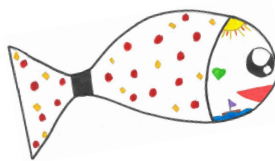




La rédaction de MDMT s'est rendue sur le marché de St Aug' du mercredi matin pour rencontrer certains de ses acteurs.
Bonne lecture !



N° spécial
marché de
St Aug'

février-mars 2026

Le cyclodon

Un vélo un peu bizarre s'est installé sur la place du marché. Il s'agit du cyclodon, un espace de gratuité. Pour comprendre de quoi il s'agit, l'équipe de MDMT a interrogé les maîtres du cyclodon : Mehdi et Benjamin.

C'est quoi le cyclodon ?

C'est un vélo un peu bizarre qui permet de transporter des choses à donner ou à déposer.

Pourquoi le cyclodon existe ?

Pour inciter les gens à consommer différemment. On n'est pas toujours obligé d'acheter des choses neuves. L'idée est de prolonger la durée de vie des objets.

On a déjà assez d'objets pour vivre correctement. Le cyclodon permet d'éviter de les jeter et ça aide les personnes dans le besoin.

Quand peut-on retrouver le cyclodon ?

Nous venons sur le marché de St Augustin une fois par mois.

Quels objets peut-on donner ?

Des objets en bon état, comme des vêtements, plutôt pour adultes, du petit électroménager, des sacs ou encore, des jeux de société.

A qui sont destinés les objets à donner ?

A tout le monde mais particulièrement aux étudiants.

Si on a des dons à faire, comment procède-t-on ?

Vous pouvez nous les donner quand nous sommes là.

Sinon, contactez le cyclodon par téléphone, mail ou sur les réseaux sociaux.



L'apiculteur du marché.

Miguel est l'apiculteur qui vend les produits de ses ruches sur le marché de St Augustin. L'équipe de MDMT l'a rencontré...

Comment les abeilles font-elles le miel ?

Elles vont chercher le nectar dans les fleurs et le mélangent avec leurs enzymes. Elles se le passent de bouche à bouche et le stockent sur les alvéoles. Le miel est différent selon les fleurs.

La combinaison de protection est-elle confortable ?

Pas vraiment, elle donne chaud. Mais l'essentiel reste d'être protégé.

Combien y-a-t-il d'abeilles par ruches ?

Il y en a 30 à 50 000 par ruche. Elles sont plus nombreuses quand il commence à faire beau.

Quand vous allez chercher le miel, est-ce possible que des femelles soient en train de pondre ?

Il n'y a que la reine qui pond. Et elle pond environ mille œufs par jour. Elle ne sort que pour être inséminée.

Est-ce que la reine peut venir vous piquer ?

Non, ce ne sont que les abeilles qui piquent.

Combien de temps faut-il pour faire du miel ?

De la fleur au pot, c'est aléatoire ! Disons que ça peut être rapide, environ un mois.

Avez-vous plusieurs sortes de miel ?

Oui, environ dix sortes.

Comment savez-vous que les abeilles sont allées butiner sur telle ou telle fleur ?

On pose la ruche près d'un champ de tournesol par exemple, au moment de la floraison. Et là, au moment de la récolte, on sait que ce sera du miel de tournesol.

Aviez-vous peur des abeilles quand vous étiez petit ?

Non, mais il faut savoir qu'elles ne sont pas méchantes. Elles ne piquent que quand elles se sentent en danger.

Quel est votre miel préféré ?

Le miel de châtaigner.

Aimez-vous les frelons ?

Non, évidemment. Mais ils ne sont pas là pour rien... Ils font partie de la chaîne aussi !



L'artisan-rôtisseur du marché.

Le stand de Pierre répand sur le marché une gourmande odeur de poulet rôti !
Interview de l'artisan-rôtisseur...

D'où viennent vos poulets ?

Du Périgord.

Tuez-vous vous-mêmes vos poulets ?

Non, je fais appel à un abattoir afin que les règles d'hygiène soient bien respectées.

Quel est votre morceau de poulet préféré ?

L'avant-cuisse.

Vous ne vendez que des poulets ?

Non, j'ai aussi du jambonneau, des rôtis, des saucisses, des travers de porc.

Quel est le temps de cuisson pour un poulet ?

Environ 1H15.

Comment préparez-vous votre sauce ?

Tout simplement avec un filet d'huile, du sel, du poivre et du thym.

Vendez-vous de la dinde à Noël ?

Non.

Vous êtes-vous déjà brûlé avec votre rôtisseuse ?

En huit ans, pratiquement pas sauf ce matin justement ! Mais pas gravement !

Faites-vous d'autres marchés ?

Je viens ici tous les mercredis matin dès 7h, les samedis matin aussi à partir de 5h, et je vends également sur le marché des Chartrons et sur le marché de Pessac.



Le vendeur de pain

Lionel est le vendeur de pain du marché, pas le boulanger car ce n'est pas lui qui le prépare ! L'équipe de MDMT l'a interviewé...

D'où vient votre pain ?

Je travaille avec la boulangerie de Laurent Lachenal à Nansouty. C'est un compagnon du devoir.

Quels sont vos horaires ?

Je commence à travailler vers 5h30.

Quel est votre pain préféré ?

C'est l'Auvergnat composé de seigle, de noisettes torréfiées et de raisins.

Travaillez-vous tout seul ?

Mes fils travaillent avec moi les week-ends.

Combien de sortes de pains vendez-vous ?

Une vingtaine environ.

Combien de temps mettez-vous à préparer le marché ?

Environ trois heures.

Avez-vous des clients qui sont devenus des copains ?

Oui, plein qui viennent même à la maison !

Aimeriez-vous être vous-même boulanger ?

Non car c'est un rythme de vie trop décalé. Ils commencent à travailler le soir et dorment la journée.

Faites-vous d'autres marchés ?

Oui, j'en fais six par semaine et encore plus l'été.

Que pensez-vous du marché de St Aug ?

Je l'aime beaucoup car il y a un esprit village.

Quelle odeur sentez-vous le plus ? Celle du rôti ou celle du poissonnier ?

Celle du rôti !



Jeux

Retrouve les mots cachés



Poulet

Rôtisserie

Roti

Jambonneau

Cuisse

Blanc

Thym

Saucisse

Plume

Marché

Volaille

Sauce

Une nouvelle activité aux JSA : inscrivez-vous dès maintenant !

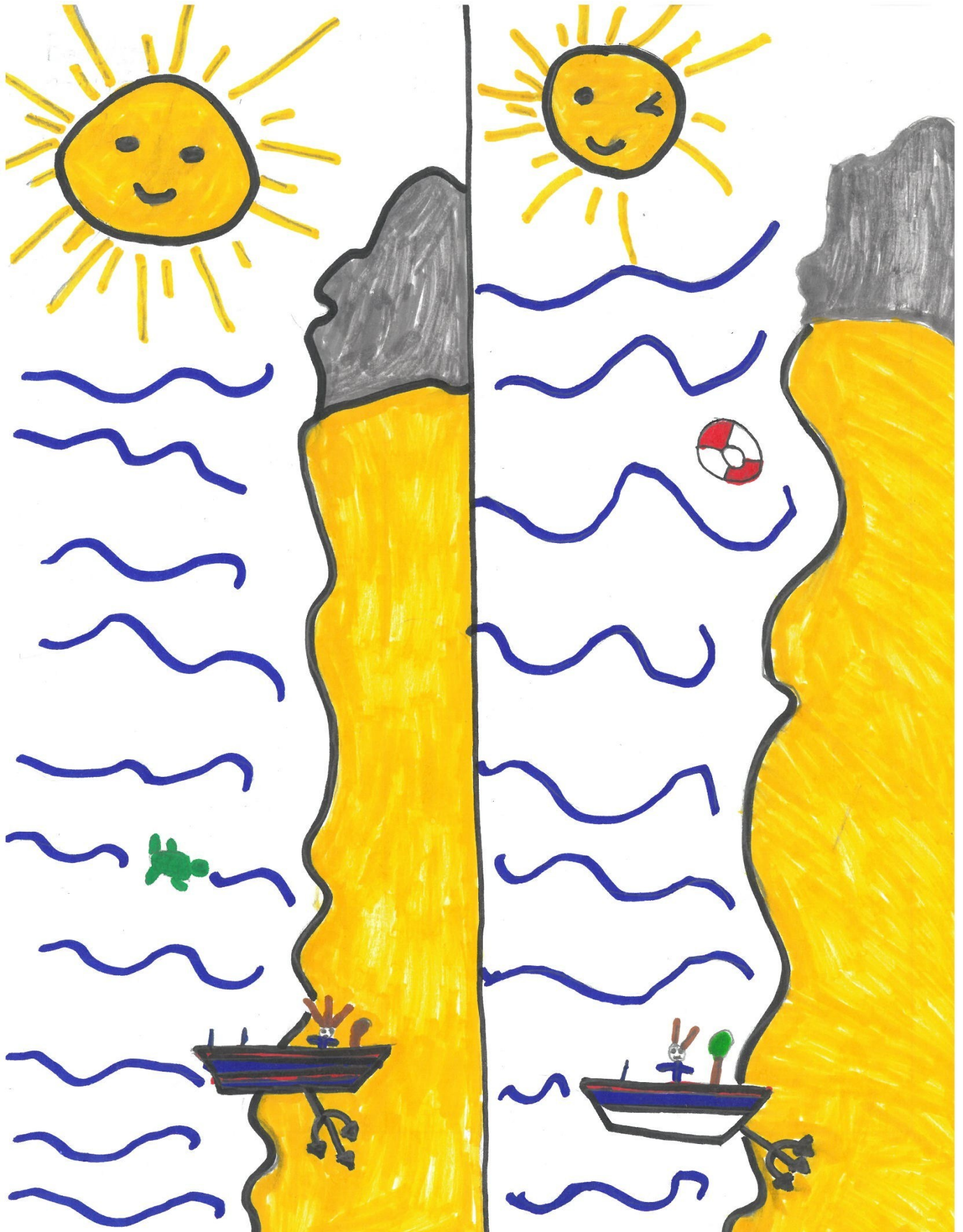
Dés le mois de septembre, vous pourrez pratiquer le saut à l'élastique aux JSA.

Tous les mercredis de 15h à 17h à Maître Jean

Tarif : 150€ l'année - pour les 6/10 ans

Jeux

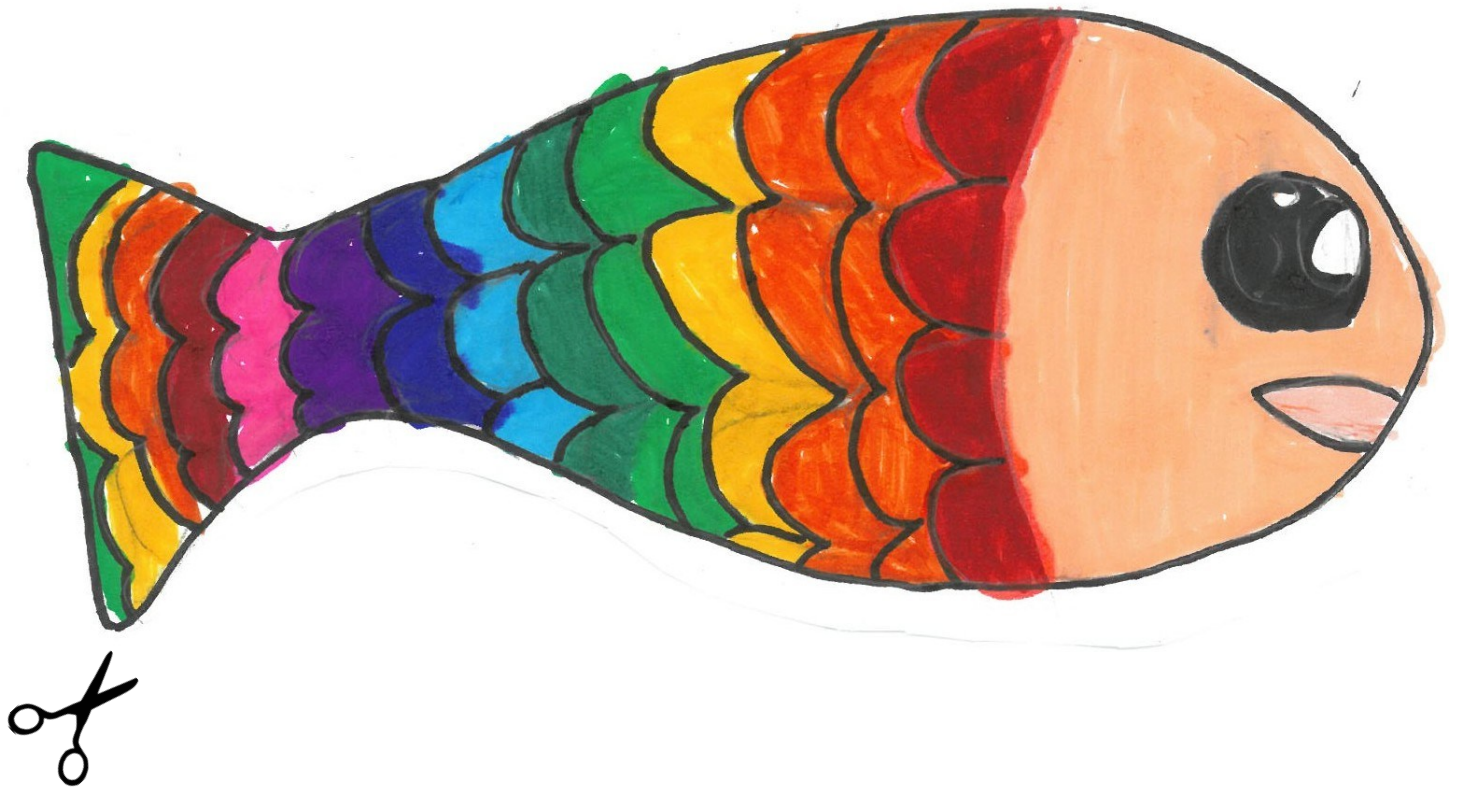
Retrouve les 7 différences



Poissons d'avril à découper

C'est le 1er avril ! Découpe les deux poissons d'avril situés au verso de cette page et colle-les dans le dos de tes copains et animateurs !





MERCRE dis-moi TOUT

