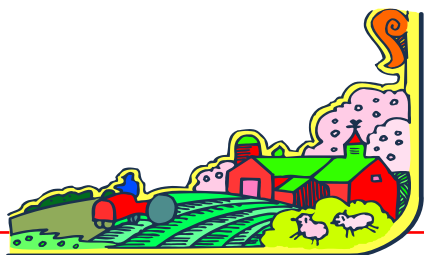




Cette semaine au Marché :

Canneberges Leclerc
Fleur de Sel (plats cuisinés)
Girolois Inc. (agneaux)
La Fromagerie des Cantons
Le P'tit Cochon Rond
Le Roi de la Fraise (maraîcher)
Les Délices Campagnards (veau de grain et bouvillon)
Les Fours du Roy (boulangerie)
Les Marinades de Mamie Réjeanne
Les Miels de La Ruche
Les Vergers de la Colline
Pascal Laplante (maraîcher)
Vignoble les Artisans du terroir
Volailles Aux Grains Dorés



Le journal du Marché

Vol 5 no 17

Les dessous du Marché...

La saison du Marché tire déjà à sa fin. Aujourd'hui je vais vous expliquer un peu l'envers du décor.

Les producteurs-exposants commencent leur journée bien avant que plusieurs d'entre nous aient ouvert les yeux. J'ai souvent entendu dire des maraîchers qu'ils étaient dans leurs champs vers les 4H30 afin de cueillir – ramasser des légumes. Et le boulanger-pâtissier est devant ses fourneaux. Les producteurs d'animaux (ceux qui vendent de la viande) doivent aller nourrir les bêtes et nettoyer les enclos avant de se mettre en route. Quelques-uns des exposants chargeront leurs camions la veille mais plusieurs ne peuvent le faire que le matin même. Tous ne restent pas à 15 minutes de route du site du Marché.

Les premiers exposants arrivent vers 7 – 7h30 sur le site. Il faut déplacer les tables à pique-nique et autres mobiliers urbains afin de faire de la place pour les kiosques. Puis

c'est la valse des camions qui viennent décharger leurs produits. On monte ensuite les kiosques: de la structure aux congélateurs en passant par les produits que l'on met sur les tables.



LE SOURIRE DE LA SEMAINE

Deux gamins discutent durant la récré :

- Comment as-tu trouvé les questions de l'examen?
- Les questions aucun problème, c'est avec les réponses que j'ai eu de la difficulté



Il faut être prêt pour 9 heures. Bien avant les premiers clients se pointent le nez. La journée passe assez vite car les locavores sont au rendez-vous.

À 14h, on termine les ventes et il faut tout remiser dans les camions et remettre le site comme les producteurs-exposants l'ont trouvé. Tous mettent la main à la pâte et quelques fois même des clients viennent aider. Ce qui est très apprécié de tous après cette partie de journée de travail.



Car pour les producteurs-exposants la journée n'est pas encore finie. À leur retour à la maison, ils doivent décharger les camions et voir au travail courant: les récoltes, les soins aux bêtes ou la préparation d'autres produits pour le lendemain.



Ce ballet bien orchestré se produit à tous les samedis du Marché.

Chapeau à tous ces gens qui ont l'amour de leur travail! Grâce à eux, nous, les locavores, pouvons bénéficier de bons produits frais. Il reste deux samedis de Marché, profitons-en pleinement.

Bon marché!

Sylvie Lussier

Éditrice du journal pour le Marché Public de Granby et région



Comme par le passé, nous vous demandons d'apporter vos sacs. Tous vos achats devront être réglés avec de l'argent comptant. La bonne humeur sera au rendez-vous!

www.marchepublicgranby.ca



Les Vedettes de la Semaine:

Marinades Mamie Réjeanne: Le ketchup aux concombres mûres.

Le P'tit cochon rond: Porc pour fondu chinois.

Fromagerie des Cantons: Fromage «La Brise».

Les Vergers de la Colline: Surprise!

Pascal Laplante Maraîcher: Les choux de Bruxelles.

Les Artisans du terroir: Les gauffres aux pommes.

Les Délices Campagnards: Surprise!

Volailles Aux Grains Dorés: Pilons de dindon confits.

Fleur de Sel: La tourtière.

Le Roi de la Fraise: La courge «Délicata».

Les Miels de la Ruche: Le miel en chaudière.

Girolois: Les côtelettes d'agneau.

Les Fours du Roy: Les chaussons aux pommes.