

Le marché public comble les attentes

DAVID MEUNIER-VALLIÈRES

La dizaine de producteurs et de transformateurs présents samedi dernier lors du pique-nique de mi-parcours du Marché public de Deschambault n'avaient que de bons commentaires. Ils ont tous souligné l'ambiance et le contact exceptionnel qu'ils ont établi avec les clients depuis la fin juin.

«Ça fait 30 ans que je fais des marchés. C'est la première fois que



Éric Proulx et son fromage la Barre à Boulard. Il est propriétaire de la Ferme Tourilli et l'instigateur du marché public de Deschambault. (photo: David Meunier-Vallières)



Amélie Bracquemont de la Galerie Gourmande fait déguster ses tartinades, coulis et beurres aromatisés. À sa droite, une autre marchande, Caroline Perreault, de la Ferme Léa. (photo: David Meunier-Vallières)

je viens ici et ça fonctionne bien, j'ai déjà tout vendu mon pollen. L'ambiance d'antan est excellente. Le seul fait que ce soit dans cette vieille rue historique (rue de l'Église), c'est gagné d'avance», s'est exclamée Pauline Chamberland, des Ruchers Beaudry.

Pour Richard Boucher, de la ferme maraîchère biologique Terra Sativa de Saint-Alban, un marché public c'est beaucoup plus qu'un point de vente. «Cette mise en marché permet de mettre un visage

sur les gens qui mangent nos produits au lieu du numéro de téléphone d'une multinationale. C'est réconfortant pour un producteur de voir les gens partir avec un sourire fendu jusqu'aux oreilles. Ça vaut les 90 heures par semaine mises dans le jardin.»

M. Boucher a aussi expliqué que ce retour aux sources était nécessaire dans le contexte des changements climatiques. «Acherter local diminue beaucoup le kilométrage parcouru par les

légumes. C'est notre implication pour réduire les gaz à effet de serre.»

Pour sa part, Caroline Perrault, de la Ferme Léa, également de Saint-Alban, vendait des produits de veau. Elle aime la liberté que lui apporte le marché public: «Ce qui est intéressant, c'est que je peux décider ce que je fais avec ma viande.»

C'est le propriétaire de la Ferme Tourilli, Éric Proulx, qui a lancé l'idée d'un marché public en janvier dernier. Avec 300 visiteurs chaque samedi, il en conclut que «le marché répond réellement à un besoin de produits fins et du terroir». Pour l'année prochaine, il aimerait attirer de 15 à 20 producteurs. «On pourrait donc facilement voir de 500 à 600 personnes», espère-t-il.

La moitié de la clientèle vit à environ 15 kilomètres du marché selon M. Proulx. «Il y a aussi des touristes et environ 5% des gens qui viennent de Québec. Ils veulent découvrir les régions, mais à la base, c'est pour les gens de Portneuf, c'est la clientèle visée», ajoute-t-il.

Pour l'occasion, le Centre de recherche en sciences animales (CRSAD) de Deschambault, fondé en 1918, avait aussi ouvert ses portes. Tout l'après-midi, les

curieux, et surtout les enfants, ont pu visiter une des étables laitières du CRSAD.

L'émission La Semaine verte, de Radio-Canada, tournera un reportage le 4 août.



Artistes peintres et musiciens étaient invités à créer une ambiance chaleureuse au marché de Deschambault, samedi dernier. (photo: David Meunier-Vallières)