Vol. 16, no. 18
7

La feuille de CHOU du Marché

Le Marché d'été DE VAL-DAVID

Le samedi 24 septembre 2016

Confidences d'une gestionnaire de marché

Il ne reste que 3 marchés incluant celui-ci pour que la saison s'achève. Val-David, le plus ancien de nos marchés, est toujours ouvert les 1er et 8 octobre. Les 5 autres marchés d'été que nous gérons se sont terminés tout doucement, la plupart sous le soleil. Fiou !

Naturellement, les producteurs sont fatigués en octobre : les récoltes, le soin des bêtes, l'atelier de production du fromager, du cuisinier, du pâtissier, la course aux ingrédients, les déplacements, le stress des ventes, la météo changeante et dérangeante...

Je ne m'y habitue pas. Depuis 16 ans que je gère nos marchés, quand la météo est incertaine, je peux vérifier 5 à 10 fois durant la nuit précédente ! Oui l'équipe, aussi, est fatiguée : le recrutement, la planification, l'organisation de nos communications, la gestion théorique et physique de nos évènements, la résolution de problèmes, l'inquiétude qui nous ronge quand un marché va moins bien, les rapports à entretenir de façon harmonieuse avec tous les intervenant : clients, marchands, partenaires, villes, voisins. Sacré boulot.

Au même moment on s'évalue, on évalue notre implication, notre enthousiasme, nos actions. On évalue le travail fait et on pense déjà à l'an prochain (ça a commencé depuis longtemps, d'ailleurs, je vous l'assure...). Mais là, il faut vérifier nos hypothèses et mettre en place les prémisses de leur réalisation. Il y a parfois loin de la coupe aux lèvres.

Comme gestionnaire, j'entre aussi, avec l'automne, dans une période de semi retraite, une zone plus administrative. Car nous devons faire un rapport *post mortem* à chacune des villes et villages où se trouvent nos marchés. Cela demande une réflexion intense afin de pouvoir fournir le portrait le plus vrai possible des mois passés et surtout, prévoir des pistes de solutions aux problèmes rencontrés, les proposer et les faire accepter par nos interlocuteurs.

Qu'on ne se méprenne pas : je ne raconte pas tout ça pour me plaindre mais pour mieux vous dépeindre le contexte qui préside à tous les plaisirs et à toutes les satisfactions que nous apportent aussi, et surtout, les marchés. À vaincre sans péril, on triomphe sans gloire, en quelque sorte. Les marchés sont une aventure risquée, et en permanence.

Et alors, le moment le plus émouvant est à 7 h 30, le samedi matin, quand les producteurs arrivent au marché. Un peu engourdis par la route, ou par le manque de sommeil, on les voit tout à coup s'ouvrir, s'activer à monter leur étal, se taquiner, se raconter quelques faits saillants de la semaine. La journée sera belle et bonne, pour nombre d'entre eux, facile comparée aux travaux de la ferme. Il y a aussi ceux qui arrivent tendus, contrariés par les cônes oranges, qu'on accueille avec un gros câlin et que l'équipe aide à s'installer : transport de congélateurs, glacières, caisses, etc. On les voit tout à coup sortir de leurs tensions, sourire à la bonne blague du voisin. ➤ *(suite colonne de droite)*

Un moment béni où tout mystérieusement s'harmonise, quatre-vingt univers qui s'orchestrent dans un but unique : accueillir la clientèle en offrant le meilleur de soi, travailler dans la joie retrouvée. En soi, un marché comme Val-David est une performance aussi touchante et vibrante qu'un spectacle du Cirque du Soleil.

Puis, les clients arrivent, les fidèles, ils entrent dans le marché un peu avant l'ouverture, comme s'ils passaient par les coulisses. Ils sont décidés, ils savent ce qu'ils veulent. Ils ont souvent passé leurs commandes et viennent les récupérer, ou ils aiment tout simplement arriver tôt pour choisir le meilleur à leur gout. Lorsque tout est en place, on se prend un petit café, on continue de jaser et on est heureux. Parce que la vague des clients qui arrivent se gonfle doucement. Ils sont acheteurs, on sait déjà que les producteurs seront satisfaits de leurs ventes. Qu'ils pourront retourner avec, en plus, ce paquets de sourires et de beaux échanges : des mots d'appréciation, l'enthousiasme d'avoir cuisiné et dégusté tel produit, la reconnaissance manifeste de l'expertise du producteur. Et plaisir anticipé, le désir manifeste de se retrouver la semaine prochaine.
Voilà où réside la beauté d'un marché. C'est ainsi que notre fatigue s'envole, irradiée par toute cette formidable énergie.

Diane Seguin

gestionnaire principale des
Marchés de Val-David, Mont-Tremblant, Mirabel (secteur St-Janvier), Bois-des-Filion, Saint-Lambert, Saint-Constant.

NOUVEAUTÉ

Depuis le départ à la retraite (bien méritée) de Comptoir du Cerf, plusieurs clients manifestaient le désir d'avoir une nouvelle offre de cerf rouge dans le Marché. Richard (Le Grand Duc, «monsieur bison») a un voisin qui élève le cerf rouge. Donc, on a demandé à Richard de nous en apporter au Marché. Passez à son kiosque pour voir les belles pièces de cerf rouge qu'il nous apporte!
Les Fromagiers de la Table Ronde, avec La Galette, et Fromagerie Suisse Normande, avec le Capra, sont tous deux lauréats du concours nationale de fromages Caseus.

Gagnante du Panier Desjardins de la semaine dernière :
Mme Caroline Lecompte, de Val-David. Félicitations!

DEUX MARCHÉS DE NOËL EN VUE CETTE ANNÉE : 10 et 11 DÉCEMBRE, 17 et 18 DÉCEMBRE, POUR PLUS DE PRODUITS, PLUS DE CHOIX, PLUS DE JOIE! On vous en reparle bientôt!

MARCHÉ de Qualité Agroalimentaire

Val-David Un monde à part

Desjardins Caisse populaire de Sainte-Agathe-des-Monts