Et si on achetait près de chez nous ?

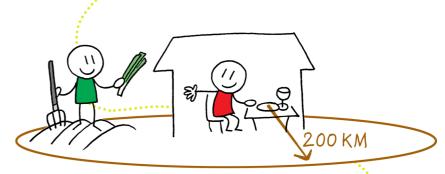
Comment faire pour manger mieux et protéger notre santé tout en aidant les agriculteurs ? Une solution proposée est le circuit court ! C'est quoi ?



Du producteur au consommateur

Le producteur c'est l'agriculteur, l'éleveur, le maraîcher (qui fait pousser les fruits et légumes), l'apiculteur (qui récolte le miel)...

Le consommateur, c'est vous, c'est la personne qui achète.



L'idée du circuit-court, c'est que le consommateur achète directement au producteur ou presque... Parfois, il peut y avoir un vendeur entre les deux ou quelqu'un qui organise les échanges (sur un site internet...). D'autres parlent de « circuit court » ou de « manger local », quand les produits ont fait moins de 200 km avant d'arriver dans les assiettes.



Pourquoi manger local?

Aujourd'hui, il est possible de manger des tomates et des fraises en hiver alors que ce n'est pas la saison... Mais seront-elles de qualité? Souvent, elles ont peu de goût. Elles ont poussé avec des pesticides, sous des lampes chauffantes. Et puis, elles ont été transportées sur des milliers de kilomètres avant d'être mangées.

Tout cela participe à la pollution de la planète.

En mangeant local, on achète des produits de saison : des fraises et des tomates en été. Elles ont du jus, du goût, sont parfumées... On peut savoir comment elles ont poussé, si le producteur a utilisé des pesticides... De même pour la viande, on peut savoir où l'animal a été élevé, avec quoi il a été nourri...

Et puis, ces produits n'ont pas eu besoin d'être transportés avec beaucoup d'essence pour arriver dans nos assiettes.



Aider les producteurs

Pour les producteurs, c'est souvent plus agréable de rencontrer les consommateurs, de discuter avec eux et de savoir s'ils ont aimé les produits.

Mais surtout, **ils sont mieux payés!** Ils peuvent décider eux-mêmes des prix et garder la totalité de l'argent (pas comme avec les grands magasins qui fixent les prix et gardent une partie pour se payer).



Où acheter local?

Comme le faisaient nos grands-parents, et parfois nos parents, on peut aller directement à la ferme.

Mais il existe aussi de nombreuses autres solutions, comme les marchés, les petits magasins de producteurs locaux, des sites internet qui proposent des produits fabriqués près de chez vous...

Et il y a aussi les **AMAP** (Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne) qui plaisent de plus en plus aux Français. On paye toutes les semaines le même prix pour un panier de fruits et légumes de saison, bio. Le producteur est sûr qu'il va vendre ses fruits et légumes. Il gagne de l'argent régulièrement pour vivre et pour acheter le matériel dont il a besoin pour travailler. Souvent, les consommateurs participent aux travaux de l'AMAP (préparer les paniers...).

Qui sont les locavores?

Ce sont des personnes qui font le choix d'acheter leurs produits en circuit court.

En 2013, 6 % des Français faisaient partie d'une AMAP et 38 % se disaient intéressés par l'achat local.

Cependant, il est presque impossible d'être totalement locavore, ou alors, il ne faut plus boire de café, ni manger de chocolat, d'oranges ou d'épices... qui viennent des pays chauds.

