

Manger local ?

On vous dit comment et pourquoi !

Tout savoir sur le circuit court, ses avantages mais aussi sur les producteurs du terroir de **La Louvière et du Pays du Centre** et comment les dénicher !



Consommer local, manger sain, favoriser les circuits courts, manger bien, consommer responsable, soutenir l'économie de proximité... Ce sont des termes que l'on entend régulièrement et ce n'est pas pour rien ! De plus en plus, chacun d'entre nous prend conscience de l'importance, pour différentes raisons, de... **consommer local et favoriser les circuits courts !**

Et si on listait les avantages de ce mode de consommation ?

Mais d'abord, qu'est ce que le circuit court ?

C'est un mode de commercialisation de produits dans lequel seulement un intermédiaire maximum intervient dans le processus de vente entre le producteur et le consommateur.



LES AVANTAGES DU CIRCUIT COURT



Consommer des produits frais

Consommer local permet de se nourrir de produits de saison ce qui a donc un impact très positif sur la santé du consommateur. Les denrées alimentaires ne subissent pas d'ajout de pesticides et autres substances nocives. Elles ne sont pas non plus soumises aux transports de longue distance et ne rencontrent ainsi pas d'ajout d'agents extérieurs comme les additifs, les colorants et les conservateurs.



Découvrir de nouvelles saveurs

Grâce au circuit court, les consommateurs consomment des produits issus de leur territoire et découvrent ainsi de nouvelles saveurs gustatives qui ne sont pas toujours présentes dans les produits des grandes surfaces commerciales.



Connaître l'origine des produits

En consommant local, il est plus facile de tracer les aliments et de savoir d'où ils viennent et comment ils sont produits.

Consommer des produits locaux, c'est s'assurer le moins d'intermédiaires possibles entre le producteur et son assiette pour respecter au maximum les produits et profiter ainsi de leur richesse nutritionnelle.



Respecter l'environnement

Moins de sur-emballage (carton, plastique), moins de transport, moins d'utilisation d'énergie (gaz, électricité...) sont les conséquences positives du circuit court pour la planète : un enjeu majeur à l'heure actuelle.



Soutenir l'économie locale

Consommer des produits locaux, c'est aussi soutenir l'économie locale en permettant une meilleure rémunération des producteurs et donc des commerçants de sa région.



Recréer du lien

Le circuit court permet au consommateur d'établir un contact direct avec le producteur, notamment pour se renseigner sur le produit qu'il va consommer. Consommer local, c'est donc aussi retrouver le plaisir du commerce de proximité et du contact humain. C'est également un bon moyen de préserver les savoir-faire des artisans et producteurs qui participent au rayonnement culturel du territoire et à la fierté des habitants.

ET LE PRIX DANS TOUT ÇA ?

D'une manière générale, **manger local et de saison coûte moins cher**. En effet, acheter des produits de saison signifie qu'ils sont présents en abondance et cela permet donc de garder les prix les plus bas.

Ensuite, lorsqu'il s'agit de comparer les prix des produits issus des producteurs locaux à ceux provenant d'autres commerces, le tout est évidemment de **comparer des produits comparables !**

Les techniques de **production**, de **conservation**, l'**origine**, la **fraîcheur** des produits vont avoir un impact certain sur le **prix** mais aussi sur la **qualité** et sur le **goût** de ce que vous achetez et mettez dans votre assiette ! Par exemple, c'est le cas pour les fruits mûrs et frais du maraîcher que l'on peut comparer à ceux conservés en chambre froide. Le prix des premiers sera plus élevé mais le goût incomparable.

Par contre, à qualité égale, les produits en circuit court sont en général moins chers car les intermédiaires ont justement été supprimés.



LES PRODUCTEURS DU PAYS DU CENTRE

Être producteur, c'est avant tout être passionné, réaliser un métier que l'on aime, pas toujours facile, pour fournir du plaisir et de la qualité aux gens.

En 2020, Centrissime, la Maison du Tourisme du Pays du Centre, a répertorié les producteurs du terroir de la région : plus de 160 professionnels répartis sur 11 communes (La Louvière mais aussi Binche, Braine-Le-Comte, Chapelle-Lez-Herlaimont, Ecaussinnes, Estinnes, Le Rœulx, Manage, Morlanwelz, Seneffe et Soignies).

A la recherche d'un producteur ?

• Procurez-vous **"Le Guide des Artisans de produits de bouche du Pays du Centre"** disponible gratuitement à la Maison du Tourisme (Place Jules Mansart, 21-22, La Louvière) ou sur le site internet www.centrissime.be/ brochures en version téléchargeable.



LES ARTISANS DE PRODUITS DE BOUCHE du Pays du Centre



• Téléchargez **l'application Centrissime**: vous y trouverez tous les producteurs de la région en fonction de votre localisation mais également les lieux à visiter, les hébergements et des tas d'idées de balades.



Centrissime vous donne également rendez-vous dans sa boutique, Place Jules Mansart 21-22, où vous pourrez trouver des produits du terroir pour vous faire plaisir ou à offrir !

Le circuit court, c'est quoi ? Quels sont les avantages de consommer des produits provenant de producteurs locaux ? Et le prix dans tout ça ? Quels sont les producteurs présents à La Louvière et dans le Pays du Centre ? On vous dit tout !*



Centrissime

ZÉRO déchet LA LOUVIÈRE

LA LOUVIÈRE

LA LOUVIÈRE AVANCE

RAIRAGI

VISIT Wallonia.be

Wallonie tourisme CGT

Plus d'informations sur les producteurs et les produits du terroir ?

Centrissime
Tourisme au Pays du Centre
Place Jules Mansart, 21-22 à 7100 La Louvière
+32(0)64.26.15.00
info@centrissime.be - www.centrissime.be

Plus d'idées pour consommer local ?
Service zéro déchet de la Ville de La Louvière
zerodechet@lalouviere.be

*Une collaboration de Centrissime, la Maison du Tourisme du Pays du Centre et du service zéro déchet de la Ville de La Louvière.

Ne pas jeter sur la voie publique
Éditeur responsable : Noémie Nanni - Copyright photos : Leslie Artamonow
Graphisme : Coraline Rivière