



# AGRICULTURE EN CIRCUITS COURTS

## Le plus court chemin du champ à l'assiette !

“ *Un circuit court est une modalité de vente qui comporte au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur final.* ”

### À la ferme : plus court y'a pas !



C'est le mode de commercialisation le plus court possible puisque l'agriculteur vend sur son lieu de production et c'est une tradition des fermes gâtinaises.

Différentes formules : **la vente en boutique, la cueillette** (le

consommateur cueille et paye à la sortie), **le casse-croûte** avec les produits de la ferme ou **les marchés à la ferme**, où plusieurs producteurs se réunissent pour proposer plus de produits.

**D'Internet à la ferme, des produits locaux en un clic !** De plus en plus, les producteurs utilisent les outils qui simplifient la vie de tous : commander en ligne et récupérer les produits directement à la ferme, c'est aussi consommer en circuit court.

### Les ventes au panier et les AMAP\* : l'abonnement solidaire



**Les ventes au panier sont organisées par un collectif de consommateurs ou de producteurs.** L'offre et la demande sont mutualisées, le producteur peut ainsi organiser une distribution hebdomadaire de paniers.

Cela permet de manger local, même quand il n'y a pas de ferme à proximité de chez soi ou quand on n'a pas le temps d'aller au marché. Pour les producteurs, c'est la garantie d'un débouché stable et régulier pour leurs productions.

**Les AMAP\* sont une forme de vente au panier, mais l'engagement des consommateurs est très fort et se fonde sur la solidarité, selon une charte prédéfinie.** Pour trouver l'AMAP\* de vos rêves : [www.amap-idf.org](http://www.amap-idf.org)

\* Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

### Au marché : le choix et l'ambiance



Espaces de convivialité et repères pour les gourmands, les marchés sont présents dans de nombreuses communes.

**Les producteurs viennent vendre directement leurs produits.**

Attention, on y trouve aussi des commerçants qui revendent des marchandises (acquises sur des marchés de gros), pas forcément locales.

**Alors pour acheter des produits locaux, cherchez les produits de saison, et surtout ouvrez l'œil :** pour ceux vendus en vrac, la mention de la provenance est obligatoire.

### Restauration collective et produits locaux : viens dans ma cantine !



La restauration collective, c'est **3 milliards de repas par an consommés en France** et plus de 80 restaurants de collectivité dans le Gâtinais français.

Ça nous concerne donc tous un peu, que

ce soit par gourmandise ou **par souci du nombre de kilomètres parcourus par les aliments.**

Les cantines sont de plus en plus nombreuses à travailler avec les producteurs.

Et si ce n'est pas déjà le cas, encouragez-les !



**Parc naturel régional du Gâtinais français**

