

Toutes les bonnes raisons de choisir



Orne Terroirs : la sélection gustative des produits fermiers et artisanaux. L'engagement des producteurs fermiers, des artisans et des restaurateurs.

Les produits Orne Terroirs sont **dégustés chaque année** par un jury indépendant d'une vingtaine de personnes.

En 2009, **203 produits** ont été dégustés, dont **185 ont pu bénéficier de l'agrément.**

Les produits sont élaborés à partir d'une **matière première issue de l'agriculture ornaise, ou** - pour des raisons de provenances naturelles ou de technologie - **d'une tradition historique de plus de vingt ans.** Des **conditions de production** particulières sont recommandées : l'alimentation, la transparence sur les ingrédients, un suivi œnologique pour les produits cidricoles.

Orne Terroirs : avec l'achat local, une diversité, une bonne santé... et des économies

L'achat de produits locaux **maintient la diversité** et évite la disparition de produits rares comme la crème crue, la tripe en brochette.

L'achat local se pratique partout : sur les marchés hebdomadaires, à la boutique de la ferme ou de l'artisan, dans les magasins de détail, en supermarché et sur internet.

L'achat de produits locaux **favorise une bonne santé.** Avec des produits simples, peu ou pas transformés, cueillis à maturité (pommes, poires, fruits à confitures) ou préparés au dernier moment (viandes, laitages, fromages), la fraîcheur et les qualités nutritionnelles et gustatives sont garanties.

L'achat de produits locaux **est source d'économies** : avec des circuits courts et peu ou pas d'intermédiaires et une diminution des coûts de transport, des emballages et des conditionnements simplifiés, les prix sont souvent très compétitifs.

Orne Terroirs : un véritable guide d'achat de produits locaux

Le **guide** et le **site internet** Orne Terroirs rassemblent producteurs fermiers et artisans vendant essentiellement en direct leurs produits sur le marché local - l'Orne en Normandie - et parfois périphérique (Pays de Loire, Centre et Ile de France). On y trouve toutes les informations utiles : adresse, lieux de vente à la ferme ou à la boutique, sur les marchés et chez les détaillants et grandes surfaces locales.

Les produits sont classés en plusieurs catégories : les produits liquides, les produits de la basse-cour, les viandes, les produits laitiers, les produits sucrés et les produits céréaliers et oléagineux. La catégorie « cidricole » est découpée en petites régions.

Depuis octobre 2006, le site internet **www.orne-terroirs.fr** permet d'accéder aux informations contenues dans le guide, avec des indications complémentaires tels que les liens directs avec les producteurs bien sûr, mais également avec tous les partenaires institutionnels.

De plus, une « **newsletter** » est adressée tous les deux mois à près de 500 internautes. Cette lettre diffuse l'actualité d'Orne Terroirs, des portraits de producteurs ou restaurateurs, des articles sur la fabrication des produits, des recettes inédites...