

Communiqué de presse

Les astuces pour consommer local en Centre Tarn !

Les producteurs locaux qui pratiquent la vente directe recensés dans un dépliant, des ateliers cuisine avec des produits locaux dans le cadre des Défis Famille, un groupement d'acheteurs indépendants organisé à Réalmont, l'ouverture prochaine d'un Locavor qui a donné priorité absolue aux producteurs du territoire... autant de solutions pour favoriser la consommation de produits locaux à la disposition des habitants de Centre Tarn.

En somme, si chacun veut adopter une bonne alimentation en favorisant les produits vendus à proximité, de multiples moyens sont à disposition.

Pour ceux qui souhaitent manger local et trouver directement chez le producteur des produits frais, il suffit de consulter le dépliant qui reprend la liste de ceux qui ont accepté d'y paraître en Centre Tarn (<http://www.centretarn.fr/vie-quotidienne/producteurs-locaux/>)

Pour ceux qui préfèrent rencontrer des spécialistes de la cuisine qui les accompagnent pour réduire le gaspillage et les déchets et manger local, rendez-vous auprès des Ateliers créateurs à Réalmont (06-95-19-98-10 ou ateliercreateurs81@gmail.com) ou du Café associatif Aici Sem Plan à Terre-de-Bancalié / Saint-Antonin-de-Lacalm (07-60-51-38-10 ou cafe@aici-sem-plan.fr)

Si l'objectif est de rejoindre un groupement d'acheteurs indépendants organisé à Réalmont, il faut rejoindre la "Cagette Centre Tarn", contacter le 06 98 89 19 00. Créée en 2016 afin de permettre la distribution groupée de divers produits locaux tarnais et bio, avec ou sans label, ce groupe organise une distribution hebdomadaire sur Réalmont, Castres et Graulhet. Pour commander, il suffit de rejoindre le groupe Centre Tarn sur cagette.net, inscription gratuite et sans engagement.

Enfin, un nouveau service est en passe d'être proposé aux habitants de Centre Tarn avec la mise en place d'un Locavor. Délys RENARD, déjà connue pour les "Délices de Délys", basée à Fauch, a envie de vivre sa passion !

Elle a donc commencé par aménager un laboratoire annexé à son domicile et se lancer dans les recettes de biscuits secs sucrés et biscuits salés pour l'apéritif. Elle a développé aussi les mueslis croustillants. Le tout avec des matières premières labellisées bio et locales prioritairement, sans additifs ni colorants. La teneur en sucre de canne et en sel est réduite, du beurre français est utilisé pour les biscuits, de l'huile de tournesol désodorisée et du sirop d'agave (et prochainement de miel local) pour les mueslis, tout est mis en œuvre pour des plaisirs sucrés et salés moins nocifs pour la santé.

Puis rapidement, elle s'intéresse aux producteurs locaux et souhaite partager avec le plus grand nombre sa passion pour les bons produits et sa sensibilité à l'environnement. De fait, elle décide d'ouvrir un Locavor qui pourra fournir tous les jeudis soirs sur la place Henri Dunant à Réalmont, les personnes qui auront fait leur choix de produits sur internet. Sa démarche est entamée, elle a déjà récoltée l'adhésion de plusieurs professionnels de Centre Tarn pour avoir une offre exhaustive. Et si certains produits ne sont pas sur ce territoire, elle complète avec les producteurs à proximité. Elle imagine d'ores et déjà un principe de gestion des déchets qui

pourrait se traduire par des contenants en verre dans lesquels les clients récupéreraiient leurs denrées.

Cette maman de deux enfants, après avoir consacré du temps à ses chérubins en exclusivité, revient aux sources familiales ! Son arrière grand-père était pâtissier et son grand-père connu pour son engagement militant en faveur du bien-manger, initiateur du bio dans un département voisin, fabriquait du pain d'épices... et toutes ses saveurs d'enfance n'ont cessé de guider Délys vers ce chemin professionnel.

Elle s'engage dans cette démarche qui ne pourra aboutir que lorsque 150 inscriptions sur "Locavor de Réalmont" seront enregistrées (<https://locavor.fr/207-locavor-de-realmont>). Chacun peut s'identifier, cela n'entraîne aucune obligation d'achat mais permet de connaître l'offre de produits, et surtout, le lancement de cette activité qui valorisera, encore une fois, les producteurs de Centre Tarn.