

Marché de terroir



Marché de terroir

MARCHE DU TERROIR

Ce dimanche matin 7 Août le parc des Cordeliers était particulièrement animé, s'y tenait pour la deuxième fois le marché du terroir, manifestation commerciale qui rassemble les producteurs du secteur de la communauté de Fezensac et au-delà. On sait que la communauté des communes et l'office de tourisme travaillent en étroite collaboration, on le constate notamment dans la publication du calendrier des festivités et programme culturel qu'ils communiquent tous les mois et parfois apportent même un complément. Les comités des fêtes consultés ont affirmé que leurs fêtes avaient repris et que la concurrence jouant on trouvait maintenant des animateurs et des personnes qui proposaient des activités festives.

Robert Frairet, président de la communauté des communes et conseiller départemental, Jean Claude Vilhemmin, président de l'office de tourisme ont mis en place un marché du terroir. Si le premier avait été modeste, sa délocalisation dans le parc des Cordeliers lui a donné un énorme succès. Aux producteurs, on avait ajouté une aire pour le palet et le président Edgard Bergès assurait l'initiation à des touristes qui découvraient ce jeu local, un demanda même où on pouvait trouver des palets il veut lancer un club dans son village. Les enfants et leurs parents retrouvaient des jeux en bois très anciens et oubliés. Ce sont des producteurs enthousiastes qui avaient très tôt le matin installé leur banc pour présenter leurs produits: Christian Cassagne, viticulteur à Préneron, précisait que cette formule de marché était excellente, on fait connaître le produit et on dialogue avec les touristes. Pope, chevrier et boulanger (à Molère) et qui est tous les vendredis sous les arcades, a vendu sa fournée de pains en un temps record. La coopérative Riguecoop démontrait que lorsqu'on crée un groupement de travail très solidaire, éleveurs, salariés, partenaires et bénévoles, on peut avoir en bout de chaîne une entreprise solide et productrice de produits de qualité. A Riguecoop, on travaille le canard à l'ancienne selon des recettes d'autrefois d'où un produit « canard tradition ». L'ânesse et son ânon mobilisaient les chalands qui prenaient contact avec les propriétaires des bêtes pour éventuellement acheter tout ce qu'ils font avec le lait d'ânesse. Les pâtisseries gasconnes, notamment « lou pastis » ce gâteau fourré de pommes à l'armagnac et constitué de multiples feuilles. L'harmonie vicoise au grand complet sous la baguette de Nelly assurait à l'apéritif l'ambiance musicale. Robert Frairet, très satisfait de voir une telle fréquentation, nous disait: « il faut proposer créer les structures et les gens sont prêts à adhérer ».



Initiation au palet gascon par Edgar Bergès



Légumes cueillis le matin



Riguecoop: la force d'une entreprise solidaire



Christian Cassagne et sa production viticole



L'harmonie vicoise animatrice de la matinée



Lou pastis patisserie locale



Pope et son pain bio