

CONSOMMER DURABLE

APPROVISIONNEZ-VOUS SUR LES CIRCUITS COURTS

Faire le choix des circuits courts en matière d'alimentation, c'est privilégier des producteurs locaux proches de chez vous, autour de 30 à 100 km. Une manière de diminuer l'empreinte carbone liée aux transports des marchandises, de redynamiser l'agriculture locale et d'améliorer l'autonomie alimentaire d'un territoire. Les légumes aux physiques disgracieux se font une place dans ce modèle vertueux et les emballages ont tendance à disparaître grâce à des temps de transport plus courts.

Les bons gestes

- Faites le marché ! Dans la plupart des cas, il est possible d'acheter vos fruits, vos légumes et votre poulet fermier directement au producteur. Autre alternative : la vente directe à la ferme.
- Trouvez un point de vente collectif (comme la « ruche qui dit oui »), abonnez-vous à une offre de paniers paysans, ou rejoignez une AMAP. Les AMAPs (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) mettent en relation des producteurs locaux avec un groupe de consommateurs qui s'engage à acheter leurs produits pendant une période donnée et au prix juste.
- Optez pour les commerces de proximité, comme l'épicier ou le boucher. Les produits « petits producteurs » disponibles en grande surface privilégient aussi les circuits courts.
- Respectez la saisonnalité. Le fait qu'une denrée soit cultivée localement ne signifie pas nécessairement que celle-ci soit bonne pour la santé, issue de l'agriculture biologique ou encore respectueuse de l'environnement. Soyez vigilant sur la saisonnalité des aliments que vous consommez et optez de préférence pour des cultures en plein air.

ALLER PLUS LOIN

www.ademe.fr

[\[https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf\]](https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf)