

Le 18 juin prochain marque la **Journée de la Gastronomie Durable**, l'occasion de célébrer l'**excellence du terroir français et des producteurs en agroécologie**, qui diffusent déjà les préceptes de l'agriculture de demain.

Ce sont justement ces produits de qualité et ces agriculteurs engagés que l'on retrouve sur le site **d'Alancienne**, service de livraison à domicile de produits ultra-frais, locaux, en circuit-court et issus de fermes en agroécologie.

En faisant, le choix de **lutter contre le gaspillage** (6 tonnes de gaspillage évité en 2021), de **se soucier de la provenance des aliments** et de **la manière dont ils sont produits**, Alancienne défend aussi bien l'intérêt des producteurs que du consommateur mais aussi surtout celui de la planète, avec un circuit court raisonné et responsable.

La qualité et le respect du vivant sont ainsi au cœur des préoccupations lors de la sélection des agriculteurs avec lesquels Alancienne travaille, que l'on retrouve d'ailleurs souvent sur les tables de **restaurants durables et étoilés** (par l'étoile verte Michelin ou le label Écotable : **Alain Passard, Septime, HolyBelly, ...**).

La gastronomie durable met en scène un certain nombre d'ingrédients et d'aliments souvent retrouvés en circuit court, mais **Alancienne va plus loin**, et tente de proposer des produits souvent moins faciles à sourcer en France : exemple avec les épices.

Zoom sur La Ferme Herba Humana (36) qui propose toutes sortes d'épices en poudre : *paprika, gingembre, collombo, curry, piment... mais aussi du curcuma frais ; le tout produit en France.*

Depuis son installation, Philippe Le Lan a toujours mis un point d'honneur à obtenir des produits de qualité, tout en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Les intrants sont raisonnés, afin d'optimiser la réduction des émissions de déchets plastiques. Pas d'utilisation de paillages plastiques en maraîchage, les plants sont vendus en pots et godets biodégradables (à base de roseau de Brenne). Une haie de 300 m ainsi qu'une parcelle en agroforesterie ont été implantées sur la ferme, afin de favoriser la biodiversité et limiter l'évaporation de l'eau.

La Ferme Herba Humana, maintenant une société à 3 associés, a diversifié ses activités pour, au-delà de la production de plants maraîchers et plantes aromatiques et médicinales, proposer de l'arboriculture, du maraîchage et de la production d'épices.

Produire des épices en France métropolitaine, en agriculture paysanne et biologique, permettant ainsi de relocaliser certaines productions pour des épices de qualité : ce sont les promesses de la ferme.

Mais aussi : le respect de l'environnement, avec une démarche 100% écoresponsable, du matériel de production orienté économie d'énergie, des hangars et maison en structure paille, des panneaux photovoltaïques... Tout est mis en place pour assurer la préservation de la faune et de la flore.