

DE LA TERRE A L'ASSIETTE : MANGEONS LOCAL



UN PAS POUR DEMAIN

Et si on redécouvrait le goût des produits de notre territoire ?

Des produits frais, des recettes de saison... et l'assurance de savoir d'où vient ce qu'il y a dans votre assiette et de soutenir les producteurs du territoire.
Le tout en se faisant plaisir !

Manger local sur notre territoire

269

Producteurs sur le territoire (maraîchers, éleveurs, vignerons...)

7

marchés de plein vent chaque semaine à Avallon, Quarré-les Tombes, Sermizelles, Vézelay, Asquins et Châtel-Censoir

32

domaines ouverts à la vente directe référencés sur le site internet « J'veux du local 89 »

Pourquoi manger local ?

Pour l'économie locale



- Un soutien aux agriculteurs, artisans et commerçants du territoire.
- De la création d'emplois et une dynamisation des communes.

Pour sa santé

- Des aliments plus frais, de saison, souvent moins traités.
- Une meilleure traçabilité et qualité nutritionnelle.



Pour notre environnement



- Une réduction des émissions de CO₂ (moins de transport, circuits courts).
- Des sols davantage préservés et une biodiversité favorisée

Pour le lien social

- Des rencontres avec les producteurs (marchés, fermes).
- Une transmission des savoir-faire et des traditions culinaires.



Quels fruits et légumes mange-t-on en septembre ?



Artichaut, aubergine, blette, brocoli, carotte, chou-fleur, concombre, courge, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot vert, maïs, oignon, poireau, poivron, potiron, tomate, salade, figue, melon, mirabelle, mûre, myrtille, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, raisin

Des questions sur les circuits courts?

Vous pouvez contacter le Pays Avallonnais dans le cadre de son
Projet alimentaire territorial
pat@avallonnais.fr
ou 03 86 31 61 94

**Pays
Avallonnais**
POLE D'EQUILIBRE TERRITORIAL ET RURAL

**Avallon
Vézelay
Morvan**
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES