

# COURT - CIRCUIT

Marché des produits locaux

## 1. L'INVENTAIRE DU PROJET

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 a décidé de réorganiser le marché pour la troisième année consécutive dès ce 12 avril !

Dénommé 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 la Ville. 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 des 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 producteurs** qui seront présents sur le marché.

L'occasion est belle également de soutenir l'économie et d'encourager l'emploi local !

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 2<sup>èmes</sup> et 4<sup>èmes</sup> jeudis de chaque mois**, jusqu'au 13 septembre 2018. Exceptionnellement, au mois de mai, le 2<sup>e</sup> 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.

## 2. LES CRITÈRES DE SÉLECTION :

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

## 3. LA LISTE DES PRODUCTEURS PRÉSENTS POUR CETTE ÉDITION 2018

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

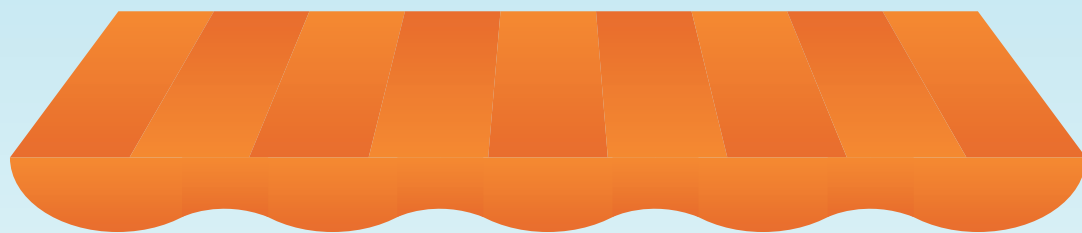
<b>Producteurs abonnés (14 dont 2 nouveaux**)</b>		
<b>Nom du producteur</b>	<b>Origine</b>	<b>Produits proposés</b>
Buttiens fruits	Verlaine	Fruits, légumes, jus, confitures, sirops
Arts Patrick	Soumagne	Gaufres, tartes, pains
Un Pain C'est Tout Sprl	Liège	Pains, miches
Bergerie de l'Isbelle	Rendeux	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

<b>Producteurs occasionnels (13 planifiés à ce jour dont 8 nouveaux**)</b>		
<b>Nom du producteur</b>	<b>Origine</b>	<b>Produits proposés</b>
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

Producteurs occasionnels (13 planifiés à ce jour dont 8 nouveaux**)		
Nom du producteur	Origine	Produits proposés
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 Franssen**	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, ... )



# COURT



# CIRCUIT

## Marché des produits locaux

FRUITS, LÉGUMES, PRODUITS LAITIERS, MIEL, BISCUITS,  
SUCRERIES, PAIN, VIANDE, PÂTES, JUS, BIÈRES, LIQUEURS...  
.....  
**VENEZ ACHETER DES PRODUITS DE NOTRE TERROIR !**

**LIÈGE / PLACE XAVIER NEUJEAN**

**LES 2<sup>e</sup> ET 4<sup>e</sup> JEUDIS DU MOIS  
DU 12 AVRIL AU 13 SEPTEMBRE 2018**

**..... DE 15 À 19H .....**

12 AVRIL • 26 AVRIL • 24 MAI  
14 JUIN • 28 JUIN • 12 JUILLET • 26 JUILLET  
09 AOÛT • 23 AOÛT • 13 SEPTEMBRE



Développement économique et Commerce  
*L'Echevinat  
des meilleurs rendez-vous.*

