

À Saint-Germé, un marché exceptionnel pour faire connaître le circuit court

Les producteurs et les consommateurs s'organisent et se rencontrent



À Saint-Germé, un marché exceptionnel pour faire connaître le circuit court

Vendredi 3 juin, en fin d'après-midi, la municipalité de Saint-Germé a organisé un marché direct de producteurs (1) dans les arènes du village. Mais pas seulement un marché où l'on vend et où l'on achète. Un marché où les producteurs parlent avec leurs acheteurs. Et, quand l'heure du dîner vient, on s'installe en de grandes tablées, comme pour les fêtes de villages et l'on déguste les produits achetés sur place. Il y a de tout pour faire un bon repas : tapas, saucissons, salades mélangées, fromages, croustades variées, des vins, de la bière, y compris artisanale.

Et ce n'est pas tout ! À l'issue du dîner, on se retrouve, consommateurs et producteurs, au foyer de Saint-Germé pour un débat sur la vente directe et l'agriculture bio.

Trois modes d'organisation pour vendre

Trois invités sérieux exposent leur point de vue et leur action dans un débat animé par René Castagnon, ancien maire de Tourdun. Il y a Pierre Pineau, qui a fédéré un groupe de clients qui passe ses commandes à l'avance aux producteurs : ceux-ci sont donc assurés de vendre ce qu'ils préparent.

Jean-Philippe Gasparotto, agriculteur bio à Saint-Germé, lui, fait la démarche inverse : il a d'abord créé un petit marché de producteurs dans un magasin à Barcelonne-du-Gers en 2006, avec six autres producteurs : ils sont quatre-vingt aujourd'hui, avec quelque 3 500 clients et un éventail de produits. Il insiste sur le fait que son idée n'est pas d'acheter aux autres producteurs pour revendre aux consommateurs : les producteurs lointains laissent leur produits en dépôt-vente.

Puis est venue la création d'un chalet de distribution automatique, c'est-à-dire un self service sans vendeur. Il est visible de la route qui traverse Saint-Germé et « c'est le premier en France à proposer une gamme aussi large de produits ». « Ce n'est pas un colombarium ! », s'amuse René Castagnon.

Le prix de l'indépendance

À noter que Jean-Philippe Gasparotto est passé au bio en 2011. « Le bio, c'est compliqué ! », avoue-t-il : il fait ses 35 heures en 2,5 jours, mais il est très satisfait. Notamment parce que, contrairement à l'agriculteur classique, l'agriculteur bio n'est pas isolé, tout en jouissant d'une certaine indépendance. Ce qui ne serait pas le cas, selon lui, de l'agriculteur classique vis-à-vis des coopératives.

Jean-Claude Castillon est d'accord avec ce point de vue. Il vient de prendre sa retraite après avoir travaillé avec passion dans l'élevage de vaches limousines depuis 1977 dans les coteaux du Gers. Il se décrit comme « un baba pas cool », un soixante-huitard ayant fait son retour à la terre. Il explique que les semences qu'utilise l'agriculture classique sont adaptées à l'agriculture industrielle. Il voudrait que l'on s'appuie sur l'agronomie et que l'on réintroduise les variétés anciennes, cultivables, elles, en bio.

La parole est à la salle : plusieurs des producteurs présents sur le marché présentent leur affaire et leurs difficultés. Telle productrice de légumes a des clients qui aiment venir la voir travailler. Tel nouveau producteur de croustades a réussi à faire accepter un mobil home comme laboratoire de production, puisque l'administration exigeait un laboratoire sans bois... Une mention spéciale au Jardin de Cocagne, le jardin solidaire de Cahuzac-sur-Adour, qui emploie des chômeurs longue durée et vend des légumes excellents. Son responsable, Christian Hamel, résume ainsi le but de cette entreprise : « Élever des légumes et mettre des hommes debout ».

(1) Voir le scan ci-dessous des coordonnées des producteurs.



Croustades d'Isabelle



Bières artisanales des Canards d'Ariane



Le pain des marchés (Val-en-Croq)



Légumes d'Emilie



Les plats cuisinés etc. du Caprice de la ferme



Les délicieux condiments du Safran de Ninan



Les croustades de Patricia



Les vins du domaine de Maouries



Les fromages de la ferme Trencalli



Lionel Granier a organisé cette manifestation



L'apéritif est là



Les convives sont installés



Le maire trinque



René Castagnon anime le débat



Pierre Pineau et Jean-Philippe Gasparotto



Jean-Claude Chatillon



La salle mêle producteurs et consommateurs



Création d'un laboratoire dans un mobil home



Christian Hamel à côté de Lionel Granier ; au deuxième plan, Alain marin, maire de perchède



Les légumes du Jardin solidaire de Cahuzac-sur-Adour

Marché dînatoire

Saint-Germé
Vendredi 3 juin
2016

Les producteurs qui nous ont fait le plaisir d'être présents et qui vous attendent maintenant chez eux...

- Au jardin d'Émilie**, plants fruits et légumes, Émilie Demailly
06 74 84 29 72, route de Nogaro, 32400 Maulichères
- Les jardins Solidaires**, plants fruits et légumes, 05 62 69 43 98, 32400 Cahuzac sur Adour, jardinsolidaire@orange.fr
- Val-en-crocq**, boulangerie des marchés de Aignan, Villeneuve de Marsan, Plaisance, Riscle Valérie Clabe Biarnes, 40320 Geaune
- Ferme « Au Grit »**, élevage de pigeonneaux, Thierry Barrouillet
05 62 09 44 93, 32400 Projan, www.fermeaugrit.fr
- Domaine Maouries**, Madiran & Pacherenc du Vic Bilh, Famille Dufau
05 62 69 63 84, 32400 Labarthète, www.domainedemaouries.com
- Domaine Mastric**, Côtes de Gascogne et Armagnac, Famille Guichanné
06 86 51 04 38, 32460 Le Houga, http://www.mastric.com/
- Domaine de la Hargue**, Côtes de Gascogne et Armagnac, Denis Dufau
05 62 69 70 64, 32400 Sarragachies, http://www.domaine-hargue-sarragachies.fr/
- Ferme du Carboneau**, fromages fermiers au lait cru de vache, Nicolas Soissons
05 62 09 36 51, Au Village 32230 Troncens
- Le Gers Gourmet**, plats cuisinés spécialités du Sud Ouest, Monique Dujardin
05 62 69 60 37, 32400 Saint-Germé, www.monique-dujardin.com
- Caprice de la ferme**, fruits légumes jus glaces et plats cuisinés spécialités du Sud Ouest, Jean-Philippe Gasparotto, Saint-Germé,
http://capricedelafirme.fr/
- Les canards d'Ariane**, foies gras bière artisanale, Véronique et Yves Champomier, Florence et Jérôme Pourret
05 62 69 25 13, 32400 Termes d'Armagnac www.canardsariane.com
- La ferme Trincalli**, Fromages de vache terrines et venaisons de daims, Morgane et Stéphane Vitse, 65700 Castelnaud Rivière Basse
http://www.trencalli.fr/
- Le safran de Ninan**, culture et épicerie fine au safran, Isabelle Pédebernade
32400 Sarragachies, www.facebook.com/lesafrandeninan/
- Les croustades de Patricia**, gâteaux croustades du sud Ouest, Patricia Lamarque
05 62 69 28 14, 32400 Goux
- Les Tourtières d'Isabelle**, gâteaux tourtières du Sud Ouest, Ducourneau Isabelle
06 38 53 43 50, 32230 Courties

Coordonnées des producteurs présents (certains n'avaient pas pu venir)