

Pour manger local, suivez le guide !

Vente ou cueillette à la ferme, magasin chez le producteur, distributeur automatique, camion itinérant et bien sûr marchés locaux : il existe mille et une façons de manger local, un mode de consommation en plein essor ! Les bonnes adresses du territoire sont répertoriées sur une carte gratuitement mise à disposition par la communauté urbaine Grand Paris Seine & Oise.



Des fruits et légumes en passant par de la viande, des escargots, des oeufs, des champignons, du fromage, des yaourts ou même des herbes aromatiques..., on trouve localement tous les ingrédients pour concocter des menus « 100% saveurs GPS&O ». Sur l'ensemble du territoire de la communauté urbaine, il existe plus d'une trentaine d'adresses pour découvrir le patrimoine agricole de la vallée de Seine et les produits du terroir.

Pour aider les habitants mais aussi les gens de passage à se repérer, une carte recensant ces bons plans est éditée par la communauté urbaine en partenariat avec l'Association pour un Développement Agricole Durable en Seine Aval (ADADSA), qui porte un fonds européen Leader. La Chambre d'agriculture d'Île-de-France, la SAFER et le Parc Naturel Régional du Vexin Français ont également été associés à ce travail. Cette nouvelle « bible » du manger local est gracieusement mise à disposition dans les 73 mairies du territoire, les équipements culturels, les offices de tourisme et chez les producteurs cités.

