

Cuisiner des produits locaux

Sommaire

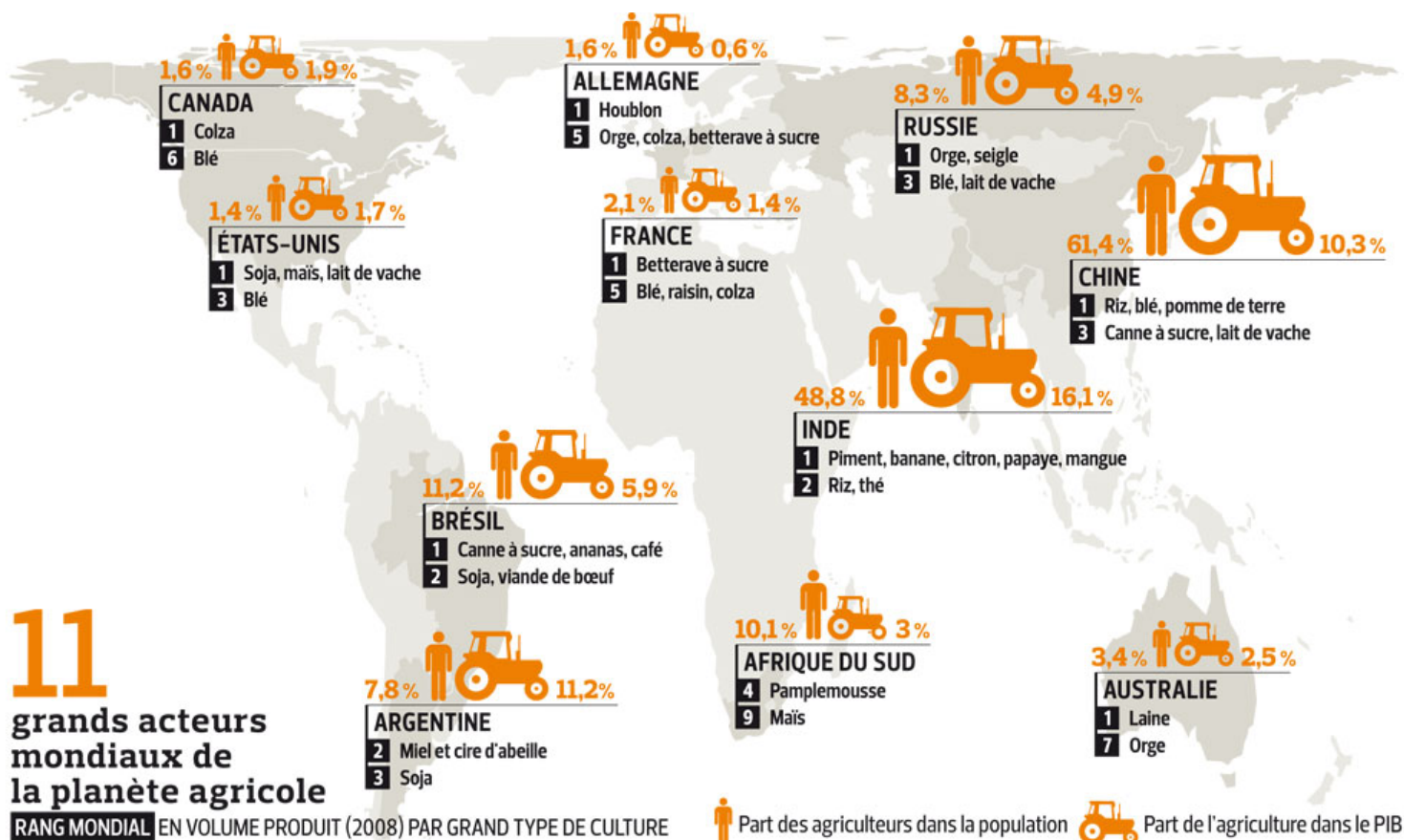
Document 1 – La mondialisation de la production alimentaire.....	2
Document 2 – Les circuits courts	3
Document 3 – La ruche qui dit oui	3
Document 4 – 6 raisons de privilégier l'alimentation locale.....	4
Document 5 – Pourquoi manger local en Île de France ?	5

Synthèse des documents et préparation de l'exposé :

- 1) En prenant un exemple dans le document 1, présentez les mécanismes de la mondialisation de la production alimentaire.
- 2) Expliquez le concept de « circuit court ». Consultez le site internet de l'organisation « La ruche qui dit oui » et présentez leur mode de fonctionnement.
- 3) Présentez les avantages de l'alimentation locale, notamment en Île de France.

Document 1 – La mondialisation de la production alimentaire

Source : OCDE Eurostat



Sources : FAO, OCDE, Eurostat, offices des statistiques nationaux

Du producteur au supermarché :

Production agricole → Transport routier/maritime/aérien → Vérification de la qualité et conditionnement des produits → Distribution en commerces et grandes surfaces



Document 2 – Les circuits courts

Source : Métropole Rouen Normandie



VPC = vente par correspondance

AMAP = Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Les AMAP sont destinées à favoriser l'agriculture paysanne et biologique qui a du mal à subsister face à l'agro-industrie. Le principe est de créer un lien direct entre paysans et consommateurs, qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et en payant par avance.

Document 3 – La ruche qui dit oui

Source : www.laruchequiditoui.fr



« Produire sans détruire, consommer sans opprimer : c'est le rêve de tous. Nous prenons ce rêve au sérieux, et pensons que les circuits courts lui permettront de devenir une réalité.

Alors nous mettons à votre disposition des technologies et des équipes motivées par un seul objectif : que les circuits courts prennent l'ampleur et transforment nos sociétés. »

Document 4 – 6 raisons de privilégier l'alimentation locale

Source : <https://docteurbonnebouffe.com/pourquoi-manger-local/>



#1 ON MANGE DE SAISON

Privilégier l'alimentation locale c'est tout d'abord se faire plaisir en cuisinant des produits de saison pour se reconnecter à son alimentation ou encore redécouvrir les légumes oubliés de notre patrimoine !

N'oublions pas également que manger de saison regorge de bienfaits : et oui, la consommation d'aliments de saison permet de manger des aliments plus sains, qui contiennent plus de vitamines et de minéraux que ceux cultivés de manière non-naturelle hors-saison.

#2 LES PRODUITS ONT PLUS DE GOÛTS

L'alimentation locale, c'est aussi une question de goût ! En effet, manger des produits locaux et de saison permet d'apprécier vos fruits et légumes préférés lorsqu'ils regorgent des plus belles saveurs.

Et oui, car ceux-ci nous offrent une qualité et une fraîcheur incomparable du fait qu'ils profitent d'une maturation optimale obtenue dans des conditions naturelles et adaptées (soleil, climat, irrigation, etc).

#3 ILS SONT MEILLEURS POUR LA SANTÉ

Manger local, c'est retrouver un lien avec le temps, les saisons et les saveurs. Puisque les produits destinés à la consommation locale n'ont pas à supporter de longs trajets, ils sont cueillis à maturité et voyagent peu avant d'atteindre nos assiettes. Or, plus les aliments sont frais, plus ils nous feront bénéficier de leurs incroyables qualités nutritives !

De plus, cela signifie également limiter au maximum les additifs alimentaires, colorants et autres éléments comme l'huile de palme, les acides gras, les sulfites, etc.

#4 C'EST MOINS CHER !

Manger mieux mais aussi... moins cher ! Et oui ! Moins coûteux à produire, et à acheminer (puisque'il n'y a pas de coûts de transports exorbitant) donc vendus moins cher au consommateur final !

#5 ON SOUTIENT L'ÉCONOMIE LOCALE !

Manger ce qui pousse chez nous, c'est également encourager les producteurs locaux et soutenir notre économie locale dans son ensemble. Cela permet également de préserver notre patrimoine : le savoir-faire local, la diversité des cultures, le paysage agricole, la fierté de notre production, etc.

#6 C'EST UN CHOIX ENVIRONNEMENTAL

Enfin, l'alimentation locale est un acte écologique. En consommant les produits cultivés près de chez nous et de saison, on réduit les distances parcourues par les aliments et les impacts négatifs du transport sur l'environnement.

De la même manière, en respectant le rythme de la nature, nous évitons des dépenses supplémentaires en matière d'énergie ou de traitements.

Document 5 – Pourquoi manger local en Île de France ?

Source : <http://www.mangeonslocal-en-idf.com/pourquoi-manger-local/oui-je-mange-local>

49% de l'Île-de-France est agricole !

Si notre région est l'une des plus importantes métropoles d'Europe, elle est aussi une grande région rurale couverte aux trois quarts de terres agricoles et de forêts. Au XIX^e siècle, la production francilienne était quasiment auto suffisante. Aujourd'hui, avec plus de 12 millions d'habitants, elle ne suffit pas aux besoins en fruits et légumes, mais est auto suffisante en salades et en blé, dont les terres comptent parmi les plus productives du monde.

Energie et effet de serre : local ET de saison !

Un kilo de haricots verts cultivé dans notre région nécessite près de 12 fois moins d'énergie pour sa production et son transport que s'il est produit en Afrique et acheminé par avion ! Mais son mode de production est également important : 1 kilo de tomates cultivé sous serre chauffée revient à utiliser un litre de pétrole, selon le WWF. Respecter la saisonnalité est donc tout aussi important pour réduire notre empreinte écologique.

L'Île-de-France AUTOSUFFISANTE



BLÉ ET SALADE



1^{re} région
française
productrice
de persil,
cresson et radis

Championne des salades et herbes aromatiques !

Championne des salades et
herbes aromatiques.

Salades de Montesson ou Chailly-en-Bière, cresson de Méréville, pissenlit de Montmagny, menthe poivrée de Milly-la-Forêt et autres fines herbes, l'Île-de-France a la main verte !

C'est aussi la 2^{ème} région française productrice d'oignons blancs et la 3^{ème} pour les blettes.



Quels produits locaux dans nos assiettes ?

Les Franciliens achètent surtout des légumes (52%), du pain (39%), des fruits (28%), des fromages et de la crèmerie (25%), du miel (6%) et enfin, des céréales (3%). « Dis-moi ce que tu manges je te dirais qui tu es » disait Brillat Savarin.



+ de 5 000
exploitants
agricoles



12 000
OVINS



+ de 1000
produits agréés



Manger local, un engagement citoyen

Ultra frais et savoureux, les produits locaux sont fiers de leurs qualités nutritionnelles.

Vous connaissez l'origine des aliments consommés, vous participez à la réduction des gaz à effet de serre et soutenez l'économie locale.

49%

de la surface
de la région
EST AGRICOLE

Des emplois de proximité variés

L'agriculture locale génère des emplois et favorise la création d'entreprises de production et de distribution en circuit de proximité. En Île-de-France, plus de 13 000 sociétés de métiers de bouche et 500 PME produisent miel, chocolat, fromages, huiles, pain et autres denrées.