

# Focus sur une initiative pleine de promesse : le Food Sense Tour India

21 septembre 2016 par [Campus Responsables Témoignages](#) 56 visites

## Le pari de Claire & Maud : 6 mois pour découvrir l'alimentation durable en Inde !

Passionnées de cuisine et de voyages culturels, Claire & Maud, ont décidé de s'envoler pour six mois en Inde à la découverte de 10 entrepreneurs qui oeuvrent pour une alimentation respectueuse de la nature et des Hommes.

### Rencontrez l'équipe :

Maud : la touche artistique du Food Sense Tour !

« Assoiffée de découvertes, le Food Sense Tour India est pour moi une façon de découvrir une nouvelle culture à travers sa cuisine. Mais c'est aussi et surtout un moyen de comprendre les enjeux qui entourent l'alimentation durable, tout en apprenant, sur le terrain, à cultiver, cuisiner & recycler en respectant la nature. »

Claire : celle qui murmurait à l'oreille des entreprises partenaires !

« Le Food Sense Tour India, que je prépare avec Maud, s'est présenté comme l'occasion parfaite pour étudier l'innovation sociale, que j'ai étudié dans mon rapport de Master 1, au service d'une alimentation plus saine et respectueuse de l'environnement. »

### Comment est née l'idée ?

Claire et Maud, apprécient depuis le plus jeune âge et au sein de leur famille respective, la cuisine faite-maison, gage de leurs traditions familiales et régionales. C'est au cours d'une année passée à l'étranger, que nos deux étudiantes ont petit à petit pris conscience des enjeux environnementaux de l'alimentation. Pendant que Claire était immergée dans les traditions culinaires d'une famille indienne, Maud découvrait l'alimentation végétale méditerranéenne en Israël. A leur retour en France, elles se sont lancées ce défi : consacrer un an à la thématique de l'alimentation durable en faisant une pause entre leurs deux années de Master à Sciences Po Lille.

### 6 mois en Inde mais pour faire quoi ?

Le but du Food Sense Tour est de documenter les activités de 10 entrepreneurs indiens, choisis en amont pour leur contribution au cycle du produit alimentaire durable : production, distribution, consommation et recyclage. Claire & Maud seront donc équipées d'une caméra, d'un micro et d'un trépied pour filmer aussi bien les interviews des entrepreneurs que les meilleures recettes de dahl et de curry découvertes en chemin.

Mais au-delà de leurs activités de reporter, elles seront volontaires pendant deux semaines au sein de chaque ferme, restaurant ou autre entreprise, pour contribuer et comprendre au mieux au déroulé des activités quotidiennes !

A partir d'octobre 2016, Claire et Maud feront donc étapes dans 10 villes & villages indiens. Leur premier point de chute sera Bombay : elles travailleront aux côtés des équipes de l'entreprise sociale « Under The

Mango Tree » dont le but est d'aider les petits agriculteurs à augmenter leur productivité grâce à l'élevage des abeilles. Elles se rendront aussi dans l'incontournable Etat du Sikkim, pour y apprendre tous les secrets du thé de Darjeeling. Cet hiver, elles seront à l'autre bout du pays dans l'Uttarakhand (aux portes de l'Himalaya, rien que ça !), pour être initiées à l'agroécologie dans la ferme expérimentale de Vandana Shiva !

## **Pourquoi le Food Sense Tour ?**

Pour Claire & Maud, l'alimentation est apparue comme un enjeu incontournable de notre société contemporaine. Manger est un acte tant banal que vital et de surcroît universel. Toutefois, il est difficile de ne pas ignorer l'impact environnemental de notre système alimentaire industrialisé. Saviez-vous qu'il faut 15 000 litres d'eau pour produire un kilo de boeuf quand il en faut 900 pour produire un kilo de carottes ?

Faire un tour de l'Inde à la rencontre d'entrepreneurs est un moyen de découvrir des solutions traditionnelles et/ou innovantes pour produire et consommer plus durablement pour les hommes et la planète.

L'Inde s'est avérée être le terrain d'expérimentation adéquat à la problématique de l'alimentation durable de par :

- Son défi démographique majeur : l'Inde compte 1,3 milliards de bouches à nourrir
- Son pouvoir agricole immense : elle représente la 1ère production mondiale de légumineuses
- Sa conscience écologique marquée : l'état du Sikkim est passé à une agriculture 100% bio en 2016

Et enfin, ses traditions culturelles et spirituelles qui accordent à l'alimentation une place centrale : on pense notamment à l'Ayurvéda ou le végétarisme

C'est le sac à dos rempli de bonnes pratiques et de recettes indiennes que Claire & Maud reviendront d'Inde. Leur mission à leur retour ? Porter un message d'optimisme en racontant toutes leurs rencontres et découvertes ! Mais aussi et surtout, montrer aux jeunes que mieux manger est à la portée de tous et que les opportunités pour cela se trouvent déjà dans leur cuisine ou au coin de la rue : un marché de producteurs locaux, un magasin bio ou un livre de cuisine ! Leur tour est une invitation à repenser l'alimentation comme une activité conviviale qui peut apporter plaisir, santé et bien-être tout en respectant notre planète.

## **La préparation du Food Sense Tour : un parcours du combattant ?**

C'est en octobre dernier que nos deux étudiantes ont commencé à penser ce tour de l'alimentation durable en Inde. Leurs objectifs semblaient corrélés à ceux de MakeSense (lien), une association internationale dont le but est de créer des communautés de bénévoles autour des entrepreneurs porteurs de projets sociaux et/ou environnementaux. Elles se sont alors renseignées sur le concept de « Sense Tour » : un voyage à la rencontre d'entrepreneurs sociaux, dans une zone géographique et sur une thématique donnée. Leur Food Sense Tour fera suite à celui de Bruno autour du monde (lien) et celui d'Hélène, Maud et Marion en Amérique du Sud ([www.stories.makesense.org](http://www.stories.makesense.org)).

En plus de l'aide organisationnelle de MakeSense, Claire & Maud se sont entourées d'entreprises partenaires qui leur ont notamment donné de nombreux lots pour alimenter leur campagne de financement participatif : cours et livres de cuisine, abonnements ou encore épicerie fine équitable. Eh oui, le Food Sense Tour India est à l'heure du crowdfunding, et leur page est l'occasion de les soutenir mais aussi d'en apprendre plus sur elle et sur leur projet :

<https://www.miimosa.com/a-la-decouverte-de-lalimentation-durable-en-inde>

À partir d'octobre, vous pourrez suivre les aventures de Claire et Maud via leur web-série, leurs articles et leurs recettes indiennes. En attendant, rendez-vous sur votre page Facebook (<https://www.facebook.com/thesustainablefoodchange/?fref=ts>) pour tout savoir des dessous de la préparation !

Voir en ligne : <http://www.campusresponsables.com/a...>

Licence : Pas de licence spécifique (droits par défaut)

[Contacter l'auteur](#)