
MARCHÉ PUBLIC MANTE DU CARRÉ



ENJEU : Miser sur l'entrepreneuriat local
ITINÉRAIRE 6B

Date : mercredi 11 septembre 2013

Lieu : Marché public Mante du Carré

PROMOTEUR

Marthe Tremblay, Marché public Mante du Carré | courriel : marthetremblay.nutrition@hotmail.com

Présentation de la problématique :

Marthe Tremblay, qui est aussi productrice agricole, se rendait compte que la mise en marché des produits locaux devenait de plus en plus difficile. Les grandes chaînes alimentaires s'approvisionnent peu localement et la mise en marché directement à la ferme est difficile, car peu de gens vont se rendre directement à la ferme pour acheter leurs denrées alimentaires. De là l'idée de créer un lieu d'appartenance et de rencontre pour les producteurs et les consommateurs.

Description du projet :

Le marché public intérieur a ouvert ses portes en décembre 2006 et s'est constitué sous forme d'OBNL. Sa mission, tout en offrant des produits de producteurs locaux, est d'éduquer la population à l'importance de l'achat local et à ses impacts sur le développement d'une communauté. Afin de diversifier les sources de revenus, d'autres volets ont été développés : aire de restauration, service de cafétéria à l'école primaire de Danville. Depuis trois ans, sept emplois directs ont été créés au marché.

Les clés à retenir selon le promoteur :

Le projet mise avant tout sur l'éducation des consommateurs et leur relation avec les producteurs locaux. Par la même occasion, les producteurs sont aussi sensibilisés à la nécessité de rendre l'expérience du marché agréable pour les consommateurs. C'est cette relation qui a permis d'augmenter l'achalandage et les ventes au marché.

CHERCHEURE

Le résumé de la présentation d'Ariane Carpentier-Gauthier, UQO, est présenté dans un document séparé. [Cliquez ici pour le consulter.](#)

PÉRIODE DE QUESTIONS

Q. : Comment venir à bout de certaines barrières face aux consommateurs qui n'ont plus l'habitude de planifier leurs achats?

R. (Mme Tremblay) : Il faut vraiment miser sur la relation que l'on a avec le consommateur pour l'éduquer et renverser sa façon de penser. Plusieurs personnes sont maintenant des clients réguliers du marché. Celles-ci ont revu leurs habitudes d'achat au contact de producteurs qui pouvaient également leur donner des astuces pour mieux planifier et font maintenant une grande partie de leurs achats alimentaires au marché. Mais tout ça demande de l'effort et du temps.

Q. : Est-ce que le marché est locataire ou propriétaire du bâtiment?

R. (Mme Tremblay) : Le marché est propriétaire du bâtiment depuis 2009.

Q. : Comment contrer l'essoufflement qui pourrait survenir chez les producteurs, car il peut être demandant de venir tenir un kiosque de vente régulièrement?

R. (Mme Tremblay) : La diversification a beaucoup aidé. En plus du marché public du samedi, l'aire de restauration sert des menus faits à partir des produits des producteurs. Comme l'aire de restauration est ouverte toute la semaine, les producteurs peuvent également laisser en consigne des produits à vendre. De plus, l'appellation touristique « Café de village » attire une nouvelle clientèle, ce qui donne un nouveau souffle au marché.

Q. : Le marché est-il soumis à une réglementation particulière?

R. (Mme Tremblay) : C'est la réglementation du MAPAQ qui s'applique. Chaque producteur est tenu d'avoir son permis du MAPAQ. Le marché s'assure quant à lui que chaque producteur respecte la réglementation.

Q. : Comment s'organise la gestion du marché?

R. (Mme Tremblay) : Le marché est constitué sous forme d'OBNL et est dirigé par un conseil d'administration.

Q. : Quel serait le plus grand souhait de Mme Tremblay pour le marché Mante du Carré?

R. (Mme Tremblay) : Agrandir le bâtiment, car la cohabitation de l'aire de restauration et du marché public se fait un peu à l'étroit (tout est dans le même espace), et y intégrer des chambres de réfrigération modernes.