

V I L L E D E Gland

LE MARCHÉ de gland

Votre journal La Côte se prépare ce samedi pour son Marché du Terroir. Vous y découvrirez un vivier de producteurs locaux prêts à ravir vos papilles et que vous aurez sans aucun doute envie de pouvoir retrouver. Certains d'entre eux vous accueillent tous les mercredis de 16h à 20h au Marché de Gland, Place de la Gare.

L'EXPÉRIENCE DU MARCHÉ DE GLAND

Bien plus qu'une succession d'étals, le Marché alimentaire de Gland est une expérience. Sa réputation de rendez-vous des gourmets à l'heure de l'apéritif n'est plus à faire, puisqu'on y déguste en toute simplicité des produits frais et de saison, et des plats cuisinés maison, prêts à être consommés. Sa proximité directe avec la gare et ses horaires pratiques en font un lieu de passage incontournable pour tous. On profite de faire ses courses et de prendre un plat déjà tout prêt, tout en croisant des connaissances.

Depuis l'assouplissement des mesures sanitaires, six personnes peuvent désormais à nouveau s'attabler autour d'un panel de saveurs choisies parmi la vingtaine de commerçants présents. Un retour progressif à la normale qui donne un goût de dolce vita aux mercredis après-midi glandois.

DES VINS DU TERROIR

Le Marché de Gland est le seul de la région à accueillir systématiquement, tous les mercredis, des vigneron·nes de choix pouvant tous se targuer de cultiver au moins une partie de leurs vignes sur sol glandois. L'occasion d'un échange direct et privilégié avec des producteurs qui présentent chaque mercredi en tournus leurs crus à découvrir sur place : sur le marché, il est possible de déguster et consommer au verre et à la bouteille. Pour les commandes plus importantes, ces passionnés se font un plaisir d'accueillir leurs clients chez eux, dans leur domaine au cœur des vignes.

TREIZE VIGNERONS SE PRÉSENTENT EN TOURNUS AU MARCHÉ

CAVE PHILIPPE BOVET,
Philippe Bovet, Givrins

CAVE DU TREYBLANC,
Gilles Favre, Luins

CHAPELLE CATHOLIQUE,
Georges Grandjean, Gland

DOMAINE LE BARIBOIS,
Yannick Barillier, Gland

DOMAINE LA CAPITAINE,
Suzanne et Yvan Parmelin, Gland

DOMAINE DES COMBES,
Rémi et Raphaël Sordet, Begnins

DOMAINE DE LA DILIGENCE,
Grégory Bubloz, Luins

DOMAINE DES OURS,
Robin Mani, Dully

DOMAINE DE LA PASSION,
Christian Dutruy, Luins

DOMAINE LE SATYRE,
Noémie Graff, Begnins

DOMAINE DES SIEURS,
Fabien et Jean-Marc Sordet, Luins

LES PÈRES FRUIT'ART,
Alain Bersier, Luins

MAISON DUTRUY,
Damien Dutruy, Luins



SEPT GESTES POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

1 D'où viennent nos aliments? En choisissant la **PRODUCTION LOCALE** vous favorisez la transparence sur ce que vous consommez. Parmi les artisans glandois, connus pour leurs produits de qualité vous trouverez en outre: les Glaces & Sorbets artisanaux (Bougainvillier) et les délices du pâtissier-confiseur (La Feuillantine), le café torréfié localement (Utopia)... et pleins d'autres.

2 Privilégiez le **CIRCUIT COURT** pour réduire les distances de la graine à l'assiette. A Gland, le domaine des Avouillons et la Petite Lignière proposent la vente directe en self-service du producteur au consommateur.

3 Manger des **PRODUITS DE SAISON** pour bénéficier des meilleures qualités nutritionnelles mais aussi pour avoir les meilleurs produits au moindre coût. Vous les trouverez au Marché de Gland chaque mercredi après-midi.

4 Découvrez l'**ECONOMIE CIRCULAIRE** et si on décidait de produire moins, plus lentement, mais pour durer? Consommer moins mais mieux? Une approche choisie notamment par les lauréats du Prix Nouvelle Economie à Gland: la brasserie Dive Bär, la savonnerie CinqHuiles, Zélo...

5 **ZÉRO DÉCHETS** C'est possible car dans l'économie circulaire, les déchets deviennent des ressources. Rien ne se perd, tout se transforme! La start-up glandoise Zélo vous propose des produits locaux livrés directement chez vous à vélo et s'occupe des emballages «zero waste».

6 Un tiers de la production alimentaire part à la poubelle, nous laissant une belle marge de progression. Appliquez les mesures **ANTI-GASPI**, telles que l'application TooGoodToGo qui permet aux commerçants d'écouler leurs invendus à prix réduit.

7 **PARTAGEZ DE BONNES ADRESSES** Les commerçants ont besoins de vous pour se faire connaître. Utilisez le pouvoir des médias sociaux pour partager vos expériences avec les commerçants glandois! Rendez-vous sur www.facebook.com/GlandEconomie pour rester au courant. #GlandEconomie

CONSOMMER LOCAL, C'EST PLUS CONVIVIAL



Ce slogan du Marché de Gland porte les valeurs de la Ville de Gland labellisée Commune en Santé en 2020. En consommant local, vous consommez des produits de saison plus savoureux, et plus respectueux de l'environnement. Une consommation de

fruits et légumes de saison répond également mieux aux besoins du corps en lui apportant nutriments et vitamines en hiver, et plus d'eau et de légèreté en été.

En choisissant le circuit court, vous soutenez également les petits producteurs et l'économie de la région et vous raccourcissez le trajet des denrées jusqu'à votre assiette, et ça, c'est un gain pour la planète.

Et finalement, faire son marché, c'est vivre une expérience humaine. On met un visage sur les aliments qu'on achète, on crée un lien, on discute, on échange, on sourit. Faire ses courses redevient un moment agréable et le marché un lieu de rencontre.



Retrouvez également à Grand-Champ ce samedi 19 juin, deux mini concerts offerts par la Ville de Gland dans le cadre de l'Été en Ville :



14h
Aliose
en show case de 30 minutes

En quelques années le duo suisse Aliose a su trouver une place bien personnelle dans le paysage de la chanson pop francophone. Après de nombreux concerts en Suisse et à l'étranger, et deux albums originaux autoproduits sortis uniquement en Suisse, Aliose signe en 2016 avec Warner Music France, et pour les tournées en France avec Live Nation.



16h
The Postiche
en show case de 30 minutes

Elles sont 12 et interprètent un répertoire d'après-guerre. The Postiche, barbershop au féminin, est issu de l'association Voix de Femmes dont le but est de soutenir, promouvoir et diffuser le répertoire pour voix égales féminines.