

Marché de producteurs : ça commence ce dimanche

Promesse de campagne, exigence des consommateurs : la nouvelle équipe municipale met en place un marché de proximité, le dimanche matin, place Saint-Benoît. Producteurs et artisans locaux seront au rendez-vous tous les quinze jours.

06:30 - Temps de lecture : 2 min

| | Vu 172 fois



Des produits vrais, des échanges conviviaux : c'est la promesse du marché bimensuel.
Photo RL

Un peu tardivement (par rapport à la saison), mais sûrement, la nouvelle équipe municipale passe à l'action : à compter du dimanche 18 octobre, elle met en place un marché de producteurs et d'artisans locaux un dimanche sur deux. En alternance avec [celui de Bertrange, qui a pris racine dès cet été.](#)

Pour l'adjointe à l'environnement Isabelle Noirot, ce décalage ne semble pas un problème : « Nous avons le retour d'expérience de ce qui se passe à Bertrange et nous avons réussi à convaincre d'autres personnes », ce qui n'est pas si simple en effet. « Pour beaucoup, le dimanche est le seul jour de repos et beaucoup misent davantage sur les gros marchés de Thionville ou Yutz », reprend l'adjointe. « Par exemple, nous ne sommes pas parvenus à avoir la présence d'un maraîcher local. Un revendeur aurait peut-être aimé venir, mais ça n'est pas l'esprit. Notre volonté est bien d'accompagner les exploitants du secteur. »

Pain, œufs, miel, bière...

Cela dit, le travail de la municipalité porte aujourd'hui ses fruits puisque le marché alignera une douzaine d'exposants : les gâteaux de Carolane ; [le miel du Yussois Julien Frizzon](#) et aussi de la Ruche de Moselle ; les fromages de la Ferme du Petit lait ; les œufs de Petit Calimero ; le pain de la ferme de Pépinville ; les thés et les épices de Etpiscestbien ; les produits à base d'huile de lin de La Pierreuse ; la bière de la microbrasserie BAG ; les jus de fruits de Saveurs de Mbeuti ; les préparations à base d'huile d'olive de Missecolo by Magali. Le food truck guérangeois Le Petit mexicain sera aussi de la partie, tout comme une couturière avec ses travaux faits main.

Si la mise en place de cette offre commerciale nouvelle est une promesse de campagne, il s'agit aussi de répondre à une demande croissante des consommateurs pour le manger local. « Pendant le confinement, les gens ont découvert l'existence de producteurs près de chez eux ; les habitudes de consommation ont évolué vers le local et nous voulons encourager cela », reprend Isabelle Noirot.

Sur le plan stratégique, la municipalité mise sur la place Saint-Benoît, « qui est plus centrale que la place de la République. L'idée est aussi d'apporter de la convivialité sur ce lieu qui voit malgré tout passer beaucoup de monde ».

Un dimanche sur deux, jusqu'au 6 décembre inclus, place Saint-Benoît, de 9 h à 12 h.