



Pourquoi favoriser l'approvisionnement local ?

La situation majoritaire actuelle

La très grande majorité des consommateurs vit désormais en ville, sans beaucoup de rapports avec les territoires agricoles qui les entourent. En plus, notre alimentation vient de partout, et rarement de notre département ;

Les causes ?

Les régions sont de plus en plus spécialisées sur quelques productions : à l'Ile de France les céréales, à la Bretagne les animaux et les légumes de plein champ, ... ;

Les maraichers en périphérie de la ville se font rares, du fait de la pression immobilière et de la disparition des bonnes terres ;

Il est encore souvent moins cher d'acheter des produits qui ont voyagé sur des centaines voire milliers de kilomètres, que d'acheter ces mêmes produits au paysan du coin ;



Qui dit approvisionnement local dit saisonnalité : aucun terroir ne produit tout et tout le temps. L'acheteur, lui, va souvent à la facilité : tout, tout le temps, au prix le plus bas ;

Revenir à un approvisionnement local, c'est :

Réintroduire les saisons dans ses menus :

on ne cultive pas tout partout, et on trouve les légumes ou les fruits seulement en saison de production sur le territoire où on vit. On peut donc en profiter pour suivre les productions agricoles et varier ses menus ;

Réintroduire le terroir dans l'alimentation :

chaque région cultive encore ses différences. Race de poule ou de bovin, fromage local, variétés de fruits et légumes, confitures ou charcuteries, ...

Faire travailler les producteurs locaux, c'est

peut-être favoriser le travail de certains de vos convives, aujourd'hui ou plus tard : c'est bien à la ville qu'on consomme, mais si l'on peut créer, par nos achats, des emplois en zone rurale, on contribuera à stopper la désertification des territoires ;

Rechercher la fraîcheur dans l'assiette :

sitôt cueilli ou arraché, un fruit, un légume local peut être dans votre assiette dans les 24 h. Plus de fraîcheur, c'est plus de goût et plus de qualités nutritionnelles ;

Réduire les gaz à effets de serre :

moins de transports, donc moins de carburants dépensés et moins de CO₂n largués dans l'atmosphère ;



+ local

Mettre en place un système de récupération plus facile des emballages, directement avec les producteurs qui livrent et peuvent repartir avec leurs emballages vides de transport, ou leurs emballages de la livraison d'avant ;

Imaginer la réutilisation des emballages : par exemple avec des yaourts, dont les pots vides repartent chez le producteur pour être lavés et remplis à nouveau selon des règles d'hygiène stricte ;

Instaurer un dialogue entre convives et producteurs : enquêtes de satisfaction, animation durant les repas, tests de nouveaux produits. Ce type de manifestation n'est possible qu'avec des producteurs à proximité du restaurant et qui livrent celui-ci ;

Inciter les consommateurs à aller voir les conditions de production de ce qu'ils mangent ;

Favoriser un marché qui peut se révéler important économiquement pour la survie des producteurs : la restauration collective représente des volumes non négligeables, et une possibilité de diversifier ses clients ;

Favoriser, en choisissant le bio, l'extension de ce mode de production, avec tous les bénéfices (environnementaux, santé, qualité de l'eau, biodiversité et paysages) qu'une augmentation des surfaces apporte à notre environnement citoyen.