

Un regain certain pour le marché qui attire à nouveau la clientèle

C'est un bilan des plus positifs qui peut enorgueillir l'équipe municipale de la commission culture qui voit son travail, récompensé avec la réalisation d'un marché aussi varié en exposants, pour un petit village.

Vendredi, le vent était présent, mais malgré tout, les commerçants ont répondu en nombre à la relance de ce marché des saveurs qui plaît tant.

De nombreux clients ont montré leur attachement à ce commerce de proximité, qui vient compléter celui déjà existant sur la commune.

De nombreux Humoristes, le club du 3^e âge, étaient présents et Gérard Tiffy, son président de dire : « C'est bien, il faut persister, que les commerçants viennent à Mireval et que notre marché se fasse connaître ». Raymonde Sabourin, qui revient régulièrement depuis que le marché prend de la consistance, dit de ce dernier : « Je suis très contente qu'il y ait du monde et qu'il y ait tant de commerçants. Il faut que cela tienne et que les gens viennent, car il y a des produits de qualité comme ces fromages du Cantal, ce maraîcher dont les produits



Le marché de Mireval attire de plus en plus de chalands et d'exposants.

ne sont pas excessivement chers et sont bons ». Anne-Marie Cohadon, la fromagère, qui vient de Vérargues dans le Cantal, explique comment elle est venue poser son étal au centre du village : « C'est en recherchant les marchés de la région et en démarchant que je suis venue directement sur Mireval. J'ai essayé, ça me plaît et je reste. C'est un magnifique village, attrayant et les gens reviennent au goût. J'ai été acceptée par les Mirevalais comme si j'avais toujours été là. Je présente aux gens toutes les sortes de Cantal, les différentes sortes de Bleu, l'Auver-

gne, le Saint-Nectaire, le Gaperon, qui est peu connu dans la région mais qui est prisé et apprécié, etc. Prochainement se joindra à moi un fabricant d'aligot et de truffade, car les gens me le demandent. Depuis trois semaines, le marché se développe et c'est bien, il faut persister ». Dans cette même représentation des saveurs du terroir, il y avait un stand d'épices du Quercy étalant les produits issus de la fabrique artisanale de Didier Darnis, tenu par Laurent Dluzny, qui venait pour la première fois à Mireval : « C'est une très bonne idée, cela relance le marché du terroir ». ●