

COMMUNIQUE DE PRESSE

9 avril 2018

Le retour de « Court-Circuit »,
le marché des producteurs locaux à Liège !



Dès ce 12 avril, suite au succès des deux premières éditions du marché des producteurs locaux en 2016 et 2017, Maggy YERNA, Echevin du Développement économique et territorial de la Ville de Liège organise la troisième édition du Court-Circuit !

Ce marché proposera des produits divers et variés issus uniquement de la province de Liège ou d'un rayon de 50 kilomètres autour de Liège. Il fera ainsi la part belle aux fruits et légumes de saisons, aux produits laitiers, aux pains et pâtisseries, à la viande et à la charcuterie... sans parler des cosmétiques, des alcools locaux et des friandises ou produits issus de la ruche !

Court-Circuit ambitionne d'offrir aux Liégeois et aux Liégeoises des produits sains et savoureux, tout en privilégiant l'échange direct entre le producteur et le consommateur. Ce sont, en effet, pas moins de **25 professionnels** qui seront présents sur le marché.

L'occasion est belle également de soutenir l'économie et d'encourager l'emploi dans notre région !

L'évolution des marchés actuels ainsi que des enquêtes auprès des personnes concernées ont poussé l'Echevinat du Développement économique et territorial ainsi que le service des Foires et Marchés de la Ville de Liège à organiser le marché durant l'après-midi et le début de soirée.

C'est donc **de 15h à 19h** que les clients et passants seront accueillis **sur la place Xavier Neujean**.

Le marché est organisé les **2èmes et 4èmes jeudis de chaque mois**, jusqu'au 13 septembre 2018. Exceptionnellement, au mois de mai, le 2^e jeudi étant un jour férié (Ascension), le marché n'aura pas lieu.

Les producteurs ont été sélectionnés suite à un appel clôturé le 19 février dernier et pour lequel nous avons reçu 30 candidatures, 16 en tant qu'abonnés et 14 en tant qu'occasionnels.

Celles-ci ont été choisies selon les critères suivants :

- attractivité et originalité des produits
- motivation des producteurs
- complémentarité des produits et diversité des produits sur le marché
- nombre d'intermédiaires
- origine des produits

Voici donc, la liste des producteurs qui seront présents sur le marché lors de cette édition :

Producteurs abonnés (14 dont 2 nouveaux)		
Nom du producteur	Origine	Produits proposés
Ferme Delarbre	Hanneche	Fruits et légumes de saison (fraises, tomates, framboises, asperges, courges, potirons)
Jardin de la Fouarge *	Comblain-au-Pont	Légumes de saison, aromates, œufs frais, légumes déshydratés
Cynorhodon asbl *	Haccourt	Fruits et légumes certifiés bio et de saison, fleurs comestibles
Le Phil du Temps *	Grâce-Hollogne	Légumes et plantes potagères, plants de fleurs
La Ferme du Bêche *	Milmort	Volailles, charcuteries, plats cuisinés, fromage, confitures, fraises, bière à la fraise
Ferme Vrancken	Havelange	Pommes de terre, fruits et légumes
Buttiens fruits *	Verlaine	Fruits, légumes, jus, confitures, sirops
Arts Patrick *	Soumagne	Gaufres, tartes, pains
Un Pain C'est Tout Sprl *	Liège	Pains, miches
Bergerie de l'Isabelle *	Rendeux	Fromages de brebis, laine
Chèvrerie des Fous ronds *	Teunen	Fromage de chèvre, yaourt, beurre, bière blonde spéciale
Confiture Célinette *	Awans	Confitures artisanales
Les délices d'Angélique	Marneffe	Baies et plantes de goji, confitures, chocolat, liqueurs
Les bergers de la Haye *	Esneux	Fromage, yaourt, glaces au lait de brebis bio

Producteurs occasionnels (13 planifiés à ce jour dont 8 nouveaux) * présents le 12 avril		
Nom du producteur	Origine	Produits proposés
Les Compagnons de la Terre	Mortier	Légumes de saison, fruits rouges
Fromagerie du Bairsoû	Stoumont	Fromages au lait cru de vache, chèvre et brebis produits laitiers, beurre
De bonnes adresses d'ici *	Aywaille	Quiches, truites, canard
Myrtilles de Chardeneux	Bonsin	Myrtilles fraîches et confitures de myrtilles
Flora'ine *	Liège	Crème visage et corps, huiles essentielles
Le Gaufrier	Liège	Gaufres artisanales
L'Effet coquelicot	Liège	Plantes indigènes, plantes aromatiques, condiments, légumes à repiquer
Sucre d'Or *	Pépinster	Confiserie artisanale aux arômes et colorants sans conservateur
Les Douceurs de Mimi *	Ans	Cosmétiques naturels origine 100% végétale, crème mains et pieds, crème visage, baume cheveux, huiles de soin, déo, shampoing
Aux 1000 Saveurs *	Tavier	Elixirs de Franchimont, Fleurs de Franchimont, rosée de Spa, la Franche fleur (bière), miel de Tavier
Ferme Fransen	Crisnée	Fruits et légumes de saison
Le vrai safran	Liège	Safran, confitures, gelée de fleurs, vinaigre de cidre bio, chutneys, boissons rafraichissantes
Vitaleat *	Oupeye	Pâtisserie, desserts sans gluten ni lactose et à index glycémique bas

Une attention particulière sera portée à l'information des clients puisqu'un panneau individuel apportera des informations sur l'origine des produits, le mode de production et les aspects spécifiques de chaque exploitation (agriculture biologique, permaculture...)



Pour toute information ou tout nouveau dépôt de candidature pour les producteurs occasionnels :

Service des Foires et Marchés

rue sur les Foulons 11/1 à 4000 Liège

04/221.92.29 - foiresetmarches@liege.be

Informations complémentaires :

Echevinat du Développement économique et territorial de la Ville de Liège

La Batte 10/5 à 4000 Liège

bernadette.noel@liege.be