

MARCEAU CHOISI

n°5 juin 2024
gratuit



La famille Marché habite un lieu de l'espace public et elle tient de manière éphémère, mais régulière, une vente au détail de produits alimentaires et/ou manufacturés. Le père Marceau est ouvert à tous commerces chaque samedi de 7h à 13 heures selon les règles précises définies par un arrêté municipal.

Gestion et spécificités des marchés

Bravo ! Vous avez pioché la carte du plus important marché de la ville : Marceau ! Il a la même organisation que ses frères et sœurs de la Bastide, la place des Bancs, le Vigenal, le Val de Laurence, Cognac, les Longes et Beaubreuil. La gestion de l'espace, les

tarifs et la supervision relèvent de la responsabilité de la commune avec une régie directe ou indirecte. Ils sont mis en œuvre par les agents placiers. La vente se déroule en plein air, bien que certains marchés soient partiellement ou complètement couverts. Les emplacements sont précaires et révocables, ni vendus ni loués. Les vendeurs n'ont donc pas de fonds de commerce.

Évolution et place des marchés dans le commerce

Dans un contexte marqué par la modernisation agricole et des moyens de transport, les marchés ont évolué. Dans les années 80, ils sont confrontés à la concurrence des grandes surfaces

en périphérie qui ont pourtant tout copié sur leurs cousins (étals, pyramides de fruits et légumes, vente en vrac...). Ils deviennent progressivement marginaux dans le commerce de détail alimentaire français. Malgré cette évolution, les marchés restent des acteurs économiques, notamment grâce aux consommateurs qui, depuis les années 2000 cherchent des produits de qualité et retournent vers des producteurs locaux. Le marché reste pour les producteurs des régions le principal mode de vente directe après la vente directe à la ferme.



Les marchés en chiffres

COMPARONS

- 8 000 marchés
- 13 000 supermarchés et hypermarchés
- Plus de 8 000 supérettes et plus de 20 000 épiceries.

EN VRAC et AU DÉTAIL

- 6 000 communes
- 75 % des marchés français en plein air
- Plus de 250 étals : très grands marchés
- Entre 61 et 250 étals : grands marchés
- Entre 25 et 60 étals : marchés moyens
- Moins de 25 emplacements : les petits marchés, majoritaires.

En musique

En 1874, le compositeur russe Modeste Moussorgski s'inspire de dix œuvres de son ami peintre Victor Hartmann pour écrire sa suite pour piano *Tableaux d'une exposition*. L'un des morceaux s'intitule *Le Marché de Limoges*. Il décrit une discussion animée entre plusieurs femmes au cœur du brouhaha du marché.

À écouter sur collectifmarceau.fr, avec d'autres documents concernant le marché Marceau.



DANS LA FAMILLE MARCHÉ, JE DEMANDE MARCEAU

Un organisme vivant

Cent-vingt-trois stands. Près de deux-cents personnes travaillent chaque samedi sur le demi-hectare constitué par la place Marceau et le haut de la rue Hoche. Enfin, pas tout à fait, car les saisons font varier l'offre de produits et les conditions climatiques jouent aussi sur la fréquentation. Et puis le marché n'a pas toujours eu cette configuration. Jusqu'à la fin de l'année 2011, il se répartissait des deux côtés de l'avenue Théodore Bac, avec plusieurs stands de produits exotiques le long du square et de sa fontaine. Ceux-ci ont été transférés dans le bas de la rue Armand Barbès, puis remontés en octobre 2014 pour libérer l'entrée de la caserne pour les véhicules de la police municipale. Le carré bio, qui constituait un triangle dans le bas de la place, occupe aujourd'hui un bel espace au cœur du marché. On peut rappeler d'ailleurs que Marceau a été le premier à disposer d'une telle zone à Limoges. On se souvient tous aussi de l'épisode

covid où seuls les producteurs ont été autorisés à vendre pendant quelques semaines. Un autre changement important, c'est la multiplication des stands de restauration. À la fin des années 2000, on ne comptait qu'un stand de cuisine asiatique. Aujourd'hui, on peut manger des accras réunionnais, des naans indiens, des pâtisseries orientales, et bien sûr des burecks, ces crêpes venues des balkans, fourrées à la viande ou aux épinards.

Quelles perspectives ?

Le déplacement du marché dans la caserne sera sans doute la prochaine grande étape. Il pourrait y gagner. En premier lieu, des équipements « de confort », à la fois pour les commerçants et les clients, comme des toilettes (une seule sanisette actuellement !), des points d'eau et des arbres. L'installation électrique trop juste ne permet pas d'alimenter tous les étals

et les derniers arrivants sont contraints de faire sans. Le stationnement des véhicules est également un point de tension chez les commerçants. Certains ont le droit de se garer sur la place mais pas tous, ce qui rend aussi le démontage « super complexe ». Un parking serait donc bienvenu. Ce qui a de fortes chances d'apparaître, c'est un food court, une aire avec quelques tables en libre accès, comme on en trouve notamment dans les halles centrales. On pourrait ainsi faire ses courses, s'acheter de quoi déjeuner et poursuivre entre amis ou en famille autour d'un bon repas.

Un équilibre fragile à sauvegarder

« Dès qu'on se décale de quelques mètres ou qu'on change d'allée, on perd des clients ». C'est la phrase qui revient le plus souvent quand on parle de transformations éventuelles. Chacun est attaché à son emplacement et on le comprend. Medhi, qui déballe

son semi chargé de fruits et légumes réclame aussi des quotas, pour une plus grande équité commerciale (vêtements, food-truck, fruits et légumes). Lors de la dernière commission des marchés, une plus grande présence de la police municipale a été demandée. La concertation jouera donc un rôle très important. Et il y a l'âme du marché. Comment la définir et la préserver ? Sébastien, primeur bio, nous déclare que « ce marché lui donne envie de continuer son activité, qu'il est hyper motivant car les gens se sentent concernés ». On l'entend aussi dans les conversations, qui vont bien au-delà des questions sur les produits. Nous, le marché Marceau on l'adore. Pour la quantité et la variété de son offre, et la gentillesse des commerçants et commerçantes.

Le Marché

Sur la petite place, au lever de l'aurore,
Le marché rit joyeux, bruyant, multicolore,
Pêle-mêle étalant sur ses tréteaux boîtes
Ses fromages, ses fruits, son miel, ses paniers d'œufs,
Et, sur la dalle où coule une eau toujours nouvelle,
Ses poissons d'argent clair, qu'une âpre odeur révèle.
Mylène, sa petite Alidé par la main,
Dans la foule se fraie avec peine un chemin,
S'attarde à chaque étal, va, vient, revient, s'arrête,
Aux appels trop pressants parfois tourne la tête,
Soupèse quelque fruit, marchande les primeurs
Ou s'éloigne au milieu d'insolentes clameurs.
L'enfant la suit, heureuse ; elle adore la foule,
Les cris, les grognements, le vent frais, l'eau qui coule,
L'auberge au seuil bruyant, les petits ânes gris,
Et le pavé jonché partout de verts débris.
Mylène a fait son choix de fruits et de légumes ;
Elle ajoute un canard vivant aux belles plumes !
Alidé bat des mains, quand, pour la contenter,
La mère donne enfin son panier à porter.
La charge fait plier son bras, mais déjà fière,
L'enfant part sans rien dire et se cambre en arrière,
Pendant que le canard, discordant prisonnier,
Crie et passe un bec jaune aux treilles du panier.

Albert Samain



* Insertion – Trois questions à l'équipe de *La Cuisine au pluriel*

Toutes deux issues du milieu bancaire, Ornella Fiard et Vanessa Rouchon ont ouvert en novembre 2023 *La Cuisine au pluriel*, un restaurant d'insertion, au 74 avenue Garibaldi. Il fait le plein régulièrement, en cuisine, comme en salle avec son menu à 19,90 euros entrée/plat/dessert.

Un restaurant d'insertion c'est quoi ?

C'est un restaurant associatif qui emploie des personnes en insertion. Nos plats sont préparés par un chef cuisinier formateur pour adultes, qui partage son savoir-faire avec une personne en contrat d'insertion. Nous souhaitons redonner confiance à des personnes aujourd'hui exclues de l'emploi pour diverses raisons comme le handicap ou bien le fait de peu maîtriser la langue française. En avril, nous avons par exemple cinq stagiaires en même temps dont trois qui ne parlaient que très peu français.

Pourquoi avoir choisi ce lieu ?

Nous adorons le quartier Carnot, même si malheureusement nous n'avons pas toujours été encouragés par les investisseurs. Le local

correspondait parfaitement à la configuration que nous recherchions. Nous voulions une grande cuisine, capable d'accueillir quatre ou cinq personnes et deux espaces indépendants. À l'étage nous disposons d'une salle assez polyvalente, où l'on peut organiser des formations, des événements et la proposer à la location. Elle comporte même un espace pour les enfants. Tandis qu'en bas, le restaurant peut continuer à accueillir 44 couverts.

Et demain, quels projets ?

Le restaurant n'a que six mois et nous avons pu salarier deux personnes. Nous devrions recruter en septembre quelqu'un d'autre en contrat d'apprentissage. L'objectif est d'avoir six salariés dans trois ans. Mais surtout, nous voulons que ça devienne un lieu de vie où l'on pourrait proposer des tables rondes, des conférences, des concerts... Nous sommes très attachées à la vie associative.



* (B)rêve de quartier

On est samedi, le 1er juin 2030. Je me lève tôt car j'aime être parmi les premiers clients du marché. Depuis qu'il est entré dans la caserne, je l'aime encore plus. Déjà, on n'est plus sur du goudron : mi-herbe, mi-pavés. Ensuite, quand il pleut, ou qu'il fait trop chaud, je peux commencer par les étals à couvert sous les pergolas végétalisées. J'ai pas d'ordre mais j'ai mes commerçants préférés, et puis j'essaie de ne pas faire de jaloux. Les vendeurs sont devenus des connaissances privilégiées : on se kiffe, on se tutoie, on s'échange les bons plans... Et vers 10 heures je vais boire un café. Il y a deux espaces : un qui sent le thé à la menthe, avec des petits gâteaux et le miel qu'on lèche sur les doigts, et un avec des boissons locales qui mélangent les pommes à la châtaigne ou au gingembre. Le marché, c'est la vie !

Édité par le Collectif Marceau, collectifmarceau.fr
 Directeur de publication : Bernard Varnoux
 Imprimé chez Free Press
 10, avenue de Turenne | 87100 Limoges
 ISSN : 2970-1481
 Photo vue du ciel : Julien et Chloé / sources barbacanes : René

Création graphique : Julie Matlosz
 Ont participé à ce numéro : David, Isabelle, Philippe, Marie, Yvon, Nora, Antoine, Denis, Muriel, Pascal, Bernard
 Merci à Denis, Hugues, Jean-Luc, Medhi, Sébastien, Thibaut...
 pour les infos sur le marché

Merci à celles et ceux qui nous aident.

Imprimé avec le soutien de :

FREE PRESS

Imprimerie • Offset • Numérique • Façonnage
 Création graphique • Imprimerie en ligne
 Secrétariat • Routage • Internet • Formation

Soutenez le Marceau Choisi !

Vous avez apprécié ce numéro et souhaitez accompagner le *Marceau Choisi* dans la poursuite de son aventure ? Participez au financement de ce journal gratuit et ouvert sur le quartier : scannez ce QR-Code et laissez-vous guider !

