



ASTARAC | MIRANDE

MIRANDE Les nouveaux consommateurs

Ils mangent frais, local et de saison

Consommation locale et équitable : le locavorisme se développe

Les locavores vous connaissez ?

En deux mots, les locavores sont des consommateurs de produits locaux. Mais derrière cette apparente simplicité se cache un art de vivre un peu plus profond où se mêlent un refus des abus de la mondialisation et une volonté de faire avancer les choses sur le plan écologique. Les avantages sont multiples, santé, écologie et économie sont de mise, au prix d'efforts modestes.

Désormais les locavores se retrouvent à Mirande

Le locavorisme, ou mouvement locavore, a ses adeptes à Mirande. Prônant la consommation de nourriture produite dans un rayon allant de 100 à 250 km maximum autour de leur domicile à Mirande, le rayon est plutôt de 10 à 25 km et producteurs et clients se connaissent, En limitant les intermédiaires, ils soutiennent un réseau plus équitable pour les producteurs et diminuent les frais générés par les circuits de la distribution classique. Cela permet d'acheter des produits du cru, de privilégier les produits frais et de saison.

Le point de rencontre à Mirande est BJC Services en zone du Pountet. Philippe qui travaille depuis des années dans cet esprit de service, s'est chargé de fédérer les producteurs dont il était le premier à apprécier les produits. Désormais c'est sous son toit que se retrouvent chaque vendredi soir clients locavores et producteurs. Les uns apportent les commandes de la semaine les seconds viennent les chercher. Sur place, on papote, on échange, on goutte, on teste, on s'informe des desideratas de chacun. Après un petit mois d'existence les locavores mirandais se comptent à près de 250. Le mouvement devrait s'élargir pour une taille raisonnable de 400 membres pour une vingtaine de producteurs.

Coté pratique

Le consommateur commande avant le mercredi soir sur le site <https://locavor.fr/11-locavor-de-mirande> où tous les produits disponibles, viandes, fromages, vins, farines, miel, légumes, bières, confitures, foies gras

de canard, tisanes et leurs producteurs sont présentés. Cela laisse deux jours aux producteurs fournisseurs pour préparer les paniers que les clients pourront venir chercher le vendredi, entre 17 h 30 et 19 h 30, au dépôt à BJC Services. En cas d'erreur de livraison ou si un producteur n'a pas pu être présent, les membres qui n'ont pas reçu une partie de leur commande sont remboursés directement. Une fois la vente finalisée, les factures sont disponibles pour tous les utilisateurs. Les producteurs sont rémunérés environ dix jours après.

Les premiers producteurs dans le mirandais sont : Bénoliel Nicolas - Boucherie Anthony - Domaine de Bilé - Ferme de la Patte d'Oie Famille Pérès - Ferme de Compreste - GAEC Lubas et Fils - Jean Brasse - L'Atelier de Shanti - La biscuiterie des Baronnie - La chèvre qui rit - La Ferme du Rigoulet - Le Jardin d'Alaric - Les coteaux gersoises - Les oumettes - Lucas Bonneau - Ma ré-création est dans le pré.

Attention, vous devez au préalable devenir MEMBRE du Locavor de Mirande. Ensuite vous pourrez passer vos commandes directement auprès des producteurs.

Pour en savoir plus sur les producteurs, leurs offres, leurs tarifs, les conditions et devenir Membre rendez vous sur le site du locavor mirande. <https://locavor.fr/11-locavor-de-mirande>



Rayon légumes frais du jardin





Philippe pointe les commandes



On déguste fromage (de st christaud) et jambon (élevé et transformé en Astarac)



Jean Brasse une bière artisanale Ciment

Jean Brasse une biere artisanale GIMONT

Par Michel Hamon

15.11.2015 16h20
