

Interview aux producteurs locaux

Nous avons interviewé un primeur d'un stand de fruits, de légumes et d'oeuf. La première question que nous lui avons demandé a été: quelle sont les caractéristiques de ses produits, il a répondu que ses produits sont bio, ils ont un label de qualité et ils sont équitables. Puis nous lui avons demandé où il produit ses produits et combien de terrain il a. Il a répondu que ses produits sont cultivés à Montelabbate, où se trouvent 10 hectares des verger et 1 hectare et demi de légumes par rotation. Puis on lui a demandé des conseil. Nous lui avons demandé combien de temps on peut conserver les oeufs. Le primeur nous a conseillé de conserver les oeufs dans le frigo pendant un moins afin de les conserver. Nous lui avons demandé aussi de nous conseiller des types de pommes pour faire un gâteau aux pommes. Il nous a conseillé pink lady et fuji pour ceux qui les préfèrent croquantes et sucrés, et d'autres types des pommes plus tendres. Ensuite, nous avons demandé au primeur quand les pommes et les poires sont récoltées et où elles sont conservées. Il a répondu que les pommes et les poires était recoltées en octobre et conservées dans des cellules, puis mises dans des cages de 20 kg chacune et enfin dans des cagettes en bois pour les amener au marché. Également, nous lui avons demandé quelles type de transport il effectue. Son transport est à km 0 (filière courte). Enfin, on lui a demandé où il vend ses produits. La vente de ses produits est à Pesaro: près de l'école le jeudi et au port le vendredi. Nous avons demandé à une cliente habituelle ce qu'elle achète habituellement. Elle achète des légumes et des oeufs dans ce marché.

Eleonora Serafini, Asia Aiudi, Sofia Pacini

