

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mercredi 1^{er} décembre 2021

HALLES « TERRES DE PROVENCE »

Halles de La Barasse : des saveurs de Noël 100 % locales à déguster en décembre !

Biscuits de Noël, chocolats, pain d'épices, calendriers de l'avent... autant de produits qui viendront enrichir les étals des halles « Terres de Provence », situées à La Barasse (Marseille 11^e), avant Noël. Une initiative qui s'inscrit dans la démarche « Préférence Provence » visant à soutenir, notamment, les producteurs locaux. Rendez-vous les 2, 9 et 16 décembre 2021, de 16h30 à 18h30 !

GD pâtisserie : le chocolat dans tous ses éclats

Pour les fêtes de fin d'année, Gilles Dabzol propose 100 kilos de chocolat ! Du « pur » plantation de la République dominicaine, avec 70 % de cacao, qu'il métamorphose en figurines, en tablettes, en ballotins, en pralinés, en orangettes... Une offre qu'il a complétée avec 11 tartes différentes aux notes savoureuses : mendiant-chocolat, amande-miel, orange-citron, etc.

Emacrea pour des biscuits de Noël gourmands et colorés !

Des créations gourmandes à déguster aussi avec les yeux tant Emma Valentin, en véritable designeuse, sait assembler les couleurs et les formes. Pour les fêtes de fin d'année, l'offre est variée et généreuse : navettes, pommes d'amour, pain d'épices au chocolat, calendriers de l'avent...

Symbeose décline des produits autour d'un miel bio de grande qualité

Outre leur miel, les deux producteurs ont préparé, pour les fêtes de fin d'année, une offre généreuse : pain d'épices, nougats, croquants, guimauves... Toujours sur le même principe : à une base de miel 100 % local et bio s'additionnent des produits, eux aussi, issus du terroir.

Anne Jeanjean : le safran, un produit à glisser dans de nombreuses recettes

Cette productrice de safran a à cœur de démocratiser ce met d'exception. Pour cela, elle aime donner des astuces et recettes pour glisser du safran, à bon escient, dans ses plats ! Elle propose également des produits safranés et des tisanes. De quoi passer un hiver en douceur !

L'Écume de Lune propose des vins bio du terroir du massif de Sainte-Baume

Situé sur le versant sud du massif de la Sainte-Baume, le vignoble bio du domaine l'Écume de Lune produit des vins rouges, rosés et blancs à la gamme très complète : notes florales sous une pointe de minéralité, arômes de fruits blancs, notes épicées, etc. En vente également, des produits apéritifs et du vinaigre.

Jean Chiron : les fruits sous toutes leurs formes

Cet arboriculteur transforme lui-même ses fruits pour proposer une large gamme colorée de 17 confitures (pêche, melon, cerise, abricots, fraise...) et de pâtes de coing. Des étals qui évoquent la Provence d'autant plus qu'il produit également son huile d'olive, qui sera disponible sur les halles de La Barasse.

Afin de dynamiser la vente directe de produits locaux de saison, la Métropole a ouvert, en juin 2020, une nouvelle halle de producteurs à Marseille (La Barasse, 11^e) sur le modèle et en complément du concept créé en 2010 par le conseil de Territoire du Pays d'Aix, sur la zone de Plan de Campagne.

En décembre, les consommateurs retrouveront sur les étals la gamme habituelle de produits de saison de qualité (fruits, légumes, pains, miels, œufs, sirops, fromages...). Une offre en circuit court, essaimée par la Métropole Aix-Marseille-Provence et la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, dans le cadre du projet alimentaire territorial (PAT), qui permet de développer de nouveaux lieux de vente directe entre producteurs et consommateurs, tout en créant de nouveaux débouchés économiques pour les agriculteurs. Le projet s'inscrit dans la démarche « Préférence Provence ».

Initiée par la Métropole Aix-Marseille-Provence et le Département des Bouches-du-Rhône, en partenariat avec Provence Tourisme, cette marque permet de promouvoir l'identité, l'art de vivre, le savoir-faire du territoire. Dans une volonté de soutenir la relance économique, elle incite à « consommer Provence » et permet de soutenir les entrepreneurs, agriculteurs, artisans, commerçants du territoire.

Halles de producteurs de La Barasse, spéciales fêtes de fin d'année

Les 2, 9 et 16 décembre de 16h30 à 18h30 - Parking de la gare de Marseille La Barasse.