



Gaëlle et Bertrand ABADIE,
viticulteurs à Bénesse-les-Dax

« Les MPP nous ont permis de rencontrer et fidéliser une nouvelle clientèle de touristes mais aussi et surtout de consommateurs locaux. C'est l'occasion de nous ouvrir à d'autres horizons et un moment privilégié pour communiquer de façon positive sur notre travail. Nous avons pu augmenter de façon significative la vente de bouteilles grâce aux MPP. »



Stéphane LOUPRET,
*éleveur-gaveur de canards
à Montfort en Chalosse*

« Sur le MPP, je suis à la fois, agriculteur, commercial et cuisinier. C'est très motivant. Cela ne s'improvise pas, il faut du professionnalisme et une bonne organisation. Participer aux MPP c'est idéal pour la publicité. Les clients consomment à l'assiette et en plus achètent des produits sur mon stand. J'ai aussi des retours intéressants au niveau des commandes et de ventes à la ferme. »



Simone CARRINCAZEUX,
arboricultrice à Laurède

« J'ai mis au point, spécialement pour les MPP, une recette à base de fruits cuits à la plancha. Je n'aurais jamais penser vendre autant de desserts lors de ces marchés ; L'essentiel est que les clients voient la préparation de l'assiette sur place et soient surpris par nos préparations culinaires. Cela suscite leur curiosité sur nos produits et notre façon de travailler. »



Olivier TRUCHETET,
pisciculteur à Geloux

« L'idée de cuisiner mes produits et de les vendre directement à la clientèle sur un MPP me plaît. En diversifiant ainsi mes revenus, j'ai pu sécuriser un emploi salarié et avoir plus de souplesse pour mon organisation personnelle.

J'apprécie l'ambiance conviviale de ces marchés où les clients sont décontractés. C'est agréable de se retrouver avec d'autres agriculteurs qui ont fait le choix de la vente directe. »