

Une journée aux Paniers de Martin :

Olivia, est une jeune franco-américaine passionnée par les problématiques de circuits courts à travers le monde et les différentes formes qu'ils peuvent prendre. Nous l'avons accueillie une journée qu'elle puisse voir comment fonctionnait les paniers de martin, ravie de sa journée elle livre son témoignage et nous a préparé quelques recettes pour vous !



SOFTY MARTIN FLORENT CLEMENT PATRICK

« Nous sommes mardi matin et nous arrivons à l'atelier des Paniers de Martin situé à la ferme du producteur Pierre Bouteille à Saint Maurice sur Dargoire. S'il n'a pas plu, il y avait quand même de la gadoue ! Commençons par les présentations : Pat, Clément et Softy travaillent à l'atelier du matin au soir pour y préparer ces fameux paniers.

Première chose à faire : séparer les fruits et légumes dans de petits sacs pour remplir les paniers vendus à 8, 15 ou 25 € ; Pat m'invite à peser 1 kg de noix de Grenoble. OK, c'est parti!

Il n'y a pas beaucoup de temps mort, et surtout pas d'ennui. Je suis ravie d'être là et je profite pour poser des questions.

Les garçons travaillent très vite, et savent exactement ce qu'il faut faire. Ils ne font pas un travail répétitif et sans intérêt. Ils comprennent chaque étape du fonctionnement des paniers, de la récolte jusqu'à la livraison.

Après les noix, il faut repartir les carottes qui attendent dans un bac si grand qu'on pourrait s'allonger dedans ! Certains produits iront directement en paniers, d'autres en chambre froide pour attendre un jour ou deux.

Pour préparer la première livraison assurée par Clément, on commence déjà à mettre en paniers les aliments : noix, potimarrons, salade, poireaux, pommes, carottes, tous frais, tout bon, tout bio.

Et puis qu'est-ce que c'est que ça ? Un chou rave ? D'accord ! Et ça ? On dirait du gingembre. Un topinambour ? Ben, tiens, j'aurai appris quelque chose aujourd'hui. On m'apprend que c'est plutôt une pomme de terre qui a le goût d'artichaut. Petite note personnelle : faut que je regarde ça sur Internet ce soir.



Assembler les paniers correctement c'est trouver une bonne place pour chaque aliment sans qu'il soit aplati ou gêné par un autre. Tous les produits doivent cohabiter paisiblement le temps du transport.

On trouve rapidement la meilleure méthode. Pat remplit deux paniers pour chacun des miens, mais c'est pas grave, on sera à l'heure pour la livraison !

Une fois le camion parti, pourquoi ne pas déjà se mettre à préparer la journée du lendemain ?

Les courges nous attendent. Il faut environ 160 tranches emballées en plastique et séparées selon le panier destinataire. On rentre dans la cave et voilà des centaines de courges ! En novembre c'est sûr que ça n'arrête pas.

Avec un découpeur et un emballeur, très vite le système marche comme sur des roulettes.

Le soleil se couche mais pas question de s'arrêter. Pat ne voit plus très bien le poids affiché sur la balance, mais il a l'œil, et arrive à estimer à 100 grammes près le poids de chaque morceau !



Les mains tachées d'orange et de terre, je réalise que c'est la fin d'une journée intense, joyeuse, et puis bien sûr fatigante, avec la chaîne de circuit court que sont les Paniers de Martin.

Je rentre chez moi avec des poires juteuses et de petites pommes croquantes.

En fin de compte, les Paniers de Martin, c'est un petit univers de convivialité et de respect des produits et des producteurs. Ça change de Carrefour.

***Un grand bravo aux garçons pour tous leurs efforts !
Et puis merci Martin pour des aliments qui ont un sens. »***