



CHAMBRE  
D'AGRICULTURE  
RÉGION CENTRE

# Communiquer sur « Mangez local et de saison » : un premier pas vers le développement durable

## L'expérience du Pays Loire Nature Touraine



### Le « Petit guide vert du gastronome éclairé »

Au départ, une réflexion axée sur le développement durable : **Comment se nourrir tout en réduisant l'émission de gaz à effet de serre ?**

L'idée du « Petit guide vert du gastronome éclairé » a très vite fait son chemin pour présenter aux consommateurs les principes du développement durable et de ses implications en matière de consommation durable.

L'objectif est d'expliquer : aller directement chez les producteurs et chez les artisans de bouche, c'est participer au commerce équitable puisque le développement durable se base sur la viabilité économique, sur le respect de l'environnement et sur l'enjeu social.

« En gastronome éclairé, je fais donc mes courses près de chez moi, je consomme des aliments produits localement, je consomme des fruits et légumes de saison et je fais régulièrement mes courses chez mes artisans et producteurs locaux qui m'offrent des produits de l'entrée au dessert... »



### S'appuyer sur l'offre locale tout en « éclairant » les choix

Choisir un mode de production peut influencer sur la consommation d'énergie lors de la production.

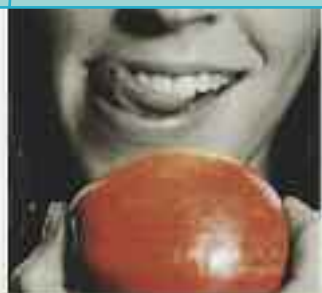
S'y retrouver parmi les labels, IGP, AOC... références de qualité et d'origine

Où acheter ces produits sur le territoire du Pays Loire Nature Touraine ?

**En consultant l'annuaire des producteurs et des artisans ainsi que la carte du Pays au Nord Ouest de l'Indre et Loire.** 50 adresses sont ainsi communiquées dont 29 exploitants agricoles (fruits et légumes, veau, bœuf, agneau, volaille, foie gras, fromages, miel, glace, noisettes, vin, jus de pommes,...) et 21 artisans (bouchers-charcutiers, traiteurs, boulangers, restaurateurs,...).



## ● Une valorisation collective



**GOUTEZ LA DIFFÉRENCE**  
avec les artisans et producteurs  
du Pays Loire Nature Touraine

- La valorisation des producteurs et des artisans du Pays Loire Nature Touraine
- La mise en valeur du territoire et de sa gamme de produits disponibles
- La proposition de recettes pour valoriser les produits
- La mise en réseau des acteurs, source d'actions communes
- La valorisation du Pays et de sa richesse aux yeux de ses habitants



## ● La construction d'un partenariat bénéfique pour tous

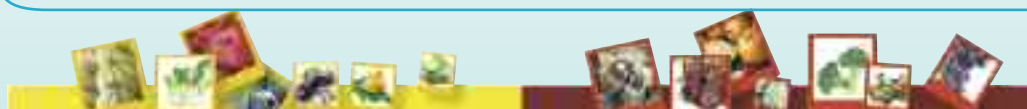
La mise en relation des artisans et des producteurs est un outil idéal pour l'avenir. Des actions communes s'enclenchent notamment sur les exploitations, sur les marchés, chacun peut faire la promotion de ses produits mais aussi celle de tous. Les deux Chambres consulaires de l'Indre et Loire, Chambre d'Agriculture et Chambre de Métier et de l'Artisanat s'associent elles aussi régulièrement pour faire la promotion des savoir-faire de leurs ressortissants comme au Salon de l'Agriculture ou à Ferme Expo Tours.

Soutenue grâce au Pays Loire Nature Touraine et aux fonds LEADER, cette démarche va pouvoir s'enclencher sur de nouveaux territoires.

**A suivre donc...**

## ● Un guide très bien perçu du public

- Distribué dans tous les foyers du territoire du Pays, ce guide est bien perçu des habitants.
- Apportant informations et renseignements sur les producteurs et artisans (coordonnées, « spécialités », présence ou non sur les marchés), c'est un vrai outil pratique.
- Côté producteurs et artisans de bouche, des premières « retombées » s'annoncent côté consommation.
- Egalement disponible auprès des mairies, communautés de communes, offices de Tourisme, c'est aussi un outil « touristique » idéal.



### Pour en savoir plus :

Chambre d'Agriculture de l'Indre-et-Loire  
38, rue Augustin Fresnel - BP 50 139  
37171 Chambray-les-Tours Cedex

Tél. : 02 47 48 37 37  
accueil@cda37.fr - www.indre-et-loire.chambagri.fr

### Et dans les autres départements

Retrouvez les coordonnées de votre Chambre d'Agriculture sur [www.centre.chambagri.fr](http://www.centre.chambagri.fr)



**CHAMBRE  
D'AGRICULTURE**  
INDRE-ET-LOIRE



Document réalisé par les Chambre d'Agriculture de la Région Centre dans le cadre du Programme Régional de Développement Agricole 2009 - 2013 avec le concours financier du Cas Dar.