

CHARTRE DU



marché de la
Place Jaune

Missions et valeurs

Principes de fonctionnement

Critères de sélection

Mission et valeurs

Le Marché de la Place Jaune est une initiative de l'association "Place du Village" qui vise à animer régulièrement la Place du Village d'Attalens, en proposant, une fois par mois, un petit marché de produits locaux. Cet événement mensuel est aussi une occasion de laisser place à la convivialité et à la rencontre entre les habitants d'Attalens et des villages aux alentours. Le but du Marché de la Place Jaune est ainsi de faire vivre cette nouvelle place, tout en améliorant la visibilité et l'accès à des denrées saines et produites localement.

Proximité et convivialité

La proximité et la convivialité sont des valeurs au cœur de l'organisation du Marché de la Place Jaune

- La proximité dans les produits proposés sur les stands, le marché étant ouvert aux producteurs de la région (cf. critères de sélection)
- La convivialité dans la nature de l'événement qui propose, en plus des stands de producteurs, un bar, des food-trucks et des animations pour en faire un lieu ouvert à tous, où il est possible de se restaurer, de rencontrer les gens et de prolonger la soirée dans une ambiance bon enfant.

Durabilité

L'association du Marché de la Place Jaune étant sensible à la durabilité, il est souhaité que les Marchés nocturnes soient organisés de manière à minimiser leur impact environnemental. Cette volonté se traduit dans les principes de fonctionnement détaillés ci-après dans la Charte.

Principes de fonctionnement

Pour le Marché nocturne

Le Marché nocturne se déroule tous les derniers vendredis du mois, de 17h à 22h. Durant les mois de janvier et février, creux en termes de production, le marché n'a pas lieu.

Dans sa forme initiale, le marché nocturne est composé de

- 8 stands de producteurs locaux
- 1 emplacement à disposition des sociétés locales
- 1 stand pour un producteur invité (produit original, d'une autre région, etc.)
- 1 bar géré par le Comité du Marché
- 2 food-trucks

Stands producteurs

Les producteurs intéressés et éligibles au regard des critères de sélection (cf. rubrique « Critères »).

Sociétés locales

Un stand sera à disposition des sociétés locales qui, moyennant l'annonce de leur intérêt et leur inscription auprès des organisateurs, pourront faire la promotion de leur activité durant le marché.

Producteur invité

A chaque édition, un stand est réservé pour un producteur qui ne répond pas forcément aux critères de sélection définis, mais qui propose un produit original, d'exception ou en lien fort avec la saison.

Espace Bar

L'espace bar, géré par le comité de l'association, propose le plus possible de boissons locales et artisanales (jus de fruits, limonades, vins, bières).

Food-trucks

La présence de food-trucks permet de prolonger le marché, mais aussi d'y attirer des gens qui ne seraient pas forcément venus pour faire leurs courses alimentaires. Les plats proposés et les contenants utilisés doivent répondre à certains critères précis (cf. rubrique « Critères »).

Animation

Selon l'envie et la motivation des sociétés locales et les contacts établis au cas par cas avec des artistes locaux, une animation pourrait également être proposée pour ambiancer le marché (musique, danse, performance artistique, démonstration, bricolage pour enfants, etc.).

Critères de sélection

En cas de litige au niveau de la sélection des producteurs, la responsabilité de la délibération revient au comité de l'association. Aucun recours n'est possible.

Choix des producteurs partenaires

Selon la demande des producteurs de participer aux éditions, des critères de sélection transparents sont appliqués pour les sélectionner. Un des objectifs principaux, dans la sélection des producteurs, est de privilégier les producteurs issus d'un giron très local et d'atteindre une diversité de produits alimentaires.

Priorité

La priorité absolue est donnée aux producteurs issus d'Attalens et de la Basse Veveyse, sans contrainte au niveau du standard de production (pas de labellisation bio exigée).

Les producteurs qui se situent en dehors du District de la Basse Veveyse doivent proposer des produits artisanaux ou qui répondent aux critères de l'agriculture biologique.

Type de produits

Le Marché nocturne souhaite proposer une belle diversité de produits, en privilégiant les produits bruts, issus de la terre et de l'élevage. La flexibilité reste néanmoins grande dans les critères de sélection, afin de pouvoir répondre aux différents impératifs et contraintes saisonnières.

Si le nombre de stands de nourriture est inférieur à 8, des artisans proposant des produits non alimentaires mais artisanaux et produits localement seront invités à s'inscrire.

Critères pour les food-trucks

La présence de food-trucks permet de nourrir l'objectif de convivialité inhérent à l'organisation des Marchés nocturnes. Néanmoins, afin de contrôler l'impact environnemental de l'événement, il est important de donner un cadre aux tenanciers, afin qu'ils puissent être en accord avec l'approche durabilité des organisateurs.

Pour être éligible, un tenancier de food-truck doit s'engager à :

- Proposer des plats avec le moins de vaisselle jetable. Idéalement, les aliments devraient pouvoir être vendus sans contenant (par ex. Fajitas, Sandwichs, rouleaux de printemps, etc.) ou des récipients qui ne génèrent pas de gros volumes de déchets.
- Proposer des plats majoritairement confectionnés avec des produits locaux et de saison
- Ne pas vendre de boisson