

Pugey

Une hall pour le marché

Lancé en septembre 2007, le marché de Pugey-Arguel s'installe dans une nouvelle halle et devient hebdomadaire à compter de ce samedi 5 décembre.

Le 3^e marché de producteurs de Pugey est le premier à avoir été mis en place dans le Grand Besançon, en septembre 2007. À l'époque, peu misaient sur sa pérennité mais très vite ce rendez-vous mensuel est devenu bimensuel, les 1^{er} et 3^e samedis du mois, en alternance à la salle des fêtes et devant l'école. Un marché qui attire entre 300 et 500 clients. Une belle réussite qui résulte de la collaboration étroite entre les producteurs aujourd'hui réunis au sein de l'association Maison des Producteurs 25, les communes d'Arguel et Pugey, rassemblés dans le Syndicat des

Grands Prés et l'association Pugey fait son Marché, dont les bénévoles assurent le fonctionnement et la convivialité du marché. « On arrivait à saturation, le parking était toujours plein », note Yannick Favory, conseiller municipal de Pugey et membre de l'association. Un succès qui ne se dément pas au fil des années, qui crée du dynamisme et du lien au sein de la communauté villageoise. « C'est régulier sur toute l'année. Les gens apprécient le côté rural et convivial. On a une clientèle qui vient du plateau, de Saône, Chenecey-Buillon, Quingey, Boussières, Pirey et Besançon... » Des clients fidèles. « Le rythme de deux marchés

par mois n'était pas visible, le passage à un rythme hebdomadaire va donner une visibilité », assure Yannick Favory.

Nouvelle halle

Aussi, à partir de ce samedi, le marché sera hebdomadaire et aura lieu dans un tout nouveau lieu : une halle située à l'entrée du village en venant d'Arguel. Un projet en gestation depuis plusieurs années, porté par les deux communes d'Arguel et Pugey. Le bâtiment pourra accueillir en moyenne seize producteurs. « L'idée était d'avoir une structure en dur et un lieu dédié », explique le conseiller municipal. « On avait besoin d'un lieu et d'un rythme régulier. La salle des fêtes à Pugey est louée irrégulièrement. Cela entraînait des conflits d'usage. À chaque marché, il fallait installer la veille, le vendredi, puis nettoyer le samedi après-midi. Et puis il y avait beaucoup de problèmes électriques, le local n'était pas adapté. »

À l'intérieur de la nouvelle halle, cinq vitrines ont pris places et accueilleront le rayon boucherie-charcuterie, les pâtes fraîches et les volailles. Les autres producteurs installeront leurs stands chaque samedi. Des toilettes et un espace pour la buvette complètent cet équipement. En été, des stands pourront prendre place à l'extérieur. Un bel investissement de 205 000 €



Yannick Favory devant la nouvelle halle.

Ce samedi 5 décembre, le premier marché à la Halle des producteurs se tiendra en même temps que le Téléthon. Le 19 décembre, aura lieu le Marché de Noël et l'inauguration. À noter que les marchés de fin d'année, auront lieu exceptionnellement les mercredis 23 et 30 décembre.

→ Les producteurs

Les réguliers : Légumes bio d'Armel (Auxonne), volailles de Jean-Marie Böle (Amancey), truites de Plaisirfontaine (Bonnevaux-le-Prieuré), pâtes italiennes fraîches Petit plat pasta (Avanne), boulangerie (Saône), saveurs du Terroir, boucherie-charcuterie (Chaffois), fromages.

Les ponctuels : fromages de chèvre La Combe de l'Ours, glaces d'Aissey, chocolats du Criollo, escargots, vins...

hors taxe, comprenant les études et les travaux, financé par le Syndicat intercommunal des Grands Prés avec une subvention de 28 000 euros du Département, du Grand Besançon, du Commissariat à l'aménagement du massif du Jura et une dotation parlementaire. « Le Syndicat a un emprunt de 1 000 € par mois à rembourser, ce qui fait 250 € par marché », signale Yannick Favory.

Cette réalisation va permettre d'asseoir encore plus ce marché de producteurs qui a trouvé son public. Seul petit bémol, Yannick Favory s'inquiète pour trouver suffisamment de bénévoles pour faire fonctionner l'association. « C'est un véritable enjeu ! C'est parfois compliqué de trouver des bénévoles notamment pour tenir la buvette le samedi matin... »

Florence Mourey