

Le 1^{er} marché du terroir ce dimanche

Virton organise son premier marché du terroir ce dimanche 20 juin, de 9 à 12 h dans l'ancienne salle de gym du pensionnat. Une quinzaine de producteurs seront présents.

Nous vous en avons parlé le mois dernier, une ASBL à Virton, l'Effet Local, organise son tout premier marché du terroir gaumais. Celui-ci est annoncé pour ce dimanche 20 juin de 9 à 12 h dans l'ancienne salle de gym de l'école des sœurs. Très exactement à droite de la bibliothèque Biblio'Nef.

L'endroit a été restauré et rafraîchi par le propriétaire des lieux, Gwenaël Velghe.

On retrouvera dès ce dimanche toute une série de producteurs locaux, dans un rayon d'une vingtaine de km autour de Virton, dans le secteur des légumes, du fromage, de la viande, des bières mais aussi de l'artisanat.

« Le lieu est très beau, flambant neuf. D'autres activités pourront s'y dérouler plus tard, les idées d'occupation sont infinies. Rejoignez-vous ce dimanche avec du soleil, de la musique et de la bonne humeur », dit Louise Charlier, membre de l'ASBL l'Effet Local.

La musique sera de fait au rendez-vous ce dimanche puisqu'Élise et Jean-Marie Liégeois viendront jouer sur place quelques morceaux de folk traditionnel, de 10 à 12 h.

Une liste de producteurs qui ne fait que grimper

« À chaque marché le 3^e dimanche du mois, nous inviterons un artiste/écrivain/musicien. Au marché de juillet et août/septembre, il y aura Lily Gridel de St-Léger qui viendra présenter son livre « ADN ». Et Lucie Bernard viendra présenter son livre en août/septembre "Quand viendra notre tour, tome 1 : Anemis" », précise Els Coppejans, présidente de l'ASBL organisatrice.

Les producteurs qui ont déjà assuré de leur présence ce dimanche matin sont la maraî-



© ÉDA PHILIPPE LABEVE

Grande première, ce dimanche au centre de Virton, pour le 1^{er} marché du terroir gaumais.

chère fruits et légumes locaux Christelle Muller, ainsi que Lauradis maraîchage local Signeulx, Brasserie des Trévires, Georgette Devos (créations zéro déchet), Ferme de la Fâche Rachecourt, Miel de Gaume (Gomery), Little Garden Creations Carole Maillen, Id éco (Bleid), pisciculture Fourneau Marchand, MD Viande Meix, Brasserie de la Clochette Ethe, Le poirier du Loup Torgny, SéthiCéram Ville-Houdlémont, bières les Retrouvailles Ethe.

En plus de ces producteurs, viendront s'ajouter dès la 2^e édition le dimanche 18 juillet, France Gilardin, Argil'Art, Nana Mcéramique, Tendra, Pau & Co, Mère Nature, Anne-Pascale Wilmotte Apivegan Pastry (sans gluten), Douceurdélune. Une liste qui continue à s'étendre et illustre l'immense vivier des producteurs locaux en pays gaumais.