

Chiffres clés

> À Nantes Métropole :

- > 60 % d'espaces agricoles et naturels protégés
- > 13 200 hectares de surface agricole utile
- > 4 300 hectares de friches
- > 476 sièges d'exploitations agricoles
- > 1 544 emplois

60 % d'espaces agricoles et naturels protégés

70 exploitations agricoles pratiquent la vente directe sur le territoire de Nantes Métropole

L'action de Nantes Métropole

Nantes Métropole veut assurer la pérennité des espaces agricoles et apporte son soutien à l'agriculture périurbaine. Un protocole a été signé avec la Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique, l'Etat et la Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural (SAFER), en faveur d'une agriculture prenant en compte les enjeux environnementaux et les demandes sociales.

Ses objectifs :

- ⇒ **Garantir la pérennité des espaces agricoles** en les intégrant dans les documents d'urbanisme et de planification.
- ⇒ **Maintenir l'usage agricole des terres et des sièges**
- ⇒ **Mettre en place un observatoire agricole**
- ⇒ **Conforter l'activité économique et l'équilibre ville/campagne** par des aides financières directes
- ⇒ **Soutenir le défrichage des terres** susceptibles d'être à nouveau cultivées : complément d'aides attribué aux agriculteurs, aides au déplacement de sièges d'exploitation, encouragements aux pratiques de vente directe.

En pratique...

⇒ Envie de plus d'info ?
Retrouvez toute l'actualité de votre métropole dans le **journal de Nantes Métropole**



⇒ Trouvez une AMAP proche de chez vous sur le site <http://amap44.org>



⇒ La carte « **La Vente directe** » situe les points de vente directe de l'agglomération.



⇒ Le *guide de la consommation responsable* d'ARAI vous présente toutes les infos pratiques de la consommation responsable sur l'agglomération nantaise.

Toute l'info de Nantes Métropole
www.nantesmetropole.fr

agir ensemble
tout simplement

La consommation écoGeste n°603

Faire son marché chez le producteur

Vous voulez manger des produits frais de saison, et rencontrer les personnes qui les produisent ?
Voici la vente directe : viande, légumes, fruits, miels, vins...
Découvrez les produits du terroir nantais, grâce à la vente directe !

Le lien direct entre producteurs et consommateurs : AMAP et vente directe !

La consom'action // écoGeste n°603 //
Faire son marché chez le producteur

Les AMAP

(Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

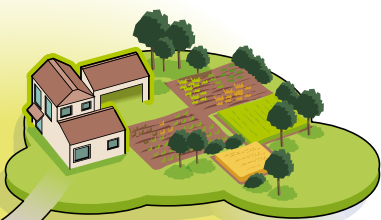
La vente directe

Vos bénéfices dans les 2 cas

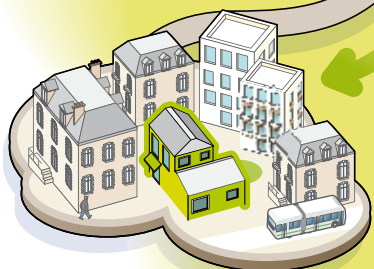
Trucs & astuces

1 Un maraîcher a créé une AMAP

Il produit près de chez vous et vend ses fruits et légumes à un point de vente situé en ville.



l'agriculteur



2 Un contact direct

Vous rencontrez le producteur et définissez avec lui que ses produits correspondent à vos besoins en variété et quantité.



3 Une inscription pour un an

Vous achetez à l'avance votre part de récolte. Cela permet à l'agriculteur d'acheter ses semences sans s'endetter.

4 Un panier de produits de saison vous attend chaque semaine.

1 Un maraîcher ou éleveur produit près de chez vous



2 vous vous rendez directement au sein de son exploitation...

pour acheter ses produits de saison.



Nourriture saine

Les légumes frais incitent à cuisiner et à redécouvrir le goût des produits de saison. Ils sont adaptés aux conditions locales et nécessitent moins de supports chimiques pour leur développement. C'est un gain en termes de santé mais aussi d'investissement.



Environnement préservé

En achetant près de chez vous, vous limitez le transport des produits et les emballages.



Une relation de confiance par un lien direct entre producteur et consommateur

La vente directe et les AMAP sont un moyen de valoriser le travail agricole et de créer une « éducation à la consommation ». Elle établit des ponts entre « vie citadine » et « vie rurale ».



1 Moins de viande, plus de légumes.

Un kilo de viande nécessite jusqu'à 10 kilos d'orge ou de blé pour être « fabriqué ». Mieux vaut réduire cette consommation et alterner viandes rouges et blanches (volaille...), poissons, œufs, fromages et protéines végétales (soja, pois chiches, lentilles).

2 Moins d'emballage

Préférez des aliments en vrac, en grand conditionnement (évitez les portions individuelles) ou emballés avec des emballages recyclables.

3 Moins de gaspillage

Entre 10 et 18 % de notre poubelle sont des aliments ! Une partie de ces aliments est entamée et certains sont encore intacts. Retrouvez l'art d'accommoder les restes.

La charte des AMAP indique que la ferme partenaire doit cultiver sans utiliser de produits chimiques de synthèse ; aucune labellisation n'est obligatoire.