

4 bons plans pour manger local



Consommer local
Communauté de communes Lyons Andelle

Préserver l'environnement, soutenir les producteurs du coin, protéger sa santé... autant de raisons pour manger local et raisonné. De la vente à la ferme au « drive », consommer de bons produits du terroir n'a jamais été aussi facile. À la clé : plus de goût, une relation directe avec les producteurs et un soutien à l'économie locale. Circuits courts, produits bios et de saison... il existe plusieurs façons de consommer bon et local. Voici quelques idées, non exhaustives, pour exalter vos papilles !

Les marchés

Lieu de convivialité, on aime son bruit, les parfums enivrants, la fraîcheur des produits, les étals colorés de légumes, fruits, poissons, fromages, viandes et spécialités locales où s'échangent les bonnes recettes. [De nombreux marchés sont recensés sur le territoire.](#)

Adhérer à une AMAP

Sur le principe de l'AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), l'association Saveurs & Savoirs vous propose un « [drive fermier](#) » pour commander des produits frais et locaux en quelques clics ! (paniers de légumes saisonniers, pain au levain, charcuterie, fromage, etc.). Vous assurez ainsi tout au long de l'année un revenu à des paysans que vous connaissez.

En boutique

Plusieurs magasins proposent des produits de notre région, alliant terroir, savoir-faire et originalité. Plus d'informations sur le site de l'[office de tourisme Lyons Andelle](#).

Vente à la ferme

Fortement marqué par sa vocation agricole, le territoire Lyons Andelle accueille des productions maraîchères, de l'élevage bovin ou encore des cultures céréalières. Sans aucun intermédiaire, fraîcheur, qualité, origine et traçabilité sont garantis. Retrouvez les producteurs du territoire qui vendent directement à la ferme sur le site de l'[office de tourisme Lyons Andelle](#).