Manger local : découvrez le circuit court !

Soutenir les producteurs locaux, manger des produits frais qui ne sont pas passés par plusieurs intermédiaires avant d’arriver dans votre assiette, découvrir les richesses de sa région… Favoriser le circuit court présente de nombreux avantages. Quelques pistes pour vous y retrouver, à côté de chez vous ou dans le département !

Agir pour un environnement durable, cela peut passer par manger local. On y associe souvent l’idée de circuit court. Les deux notions sont pourtant légèrement différentes.

Ainsi, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche définit un circuit court comme : « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s’exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ». La notion de rapprochement géographique n’est pas nécessairement associée. Pourtant, les ventes en circuit court se font souvent en vente directe ou sur les marchés, réduisant de fait le transport.

Les différents types de circuits courts

Il existe plusieurs types de vente directe : vente à la ferme, cueillettes et produits locaux, en Point de Vente Collectif, dans les marchés, les foires, les salons, à distance par correspondance (catalogues, Internet), par distributeur automatique s'il appartient à l'agriculteur (lait cru, fruits, légumes), les AMAP (Amap de Trappes : Farces à Trappes, centre socioculturel M. Luxereau, 19 bis rue Jean Zay), La Ruche qui dit oui, les maraîchers locaux en gare (La Verrière et Saint-Quentin-en-Yvelines)… N'oubliez pas les fermes pédagogiques, qui peuvent allier manger local et sortie en famille !

Les ventes indirectes se font à la restauration (traditionnelle ou collective), à un commerçant ou en vente en Groupement d'achat service épicerie.

Producteurs locaux

Il y a bien longtemps que les boîtes de conserve de petits pois « Le Trappiste », produites à Trappes-en-Yvelines, ne se trouvent plus dans les épiceries locales. Pourtant, vous pouvez déguster quelques produits « made in Trappes » : les glaces de la Maison Alpérel, le miel des Ruchers des Yvelines, produit par Amor Kaabia.

L'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines a recensé pour vous les producteurs en circuits courts du territoire, tout comme le département des Yvelines qui a rassemblé sur un plan les produits du terroir des Yvelines et mis en ligne un annuaire de ses producteurs. La Plateau de Saclay a lui aussi édité un guide.

Ne reste plus qu'à vous lancer et goûter !

Mise à jour
03/05/2019
Liens utiles
Le Conseil départemental vous invite à découvrir le savoir-faire des producteur…
Saint-Quentin-en-Yvelines
PDF

- Facebook share
- Twitter

Education et jeunesse

Trognes à table

Des menus bio et des produits locaux à la cantine