



Et si on mangeait local ?

Description

Ce que les circuits courts vont changer dans mon quotidien

Patrick PHILIPPON (auteur),

Yuna CHIFFOLEAU (avec),

Frédéric WALLETT (avec),

Nicolas HULOT (préface)

Juin 2017 17 â,-

Éditeur : Éditions Quae EAN 13 Livre papier : 9782759225262



1^{er} prix â€œ Best gourmand Awards 2018 â€œ Best Sustainable food cook book â€œ
rÃ©compensant les meilleurs livres traitant des systÃ©mes alimentaires durables.

Depuis une quinzaine d'annÃ©es, les « circuits courts » de commercialisation de produits alimentaires font leur grand retour en France. La vente directe par le producteur et l'approvisionnement local des artisans et petits commerces, pourtant millÃ©naires, avaient en effet quasiment disparu au profit des supermarchÃ©s. **Crises alimentaires aidant**, et en particulier celle de la « vache folle », **les consommateurs veulent aujourd'hui savoir d'oÃ¹ viennent leurs aliments et comment ils ont Ã©tÃ© produits.** D'oÃ¹ un renouveau des pratiques anciennes, comme les marchÃ©s ou la vente Ã la ferme, mais aussi l'apparition de formes inÃ©dites, reposant par exemple sur Internet. Un mouvement finalement trÃ©s divers et assez Ã©loignÃ© de l'image souvent rÃ©ductrice véhiculÃ©e dans certains mÃ©dias. AprÃ©s avoir plantÃ© le dÃ©cor historique, cet ouvrage se place d'ailleurs au cÅur du consommateur curieux. **Il rÃ©pond Ã des questions quotidiennes : oÃ¹ puis-je trouver ces produits ? Sont-ils plus chers, moins chers, vraiment meilleurs de goÃ»t ? Quelle diffÃ©rence entre une Amap et la vente Ã la ferme ?** Il Ã©largit ensuite la rÃ©flexion aux implications de cette forme d'achat : quel effet sur l'emploi et l'Ã©conomie locale ? Quel impact sur l'environnement et sur le paysage pÃ©riurbain ? Quelles pistes pour toucher aussi les plus dÃ©munis ? Manger local : une « bonne idÃ©e » ou pas, finalement ?

1^{er} prix â€œ Best gourmand Awards 2018 â€œ Best Sustainable food cook book

Les 23Ã©mes « **GOURMANDS WORLD COOKBOOK AWARDS** » se sont dÃ©roulÃ©s fin mai Ã Yantai, en Chine. Ce prestigieux **Ã©vÃ©nement international gastronomique et culturel** des Arts de

la Cuisine, de la Table et du Vin, est un vrai « sommet » des chefs les plus célèbres de la planète, des meilleurs écrivains gastronomiques, des œnologues, des vignerons, des experts en vinifications, de nombreux journalistes et critiques gastronomiques. Plus de 800 personnalités internationales dans les différentes éditions de 71 pays étaient présentes.

C'est dans cette ambiance festive et conviviale que ce livre de Yuna Chiffoleau, Patrick Philippon et Frédéric Wallet a été primé avec le premier prix dans la catégorie « Sustainable food » récompensant les meilleurs livres traitant des systèmes alimentaires durables.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. circuits courts
2. cuisine
3. local
4. manger local

date création

5 août 2025

Auteur

cblancke

default watermark