

Acheter local, c'est ce que prônent tous les sites de résilience et d'autonomie. Personnellement c'est plus une façon de vivre qu'une réelle mode.



Cependant mis à part dans les pages des magazines féminins je trouve que l'on n'en parle pas assez et qu'il est encore difficile de trouver des informations claires à ce sujet. J'ai donc essayé de vous présenter les meilleures façons de trouver des producteurs locaux proches de chez vous.

## 1 Les sites web

À moins d'avoir un producteur 2.0, il est rare de trouver les bonnes adresses sur internet. Si certains producteurs utilisent des mailing-list pour diffuser l'information (clin d'œil au Gaec Le Jardin des Traverseines à côté de chez moi). Ils ne sont pas des masses à croire en l'ordinateur (et ils ont en partie raison ☐ )

## 2 Les marchés

C'est là mes amis ... les voilà ils sont tous là. Réunis sur la place du village. Profitez en, ce n'est pas tous les jours jour de marché. Attention cependant à bien identifier la provenance des denrées. Il n'y a pas que des locaux dans la foule des étales. Quand vous avez trouvé un passionné qui est capable de vous donner le prénom de la chèvre qui à fait ce fromage, ne le lâchez plus! Si possible, n'hésitez pas à demander à visiter le lieu de production. Une bonne paire de bottes plus tard, vous découvrirez souvent des gens intéressants.

### **3 les foires et marchés gastronomiques**

C'est un peu comme le marché, mais là il faut encore faire plus attention. La provenance est l'élément problématique des foires. La fraîcheur des aliments peut également poser problème. Et on a quelques fois affaire à des vendeurs ou des commerciaux plus qu'aux producteurs. Cependant on peut avoir des surprises et trouver de bonnes choses

### **4 La voiture**

Quelquefois suivre un panneau « Produits de la ferme » suffit pour remplir son frigo de bonnes choses du coin. En vous baladant aux environs de chez vous ou lors de vos déplacements, vous serez étonné de voir le nombre de pancartes. Au bout du chemin, on se retrouve souvent dans un coin de la ferme aménagé en boutique, ça sent la vache ou la terre fraîche. Mais c'est aussi ça qui donne son bon goût au produit.

### **5 Le bouche à oreille**

Rencontrez le maire de votre village ou des villages alentour. Ils sont au courant des agriculteurs qui proposent ce genre de service. Les offices de tourisme peuvent également être utiles. Il existe dans certaines régions des « maisons de paysans » qui rassemblent la production locale. C'est un bon moyen de récupérer une liste d'adresses. Si vous avez trouvé un producteur, demandez-lui directement s'il connaît des confrères qui proposent d'autres produits.

### **6 les boutiques dédiées**

Si vous avez la chance d'en avoir à côté de chez vous, c'est le bonheur. Pour le coup ce genre d'endroit est ouvert plus souvent que le marché. Tous les produits sont à portée de main. Il y a même des magasins où les producteurs se relaient pour tenir la caisse. Certaines associations proposent des points de retrait. Vous faites vos courses en ligne et vous allez récupérer votre commande un jour précis.

### **Conclusion**

Il est largement plus plaisant de se servir à la source. Quand vous achetez à un producteur en direct il est fier de vous vendre son produit. C'est toujours plus sympa que les allées stériles des supermarchés. Souvent il n'y a pas la queue à la caisse ! Aidez les gens qui se donnent du mal autour de vous. Ils en ont besoin et vous verrez que vous aussi ça ne vous fera pas de mal...