



DIANE SÉGUIN, À LA RECHERCHE DE L'AUTHENTICITÉ ALIMENTAIRE

Martine Laval – Experte en recherche de l'authenticité alimentaire et des producteurs qui l'offrent, Diane Séguin suit de près l'évolution du milieu et des mentalités de ceux qui s'en nourrissent. Par le biais des marchés publics qu'elle met sur pied, elle donne l'opportunité au plus grand nombre de profiter plus largement des aliments que la nature nous procure, choix judicieux pour notre santé et celle de notre terre nourricière.

la mise sur pied d'un marché public rentable. Nous sommes présentement dans une phase de consolidation pour que les marchés qui existent résistent, car il faut comprendre qu'une telle mise en place demande des clients, des producteurs, de la bonne température, une ville qui s'implique, la logistique et la technique de l'installation (eau, électricité, stationnement). Certaines régions dépendent du tourisme, du mouvement de la population, de la journée où a lieu l'événement. Il faut faire des études de marché pour connaître la proximité avec d'autres marchés afin qu'ils ne se nuisent pas. Y a-t-il un bassin de population suffisant pour en ouvrir un? Les us et coutumes de cette population permettent-ils une telle entreprise? Beaucoup de variables sont à considérer pour que le marché soit rentable pour les producteurs. Car en fin de compte, c'est ce qui importe : que ces gens qui se déplacent et s'échinent 7 jours sur 7, 365 jours par année, y trouvent leur compte.

Quelle sorte de clientèle fréquente le marché et combien dépense-t-il environ?

La clientèle des marchés n'est pas nécessairement fortunée, mais forcément plus éduquée, plus informée, pour adopter cette philosophie de vie de se nourrir directement du producteur. Les résidents de Val-David sont souvent des petites familles pas très riches qui décident de faire des choix pour leurs

proches et leur santé, ce choix étant d'acheter moins, mais de meilleure qualité, sans intermédiaire. Ils ont compris que les aliments achetés directement du producteur durent plus longtemps. C'est ce sur quoi ils regagnent. Les fruits et légumes sont cueillis du matin. Les viandes naturelles ou biologiques qu'ils achètent sont plus nourrissantes grâce au type d'élevage, sans parler de la traçabilité de chaque produit qu'ils acquièrent.

Selon mes sondages, 54% dépensent environ 50 \$ et environ 22% environ 80 \$. Et puis la proximité entre producteurs et acheteurs compte pour beaucoup. Grâce au marché, ils ont un rendez-vous hebdomadaire au cours duquel de belles relations se créent. Témoignages, discussions, conseils, suggestions, ainsi se développent d'intéressants rapports. Sans compter qu'à se côtoyer entre gens du métier, ils s'échangent des idées, des trucs, des expériences, des façons de faire plus consciencieuses pour toujours améliorer leur production et faire que l'alimentation végétale et animale soit plus saine et naturelle. C'est tout ce qui fait la richesse d'un marché... et tout est tellement tentant! Les producteurs sont des gens généreux de leur temps, de leurs produits qu'ils font déguster, et de leurs sourires. La tâche est certes laborieuse et la nature capricieuse, mais le respect de la terre et le contact avec le vrai sont gratifiants.

Vous qui baignez littéralement dans le milieu, quel est l'état des marchés publics présentement?

En tant que présidente depuis deux ans du conseil d'administration de l'Association des marchés publics du Québec sur laquelle je siége depuis sa fondation en 2005, les témoignages que je récolte disent que le Marché de Val-David est un phénomène unique. Il a été adopté par les résidents dès la première seconde, et ça ne s'est jamais démenti. Après 17 ans, ils s'en sont littéralement emparé, se le sont approprié. Ils l'ont à l'œil, le veulent beau, bon, diversifié, éco-responsable. C'est ce qui fait sa force. Cette adoption de la communauté n'a été observée nulle part ailleurs.

Comme sur environ 150 marchés à travers le Québec, 118 sont membres, j'avoue que les commentaires en provenance des producteurs et des gestionnaires me touchent et m'encouragent dans la façon d'envisager



**Le Moulin
Aux Épices**
Épicerie Fine
450-227-5135

OUVERT AU PUBLIC

Produits d'ici et du monde
PORTES OUVERTES
10^e ANNIVERSAIRE
LE 27 AOÛT DE 11 H À 15 H
EXPOSANTS ET DÉGUSTATIONS
SUR PLACE
159 Chemin du Pont, Piedmont
www.lemoulinauxepices.ca



*Le Passé
Composé*
Dîner inspiré

Le déjeuner réinventé

Ouvert 7 jours par semaine de 7 h à 15 h
90, ave. de la Gare SAINT-SAUVEUR - 450 227-1818



FINE CUISINE ITALIENNE

Superbe terrasse



11, rue de la Gare, Saint-Sauveur 450 227-2411
1985, ch. du Village, St-Adolphe d'Howard 819 327-1001
www.restogios.com