



# COURT



# CIRCUIT

**Marché des produits locaux**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Lancement de la saison du  
Marché "Court-Circuit"  
ce jeudi 28 mai 2020**



**Maggy YERNA, Echevin du Logement et du Développement économique de la Ville de Liège, a le plaisir de vous informer du lancement de la saison 2020 pour le marché « Court-Circuit », Place Xavier-Neujean. La première manifestation aura lieu le jeudi 28 mai et par la suite les 2<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> jeudis de chaque mois, de 15h à 19h. Toutes les précautions nécessaires seront prises afin de vous faire profiter du marché dans les meilleures conditions possibles.**

Après concertation avec différents producteurs, le Cabinet du Bourgmestre, les services de la Ville et la Police. Nous sommes arrivés à un accord concernant la mise en œuvre afin d'offrir toutes les garanties de sécurité prescrites par le Conseil National de Sécurité tant pour le public que pour les producteurs :

- Port du masque obligatoire pour les marchands et recommandé pour les clients ;
- Mise à disposition de gel hydroalcoolique pour les marchands et clients ;
- Mise en place d'un cheminement à sens unique avec entrée et sortie ;
- Respect de la distanciation physique avec un marquage de distanciation social au sol ;
- Application d'une distance de sécurité entre les différentes les échoppes.

C'est un immense soulagement pour nos producteurs qui connaissent une année difficile suite à l'épidémie de coronavirus qui a entraîné l'annulation de plusieurs manifestations. Ils vont pouvoir reprendre leur activité pour le plus grand plaisir des amateurs de produits sains.

Pour rappel, Maggy Yerna a lancé le marché « Court-Circuit » en 2016 afin de proposer une initiative innovante aux Liégeois et Liégeoises qui étaient soucieux d'avoir une alimentation saine et qui étaient également sensibles à la traçabilité du contenu de leur assiette.

Sur place, vous trouverez des produits frais, fruits du travail d'une vingtaine de producteurs locaux : maraîchers, fromagers, boulangers, confiseurs se côtoient pour faire 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, bières artisanales ainsi que des friandises ou produits issus de la ruche !

Le marché en est maintenant à sa 5<sup>ème</sup> édition et le principe est toujours le même. D'une part les aliments proposés à la vente aient été produits ou transformés de manière artisanale en Province de Liège ou dans un rayon de 50 kilomètres autour de Liège, et d'autre part le nombre minimum d'intermédiaires. Cela permet aux producteurs d'avoir une meilleure marge sur leurs produits et de proposer des prix proches de ceux de la grande distribution.

Mais Court-Circuit, ce n'est pas que ça ! C'est également une bonne dose de convivialité. Ici on privilégie les contacts directs entre le consommateur et le producteur.

En achetant directement au producteur, celui-ci prend le temps de vous expliquer la provenance des aliments qu'il vend et de vous donner des conseils. Et tout cela, avec le sourire.

**Maggy Yerna vous invite plus que jamais à soutenir nos petits producteurs, qui malgré la crise sanitaire, continuent de travailler d'arrache-pied pour nous permettre d'avoir une alimentation saine !**

### LES DATES DE CETTE ÉDITION 2020

- 28 mai
- 11 et 25 juin
- 9 et 23 juillet
- 13 et 27 août
- 10 et 24 septembre
- 8 et 22 octobre

### LES PRODUCTEURS L'ÉDITION DU 28 MAI 2020

❖ <b>Aux Délices de mon enfance</b>	Yaourt, fromage frais épicé, maquée, dessert lacté, crème glacé.
❖ <b>Chèvrerie des Fous Ronds</b>	Fromage de chèvre frais et affiné, tomme, camembert de chèvre, feta, yaourt. Beurre et maquée de beurre. Bière blonde spéciale.
❖ <b>DELARBRE François</b>	Fraise, confiture de fraises, jus de fraise, pomme, cerise, framboise. Légume de saison : tomate, poivron, aubergine, asperge, courgette...
❖ <b>Fromagerie "La Faytoise"</b>	Fromage frais, maquée, yaourt, beurre au lait cru, un petit choix de fromage à pâte dure, confiture de lait, lait cru, crème.
❖ <b>Herboristerie Saint-Adalbert</b>	Produits de transformation des plantes médicinales : hydrolats, macérats huileux, phytocosmétiques, jus de plantes.
❖ <b>Jardin de la Fouarge</b>	Fruit, légume et miel. Bière "Forêt".
❖ <b>La ferme de la Berwête</b>	Fromage et savon au lait de chèvre.
❖ <b>La ferme du Bêche</b>	Frais, bière à la fraise, fromages de ferme EE ou BIO, charcuterie, volaille, confiture, plat cuisiné maison.
❖ <b>L'atelier Noaté</b>	Biscuit, couque, gaufre, pâtisserie, pain BIO.
❖ <b>Le phil du temps</b>	Légume et fruit de saison, plante potagère et florale à repiquer et semence potagère.
❖ <b>Li p'tit en k</b>	Cuberdon, bonbon, « lard », barre aux céréales, guimauve bio et glace. Moutarde à l'ancienne, confit, vinaigre.
❖ <b>Saveurs des Deux Ourthes</b>	Viande fraîche, préparation, charcuterie.
❖ <b>Un pain c'est tout</b>	Pain blanc, pain gris de froment et d'épeautre, craquelin d'épeautre, miches, petit cake aux fruits de saison.

## PLAN DU SITE



### **Informations Complémentaires :**

Ville de Liège - Foires et Marchés  
Rue Sur-les-Foulons 11 (1er étage) - 4000 Liège  
04 221 92 29  
[foiresetmarches@liege.be](mailto:foiresetmarches@liege.be)