

VIVIERS-LÈS-MONTAGNES

Treize producteurs locaux réunis autour de Yannick



Yannick Régis, à l'origine du comptoir de vente./ DDM JE

Un amoureux de la terre qui cultive ses richesses. Yannick Régis, 46 ans, est exploitant agricole à Viviers depuis les années 2000. D'abord maraîcher, le natif du village a élargi sa gamme en produisant depuis, un peu de céréales et a installé un petit élevage de poules pondeuses en plein air. Fils d'agriculteur, il a lancé pendant la crise sanitaire un système de vente direct. « Le légume, c'est 95 % en vente directe et les marchés ont été fermés durant le Covid. On était à 180 paniers par semaine et on est tombé à 60 hors Covid. Aujourd'hui, on tourne à 50 », indique celui qui a repris comme ses confrères, le chemin des marchés locaux, à Castres et Revel le samedi matin.

« Une logique écologique et économique »

Du Viviers au panier, c'est le nom du site internet qui permet de faire son petit marché en li-

gne et de venir le récupérer le mardi ou le vendredi (de 16 heures à 19 heures) à la ferme « Le Raouly ». On y retrouve bon nombre de producteurs du coin, dont, évidemment, ceux de Viviers comme la Bonicarde ou les produits de Yannick. Objectif : « Vendre les produits sur place et garder une continuité avec le client mais aussi vendre des produits de collègues des marchés. C'est une logique économique et écologique » Environ treize producteurs et deux artisans composent le collectif, qui propose des saveurs d'ici : viande, légumes, fromages, fruits...

« On a des personnes de 25 à 80 ans, avec un panier moyen pour 4 personnes. Nous avons des gens réguliers qui viennent deux fois par semaine. » Un drive fermier pratique pour manger bon et sain.

J.E

www.duviviersaupanier.fr -
06 65 32 71 47