



● AVANT LES FÊTES, (RE) DÉCOUVREZ VOS MARCHÉS !

Lieux de vie, de curiosités et d'échanges, les marchés jouent un rôle important car ils établissent un lien direct entre producteurs et consommateurs. Les anciens, au bénéfice d'une petite promenade, s'y retrouvent volontiers. On part faire son marché mais on ne sait pas toujours pour combien de temps car on peut tomber sur un ami, deux amis... Lieu de citoyenneté, on y partage ses nouvelles, bonnes ou mauvaises, son appréciation des choses... et du monde.

En direction de Champagnier, via la route Napoléon, arrêtez-vous le mardi après-midi au rond-point de Tavernolles. Le petit marché bio planté sur le parking du mail propose les fruits et légumes de la *Ferme des Charrières* ainsi que quelques préparations : tartes et cakes maison. Les fromages blancs, yaourts, tomates de Belledonne, Herbière – le gruyère herbeigeois – et le St-Barnard, tous produits laitiers bio du *Gaec du Thicaud* sont là. Les poissons frais de la poissonnerie St-Pierre sont aussi très appréciés. Ce mois-ci, les fours de la famille Pomart et du *Gaec d'Allicoud* reprennent du service un an après le sinistre qui a frappé la ferme familiale. Le délicieux pain cuit au feu de bois de ces paysans boulangers est vendu en grosses miches, à dévorer comme des brioches... Présents aussi, la boucherie bio Malherbe et les fruits drômois de Philippe Blanc pour lesquels on s'aligne patiemment !

Plus haut, à Herbeys, c'est le dimanche où l'on se retrouve autour d'un marché serré contre l'ancienne mairie rénovée et transformée en magasin de producteurs (*Herbe et Coquelicot*). Benjamin Saby (photo 2), maraîcher biologique y vend ses légumes de saison depuis bientôt 4 ans. Il est le spécialiste de la tomate, avec plus de vingt variétés vendues en saison. Ses légumes qu'il vend de fin avril à mi-décembre, il ne les arrose pas trop pour qu'ils conservent toute leur saveur et vous les confie avec quelques conseils et une petite note d'humour. Juste à côté, c'est Frédéric Polito, son pain cuit au feu de bois, aussi rustique que savoureux est aussi fait à base de farine bio. Bruno Alvarez (photo 1), le fromager, propose sa sélection de produits du Trièves et de Savoie, tient la rôtissoire et vend le miel produit par les abeilles de Jean-Marie Dyon. 90% des fruits et légumes de Budak, le primeur, sont d'origine française, il y tient !

De l'autre côté des crêtes, au pied de Chamrousse, le marché d'Uriage inaugure la semaine, le lundi matin. Curistes, habitués, personnes âgées ou jeunes parents déambulent tranquillement pour

cueillir ici, ce qu'il y a de meilleur. Cinq producteurs locaux, une vingtaine d'exposants réguliers et jusqu'à 40 forains au plus fort du marché. Vêtements, bijoux et huiles essentielles constituent l'offre de produits d'équipements. Côté producteurs, il y a Marie-Paule Burnet et ses fromages de chèvres élevés à Revel, Josée Argoud-Puy de la *Ferme de Montgardier* qui vend du porc élevé en plein-air et du miel de montagne, les œufs de poules bio et la viande fraîche d'émeu de Nicole Ozenne, la *Ferme du Rochail* et ses succulentes marinades et aussi Benjamin Saby, avec ses fruits et légumes bio.

Le marché de Bourg d'Oisans a lieu tous les samedis matins. C'est le marché principal du canton où l'on trouve des produits alimentaires, textiles ainsi que des produits du terroir. Eté comme hiver, le bourg est rejoint par les ruraux des villages alentours et les touristes des stations voisines. Joël Ganot et sa femme Karine Zerbe, éleveurs et producteurs de l'Oisans, y sont présents chaque samedi pour vendre leur excellente production de viande : agneau, porc, génisse et veau de lait.

Dans le village de Pierre-Châtel, côté Matheysine, la boulangerie était jusqu'à peu le seul commerce, l'unique point de rencontre. La poste va bientôt faire office de bureau de presse mais c'est vraiment le marché du dimanche qui permet aux habitants du village et des environs de s'approvisionner et de se donner rendez-vous. Le parking est facile. On y vient pour le primeur Nicolas Combe du Panier Murois, les fromages de chèvre de Sandrine Hardy, la bière bio de fabrication traditionnelle de Jérôme Viallet. Côté viandes, au détail ou en caissettes, on y trouve le bœuf et veau bio Lou Bayou du groupement d'éleveurs Provi ainsi que les agneaux bio d'Agnès Curt, exclusivement issus de sa production. Venu de Grenoble, Paul d'Osnorio vend toute l'année huile d'olive et saucissons. Yves Domdoroso, de Gap, propose miel et pain d'épices, bougies et nougats. Plus saisonnièrement, Delphine Robert apporte du Beaumont ses produits maraîchers

bio comme Eric Pelletier, vendeur de fleurs, présent de l'été à la Tous-saint.

Au très ancien marché de La Mure, qui s'étire depuis la place Auguste Perret jusqu'aux anciennes halles, tout y est : petite droguerie, vêtements, chaussures, les sacs et parapluies de l'ami sénégalais Bourb, les miels et produits dérivés de Frédéric Chausson, producteur à Notre-Dame de Mésage, beaucoup de crémeries dont les fromages et charcuterie italiens sélectionnés et importés par Jean-Michel Bourrel ainsi qu'un grand choix de primeurs.

Au cœur du Trièves, le marché de Mens se tient le samedi matin. Plusieurs marchands de légumes, un poissonnier, deux boulangers et marchands de tourtons, une belle offre fromagère, les bouchers ainsi que les vendeurs de plants, qui font le printemps, se déploient sur deux places communicantes. La mairie travaille au projet d'une halle semi-ouverte pour abriter tout le monde, en cas de mauvais temps. Le marché occupe un rôle clé dans l'approvisionnement, mais la présence d'exposants spécialisés en vêtements et chaussures serait la bienvenue explique Gérard Dangles, adjoint à l'économie à la mairie de Mens.

Depuis Grenoble jusqu'aux Hautes-Alpes, dans la biodiversité, nos pentes regorgent de délicatesses et d'inventivité. Les producteurs locaux présents sur les marchés délaissent un temps leur exploitation pour venir à votre contact. Profitez-donc de ces temps d'échanges pour cultiver chez vous aussi le « bien manger ».

Retrouvez la liste complète des marchés du Sud-Isère (et au-delà) dans notre rubrique page 14.

Marguerite Masson

