Pour manger local, suivez le guide !

Vente ou cueillette à la ferme, magasin chez le producteur, distributeur automatique, camion itinérant et bien sûr marchés locaux : il existe mille et une façons de manger local, un mode de consommation en plein essor ! Les bonnes adresses du territoire sont répertoriées sur une carte gratuitement mise à disposition par la communauté urbaine Grand Paris Seine & Oise.

Des fruits et légumes en passant par de la viande, des escargots, des oeufs, des champignons, du fromage, des yaourts ou même des herbes aromatiques…, on trouve localement tous les ingrédients pour concocter des menus « 100% saveurs GPS&O ». Sur l'ensemble du territoire de la communauté urbaine, il existe plus d'une trentaine d'adresses pour découvrir le patrimoine agricole de la vallée de Seine et les produits du terroir.

Pour aider les habitants mais aussi les gens de passage à se repérer, une carte recensant ces bons plans est éditée par la communauté urbaine en partenariat en partenariat avec l'Association pour un Développement Agricole Durable en Seine Aval (ADADSA), qui porte un fonds européen Leader. La Chambre d'agriculture d'Île-de-France, la SAFER et le Parc Naturel Régional du Vexin Français ont également été associés à ce travail. Cette nouvelle « bible » du manger local est gracieusement mise à disposition dans les 73 mairies du territoire, les équipements culturels, les offices de tourismes et chez les producteurs cités.

Bon pour le palais, pour le territoire et la planète

Plus qu’un simple phénomène de mode, manger local connait un succès grandissant auprès des consommateurs. Les circuits courts garantissent en effet une fraîcheur des aliments et donc de leurs qualités gustatives et nutritionnelles. Acheter auprès des producteurs locaux contribue à sauvegarder la richesse agricole et la spécificité des terroirs. Une nécessité quand on sait que 75% des variétés agricoles cultivées dans le monde ont disparu depuis 1900 selon l’Organisation des Nations unies pour l’alimentation et l’agriculture.

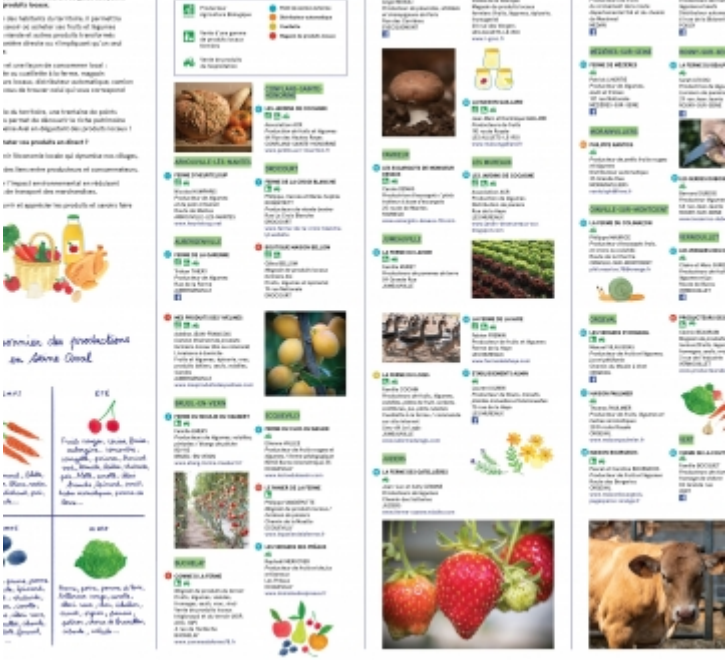
L’écosystème local renforcé

Ce mode de consommation représente un enjeu important sur un territoire comme GPS&O couvert aux 2/3 par des espaces naturels, dont plus de 15 000 hectares consacrés à l’agriculture. Au total, on y trouve une centaine d’exploitations dont une quinzaine dédiée à l’agriculture biologique. Manger local permet aussi de préserver l’environnement et de réduire l’empreinte écologique en diminuant les transports et donc les émissions de gaz à effet de serre.

Le respect des saisonnalités se traduit par un mode de production moins énergivore, en évitant par exemple les cultures sous serres chauffées.

Des emplois de proximité valorisés

Les circuits courts génèrent enfin des emplois et favorisent la création d’entreprises de production et de distribution. Il existe en Île-de-France plus de 13 000 sociétés de métiers de bouche et environ 500 PME qui



Document(s)
Carte terroir GPS&O