

CASSIS ● Demain, le marché paysan s'anime. L'association pour le développement de l'emploi agricole



et rural (ADEAR 13) met en place et gère des marchés paysans dans le département. Les producteurs du marché paysan de Cassis, installés sur la place Clémenceau, sont présents tous les samedis matins et ils vendent en direct fruits et légumes de saison mais aussi de qualité car, cueillis à maturité et cultivés dans le respect de l'environnement. De-

main, ils proposent également des animations autour de l'agriculture afin de dynamiser ce marché et développer des actions pédagogiques autour de leur métier et de leur savoir-faire. Deux ateliers gratuits, de 20 mn environ, s'adresseront aux enfants de 4 à 12 ans : un à 11 h et l'autre à 11 h 30. Avec Céline Ceccaldi, productrice de safran à Roquevaire, ils découvriront cette épice mystérieuse et apprendront quelques secrets de culture au travers d'un atelier pratique de plantation en pot qui les amusera beaucoup. Chacun repartira ensuite avec un petit bulbe de *crocus sativus* à planter chez soi. Ce marché a été créé par la volonté de la mairie en septembre 2012. La Ville a fait appel à l'ADEAR 13 pour ses 10 ans d'expérience et les consommateurs sont certains de ne trouver que des produits frais et sains. Manger peu mais manger bon en retrouvant le "vrai" goût des tomates, par exemple!

/ PHOTO REPRO M.L.

→ Inscriptions aux ateliers le matin sur le marché.

4 juillet 2013

CASSIS

Quatre agriculteurs à l'honneur sur le marché paysan samedi

Tous les samedis matins, le marché paysan se tient sur la place Clémenceau avec son lot de producteurs bio. En plus, ce 6 juillet, une exposition de photos du livre "Court-Circuit : un an avec quatre agriculteurs qui ont réinventé leur métier", sera proposée par leurs auteurs, Stéphane Sar-

**Un maraîcher,
un apiculteur,
un arboriculteur
et un chevrier.**



Les producteurs rassemblés sur la place Clémenceau.

/ PHOTO M.L.

poux et Nathalie Crubezy.

Pendant une année, ils ont suivi quatre agriculteurs : un maraîcher, un apiculteur, un arboriculteur et un chevrier - Luc Falcot - qui ont fait le choix des circuits courts. Ainsi, on visionne au fil des pages : leur travail fait d'échecs et de joies, les rebondissements mais surtout, un an plein de sens. Car, devenant des acteurs du mouvement "Locavore", ils ont donné

du sens à leur métier. Sur le marché, on trouve les stands de Luc Flacot avec sa "Cabro d'Or" - président des Chèvres du Rove - qui propose un large choix de brousses du Rove, de fromages de chèvre provenant de son élevage et fabriqués par la famille à la ferme de Cuges-les-Pins.

La culture du safran en pistil - certifié bio - n'a plus de secrets pour Céline Ceccaldi de Roque-

vaire qui organise également des visites régulières avec des conférences sur ses terres au pied du Garlaban autour de Lascours (☎ 06 75 17 16 35).

Du miel délicieux, du pain d'épices, du vinaigre aromatisé au miel... proviennent du massif des Maures, d'Allauch et de Château-Gombert. Avec du pollen frais et de la spiruline - algue d'eau douce séchée - ce sont des cures de jouvence et

de bonne santé assurées.

Le pain de Théo - paysan boulanger - travaillé à partir d'une farine conservant les arômes du blé d'origine et du petit épeautre, est un régal. Celui-ci est pétri à la main à Miramas dans un vieux four datant de 1869. Enfin, il faut aller rencontrer Bruno, le maraîcher de Cassis, pour déguster ses merveilleux fruits et ses légumes bio de saison.

Ces producteurs sont membres de l'Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural des Bouches du Rhône - ADEAR 13 - animée par Maïté Martinez. Ils s'inscrivent dans une démarche d'agriculture paysanne plus respectueuse de l'environnement où les cultures hors sol, OGM et serres chauffées sont totalement exclus pour une alimentation saine et de qualité produite localement. Allez les découvrir samedi matin et voir ainsi l'exposition avec le livre!

Michèle LANG

Marché paysan, tous les samedis matin à Cassis, sur la place Clémenceau.