



Lamôme et son marché

Le marché de Porchefontaine commence au marché de Rungis !

21 MARS 30 place Lamôme, pour l'Echo des Nouvelles, nous partons vers Rungis, guidés par Nicolas Dromer, poissonnier de son état sur le marché de Porchefontaine. 30min plus tard, impressionnés, nous découvrons un des plus grands marchés en produits frais d'Europe. Des pavillons immenses, tout en longueur, un ballet incessant de gros camions déverse en pleine nuit des tonnes de produits venus du monde entier.

BLOUSE POUR LA MAREE

Nous sommes au pavillon de La Marée, plus précisément sur son quai de déchargement, le pavillon étant en travaux pour mise aux normes.

Nous enfiliions chacun une blouse blanche (raisons sanitaires obligent).

Cette formalité accomplie nous pénétrons dans le site, dans ce qui nous paraît être un certain désordre. A intervalles réguliers,

des guérites éclairées marquent le territoire de chaque fournisseur. Mise en garde de Nicolas : « faites très attention aux chariots élévateurs et autres fenwickes, les conducteurs sont payés au rendement ».

Tout en avançant, nous regardons, écoutons et respirons une ambiance très particulière, celle d'une criée où il n'y aurait pas d'acheteurs, où tout est en langage codé, prétablet et où chaque acteur connaît parfaitement sa partition.

Nous slalomons, à travers des piles de caisses blanches, chargées sur des palettes.

Le manège est bien rodé, on fait sauter les deux élastiques fermant la caisse en polyester. Nicolas, son support de commande à la main, vérifie les caractéristiques du colirage, fait voler d'un revers de main quelques palettes de glace, soulève un filet ou un poisson entier, regarde la couleur, vérifie la texture de la chair, accepte la caisse.

Une étiquette de couleur identifie son nouveau propriétaire, la caisse est

placée sur un chariot, le ballet peut reprendre jusqu'à la livraison complète.

Durant tout notre parcours, Nicolas refusera une seule caisse en nous précisant que la qualité de fraîcheur des produits est la raison d'être de son métier.

C'est fini pour le poisson à Rungis, les achats auront duré 1h30 environ. Il est temps de charger la fourgonnette qui attend sur le parking. Elle prendra la direction du marché de Porchefontaine, où les caisses seront déballées et les poissons présentés sur l'étal.

AU PAVILLON DES FRUITS ET LEGUMES.

À 4 heures, nous rejoignons Philippe Ioli notre nouveau guide. Un air décor et une nouvelle ambiance nous attendent, dans un ensemble très bien éclairé et remarquablement ordonné.

Le pavillon, dont on ne voit pas le bout, est traversé dans sa longueur par une allée centrale. De part et d'autre, des enseignes lumineuses annoncent chaque fournisseur. Face à ces enseignes, les produits sont présentés dans leur caisse de bois ou de carton.

Nous sommes en extase devant les délices de la table et toutes leurs couleurs : verts, jaunes, rouges, violets, bruns, blancs se côtoient dans un immense kaléidoscope. Certains légumes ont des formes étranges,

d'autres nous sont familières, mais tout ce que nous voyons est magnifique. Mélangées à ces couleurs, les odeurs viennent ajouter à notre étonnement.

ACHETEURS À VÉLO

Au milieu de tout cela, dans l'allée centrale circulent des vélos chevauchés par l'acheteur aux aguets. Un coup d'œil, il s'arrête, deux mots, un geste rapide au fournisseur et il repart. Il reviendra plus tard prendre livraison de la marchandise.

Parfaitement à l'aise dans ce décor, Philippe promène un regard rapide sur les produits, juge et, fiche en main, passe ses commandes. « Philippe, deux questions. Combien de produits sur ta liste ? 250 environ, dit-il, laconique »

« Combien de fois par semaine ?



Le mardi, jeudi, samedi et faut pas trainer, ajoute-t-il, quand il faut être sur le marché à 7h30 »

« Ça y est, tout est fini, nous pouvons rentrer à la maison, nous sans regretter de n'avoir pas pu faire le fromage, les fleurs, la viande, faute de temps. Ce n'est que partie remise !

Un grand merci à nos deux guides Nicolas et Philippe pour l'extrême gentillesse dont ils ont fait preuve !

1000 acheteurs le samedi matin

Ils sont fort nombreux, les Porchefontains, à se fournir en produits frais chaque samedi auprès des commerçants du marché : environ un millier, soit un habitant du quartier sur neuf (à peu près la moitié le mercredi).

L'enquête réalisée sur le marché le 8 novembre dernier auprès de 60 acheteurs nous éclaire sur leur identité et leurs motivations.

QUI SONT-ILS ?

De tous âges, de 20 à 80 ans et plus, ils viennent au marché seuls ou en couple avec, cependant, une forte représentation de

femmes. Les plus de 40 ans sont les plus nombreux et les plus réguliers (de 2 fois par mois à 2 fois par semaine contre 1 fois par mois à une fois par semaine pour les moins de 40 ans).

QUE RECHERCHENT-ILS ?

Un service de proximité : on y vient à pied et c'est souvent, pour les plus anciens, la ballade de la journée.

La qualité et la variété des produits frais : on fait le plein pour la semaine tout en appréciant la beauté des étalages.

Les contacts avec les commerçants : on loue leur gentillesse et leurs conseils.

Les rencontres et les papotages entre voisins, entre copains : on vient

Fruits et Légumes

- La Corbeille Royale
- La Corbeille des 4 Saisons
- Brunat
- Antunes

Œufs et pâtes

- Beyeler

Poissonnerie

- Dromer

Fromager

- Château
- Terroirs d'en France

Fleurs

- Louison
- David Gouzou

Olives et produits secs

- Champain

Volailles

- Versailles Volailles

Boucherie chevaline

- Carré

Charcuterie

- Gaudin

Les commerçants...

3 heures du matin. Au cœur de la nuit, les premiers commerçants déchargent les camions place Lamôme. Les arrivées vont s'échelonner jusqu'à 7h30. Il faudra plus de 4h à certains pour installer les produits, architectures éphémères dont ils espèrent qu'il ne restera rien à l'heure du remballage. D'abord les fruits et légumes, puis tout l'alimentaire. Enfin, les fleurs.

Pour l'approvisionnement, c'est Rungis bien sûr, d'où arrive la presque totalité des fruits et légumes, du poisson et des fleurs, une partie des viandes et du fromage. Tout ce que Rungis ne fournit pas vient directement des producteurs.

Le grand jour de marché, c'est le samedi : tous les commerçants sont là. Le mercredi, la clientèle est réduite de moitié, et certains ne viennent pas. Les autres jours, ils seront

sur les marchés de Notre-Dame, Saint-Louis, avenue de Saint-Cloud, ou, comme certains, dans les communes alentour. L'organisation des étals a changé, et même si certaines choses sont à revoir, la plupart sont plutôt satisfaisants.

Du commerce le plus ancien sur les marchés (77 ans) au plus jeune (1 an), plus de la moitié y sont depuis plus de 20 ans. Pour la plupart, c'est leur vie où la relation privilégiée avec la clientèle tient une grande part. Ils n'en changeront pas. Même si cette vie demande du courage, ils aiment ces moments où il faut installer, où tout à coup la place s'anime, se remplit de monde et de bruits, puis où tout retombe. « C'est jamais pareil tous les jours », « Ça bouge, c'est dynamique ! », voilà les commentaires que l'on peut entendre.



On a vraiment besoin de se sentir soutenus

C'est sur ce pressant appel que se conclut l'entretien avec Monsieur Gouzou, Président des commerçants des marchés de Versailles. Fleuriste à la retraite depuis 7 ans, il est réélu chaque année par ses pairs pour les représenter auprès des pouvoirs publics municipaux. Tâche prenante mais ô combien nécessaire ! Il s'agit tout d'abord de statuer avec la commission municipale chargée des droits d'accès des commerçants aux marchés et de l'octroi de leur place spécifique. Pas question que chacun s'installe où il veut, le parage des places est un art qui confère une âme particulière au marché : « on essaye de mélanger les genres de façon à ce que les clients puissent passer facilement du marchand de légumes au boucher ou au fleuriste, c'est ça qui fait l'am-

bianche » précise Mr. Gouzou. Sur l'ensemble des marchés de Versailles, les commerçants présents depuis plus de cinq ans peuvent éventuellement proposer leur successeur, mais ce dernier doit être agréé par la commission municipale.

Le monde des marchés a du vague à l'âme depuis quelques années : la prolifération des grandes surfaces, mais surtout la multiplication des parcmètres et autres parkings payants ne favorisent pas l'accès de la clientèle aux étals. Monsieur Gouzou propose pourtant une solution simple qui arrangerait tout le monde : donner 20 minutes gratuites à tout client qui en ferait la demande.

Pour l'instant les choses n'ont pas l'air de prendre tournure et les commerçants du marché se sentent un peu délaissés : « nous tentons des animations pour attirer le chaland, mais il faudrait que nous soyons soutenus par la mairie pour poursuivre ces efforts et créer une dynamique réelle... sans compter les droits d'emplacement et la taxe de nettoyage calculée au m² qui sont de plus en plus élevés ! » Au ton du représentant de nos commerçants forains, l'avenir ne serait pas rose : heureusement il y a les clients, leurs vrais supporters.



Place nette...

13h30. Il est grand temps de ranger. Le démontage s'opère. Toute une agitation anime la place avec les équipes municipales qui, pour notre

plus grand plaisir, laisseront une place propre après le départ des commerçants. En moins d'une heure, le calme sera revenu.

Dossier réalisé par Dominique L'Hoste, Bernadette et Serge Perrault, Alain Roger et Philippe Seuge.

