

Ath: Le marché de la coopérATHive c'est ce samedi à partir de 13h



Alors que la ville de Leuze va lancer son marché de producteurs locaux, la Ville d'Ath a le sien depuis plusieurs années et en plus, il est couvert. En effet, le deuxième samedi du mois, les producteurs du Pays Vert et du Pays des Collines vendent leurs produits au Quai de l'Entrepôt à Ath.

Un marché qui a déjà son succès comme nous l'explique Muriel Talma, employée à l'agence du développement locale (ADL) « En fait c'est la ville qui a lancé son projet car les autorités ont la volonté de favoriser les artisans de leur territoire et aussi de favoriser les circuits courts. Et on peut dire que la fréquentation est constante et on note souvent que les personnes sont souvent des habitués. Muriel de poursuivre « Au début, nous avons lancé une petite tombola et nous demandions de mettre leurs coordonnées. Aujourd'hui on peut estimer qu'il y a plus ou moins deux cents personnes qui viennent au marché de la coopérative Athois et à chaque fois, ils reçoivent soit un courrier



ou une newsletter pour les gens qui ont accès au net et à l'intérieur, ils retrouvent toutes les infos ». Au sein de ce marché on y trouve des produits locaux et ceux-ci se différencient du produit « localisé » dans une région ou un territoire justement par la proximité géographique qui existe entre l'activité de production et l'activité de consommation et la Coopérative Athoise y adhère comme le dit Muriel « Par ailleurs, tous les détaillants de marché viennent tous de la région d'Ath et aussi des collines. On y trouve des produits de saison, des légumes, des fruits, du pain, du poulet et je crois que si ces marchands continuent de nous suivre c'est que le retour est bon sans quoi, il resterait chez eux. Mais l'important aussi pour eux, c'est de rester en contact avec le client ». Un des marchands, René Cuvelier triporteur propose des jus de fruits bios et est très ravi de ce marché local. « Pour nous, les petits producteurs locaux, c'est une belle opportunité de nous faire connaître. Même si tout le monde n'est pas producteur, le but est de drainer du monde ». De plus au Printemps 2017, le marché de la Coopérative devrait retrouver ses anciens installations qui sont situées à la rue de France et pour René cela va apporter un plus « A cet endroit, nous allons retrouver la proximité. Car ici au quai de l'entrepôt nous avons moins de proximité. Bien sûr au niveau parking c'est un plus ». Et Muriel de conclure « Il est vrai qu'un retour à la rue de France créera une plus grande synergie entre les commerces du centre-ville et les producteurs locaux. Car au départ c'était cela le but. Créer une association entre le commerce du centre-ville et ces producteurs ».



Des producteurs du Pays Vert et du Pays des Collines vous attendent ce 12 novembre de 13h à 18h au Quai de l'Entrepôt.

Seront normalement présents :

Produits laitiers

Ferme de Foucaumont : beurres, lait, yaourts, fromages à croûte fleurie et fromage mariné

Ferme Fourdin : beurre et fromage à pâte dur, affinés à la bière, aux épices et nature

Confitures et chocolat

Les douceurs de Mamie : cup cakes, biscuits, macarons, muffins...

Les craquants de Natasza: tartes et biscuits

Viandes et charcuterie

ArTHisans des Saveurs: charcuteries

Ferme Bruneau : volailles fermières (poulets, pintades et cailles) mais aussi pommes de terre

Jus de fruit, thés et cafés

A vélo, René Cuvelier : triporteur proposant des jus de fruit

Pains

Michel Bel: pains bio, macarons et gaufres chaudes

Légumes

Au potager de Monsieur Vroman

Laurent Hulsbosch : légumes bio

Divers

Féemézon : artisan traiteur

Jean-Luc Lenoir : vraies tartes au maton de Grammont cuites sur place

Atharaxie : produits bio et naturels pour le bien-être