



El área de Agricultura, Ganadería, Caza y Pesca del Consell Insular de Formentera está modificando la ordenanza reguladora del área del mercado payés, con el fin de flexibilizar la entrada de productores locales y dinamizar y enriquecer la oferta de este espacio, que se abrió de cara al público a finales del mes de julio en el centro Antoni Tur "Gabrielet".

El primer mercado alimentario de Formentera tiene establecido en la ordenanza reguladora abrir de lunes a sábado, de 9 a 13 horas, pero el exceso de trabajo durante los meses de verano, ha hecho que de los 6 integrantes del mercado con licencia de venta, sólo 4 puedan ofrecer sus productos. Por este motivo, a partir de ahora el mercado abrirá únicamente los martes, jueves y sábados con el objetivo de adaptar la disponibilidad de los productores y garantizar que todos ellos puedan acudir a la cita con el público.

Asimismo, se han establecido medidas que contribuyen a fomentar el acceso al mercado de los pequeños productores de la isla, que se sumarán a la oferta actual de cebollas, patatas, tomates, miel de productores locales y esencias medicinales y aceites corporales elaborados con fórmulas tradicionales de la isla, con ánimo de revitalizar este sector tan importante en nuestra isla.

A partir del otoño, se espera la incorporación del resto de paradas asignadas, entre las que destacan la entrada de la Cofradía de Pescadores de Formentera con la comercialización del *gerret*

(caramel), que contribuirá a fomentar el consumo de este pescado de la gastronomía mediterránea tan típico de nuestra isla.

Una vez consolidado el primer mercado alimentario de la isla, supondrá una puerta de entrada y salida de productos agrícolas autóctonos, además de un punto de encuentro y de intercambio comercial en San Francisco.

### **La marca "Producto hecho en Formentera"**

El mercado payés admitirá la venta de productos con la marca "Producto hecho en Formentera", con el objetivo propiciar la recuperación y el consumo de productos agrarios, de origen animal y pesqueros recolectados y elaborados de manera tradicional, como el *gerret*, el pescado seco o la miel de Formentera.

El CIF cederá el uso de la marca a todos los artesanos, empresas artesanas legalmente constituidas y vendedores de productos agrarios, de origen animal y pesqueros que lo soliciten en la forma y condiciones que establece el Reglamento. La cesión del uso de la marca 'Producto hecho en Formentera' será por un período de dos años.