

Home » Actualités » CIRCUITS COURTS Le premier Locavor du département est à Bagnols

## CIRCUITS COURTS Le premier Locavor du département est à Bagnols

Thierry Allard 22 mai 2016 à 17:00 Actualités 0 Comment



Une vingtaine de producteurs locaux participent au Locavor de Bagnols (Photo : Thierry Allard / Objectif Gard)

### Avis aux amateurs de produits locaux et de préférence bios : un Locavor vient d'ouvrir sur Bagnols.

Le concept est simple : les clients s'inscrivent sur le site internet de Locavor, passent commande de produits frais issus de productions locales, et viennent les récupérer lors d'un rendez-vous défini à l'avance. Pour Bagnols, c'est le samedi matin, de 11 heures à 12h30 à la jardinerie JP Bagnol, sur la route de Tresques.

#### « Promouvoir le local »

« On a environ une vingtaine de producteurs », explique Céline Michelotti Bernat, responsable du tout nouveau Locavor de Bagnols, qui a débuté ce samedi. Des producteurs « tous venus du Gard, à l'exception de deux venus de Vaucluse, dans un rayon de 50 kilomètres de Bagnols », précise la responsable du Locavor. Une proximité revendiquée : « je veux promouvoir le local, quand on a tous les producteurs autour de chez soi, pourquoi acheter dans un supermarché des légumes qui viennent de Pétaouchnock, il vaut mieux faire travailler les petits producteurs qui en ont besoin », affirme Céline Michelotti Bernat.

Et la responsable de se lancer dans un inventaire à la Prévert des produits d'ores et déjà disponibles au lancement : « des terrines de chèvre, des œufs, de la farine, des légumes bio, du pain bio, de la bière, des cosmétiques au lait d'ânesse, des jus de fruits, un traiteur, du safran, de la spiruline, de l'agneau, du porc, du fromage. » Une liste déjà longue, « et ça va s'élargir, promet Céline Michelotti Bernat. On est en train de voir pour un producteur de pâtes sèches et un producteur de fruits. »

Que vous soyez producteur ou client potentiel, vous trouverez plus d'informations [ici](#).

Thierry ALLARD

[thierry.allard@objectifgard.com](mailto:thierry.allard@objectifgard.com)