

# Un marché du terroir pour valider les acquis

Une vingtaine d'apprentis en vente ont organisé un marché du terroir à l'hippodrome. Une manière de mettre leurs cours en pratique qui a conquis les turfistes.

**A** charnés ou pas, les turfistes ont apprécié cette heureuse et goûteuse initiative. Et certains sont rentrés à la maison avec de bons produits du terroir

AST006.

made in Thiérache. Les apprentis vente de la Maison familiale et rurale de La Capelle, et plus précisément les 20 élèves de la classe de 1<sup>ère</sup> A1 du bac techniques commerciales vente, ont organisé, mercredi à l'hippodrome, un marché des produits du terroir sous la forme d'un dépôt-vente. Ce savoir-faire de Thiérache a rassemblé six producteurs locaux.

## Maroilles, brioches et meringues

Ces élèves ont donc valorisé les produits en tenant des stands et en cultivant le bon goût. Profitant de cette vitrine, les producteurs locaux qui ont joué le jeu sont la

ferme des Bouchardes (Étrœungt), les Vergers du Baty (Neuve-Maison), le Clos de la fontaine Hugo (Rozoy-sur-Serre), la boulangerie du Sabotier (Buironfosse) avec ses bonnes brioches, le maroilles Leduc (Sommeron) et la boulangerie Mahoudeaux (La Capelle) avec ses tartes aux maroilles, ses brioches et ses meringues.

Ce marché a permis aux élèves de mettre en pratique les techniques de vente apprises pendant leur formation. En amont, il leur a fallu également faire preuve de communication en contactant les producteurs locaux. Le bilan de



Ces élèves ont organisé cet événement de A à Z. Et c'est une belle réussite !

ce marché sera tiré en classe. « On a l'habitude d'être en contact pour la vente car nous sommes en contrat d'apprentissage en bac pro en alternance. Ce marché est une très bonne

expérience pour être le plus autonome possible. On s'est débrouillés de A à Z », analyse Corentine Oget, apprentie de 17 ans originaire de La Capelle. ■