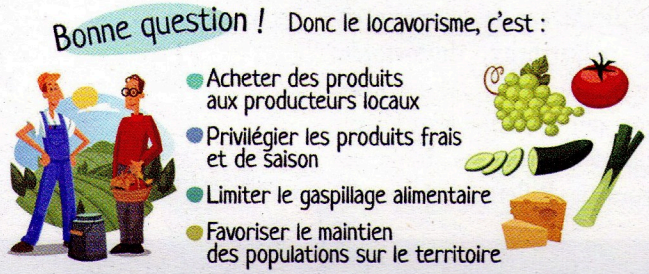
TENDANCE : LE LOCAVORISME

Loca… quoi ?

Le « locavorisme » est issu du mouvement locavore et signifie le fait de manger local.

Depuis plusieurs années, on voit l'alimentation évoluer en fonction de nos habitudes de vie : produits snacking car les consommateurs ont moins le temps de s'arrêter pour manger, produits bios… et la communication tend aussi à faire évoluer nos modes de consommation. Qui n'a jamais entendu «ne mange pas trop gras, trop sucré, trop salé ?» ou «mange au moins 5 fruits et légumes par jour». Nous vivons donc dans un monde où l'on nous alerte sur nos habitudes de consommation mais où les produits néfastes pour la santé se développent à grande échelle. Au milieu de ce mouvement de consommation de masse, des groupements se forment pour conserver un modèle de proximité, un modèle sain où l'on sait ce que l'on mange car on connaît son origine et son producteur.

Le terme «locavore» est entré dans le New Oxford Dictionnary en 2007 et dans le Larousse en 2010. Un locavore est une personne qui mange des produits plus sains et locaux (fabriqués à 150-200 kms de chez lui). Les locavores tolèrent toutefois des exceptions pour ce qui est certains produits comme le café, le chocolat ou les épices par exemple. Ainsi, ils profitent de produits de meilleure qualité, ayant un impact positif pour leur santé et pour l'environnement. Par ailleurs, leur mode de consommation leur permet d'avoir un lien privilégié avec les producteurs.
Dans un contexte économique difficile où les enjeux environnementaux sont très forts, et au cœur des préoccupations politiques, les locavores prônent les actions qui favorisent la baisse des bilans carbones et sont contre les pesticides et OGM.
Des AMAP (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) et autres groupements naissent donc et se développent depuis plusieurs années. On peut aussi être qualifié de locavore sans le savoir : si vous fréquentez les marchés de producteurs locaux, si vous avez un jardin, si vous évitez de manger des fruits et légumes d'été en hiver et inversement, vous faites partie de ce mouvement du « mieux manger ».

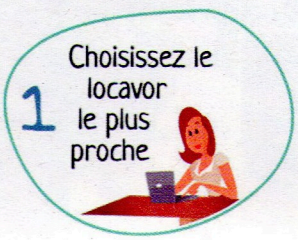


Un locavor à Tain l'Hermitage

Si vous vous sentez locavore ou que vous avez envie de découvrir ce mode de consommation, inscrivez-vous sur http://locavor.fr/31

Marianne Gumery développe ce nouveau service et lance un locavor à Tain l'Hermitage. Attachée au monde du bien-être et du naturel, c'est «naturellement» qu'elle choisit d'ouvrir ce point de distribution, au 18 rue Paul Bourret, pour que les consommateurs puissent rencontrer les producteurs locaux et consommer des produits frais et de saison. **Son fer de lance :** des producteurs qui viennent de 20 à 40 kms maximum de Tain l'Hermitage. Avant de profiter des atouts de ce mode de consommation et distribution, il lui faut réunir 12 producteurs et 120 membres au minimum.

Concrètement, comment ça se p



Marianne Gumery
Tain l'Hermitage

http://locavor.fr/31
Commande du mercredi au dimanche pour récupérer vos produits le mardi suivant.

Le mardi de 17h30 à 19h
18 rue Paul Bourret
(entrée rue des cigales)

Chaque producteur aura préparé les colis que vous récupérerez auprès d'eux.

Appel aux producteurs !

Si vous produisez des légumes, du fromage, de la viande, des noix …. Et que vous êtes intéressés par le concept, inscrivez-vous sur http://locavor.fr/31
Toutes les informations sur https://locavor.fr/