

Un « locavor » vient d'ouvrir à Cornas

Le mot comme le concept est nouveau mais bien dans l'air du temps. Un locavor est un point de distribution où les particuliers peuvent acheter sur internet des produits à des producteurs locaux. En limitant considérablement les intermédiaires, le « locavorisme » soutient un réseau plus équitable pour les producteurs et diminue le gaspillage généré par des circuits classiques.

Convaincue de l'intérêt des « circuits courts », la Comassienne Sandy Minard a décidé de se lancer dans l'aventure en créant un « locavor » à Cornas. Pour cela elle a sélectionné des fournisseurs

locaux ayant des produits de qualité et situé à distance raisonnable. Elle organisait, le 29 juin, une rencontre à la salle des fêtes, pour faire connaître les producteurs et le réseau « locavor ».

Pour bien manger : manger local

Le public a pu ainsi découvrir les biscuits faits maison de Bert Janssen, installé depuis 3 ans à Nozières, l'élevage d'escargots de Mike Vergnes à Saint-Félicien et ses productions transformées à Saint-Pierreville, les légumes de l'EARL Pons située chemin de



Jean-Marie Pons, maraîcher, Sandy Minard, gérante du locavor, Barbara Salingre de l'EARL Nervy-west, et Mike Vergnes, producteur d'escargots.

Maret à Valence, les pains bio de Daniel Beguelin de Charpey, les produits laitiers de la GAEC Nervy-west de Saint-Romain-de-Lerps...

Créé il y a moins d'un mois, le « locavor » de Cornas compte déjà onze producteurs et une centaine de clients inscrits sur internet. Sandy Minard souhaite le développer « en proposant des produits les plus naturels possible et locaux

mais pas forcément bio pour bien manger sans payer plus cher. »

La distribution des produits commandés est assurée tous les lundis de 17h30 à 19h.

Pour en savoir plus ou devenir membre du « locavor » de Cornas, il suffit de s'inscrire sur le site : locavor.fr et de cliquer sur « rechercher un locavor ». C'est gratuit et sans obligation d'achat.

Le « locavorisme » pourquoi ?

Pour diminuer le gaspillage car les producteurs ne livrent que ce qui est commandé. Car un fruit local et de saison peut consommer 10 à 20 fois moins d'énergie qu'un fruit importé hors saison. Car la réduction des intermédiaires garantit une meilleure rémunération des producteurs. Grâce à des marges faibles, le coût des produits locaux de qualité est abordable. Car la qualité des aliments est meilleure lorsqu'ils sont consommés rapidement.