

Devenir “locavore”, ça vous dit?

De plus en plus soucieux de leur alimentation, les consommateurs recherchent des produits de qualité issus de leur région. À Oullins, de nombreuses solutions s’offrent aux habitants pour se lancer dans le “locavorisme”.

Vu 2255 fois | Le 12/09/2016 à 09:38 |

Christilla Flore



Le locavorisme, c’est aussi pouvoir rencontrer directement les producteurs et les artisans de sa région. Photo Élodie HORN

1 / 2

précédent

suitant



À Oullins, les possibilités de consommer des aliments produits auto locavore, ou encore adepte de nourriture locale comme son nom l’indique permet notamment à ce secteur de se développer rapidement.

Les premiers à Oullins à proposer ce service ont été les Paysans Lyonnais, prochainement une “Ruche qui dit oui !”.

Quinze producteurs engagés chez Locavor

Le fonctionnement de ces deux entités, qui regroupent des producteurs dédiés, permet aux usagers de commander leurs courses en ligne. Av

produits du jeudi au lundi soir. La distribution s'effectue ensuite le matin à L'Altitude, situé dans la Grande-Rue d'Oullins.

Le tout est coordonné par Christilla Flores, qui a décidé de changer d'avis après une étude de marché et j'ai découvert l'existence de Locavor. Cela coïncidant avec ce que j'ai décidé de me lancer », s'enthousiasme-t-elle. Déjà quinze producteurs, un charcutier, un fromager ou encore un maraîcher bio.

Des douceurs proposées par Sandra Avakian

Parmi eux, Sandra Avakian vient de loin pour proposer ses « petites douceurs » de son entreprise. Au menu : moutardes, confitures ou encore des cakes, les produits sont variés.

Déjà active au Locavor de Tain-l'Hermitage, elle n'a pas hésité à participer à la mise en place de la Super Halle. « Le principe de Locavor me plaît. C'est une rencontre de nos clients », souligne-t-elle.

Christilla Flores est plutôt soulagée, car, pour une première commande de la Super Halle d'Oullins et 170 amateurs se sont déjà inscrits sur le site locavor.fr.

" Avec la production locale, nous sommes tous gagnants : gagnants les producteurs, gagnants les consommateurs, gagnants les habitants de la zone. "

Cette idée de regrouper les producteurs dans une même structure était au cœur de la Super Halle, ouverte en 2014, se compose d'une épicerie, d'un restaurant et d'un espace de vente pour les agriculteurs qui se chargent à tour de rôle de la vente.

« Notre but était de proposer un supermarché local dans une zone coordinatrice du lieu. Ici, il est possible de faire la quasi-totalité de ses courses, même des produits d'hygiène, comme du savon, par exemple. Au total, dix fermes sont en vente et fournissent la Super Halle.

La société en est encore à sa phase de développement. « Entre 2014 et 2015, nous avons eu beaucoup d'affaires supplémentaires », souligne Johanne Ruysen. L'ouverture de la Super Halle inquiète outre mesure la coordinatrice.

« Je ne suis pas tout à fait sûre qu'on touche une clientèle différente. Nous sommes pas pour autant en concurrence directe. Selon moi, plus le nombre de producteurs augmente, plus le toucher de consommateurs. Et c'est bien là notre but, sensibiliser un nombre plus important de consommateurs locaux, nous sommes tous gagnants : aussi bien le producteur que le client.

Pratique Le drive des Paysans du Lyonnais possède un site internet : drivepaysan.fr
15 septembre en passant du site de Vulco à l'Intermarché d'Oullins.

Amap : mettre la main à la pâte

« Notre différence, c'est que nous ne sommes pas uniquement un lieu être amenés à aider ponctuellement les producteurs », précise Émilie J pour le maintien d'une agriculture de proximité (Amap) d'Oullins.

La démarche y est plus artisanale et ce sont les producteurs qui, tous l de la distribution des paniers. « Les consommateurs s'engagent à l paniers de fruits, de légumes, de viande ou de fromage », précise-t-elle.

Pratique Pour en savoir plus, vous pouvez envoyer un mail à amapoull@gmail.com

Bientôt une "Ruche qui dit Oui !"

Une "Ruche qui dit Oui !" est en phase de construction à Oullins. Là différents producteurs locaux afin de favoriser les circuits courts. Les p semaine à l'avance et le tout est coordonné par une personne elle-même

À Oullins, c'est Tiphaine Girardeau-Montaut qui lance cette Ruche, « p précise-t-elle. Elle aussi a ressenti le besoin des personnes de manger c fera dans son jardin, rue Robert-Schumann. Pour le moment, la c maraîcher bio, un volailler et un boulanger.

Pratique Plus d'infos : laruchequiditoui.fr/fr/assemblees/8683

> Retrouvez toutes nos rubriques dans [Lifestyle](#)

Élodie Horn