

Guénange :

Comment le marché de producteurs est devenu essentiel

Du bio (beaucoup), du bon (toujours), du local (exclusivement). Pas de doute : le marché dominical de Guénange tient la bonne formule. Deux fois par mois, les clients se rendent en nombre place Saint-Benoît où les producteurs du coin donnent rendez-vous depuis bientôt six mois. On fait les emplettes en images.

Rl 18 avr. 2021

Par Photos Armand FLOHR (Textes Chrystelle FOLNY) -



01 / 22

La grisaille ne décourage pas les amateurs de bonnes choses, toujours plus nombreux à fréquenter le marché de producteurs du bimensuel dimanche matin.



02 / 22

Depuis le lancement de ce nouveau rendez-vous, les Guénangeois redécouvrent la place Saint-Benoît.



03 / 22

Difficile de résister à l'appel de la brioche au beurre !



04 / 22

Un vrai marché alimentaire, où l'on trouve de tout et même des plats cuisinés.



05 / 22

La tenue de ce marché est avant tout une promesse de campagne. Une bonne idée que beaucoup de communes ont dupliqué. Désormais, le marché de producteurs est un rendez-vous qui compte.



06 / 22

Les produits locaux se déclinent d'un stand à l'autre. Au final, on (re)découvre à quel point les producteurs du coin sont nombreux. Ici, des huiles végétales made in Moselle.



07 / 22

Pour les dents creuses ou pour le voyage gustatif, le Petit mexicain revisite la cuisine de rue. Hum!



08 / 22

Depuis son lancement, les commerçants se montrent très satisfait de l'affluence du dimanche matin.



09 / 22

Ce 18 avril, le maraîcher avait aussi apporté des fleurs. C'est de saison et pour le moral, il n'y a rien de mieux.



10 / 22

Maryline Kowalczyk brasse la bière et la vend sur le marché. Un succès.



11 / 22

L'équipe municipale a réussi à mobiliser les producteurs du secteur et aussi quelques artisans.



12 / 22

Le parfum des amandes et cacahuètes grillées a embaumé Guénange haut ce dimanche.



13 / 22 Miel et bougies à la cire d'abeille: le combo gagnant.



14 / 22

Depuis le lancement de ce nouveau rendez-vous, les Guénangeois redécouvrent la place Saint-Benoît.



15 / 22

Guénange a réussi son pari en créant ce marché de toutes pièces autour des productions locales et de qualité.



16 / 22

Pour garnir le panier, on trouve des légumes, du pain, du fromage, des oeufs, de la bière, des épices, des friandises artisanales et les incontournables confitures.



17 / 22

Une bonne bouteille pour le week-end...



18 / 22

Certains ont déjà pris leurs habitudes et comptent sur le marché pour trouver de bons produits.



19 / 22

Depuis le lancement de ce nouveau rendez-vous, les Guénangeois redécouvrent la place Saint-Benoît.



20 / 22

Certains ont déjà pris leurs habitudes et comptent sur le marché pour trouver de bons produits.



21 / 22

Qui se souvient encore du véritable goût du lait fermier?



22 / 22

L'arrivée du printemps apporte son lot de nouveautés sur les étals.