

Marché de La Châtre : du local et du bio, une mutation en cours !

Déc. 2020 - Vers un territoire en transition !



Éléments clés

- La Châtre : 4 200 habitants
- Communauté de commune La Châtre – Sainte-Sévère : 17 000 habitants
- Pays de La Châtre en Berry : 30 000
- Plus de 20 stands alimentaires sur le marché du samedi
- Jusqu'à 7 maraîchers bio ou en conversion

Description

Le marché de la Châtre est un "attribut" reconnu du pôle urbain : une infrastructure majeure du centre-ville, un réseau de professionnels, un lieu de vie et de sociabilité qui favorise le tissu du petit commerce.

Il a une image de qualité et contribue à l'attractivité de la ville et de son centre avec une professionnalisation et une mutation remarquables : on mesure le chemin parcouru depuis les pionniers des années 2000 avec la production et la transformation en "bio".

Ce marché s'inscrit dans un réseau de marchés et de distribution : les commerçants peuvent être présents par exemple à Châteauroux, Saint-Août, Sainte-Sévère, Aigurande et pour certains Bourges, Guéret ou Argenton.

Le volet alimentaire avec les produits locaux en fruits, légumes, miels, fromages et produits laitiers, oeufs et volailles, charcuterie, bières a connu une profonde transformation depuis une dizaine d'années. L'aspect qualitatif et diversifié peut étonner, si on rapporte la dimension de l'offre à la population de la ville sinon même à celle de la communauté de communes. Au-delà, la notoriété donne rendez-vous aux producteurs et à la clientèle.

Aujourd'hui, on peut compter, et c'était le cas en octobre 2020 lors de la seconde période de confinement, jusqu'à 50 commerces et producteurs locaux. Ils sont pour l'essentiel du Pays de la Châtre, mais aussi du Cher tout proche et de la Creuse ; et de plus loin pour des productions saisonnières comme les asperges.

Cette attractivité profite sans aucun doute aux commerces de centre-ville.

Le bio, un développement marqué ces dernières années

Présence d'une épicerie bio et itinérante, l'Hirondelle épicerie bio et itinérante, installée depuis 2012 sur le marché a connu une forte croissance, noté des changements d'habitude de consommateurs notamment à partir de 2015 et se félicite de la solidarité qui anime les commerçants sur ce marché ; elle fournit des cantines scolaires et a ouvert en 2019 une boutique à Argenton.

Des produits sains, des variétés anciennes - tomates, céréales... - qui reviennent.

Des jeunes ou moins jeunes qui s'installent parfois sur des bases de totale reconversion professionnelle ; le nombre de maraîchers bio - attirés par le faible coût du foncier et sa disponibilité ? - s'est beaucoup accru ces dernières années. Et davantage de producteurs-vendeurs a plutôt profité à tout le monde.



La pandémie de COVID-19 a montré au printemps l'attachement de la population à ce marché du samedi. Réorganisé de manière plus aérée et plus attractive en phase du premier confinement, il joue un rôle essentiel dans la vie de La Châtre.

Son impact en terme de création d'emplois est à souligner. Les croissances d'activité ne sont pas négligeables comme l'illustrent les cas de l'épicerie itinérante et du boulanger.

L'image du marché alimentaire est forte : la présence accrue de producteurs bio et la qualité des pionniers notamment "nourrit" l'image du centre-ville et de la ville centre.



Des pionniers du bio

Un charcutier bio, "La Ferme du Tripet" - qui fournit aussi deux restaurants gastronomiques - est présent depuis 1999. La boulangerie "La Tartine Berrichonne" (depuis 2002) : fabrication au levain et en bio, four chauffé au bois, intégration de photovoltaïque, variété de farines avec redécouverte de céréales anciennes ; "La Tartine Berrichonne" donne du sens au mot "transition". Et le savoir-faire nécessaire favorise une intéressante montée en compétences.



M. BARBIN,
Boulanger

“

Paroles d'acteurs

Notre boulangerie date d'il y a une vingtaine d'années. Nous sommes exclusivement en production biologique, fournissons une quinzaine de magasins dans l'Indre et dans des départements limitrophes et, enfin, sommes présents sur les marchés dont celui de Châteauroux et de La Châtre.

Notre lien au marché de La Châtre est donc ancien et nous sommes les témoins d'une évolution notable de ce marché. On y trouve une clientèle locale habituelle ainsi qu'une clientèle occasionnelle correspondant aux périodes de vacances.

La production locale alimentaire y était traditionnellement représentée par les fromages et la volaille.

Or progressivement et particulièrement depuis deux à trois ans, on assiste à un renforcement de ce marché, notamment par une meilleure régularité de la demande. Mais parallèlement, il faut noter une bonne progression de l'offre locale.

Le plus spectaculaire concerne la présence de maraîchers locaux. On constate d'ailleurs que des clients n'hésitent pas à faire des kilomètres ce qui laisse penser qu'on a bien eu une progression en quantité et en qualité des produits.

Impact du marché et de son développement récent

Contexte : des modes de production et de consommation qui évoluent sur le territoire du pays - ex sur l'élevage : la découpe Briantaise (circuit court éleveurs-boucher charcutier).

Des localisations de distribution en centre bourg (La Châtre, Neuvy, Briantes...). Des continuations et des reprises : par exemple, en 2015 , avec la reprise de l'exploitation d'un maraîcher présent depuis des années, qui s'est lui-même transféré à 15 km à la limite du Cher ; reprise en 2020 d'un éleveur porcin charcutier.

Le marché est également un lieu qui favorise une plus faible production de déchets ou leur recyclage : l'interdiction des sacs non recyclables et le développement des composteurs sur la communauté de communes de La Châtre - Sainte-Sévère renforcent les pratiques responsables des producteurs et de leurs clients.

La première période de confinement en 2020 a vu après quelques tâtonnements une augmentation de la fréquentation et de l'activité, liée notamment à la fermeture des écoles et au retour de repas cuisinés en famille, à la consolidation de changements perceptibles depuis 2/3 ans marqués par l'achat de produits frais, locaux et bio en plus grande quantité, y compris pour des familles à faible pouvoir d'achat.

Cette transformation des pratiques alimentaires est-elle durable ? Il conviendra de mesurer dans les prochaines années l'évolution de la restauration collective notamment dans les écoles ; l'organisation des approvisionnements et les capacités des cuisiniers à adapter les repas à l'offre disponible seront essentiels : la fourniture de fraises bio et locales au lycée de La Châtre montre que malgré un prix d'achat plus élevé il y a moins de pertes et il y a une plus grande satisfaction des consommateurs.

Enfin le marché n'a pas nui à la vitalité des commerces alimentaires proches, bien au contraire.



Contacts

Fiche établie par Daniel Grande (Virage Énergie Berry) avec l'appui de J.C.Moreau (ADAR-CIVAM - 02 54 48 08 82), le concours de maraîchers bio et de l'épicerie itinérante.