



COMMUNE DE FECHY

INFORMATIONS COMMUNALES

Mangez local et de saison !

Acheter des fraises et des tomates toute l'année dans les supermarchés est devenu une habitude bien trop répandue, surtout si nous prenons conscience de la provenance et des méthodes de production de ces fruits et légumes ainsi que de leur impact sur l'environnement.



















Consommer des produits régionaux revient avant tout à dépenser moins d'énergie grise, l'énergie nécessaire à la fabrication, à l'emballage, au transport, au stockage et au recyclage de chaque produit. Une énergie invisible à l'achat mais qui représente près des 2/3 de celle que nous consommons !

Plus le lieu de culture de l'aliment sera éloigné de son lieu de consommation et plus l'impact sur l'environnement sera important. Est-ce par conséquent raisonnable et nécessaire d'imposer des milliers de kilomètres à des produits que nous pouvons facilement trouver près de chez nous ? D'autre part, nous pouvons aussi soutenir l'économie locale, de proximité.

Voici la liste, non exhaustive, de quelques artisans, agriculteurs et pêcheurs près de chez vous :

- Les Vergers de Féchy, tél. 021/808'63'60, pommes, poires, jus de pomme, vin
- Ferme Baumgartner à Féchy, tél. 021/808'80'45, pommes de terre
- Laiterie Freitag à Féchy, tél. 021/808'51'46, fromages et produits laitiers ; vous trouverez Mme et M. Freitag le vendredi matin au marché à Rolle ou le samedi après-midi devant la laiterie à Féchy
- Boulangerie Debonnaire à Perroy, tél. 021/825'37'15, pains divers et pâtisserie.
- Frédéric Clerc, pêcheur à Allaman, tél. 021/807'41'47
- Marc-Antoine et Jean-Louis Paquier, pêcheurs à Allaman, tél. 021/807'35'52 et 807'34'84
- Domaine de Roveray à Aubonne, O'Fruitier, Lise et Christophe Suter, tél. 021/807'37'07, légumes et fruits bio, jus de pomme, jus de raisin, vins, pain frais du jour, épicerie diverse
- Domaine de la Pêcherie et la Frésaire, kiwis, tél. 021/807'35'02 ou 079/372'00'50
- Ferme de Mme et M. Burnet, La Croix-de-Luisant, Aubonne, fromages de chèvres;
- renseignements auprès de Mme Burnet 078/734'43'67 ou de M. Serge Kursner, 079/435'15'26
- Epicéane, Grand-Rue 4 à Aubonne, 021/807'03'30, produits bio (légumes, fruits, pains).

Et bien évidemment, pour accompagner tous ces délicieux produits... la production des vignerons de Féchy :

-  Richard et Rémy Aguet
-  Bettems Frères SA, « Cave de la Crausaz »
-  René et Christophe Brocard
-  Albert Caillat, « Cave des Gourmets »
-  Marianne Dupuis-Bettems, « Cave du Vieux-Coteau »
-  François Gaillard, « L'Escalier »
-  Charles-Henri Gay, « Le Chenevier »
-  Vins Kursner Frères
-  Jean-Luc Meylan, « Domaine des Marchandes »
-  Pierre-Louis Molliex et Thierry
-  Michel Muller
-  Raymond Paccot, « La Colombe »
-  Jacques Pelichet
-  Cave Stoky-Rochat
-  Jean-Francis Rossat, « Domaine de la Vignarde »
-  Jean-Paul Suardet, « Domaine du Martheray »
-  Philippe Suardet, « Les Souches de Bamajo »
-  Charles-Henri Thurin

Une conscience écologique et sociale

Les produits locaux contribuent aussi à l'équilibre économique régional et permettent à une agriculture intégrée de survivre. Prendre conscience de la provenance des aliments achetés, c'est aussi prendre conscience de leur mode de fabrication et de leur impact écologique, économique et social.