Ils sont beaux nos légumes locaux !

Les circuits alimentaires de proximité sont au cœur des enjeux climatiques et environnementaux actuels. En effet, nos choix alimentaires ont un réel impact sur la réduction des gaz à effets de serre (GES) et la production de déchets. Petit tour concret sur la question et sur les initiatives du territoire.

Les circuits courts de proximité, pourquoi ?

Un « circuit court » est un circuit de distribution dans lequel il existe au maximum un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

La consommation d'aliments issus de ce type de circuit, dans la mesure où ceux-ci sont produits localement, a des effets bénéfiques sur l'environnement et le climat en permettant de :

- Réduire, voire supprimer les emballages nécessaires au transport et au conditionnement des aliments
- Réduire le gaspillage alimentaire lié aux exigences de production (aspect visuel, calibre,…)
- Réduire les émissions de gaz à effet de serre liés au transport, à la conservation des aliments (chambres froides,…), et à l'utilisation d'intrants tels que les pesticides (dans le cas d'une agriculture biologique)

Les circuits courts sur m2A

Depuis 2008, m2A soutient les producteurs, les restaurateurs, ainsi que les associations afin de développer l'agriculture locale et les circuits courts. De nombreuses initiatives existent sur le territoire de l'agglomération. **Au total, 68 points de vente directe de produits agricoles sont disponibles.**

Retrouvez la liste des producteurs locaux de l'agglomération

Les paniers paysans

Pour participer à la démarche, il est possible d'obtenir hebdomadairement son « panier paysan » de la part d'un producteur local, en s'adressant à certains acteurs, tels que les AMAP. **Sur le territoire de l'agglomération, ce sont environ 1900 paniers qui sont distribués chaque semaine !**

Initiatives innovantes

Des initiatives locales continuent aujourd'hui d'émerger sur le territoire, pendant que d'autres se font de mieux en mieux connaître. Qu'ils soient producteurs, transformateurs ou même consommateurs, en voici quelques illustrations :

- **L'Epicerie participative de Mulhouse** : basé sur un concept qui a vu le jour aux Etats-Unis, l'Epicerie Participative est une épicerie entièrement gérée par les consommateurs eux-mêmes. Le projet est encore en cours.
- **L'entreprise Terra Alter Est à Wittenheim**, est une société coopérative qui transforme des légumes frais, 100% locaux et 100% bio. Son activité a commencé son activité le 2 juillet 2018.
- **La Ferme Moyses à Feldkirch** : les propriétaires de cette ferme s'emploient à proposer un pain de qualité grâce à des méthodes de production respectueuses de l'environnement. Ils proposent plusieurs points de vente, à Feldkirch, Wittenheim et Mulhouse.

Pour plus d'infos sur l'alimentation locale, contactez-nous !