

Consommer local et éco-responsable à La Roche aux Fées

[Roche aux Fées Tourisme](#)

Consommer local à la Roche aux Fées

Comment consommer local à la Roche aux Fées ? On vous explique tout !

Optez pour les marchés !

En effet il n'y a pas mieux que de passer à un marché local pour découvrir le territoire par **ses produits du terroir** ! Retrouvez les différents producteurs :

- le mercredi matin à Janzé 35150 - Place de Halles
- le vendredi matin à Martigné-Ferchaud 35640 - Place de l'Eglise
- le samedi matin à Retiers 35240 - Place de l'Eglise et à Thourie 35134 - Préau de l'étang en hiver et sur la zone de loisirs en été

N'hésitez pas non plus à les rencontrer lors de nos **Marchés Évènements** durant les **Mercredis de la Roche aux Fées** à Essé le 26 juillet et les 02 et 09 août 2023 ou encore le 3e dimanche du mois à **Boistrudan** entre 10h et 13h.

Venez rencontrer vos producteurs !

Les producteurs locaux se tiennent également à votre disposition pour vous faire découvrir leur exploitation et surtout...**leur passion** ! Allez à leur rencontre directement dans leur magasin ou à leur ferme selon leurs journées et heures d'ouverture. Vous pouvez retrouver toutes les informations sur leur temps de permanence sur notre guide pratique dans la rubrique "produits du terroir" via le lien suivant : <https://fr.calameo.com/read/006576964e4bff729a305>

Les épicerie fines sont également les lieux où vous retrouverez toutes les pépites culinaires des producteurs locaux. Que ce soit à Retiers, Janzé ou Martigné-Ferchaud, **mangez local même en dehors des marchés** les mercredis, samedis et dimanches matin !

Petites notes Zéro Déchets

Pensez à prendre vos contenants, sacs en tissu, tupperwares et paniers avant de faire le marché ! Vous n'aurez plus de petits sacs en papier ou en plastique à jeter une fois arrivé à la maison.

Le marché, c'est aussi une opportunité de consommer éco-responsable !

Un pique-nique éco-responsable à la Roche aux Fées

Venez pique-niquer de manière éco-responsable à la Roche aux Fées, on vous dit tout !

Vous souhaitez venir pique-niquer à la Roche aux Fées tout en consommant local, en réduisant vos déchets et en diminuant votre impact carbone sans trop savoir par où commencer ? **Nous sommes là pour vous conseiller !**

Pensez zéro déchets !

Pour un pique-nique éco-responsable réussi, il faut avant tout penser à prendre son sac en tissu ! Pour le confectionner, privilégiez les ustensiles réutilisables et lavables, n'hésitez pas à prendre vos propres couverts, une paille en métal ou en bambou et n'oubliez pas votre gourde, une nappe et des serviettes en tissu !

Évitez au maximum la consommation d'emballages et de plastique inutiles Pour vos plats maison, pensez à les conserver dans des tupperwares en verre ou des bocaux.

Préparez vos plats de saison et locaux !

Rien de mieux pour un pique-nique que de manger **ses propres plats cuisinés avec des aliments de saison** ! Pour cela, privilégiez le circuit court : les maraîchers et les producteurs locaux sauront vous conseiller et vous donner des idées de repas à réaliser ! Adaptez également la quantité de nourriture à emporter avec vous afin d'éviter le gaspillage à la fin du déjeuner !

Venez en vélo ou à pied !

Pour un vrai pique-nique éco-responsable, creusez-vous l'appétit en venant **à pied ou à vélo** ! Si ce n'est possible, privilégiez le covoiturage, mieux vaut un véhicule que plusieurs !

Image

rgba(255,255,255,1)

Image

rgba(255,255,255,1)