

Actualité > Grand Sud > Tarn > Gaillac

Publié le 24/05/2016 à 03:55, Mis à jour le 24/05/2016 à 07:53

Un nouveau marché avec Locavor

Marchés - Jeudi 26 mai

Le 26/05/2016



Locavor, le nouveau marché du jeudi en fin d'après-midi, se tiendra sur le parking de la cave de Gaillac, avenue Foch. Avec des producteurs de proximité.

Ce sera une première jeudi 26 mai, de 17h à 18h 30, pour Locavor de Gaillac, une association de producteurs qui installera ses stands sur le parking de la cave de Gaillac, avenue Foch. Ils sont deux douzaines pour l'instant avec une belle palette de produits, et au cœur du dispositif, un site sur lequel on peut consulter les denrées à disposition, s'inscrire et passer commande. On trouve des Gaillacois, comme Annick Normand, la pâtissière de la rue Portal, le vin La Tour Olivier (rouge-blanc-rosé du père Gayrel) mais également des extra muros, comme Dominique Malzac qui viendra de Labastide-du-Temple (Tarn-et-Garonne) avec, selon la saison, des fraises, cerises, melons, muscat et poires comice ou william. Le principe est la vente directe des produits de l'exploitation, à l'image de ceux de Sylvain, installé depuis à Labastide-de-Lévis, qui cultive en agriculture biologique des variétés anciennes de carottes, salades tomates, courgettes, ainsi que des fruits, notamment des pastèques. Au hasard des produits, on peut retenir le veau rouge de Pech Oré, de Cestayrols, nourri six mois sous la mère puis engraisé aux céréales pendant six mois.

Drive fermier

Ou le porc de Pechnarier, à PuycelSi, une bête de plein air, le mangalitza ou porc laineux , élevé dans espaces naturels, entre prairies et bois de chênes ou de châtaigniers. Côté fromages, la Vacherie de F venue de Tonnac, proposera sa gamme allant de la faisselle au lait cru jusqu'aux variantes ail-fines he ou poivre rouge. Et du verger de Foncoussière (Rabastens) à la ferme Cassar (Lombers) ou celle de Vindrac, du poulet du Campanier (le Garric) aux pâtes de blé dur de la SARL Pigot Delort (Técou), c'est marché local de plus qui s'annonce où l'on peut composer son repas complet.

Le mode de commande se fait sur Internet, du vendredi matin au mardi soir, l'adhésion est gratuite et s engagement. Une sorte de drive sur des produits fermiers et artisanaux locaux. «Mariage de la techno et de la tradition», résume Hervé Rolland qui accueillera le marché devant la porte de la cave de Gailla «et l'hiver sans doute à l'intérieur des chais».

La Dépêche di