

## QUEL MARCHÉ A TOUL ?

Ah! Qu'il était beau, le marché d'antan! Ces cartes postales anciennes qui lui redonnent vie nous emplissent d'émotion.

Il se tenait sur la place, face à l'entrée du cloître de la collégiale Saint-Gengoult, celle que l'on nomme aujourd'hui "la place du Marché aux Légumes" pour la différencier de sa voisine "la place du Marché aux Poissons". Encore que celle-ci ne fut, à l'époque, qu'une simple rue -les destructions de juin 1940 lui ont apporté, si l'on peut dire, de l'ampleur- où l'on trouvait, au pied de l'église paroissiale des Gengoulfins, deux rangées d'étals. Aujourd'hui, des poissonniers y attirent encore, chaque mercredi et vendredi matin, le chaland.

Sur la Place du Marché, s'installaient, tôt le matin, les maraîchers du faubourg Saint-Evre, ou des Briffoux, voire des villages environnants. Ils proposaient à leur clientèle toulouise, étalés sur de larges panières d'osier bruni par le temps, des poireaux et des carottes en bottes, des oignons ou des échalotes aux queues liées, au chevelu abondant cachant quelques parcelles de terre, toutes sortes de "replants" préparés sous cloche, emballés par douzaine dans une feuille de "l'Echo Toulouais"... Chacun, en habitué, se pressait autour des éventaires. La ménagère, songeant déjà à la succulente fricassée de petits légumes, et le père de famille, à la ligne de jeunes poireaux qu'il planterait avec célérité au pied de sa vigne du Saint-Michel.

On y trouvait aussi des fleurs: zinnias, dahlias ou glaïeuls attendaient patiemment, la tige plongée dans un tonneau d'eau fraîche. Et puis, dans un angle de la place, abrités par des auvents métalliques, miniatures des halles de Baltard, les bouchers découpaient leurs bêtes à grand renfort de hans.

Quand j'étais enfant, dans les années cinquante, j'aimais, à la sortie de l'école, flâner dans ses rangées. Le marché avait encore conservé un peu de son aspect antérieur. Si

la halle, rongée par la rouille, croûlait sous les ans, les producteurs locaux y étaient encore nombreux. Les maraîchers, accompagnés de leur charrette bien plantée sur ses quatre grandes roues ou les horticulteurs, proposant leurs brassées de fleurs dans des seaux, tous occupaient le centre de la place alors que fermiers et fromagers tentaient de s'abriter sous le vieil auvent.

Puis, petit à petit, des marchands "venus d'ailleurs" ont colonisé la grande place. Avec eux, et néanmoins pour notre plaisir, sont apparus, en plus grand nombre, des légumes et des fruits encore rares à l'époque : tomates, aubergines, melons, mais aussi oranges, pamplemousses, ananas ou noix de coco. Nous regardions tous ces produits avec envie, remuant, dans le fond de notre poche, les piécettes trop peu nombreuses.

Aujourd'hui, même si le marché bihebdomadaire reste, semble-t-il, une tradition indéradicable, même si une poignée de producteurs du cru -des jeunes, le plus souvent- occupe quelque maigre place, ce sont les marchands de fruits et légumes, les marchands de fleurs, les marchands de ... pizzas, ou tout simplement les camelots qui font la loi.

Certes, loin de moi l'idée de leur jeter la pierre. Sans eux, le marché de Toul n'aurait pas survécu quand beaucoup d'autres sont sacrifiés sur l'autel des supermarchés qui conjuguent avec habileté ces mots fétiches de notre société de consommation: parking assuré, abri animé, produits variés, prix écrasés...!

Mais alors, quelle place offrir aux producteurs locaux? Le Toulouais, qui s'ouvre au tourisme estival depuis plusieurs années, recèle pourtant maintes richesses.

Les producteurs agricoles ou artisanaux sont prêts à tenir échoppe périodiquement, pourvu que des structures d'accueil suffisantes leur soient proposées. Cela existe déjà ici

ou là. Pourquoi pas à Toul? Pourquoi ne pas permettre à cette clientèle de plus en plus exigeante quant à la qualité de son alimentation, attirée par les produits du terroir, de trouver chez nous les moyens de se satisfaire?

Un marché aux produits du terroir pourrait se tenir, à Toul, un samedi par mois, sur la Place de la République. La place est bien située, facilement accessible aux véhicules de transport. Le samedi est le jour le mieux adapté aux contraintes d'emploi du temps d'une clientèle occupée au cours de la semaine par un travail en bureau ou en usine. Il reste les problèmes de parking. En effet cette place est, le samedi, un atout pour le commerce intra-muros. Mais, sans compter l'apport de clientèle extérieure que procurerait cette innovation, on remarquera que la Place de la République est bien proche

de l'ancienne Michonette, des quais ou des glacis du prolongement du Boulevard Aristide Briand qui pourraient être, à peu de frais, aménagés pour accueillir des automobiles garées en épis.

Alors Toul retrouverait une intense activité commerciale que d'aucuns diagnostiquent actuellement de "morose". Ce marché mensuel, réservé aux producteurs régionaux démontrerait la richesse de notre terroir et la vitalité de ses exploitants. Grâce à une publicité judicieusement programmée, légumes et fruits, frais ou en conserves, fromages et laitages, animaux, vins et liqueurs, alcools, produits de l'artisanat, attireraient à Toul, une fois par mois, outre les Toulois eux-mêmes, une foule de clients accourant des contrées voisines.

B.H.

