

Le Locavor accueille son millième membre

1 000 membres sont à ce jour inscrits sur la plateforme www.locavor.fr, site qui favorise la vente directe du producteur au consommateur

Vu 710 fois | Le 30/01/2017 à 12:00 | ⌚ mis à jour à 21:53 | 💬 Réagir



■ Jeudi, la dégustation d'insectes grillés proposée par Quentin Bozonnet, producteur à Saint-Étienne-sur-Chalaronne, a convaincu les plus indécis ! Photo M

« Le concept permet à plus de 40 producteurs de la région de proposer leurs produits issus du règne animal et végétal, dans une agriculture équilibrée », indique Catherine Dubois, responsable du Locavor de Charnay.

■ Les produits proposés

« Les produits sont diversifiés, de saison, aux saveurs des terroirs du Mâconnais, du Beaujolais, du Charolais, du Clunisois, du Saône ou encore du Bugey, explique Catherine Dubois. Mais il y a aussi des produits beaucoup plus originaux : gelées de baies, sirop de fleurs de Sureau, et d'autres plus inattendus, comme le poivre de cassis de Bourgogne à tartiner, ou des vers croustillants au thym, au piment fumé mexicain, à la farine de gaude], des grillons marinés, des criquets fruités, des terrines ténébrions-pleur-framboise, qui surprennent les invités à l'apéritif ! »

■ Comment devenir membre du Locavor ?

« En s'inscrivant gratuitement sur www.locavor.fr. Le consommateur est informé chaque semaine des produits disponibles, des fermes et des jardins de nos producteurs. Les commandes sont libres : pas de montant imposé !

Pour le site de Charnay, elles se font du mercredi matin au mardi à minuit. Préparées par le producteur le mercredi, elles sont c
de 17 h 30 à 19 heures, au restaurant Le T-Bone , 103 grande rue de La Coupée. »

infos Plus de renseignements au 06.43.63.90.65 ou sur le site www.locavor.fr Le 2 février, vous pourrez venir déguster les nectars de fruits rouges, c
et autres pâtes de fruits proposés par la société Parfums de Terroir à Taizé.