

Marchés : faites le



Marché de Mende.



Marché de Rieutort de Randon.



Marché d'Ispagnac.

Cet été, producteurs fermiers et artisans vont animer les communes.

Sous l'appellation Marchés des Producteurs de Pays, ces derniers privilégient le contact direct entre producteur et consommateur.

« **D**epuis quatre ans, la Lozère adhère à la démarche *Marchés des Producteurs de Pays* », indique Paul Gidon, responsable promotion et communication de la Chambre Départementale d'Agriculture, précisant que « ces marchés se composent uniquement de producteurs fermiers et artisans, adhérents d'une charte de qualité. On les reconnaît grâce au logo national très sérieux qu'ils arborent sur leurs étals. » Ces marchés se déroulent principalement l'été. Au nombre de cinq,

ils sont répartis sur l'ensemble du département. Le premier à ouvrir le bal est Le Pont-de-Monvert, qui accueillera les producteurs et les consommateurs sur le quai du Tarn, le 18 juillet en soirée. Rimeize rejoint cette année cette formule avec son marché du 18 juillet. Le Malzieu-Ville, pionnier en la matière, fera coup double les vendredis 24 juillet et 14 août, en soirée. Langogne organisera aussi son premier marché le 6 août en soirée. Enfin, Albaret-le-Comtal fera la clôture estivale, avec son marché diurne du 23 août.

« Ces marchés sont un moment festif et bénéficient d'une animation musicale »

plein de vitamines



Marché de Châteauneuf de Randon.

© J.F. Sallès

« Il faut savoir que ces marchés sont un moment festif, se félicite Paul Gidon. Ils bénéficient souvent d'une animation musicale avec des groupes locaux. De plus, les visiteurs peuvent aussi se restaurer sur place avec des produits locaux ».

Si ces marchés sont encore en nombre limité, leur effectif est appelé à croître ces prochaines années. « Nous sommes en train de développer le concept sur la Lozère. Nous souhaiterions que les municipalités adoptent ce concept qui est une marque déposée et qui offre

toutes les garanties de qualité ». En effet, la charte à laquelle doivent adhérer les organisateurs souhaitant bénéficier du label « Marché des Producteurs de Pays » garantie que les produits soient agricoles ou artisanaux et que les producteurs ne doivent proposer que des produits exclusivement issus de leur propre production.

Une démarche d'ailleurs soutenue par le Conseil général qui œuvre depuis de longues années pour promouvoir les produits du terroir (cf. la dernière campagne : **Lozère, cédez à la tentation**). ■

Au rythme des saisons

Martine Boyer, du GAEC d'Ispagnac, fait partie des « Producteurs de Lozère ». Chaque mercredi matin, elle monte son étal sur la place au Blé de Mende et propose à ses fidèles clients fruits et légumes de saison produits et récoltés avec son compagnon sur les quelque dix hectares de leur exploitation.

La vente directe a commencé en 1993 : « Sans elle, nous ne pourrions pas nous en sortir. Nous produisons des fruits et des légumes. Nous commençons la saison par les asperges, ensuite nous avons les fraises, les cerises, puis nous proposons des fruits d'été, des pêches, des abricots selon les années, ou alors des prunes, des pommes et des melons ainsi que les légumes de saison, tomates, courgettes, aubergines. Nous finissons par les légumes d'automne. » Cette palette

digne d'un marché de Provence provient exclusivement de l'exploitation qui bénéficie du label « Bienvenue à la ferme ». La clientèle séjournant à Ispagnac peut donc s'approvisionner directement au point de vente de Martine Boyer. « Il y a un contact direct avec le client, c'est plus sympathique et plus valorisant pour le producteur. La clientèle est fidèle, ça fait plaisir. »

La production est réalisée de manière traditionnelle. Elle s'efforce de respecter l'environnement et le cycle des saisons. « Nous faisons du mieux que nous pouvons, en tendant vers le Bio autant que possible. Nous venons d'investir dans un chaudière thermique. Nous essayons de nous améliorer et de respecter les rythmes naturels. Pas question de ramasser les fraises une semaine trop tôt si elles ne sont pas mûres ! »



© CC 48