



Octobre 2015

Solution 4 : mangez des fruits et légumes d'Île-de-France



La moitié des terres d'Île-de-France sert à l'agriculture.

C'est beaucoup.

Pourtant les Franciliens mangent très peu de légumes cultivés en Île-de-France.

Pourquoi ?

Parce que les terres d'Île-de-France servent surtout à cultiver des céréales (blé, maïs, orge...).

La plupart des légumes consommés en Île-de-France viennent d'ailleurs, et sont transportés dans des camions qui polluent.

Les camions polluent en libérant du CO₂.

Le CO2 est un gaz à effet de serre qui provoque le réchauffement climatique.

Il faut cultiver plus de légumes en Île-de-France.

Pour cela, l'Agence des espaces verts de la Région achète des terres et elle loue ces terres à des petits producteurs de légumes bio.

Des légumes (ou des fruits) sont bio s'ils ont été cultivés sans produits chimiques, avec des engrais naturels.

Voici plusieurs possibilités d'acheter des fruits et légumes cultivés en Île-de-France :

- L'Amap (quand vous êtes membre de cette association, vous payez une cotisation chaque mois et vous venez chercher régulièrement des fruits et légumes de saison chez un agriculteur),*
- Le site internet de La ruche qui dit oui ! ,
- Ce site vous permet de trouver des producteurs de fruits et légumes près de chez vous <https://laruchequiditoui.fr/fr>
- Les Paniers fraîcheur SNCF (des fruits et des légumes frais vendus par des agriculteurs dans certaines gares d'Île-de-France).*

De plus en plus d'habitants d'Île-de-France veulent manger des fruits et légumes locaux et bio.

De plus en plus de cantines d'Île-de-France veulent cuisiner des fruits et légumes locaux et bio.

Les ESAT D'AVENIR APEI ont transcrit et validé en FALC cet article Transcrit par l'ESAT La Roseraie et validé par l'ESAT Les Courlis

Photo de légumes bio prise par Jérôme Derigny de l'agence Picturetank