

CHARNAY-LÈS-MÂCON. La communauté privilégie le manger local comme gage de qualité.

Les locavores à la mode

Le concept du manger local attire de plus en plus de monde. Sur une plateforme Internet, 25 producteurs proposent leurs produits.

Depuis septembre, le restaurant le *T. Bone* accueille chaque jeudi, entre 17 h 30 et 19 heures, des producteurs et artisans de la communauté locavore, à l'initiative de Catherine Dubois, qui gère le point de distribution de Charnay.

Une trentaine de commandes par semaine

« Être locavore, c'est acheter des produits frais et de saison près de chez soi à des producteurs locaux, précise Catherine Dubois. C'est aussi favoriser les circuits courts et limiter le gaspillage. Nos clients commandent, du vendredi matin au mardi soir, achètent et payent par Internet, via notre plateforme. Ils viennent ensuite récupérer leurs achats à Charnay, l'hiver sous la véranda du restaurant, l'été sur sa terrasse, en présence des fournisseurs. Basés dans l'Ain et la région mâconnaise, ils sont 25 à proposer fruits, légumes, viandes, produits laitiers, confitures, boissons, etc. Le manger local prend de l'ampleur !



Le concept a trouvé sa clientèle. Photo M. P. (CLP)

Nous enregistrons 520 membres sur Charnay et plus d'une trentaine de commandes hebdomadaires ».

Parce qu'ils ont parfois le sentiment de ne plus trop savoir ce qu'ils mangent, Stéphanie, Sophie, Isabelle, Maryline, Claudine, Michelle, Yves, Alexandre, Jean-Marie privilégient ce concept. Ils viennent de Saint-Laurent-sur-Saône, La Roche-Vineuse ou encore Hurigny. Ils reconnaissent accorder de l'importance à la proximité, au savoir-faire local, à la dimension équitable et à la traçabilité des produits.

MONIQUE PÉHU (CLP)

Infos : locavor.fr

RÉACTIONS

Pourquoi adhérez-vous ?



Gaëlle
Payebien

« Un gain de temps »

« Je suis une cliente assidue. Le concept me plaît. En quelques clics, je sélectionne toutes mes courses. C'est un vrai gain de temps. C'est l'assurance aussi de nourrir les enfants dont j'ai la garde avec des produits frais. »



Alexandre
Berthier

« Un gage de qualité »

« Je suis sportif et attache une attention particulière à mon alimentation en sélectionnant de bons produits. C'est pour moi un gage de qualité que de m'approvisionner auprès de fournisseurs locaux. »

L'EXPERT

Catherine
Dubois
Animatrice
locavor



« Diminuer le gaspillage »

Je suis productrice de plantes aromatiques et médicinales, adepte du locavorisme. Ce développement de circuits courts permet de réduire les coûts intermédiaires mais aussi de diminuer le gaspillage. Il répond clairement à une demande des consommateurs, qui privilégient les produits frais et de saison. De leur côté, les producteurs s'engagent à respecter la chaîne du froid jusqu'à la livraison. Si nous comptons 520 membres à Charnay, nous en enregistrons 510 à Feillens. La distribution de leurs achats se fait tous les quinze jours en période estivale, le mardi de 17 h 30 à 19 heures, à la boulangerie *L'Epeautre*. Les paniers non récupérés peuvent être livrés dans un rayon de 20 km. »