



Charte et philosophie du Marché des Aygalades

Le « Marché de la Cité » est un marché où l'on retrouve le goût, la qualité et les savoir-faire traditionnels. Il vise à rapprocher la terre et la table en suscitant la rencontre entre producteur.rice.s et habitant.e.s et entre habitant.e.s eux-mêmes, faire connaître les métiers de l'agriculture paysanne, ses savoir-faire et ses traditions, garants de la qualité des produits.



Porté par la Cité de l'agriculture en partenariat avec « PARTENAIRE », ce marché paysan mensuel, installé « QUARTIER », a pour vocation de promouvoir l'alimentation durable et les savoir-faire paysans en croisant tous les mois une programmation artistique et culturelle et une offre d'ateliers pédagogiques. Plus qu'un lieu d'approvisionnement, le « Marché de la Cité » est un lieu convivial (buvette, stands « slow food », scénographie), éco-responsable, qui invite à la rencontre, au dialogue et au partage.

La présente charte a pour objectif de définir la philosophie du Marché de la Cité, les critères de sélection des producteur.rice.s participant.e.s et des produits qui y sont proposés.

Elle est approuvée par chacun des producteur.rice.s participant.e.s.

Les valeurs du Marché de la Cité

Défendre la souveraineté alimentaire par la promotion de l'agriculture paysanne locale.

Le Marché de la Cité est un lieu d'achats et de ventes de produits alimentaires, durables et locaux. Il a pour vocation de soutenir et de valoriser l'agriculture paysanne locale. En offrant une alternative à la grande distribution prédominante sur un territoire composé d'un grand nombre de quartiers prioritaires et de populations défavorisées n'ayant pas accès à des produits de qualité, il répond également aux enjeux de sensibilisation à une production alimentaire plus saine et plus durable.

Relier producteurs, consommateurs et habitants

Le Marché de la Cité œuvre pour décloisonner la ville et les champs en reliant les milieux urbains et ruraux et en diffusant les savoir-faire traditionnels de l'agriculture paysanne locale. Pour cette raison, il accueille essentiellement des producteurs (au minimum 80%).

Lieu convivial d'échanges et de partage entre producteurs paysans et consommateurs urbains, il accueille des activités et animations destinées à faire connaître et valoriser les métiers, les savoir-faire et la qualité des produits proposés. Ouvert sur la ville, le marché contribue au bien-être et à la qualité de vie des habitants.

Vecteur de lien social, Le Marché de la Cité participe également à réduire la fracture entre centre-ville et quartiers populaires périphériques de Marseille en permettant aux habitants de ces deux secteurs de se rassembler.

Produire de manière durable, dans le respect de l'humain et de la nature

Les producteurs participants s'inscrivent dans une démarche d'agriculture paysanne. Ils s'engagent dans leur méthode de culture, d'élevage et d'approvisionnement à respecter l'environnement, les cycles naturels de la nature, économiser les énergies et ainsi garantir leur santé et celle des consommateurs. Toutes les étapes de la production à la consommation doivent être réalisées dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

Le Marché de la Cité a un faible impact sur l'environnement. L'objectif à atteindre est celui du « zéro déchet ». Les abords du marché sont respectés, la collecte et l'élimination des déchets sont organisées. Les conserves doivent être conditionnées dans du verre ou dans des bocaux métalliques. Les matériaux utilisés pour les dégustations et les emballages doivent être recyclables et biodégradables. Toute initiative visant à économiser l'énergie est fortement encouragée pour la production, la levée, la conservation et la maturation des produits.

Les critères de sélection des producteur.rice.s et de leurs produits

Les producteur.rice.s sont sélectionné.e.s selon les critères de qualité, de tradition, de proximité, d'éthique et d'équité définis comme suit :

- > La qualité : la qualité gustative est le résultat du savoir-faire de ceux qui produisent, du choix des matières premières et des modes de production mis en œuvre.
- > La tradition : les produits et les processus de production issus de pratiques locales et historiquement déterminées sont considérés comme « traditionnels ».
- > La proximité : les producteur.rice.s sont en priorité sélectionné.e.s sur le territoire de la région PACA.
- > L'éthique : L'environnement doit être respecté dans les pratiques agricoles, d'élevage, de transformation, de commercialisation et de consommation.
- > L'équité : L'objectif de justice sociale doit être poursuivi dans la mise en œuvre de conditions de travail respectueuses de l'humain et de ses droits en générant de justes rémunérations ; par la recherche d'économies locales équilibrées, le développement de la solidarité et le respect de la diversité culturelle et des traditions.

Les PRODUCTEUR.RICE.S

Au Marché de la Cité, il y a essentiellement des producteur.rice.s : iels représentent au minimum 80% des étalages.

Les producteur.rice.s ne vendent que leurs produits. Ce faisant, iels assument la responsabilité de leur travail et de la qualité de ce qu'iels apportent sur le marché. Iels ont l'opportunité de raconter les produits, le travail qui les sous-tend, ce qui définit leur qualité, et par conséquent ce qui justifie le prix appliqué. Le discours peut être accompagné de dégustations et d'activités d'éducation au goût.

Parmis eux, 80% ne vendent que leurs propres récoltes : les produits élevés, récoltés, stockés et transformés. 20% des producteurs présents sur le marché pourront valoriser un savoir-faire de transformation (vinification, fermentation, fumage, ...etc.) tout en s'approvisionnant en produit brut chez d'autre producteur.rice.s. Dans ce cas, l'approvisionnement devra respecter les valeurs de la Charte en termes de durabilité, d'équité et de proximité.

Les producteur.rice.s sont présent.e.s régulièrement sur le marché, en personne ou par l'intermédiaire des membres de la famille ou des employé.e.s impliqué.e.s dans le processus de production.

Les revendeur.se.s sont autorisés dans une limite de 10% des stands sur des critères de diversité des produits sur le marché, accessibilité, promotion des productions locales et durabilité.

Les PRODUITS

Produits naturels

Les produits vendus au Marché Retrouvé sont naturels, c'est-à-dire obtenus par des procédés de production traditionnels et respectueux de l'environnement. Les certifications biologiques, biodynamiques ou autres sont appréciées et valorisées, mais elles ne constituent pas en elles-mêmes un critère de sélection déterminant dans le choix des producteurs et des produits présents sur le marché.

Produits locaux

Les produits vendus doivent représenter une région ou une aire culturellement homogène et située à proximité du lieu d'implantation du marché : le département des Bouches-du-Rhône. Exceptionnellement et pour les produits qui ne se trouvent pas dans les Bouches-du-Rhône, cette zone pourra être étendue à la région PACA. L'objectif étant de privilégier les économies locales et de diminuer l'impact écologique des transports alimentaires.

La conséquence directe de ce principe est la vente de produits exclusivement de saison.

Des food trucks et stands « slow food »

Ils seront présents sur le marché afin de favoriser une ambiance conviviale en proposant une offre de restauration in situ. Ils ne font pas concurrence à l'offre d'alimentation locale au détail et représenteront 20% maximum du total des étalages. Les foodtrucks et stands « slow food » seront sélectionnés sur les mêmes critères que les producteurs.

Produits non alimentaires

Les producteurs sur le Marché de la Cité peuvent également être des artisans.e.s à condition qu'il s'agisse d'objets étroitement liés aux traditions locales et produits par eux. Les stands proposant des produits travaillés issus de la récupération et du reconditionnement sont également valorisés.

Les prix

Les prix pratiqués sur le Marché de la Cité doivent être affichés et répondent aux critères d'équité : rémunération appropriée du travail des producteurs, traitement équitable des coproducteurs qui bénéficient de coûts d'intermédiation réduits.

Compte tenu du territoire d'implantation, une attention particulière sera portée à l'accessibilité des prix. Ceci posé, le Marché de la Cité valorise le prix d'une alimentation de qualité rémunératrice pour les producteurs. L'accessibilité ne devra ainsi pas reposer exclusivement sur les producteurs et pourra être promue avec des projets parallèles et la sensibilisation.

Education et sensibilisation

En plus des exigences légales requises en matière d'étiquetage des produits, toute information complémentaire sur les produits, leur qualité et le processus de production fournie par les producteurs est encouragée. De plus, un atelier pédagogique en lien avec un produit sera proposé par un.e producteur.ice, un foodtruck ou toute autre association locale, identifiée par la Cité de l'agriculture ou les producteur.rice.s participant.e.s, à chaque marché et à destination d'un public d'adultes et/ou d'enfants.