

Vous entendez ces joyeuses bribes de conversations? Et ces effluves épicés qui chatouillent les narines?

# Le Marché de Gland au fil des saisons

connaîtraient pas encore, place aux présentations: notre marché de bouche (seule la fleuriste fait exception), qui propose des parfums et odeurs d'ici et d'ailleurs mais toujours produits localement, réunit chaque semaine une trentaine d'exposants de la région pour vous servir avec le sourire. Il a lieu tout au long de l'année et se décline en quatre formats correspondant aux quatre saisons pour vous garantir des produits qui respectent le rythme de production!

### UN MARCHÉ POUR TOUTES **VOS ENVIES GOURMANDES**

Alors que l'été a laissé sa place à l'automne, venez faire le plein de courges, de raisin, de pommes et de poires directement auprès des producteurs. Votre frigo est vide? Déambulez entre

our celles et ceux qui ne le les stands et remplissez votre panier auprès du maraîcher, du fromager, du boucher, du pêcheur et de la boulangère présents chaque mercredi pour

> Vous n'avez pas envie de cuisiner ce soir-là? Pas de problème, le marché a tout ce qu'il vous faut : choisissez parmi de délicieuses spécialités culinaires nord-africaines, turques, libanaises, vietnamiennes ou indiennes toujours produites localement pour un repas placé sous le signe du dépaysement. Mais le marché est aussi un lieu de rencontre et d'échange : dans ses versions été et automne, on s'y retrouve en famille ou entre amis à l'heure de l'apéritif pour déguster des huîtres, une tomme ou un saucisson accompagné d'une bière artisanale ou d'un verre de vin soigneusement sélectionné par le vigneron! La partie conviviale avec tables et manges-debout sera ouverte

jusqu'au 12 octobre avant de laisser place aux marchés d'hiver.

Bienvenue au Marché de Gland!

### **POUR RÉSUMER,** LE MARCHÉ DE GLAND, C'EST...

- diminuer l'empreinte carbone de ses achats: de la farine de votre pain au lait de vos yaourts, en passant par les légumes bios, une grande partie des produits vendus sur le marché sont produits et transformés localement.
- lutter contre les emballages qui remplissent nos poubelles: la Ville de Gland distribue gratuitement des sacs compostables «OK Compost» à tous ses commerçants, et tous acceptent vos contenants maison: le suremballage n'existe pas sur le marché!
- soutenir l'économie et l'agriculture locale: saviez-vous que

fidafadi

les vignerons présents en tournus chaque mercredi ont TOUS des parcelles sur la commune de Gland?

- bon pour votre santé: venez à pied, en train ou en bus au marché pour y consommer de bons produits bios et locaux.
  - bon pour votre vie sociale: la place du village se déplace à la gare tous les mercredis.

Le marché a lieu tous les mercredis jusqu'au 21 décembre (en version hiver à partir du 19 octobre).

### Suivez l'actualité du marché!

Programme de la semaine, animations,



interviews des exposants... Retrouvez toute l'actualité du marché sur Facebook («Le Marché de Gland») et Instagram (@lemarchedegland)!

## Un banquet pour valoriser les restes



En Suisse, il est estimé que chaque individu cause le gaspillage de 330 kg de denrées alimentaires par année, ce qui représente au total 4,5 fois le poids de la population suisse qui est jeté à la poubelle! Le gaspillage alimentaire serait également à l'origine de 25 % de l'impact environnemental de l'alimentation.



phénomène, et à l'occasion de la Journée **EMPREINTE** internationale de sensi-**DURABLE** bilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, la Ville de Gland or-

ganise donc sa première édition du «banquet Foodsave» dans le cadre de son marché le 28 septembre à

Le concept, initialement développé à Berne, vise à sensibiliser la population sur la quantité de denrées consommables jetées chaque jour. Mobilisée contre ce gaspillage et soutenue par les associations Simply Act et The Lost Food Project, Gland sera l'hôtesse d'un banquet composé uniquement de produits sauvés de l'élimination, transformés en délicieux petits plats par son partenaire le restaurant scolaire Eldora de Grand-Champ!











#### **PRIX LIBRE ET BON DE DIX FRANCS À FAIRE VALOIR AU MARCHÉ**

La participation, sur inscription préalable, est à prix libre et comprend le repas, tandis que les boissons pourront être achetées auprès des vignerons et brasseurs présents au marché. Un bon nominatif de dix francs à faire valoir sur les autres stands (hors boissons) vous sera également offert à votre arrivée pour profiter des produits des commerçants!

Inscrivez-vous vite auprès de l'Office du développement durable à durable@gland.ch ou au 022 354 55 50!





/FLLF FCONOMIF

APPEL A PROJETS

La Ville de Gland lance un appel à projets inspirés par les solutions durables, l'économie circulaire, l'innovation, la collaboration et le bien commun.

### Pour qui:

Toute personne ou entreprise établie à Gland ou qui compte y déployer son projet.

- Vous avez un projet qui contribue à l'économie locale?
- Une idée pour stimuler le commerce de proximité et répondre aux besoins des habitants?
- Une solution pour réduire le gaspillage et l'exploitation des ressources?

### À gagner:

Gland

### CHF 10'000.-

pour un projet qui se démarque par son potentiel de contribuer à l'économie locale, plus trois prix de CHF 2'000. – par catégorie :



**Proximité** 

- nouveau modèle économique
- Innovation
- efficacité des ressources • écoconception • réparation

• relocalisation des compétences • production locale • circuit court

• transparence • consommer local • emploi non-délocalisable



• prolongation de la durée de vie des produits • innovation sociale



Partenariat

- coopération mutualisation des ressources • intérêt collectif
- partage des compétences nouvelle entreprise à Gland
- création d'emploi