

L'actu du jour

Qui sont ces locavores ?

La devise des locavores : « Manger local ! » Ces nouveaux consommateurs préfèrent, aux aliments qui arrivent de très loin, ceux produits à moins de 200 kilomètres de chez eux. Pour préserver l'environnement, protéger leur santé et l'économie locale. Qui sont ces locavores ?

Pourquoi en parle-t-on ?

Parce que les deux premiers épisodes de la série documentaire « **200 km à la ronde** », ont été diffusés jeudi 7 et jeudi 14 juin sur France 5. Cinq familles françaises tentent de relever le défi de devenir « des locavores » le temps de six épisodes !

L'@ctu du jour :

C'est quoi, être « locavore » ?

Les locavores sont des hommes et des femmes qui se nourrissent d'aliments produits près de chez eux. Ils évitent donc la viande ou les fruits et légumes qui ont parcouru des milliers de kilomètres avant d'atterrir dans leur assiette. Ils préfèrent manger des produits régionaux, fabriqués à moins de 200 km de leur domicile.

Les locavores sont de plus en plus nombreux en France. Mais c'est à San Francisco, aux États-Unis, lors de la Journée mondiale de l'environnement en 2005, qu'ils sont nés. Le terme « locavore » a été inventé par **Jessica Prentice**, une chef cuisinière américaine qui écrit aussi des livres de cuisine.

Pourquoi manger local ?

Pour moins consommer de **CO₂** ! Lorsqu'un camion transporte des tomates du sud de l'Espagne jusqu'à Paris, il rejette pas mal de CO₂. Et comme tu le sais sûrement, le rejet de CO₂ favorise le réchauffement climatique.

En mangeant local, tu consommes de>s fruits et des légumes frais et de saison qui sont, selon eux, meilleurs pour la santé. Par conséquent, pas de tomates ni de courgettes en hiver. Enfin, les locavores soutiennent l'économie locale en achetant leurs aliments aux producteurs qui travaillent tout près de chez eux.

Où s'approvisionnent les locavores ?

De préférence sur les marchés ou directement auprès des producteurs locaux. Certains, regroupés au sein d'une **AMAP** (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne), vendent chaque semaine des paniers garnis de fruits et légumes de saison. Dans les grandes villes, on trouve aussi de plus en plus d'épiceries « locavores ». Pas besoin d'être 100 % bio pour être un locavore. Il suffit de choisir des aliments fabriqués près de chez soi.

Quelles sont les limites du mouvement ?

Difficile d'être 100 % locavore, à moins de se priver d'aliments comme le chocolat ou la pastèque, qui ne sont pas tout le temps produits en France. D'ailleurs, les détracteurs (les opposants) des locavores pensent que ce mouvement n'est qu'une mode. Certains affirment même que se nourrir seulement de produits locaux, parfois issus d'une culture polluante (non bio), peut être plus mauvais pour la santé et l'environnement qu'un fruit bio ou issu du commerce équitable qui a parcouru 4 000 km. Enfin, les locavores s'autorisent des exceptions dites « **Marco Polo** », du nom de ce célèbre navigateur italien. Ils consomment du sel et des épices venus d'ailleurs.

Le quiz du jour :

[EM]ATU003##26##VGT_ATU003_26/VGT_ATU003_26B.jpg##Le quiz
1jour1actu###0##Lancer la démo##0##0[/EM]

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)