

Les marchés en Val Parisis

Pour de nombreux Français, le marché n'est pas simplement un lieu d'achat, il est avant tout synonyme de lieu d'évasion, de moment de plaisir, de rencontres, ...



Une tendance qui s'observe à la hausse ces dernières années avec un souhait de **retour aux sources**, de **consommer local**, de **renouer avec l'humain**. L'appétence pour les marchés de producteurs s'inscrit parfaitement dans le nouveau comportement des consommateurs : du local, du bio, un visage derrière le produit acheté, ...

Les marchés en Val Parisis

La Communauté d'agglomération Val Parisis propose 35 marchés sur son territoire, dont un en après-midi à Franconville. Un marché semi-nocturne se tient sur la commune de Taverny : « *Les Vendredis du terroir* ». Ce marché a lieu sur un rythme mensuel (un vendredi par mois) et privilégie les producteurs et artisans engagés dans une démarche de circuits-courts (produits locaux, bios).



Les halles « années 30 » de Beauchamp et Euabonne

Parmi les différents marchés ayant lieu sur l'agglomération, les marchés couverts de Beauchamp et Eaubonne attirent naturellement l'attention par leurs qualités architecturales typiques des constructions des années 1930 reprenant des codes du style Baltard (ossatures métalliques, briques bicolores, mosaïques).

Les marchés de Noël

Tradition née en Allemagne au 15^e siècle, l'organisation de marchés de Noël s'est considérablement déployée en France depuis le début des années 2000. Au départ sujet pris en main uniquement par les grandes métropoles, c'est aujourd'hui la quasi-totalité des villes françaises qui se lancent dans l'organisation d'un marché de Noël. Quitte à parfois soulever un problème de saturation de l'offre et d'éloignement de « l'esprit de Noël ».

La majorité des marchés de Noël existant sont inclus dans un événement festif organisé pour l'occasion : « *Un Noël tout en lumière* » (Herblay-sur-Seine), « *Noël à Corneilles* », « *Noël à Sannois* », « *Un hiver à Eaubonne* », « *Un Noël à St-Leu-la-Forêt* », « *Esprit de Noël* » (Le Plessis-Bouchard)...

