



DIANE SÉGUIN

LA CRÉATRICE DE MARCHÉS PUBLICS

Martine Laval – C'est parce qu'elle est elle-même amoureuse de produits frais et authentiques que Diane Séguin a créé le Marché public de Val-David en l'an 2000 et que, depuis, elle fait pousser d'autres marchés d'été à Tremblant, Mirabel/Saint-Janvier, Saint-Lambert et Saint-Constant. Grâce à ses initiatives, les producteurs, éleveurs, maraîchers locaux et régionaux ont une plateforme pour partager leur passion et le fruit de leur dur labeur. Présentation de celle qui promeut le goût du vrai et de l'authentique de chez nous.



Le Marché public de Val-David.

LE GOÛT DU VRAI

Parce qu'elle est elle-même fine bouche lorsqu'elle cuisine et s'alimente, Diane Séguin, pédagogue de formation et auteure du livre *La cuisine comme je l'aime*, a mis sur pied le Marché d'été de Val-David il y a 17 ans – d'autres ont été créés depuis – lieu de rassemblement lui donnant accès à ce qu'elle désire sans avoir à parcourir le territoire à chacun de ses besoins. Elle invite ainsi les producteurs et transformateurs à venir mettre en valeur le fruit de leur dur labeur qui compose notre magnifique patrimoine agroalimentaire québécois.

La passion des produits frais et authentiques croissant au sein d'une population de plus en plus soucieuse de son alimentation et consciente de ce qui est bon pour la santé et les papilles, Diane Séguin se fait le porte-étendard de centaines de producteurs et de transformateurs artisans du Québec qu'elle représente depuis onze

ans au conseil d'administration de l'Association des Marchés Publics du Québec. Elle leur offre visibilité et notoriété à travers six marchés publics qu'elle a mis sur pied dans les Laurentides et sur la Rive-Sud : Val-David (17 ans), Mont-Tremblant (12 ans), Mirabel/Saint-Janvier (2 ans), Saint-Lambert et Saint-Constant (récents) -, afin de contribuer encore plus largement à la croissance des fermes et des exploitations agricoles. L'occasion foisonne ainsi de faire connaître des produits, des mets et des gens pour qui la cuisine est une exaltation et une raison d'être.

LIEU DE RENCONTRE ET D'ÉCHANGE

Production agricole, maraîchère, d'élevage, et de transformation alimentaire artisanale variée reconnue par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (le MAPAQ), les marchés publics sont le lieu de rencontre et d'échange entre fervents d'alimentation saine et authentique et producteurs passionnés desquels on a certes tout à apprendre sur le sujet et le produit qu'ils font naître. Fraîcheur, expertise, traçabilité du produit sont garanties, sans intermédiaire, pour la sécurité alimentaire de tout un chacun, dans une approche respectueuse de la biodiversité et de l'agriculture au naturel.

D'ailleurs, plusieurs des producteurs présents dans ces marchés possèdent des certifications biologiques, les autres agissant et produisant tout comme (la certification étant onéreuse), tendance prioritaire pour l'organisation mise sur pied par Diane Séguin.

RESTAURANT **450-229-5151**
Esmeraldas
 Fine Cuisine Italienne

1223, DU CHANTECLER, STE-ADELE

Savourez l'été à l'italienne
 sur notre magnifique terrasse
 avec vue sur le Lac Rond

LE BOUILLON
 FONDUES URBAINES B A R

Réservation de groupe disponible

- ✦ FONDUES URBAINES
- ✦ TAPAS
- ✦ PRODUITS DU TERROIR
- ✦ MENUS VARIÉS
- ✦ 5 @ 7 LOUNGE | TERRASSE
- ✦ MENU POUR ENFANTS

575, rue principale, Lachute | lebouillon13@gmail.com | 450 562-4323 | lebouillon.ca

Miel de Marc
 Marc Beaulieu Apiculteur

1429 Chemin les Hauteurs
 St-Hippolyte, Qc J8A 1T4
 mieldemarc@bell.net

450-563-3849