

## Autrement dit

### Jour de marché

Ce matin de juin, le soleil n'était pas bien haut quand, après un coup discret à la porte, Hortense entra tenant par la main Maria, sa petite mal réveillée. Elle, craintive et curieuse, était déjà prête.

Dehors, les poulets serrés dans leur cage attendaient. La veille au soir, on avait vidé les casiers d'engraissement pour les réunir dans ce que les enfants appelaient le petit chariot. Ce jour, il ne les transporterait pas tiré ou poussé à l'aide de son brancard. Ce n'était plus un jeu. Les deux roues de côté et la roue plus modeste à l'avant allaient l'entraîner avec les volailles surmon-

tées de deux fillettes assises dans une couverture pliée en quatre sur la dureté des barreaux de bois.

Elles partirent. Plus d'une fois, une pierre manqua les mettre à terre. On s'arrêta à l'entrée d'un champ afin que se dégoûdissent les petites jambes et que se reposent les plus grandes. Sur la route, on rencontra des fermières portant des paniers chargés d'œufs, de beurre, de légumes et de fruits. Toutes convergeaient vers le bourg.

Elles arrivèrent enfin dans l'antique bâtisse déjà pleine de clameurs. Un brouhaha inouï, une cacophonie étrange ouvraient à l'enfant un monde baigné de clarté grise. Pressen-

tant peut-être leur sort, les volailles désormais s'agitaient. Hortense ouvrit la cage. D'une main leste, elle saisit un poulet, attacha prestement les pattes avant de le poser sur le sol. Puis elle recommença. Les plumes volaient. La petite fille en attrapa une, étonnamment blanche, douce et légère. Elle la contempla, la caressa et oublia le marché et les cris, les odeurs âcres et les gestes emportés.

C'était en 1930 dans l'église abbatiale désaffectée de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu. La petite fille deviendrait un jour sa mère.

Marie-Hélène BAHAIN

## Trois pommes dans un panier

Rythmant invariablement la semaine, le marché a longtemps été le lieu d'écoulement exclusif des produits de la ferme et l'aboutissement du travail de l'agriculteur. L'évolution des modes de production et de la consommation en ont fait un mode de distribution anachronique. Pourtant, on assiste à leur résurgence sous des formes renouvelées voire inattendues tels les marchés de Noël, marchés nocturnes..., créant autant d'atmosphères singulières, contrastant avec les temples modernes de la consommation.

En effet, pour bon nombre des clients, les foires et marchés renvoient à un imaginaire lié aux notions d'artisanat, d'authenticité, de ruralité. Ils sont associés à la vente de produits qui seraient locaux ou régionaux par oppo-

sition aux produits industriels<sup>1</sup> dont l'origine et l'identité semblent plus abstraites, comme s'ils étaient issus de partout et de nulle part. La réalité est bien sûr à nuancer. Les demandes de rapprochement des consommateurs vers les lieux de productions, de rencontre directe entre producteurs et consommateurs, se font de plus en plus fortes. Le marché substitue à l'étiquette anonyme une information tangible du produit, forgée dans l'interaction avec le marchand, plus-value d'autant plus convaincante que ce dernier se trouve être également le producteur. Preuve vivante, celui-ci incarne le lien existant entre le client et ces trois pommes dans son panier...

Ce regain d'intérêt certain pour les marchés et plus largement pour la

vente directe ne se réduit pas à la seule recherche vaine et illusoire d'une sociabilité d'autrefois. On assiste à un échange entre individus d'une même génération mais de mondes différents, agricole et non agricole, amenés de plus en plus à partager un territoire. Le marché semble permettre, en définitive, aux uns de se réappropriier la commercialisation et aux autres la consommation<sup>2</sup>.

Fanny PACREAU

Chargée de mission ethnologique

1 cf. Pradelle (de la) Michel, *Les Vendredis de Carpentras, Faire son marché en Provence ou ailleurs, La Flèche, Fayard, 1996.*

2 cf. Bétry Nathalie, *La patrimonialisation des fêtes, des foires et des marchés classés « sites remarquables du goût » ou la mise en valeur des territoires par les productions locales. Thèse de doctorat de sociologie et anthropologie (dir. J.B. Martin), Univ. Lumières-Lyon 2, 2003.*

Légendes des photographies :

12. Le marché aux poulets, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu © Dugas et C<sup>o</sup>.  
13. Samuel Tempier, Le verger de Belle cour, Février 2011, Montbert © Emmanuel Ligner

14. Citrons, janvier 2011, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu © Anne Clénet  
15. La vieille dame, aquarelle, février 2011, Saint-Colomban © Anne Clénet (page 6).



## À savoir

### Foires et Marchés

Le marché évoque toujours une parenthèse dans le cours de la monotonie des jours ; c'est un moment qu'on espère, comme Gilbert Bécaud dans Les Marchés de Provence :

*J'ai hâte au point du jour de trouver sur mes pas  
Ce monde émerveillé qui rit et qui s'interpelle  
Le matin au marché.*

On songe à Perrette de Jean de La Fontaine :

*Légère et court-vêtue, elle allait à grands pas  
Ayant mis ce jour-là pour être plus agile,  
Cotillon simple et souliers plats.*

On revoit aussi ces images d'Afrique où des files innombrables de familles entières se forment à la nuit pour aller au marché de la ville la plus proche vendre leurs productions.

Du marché, si l'on vend, on attend un bon revenu, si l'on achète, une bonne affaire ; il faut donc être deux. L'un gagne, l'autre perd et réciproquement. Les Romains l'avaient bien compris : *merx, mercis* en latin désigne une transaction, un échange entre deux

personnes, sous l'œil de *Mercure*, le dieu des *com-merc-ants* et... des vendeurs ! Car au marché, c'est un vendeur qui bonimente son acheteur, et un acheteur qui marchandise - même si dans nos contrées très réglementées, cette pratique n'est plus trop admise. Qui trompe l'un ? Qui trompe l'autre ? Allez voir comment cela se pratique aux « marchés aux puces » si en vogue aujourd'hui ! Quoi qu'il en soit, le marché, ce sont les paroles, des rires, des boniments, des engueulades, des rencontres, des échanges, même au milieu de la foule.

Et la foire alors ? C'est un marché en plus grand avec souvent une spécialisation : foire aux bestiaux, foire aux vins, foire commerciale et même la foire aux affaires. Elle peut être liée à un lieu précis : la foire de Paris, la foire du Trône ; elle peut être marquée dans le temps : la foire de Septembre. Elle s'accompagne souvent d'événements festifs. Si le marché se déroule plutôt le matin, la foire s'étale

sur une plus grande durée, elle correspond aux *feriae*, ces jours de fête très nombreux dans le calendrier romain. A la foire, on a donc le temps devant soi ; on quitte sa demeure ; on se déplace ; il faut peut-être prendre un gîte, un hôtel, se restaurer... arroser la *bonne affaire* réalisée et finir par faire la fête, en somme *faire la foire*. Les lendemains peuvent être douloureux !

Foires ou marchés, on prend le temps de se parler, de communiquer, de partager, de vivre : on en a bien besoin dans ce monde dit de communication où les images étouffent les paroles, que l'on gagne comme Bécaud qui trouvera *un tas de filles jolies* au milieu des étals, ou que l'on perde comme Perrette qui casse ses rêves avec son pot au lait.

Yannick RABILLÉ

Président du Syndicat de Pays, Grand Lieu, Machecoul, Logne.

## Agenda

### À paraître

#### L'Homme et ses déchets

Collection *Cueillettes*,  
Editions *d'ici-là retz.* 12€

Chacun d'entre nous produit 350 kilogrammes de déchets chaque année.

Collecter, trier, transformer, éliminer ces déchets sont des étapes incontournables et obligatoires de gestion pour les Collectivités. Cela coûte cher, très cher !

La maîtrise des dépenses passe par l'optimisation de la gestion de ces déchets et, sans aucun doute, par le traitement de proximité et la valorisation locale. Mais

les projets d'installations sont souvent contestés par les populations riveraines. Pourquoi ? Quelle sont les raisons de ce refus systématique ? En a-t-il toujours été ainsi de leurs propres déchets ? Peut-on continuer à imposer sans comprendre ? ...

Le colloque a pour but d'apporter l'éclairage des sciences humaines sur les relations qu'entretiennent les hommes avec leurs déchets, depuis l'Antiquité jusqu'à aujourd'hui, et ainsi, tenter de mieux comprendre ce qui provoque rejet ou acceptation dans une perspective d'appropriation par les populations locales.

Renseignements au 02 40 02 38 47



### d'ici-là

Edition  
Syndicat du Pays Grand Lieu,  
Machecoul et Logne  
Directeur de publication  
Claude Naud  
Coordination  
Fanny Pacreau  
Equipe de rédaction  
Marie-Hélène Bahain, Maurice Baril,  
Anne Clénet, Henri de Cayeux, Bruno Faucond.  
Illustrations  
Anne Clénet  
Réalisation  
Fanny Pacreau  
Crédit photographique  
Collection du Syndicat du Pays Grand Lieu,  
Machecoul, Logne  
4, rue Alexandre Riou - BP 19  
44270 MACHECOUL  
Tél. 02 40 02 38 47 - f.pacreau@pays-gml.fr  
L'article *La Parole aux gens* est basé sur des témoignages  
collectés par Sylvain Le Garrec de 2007 à 2009.  
Merci à tous ceux qui ont collaboré  
à la réalisation de ce numéro  
ISSN 1956-3574 - 1800 exemplaires -



*Si vous achetez ce qui  
est superflu, vous  
vendrez bientôt ce qui  
est nécessaire.  
Benjamin Franklin*

Légendes des photographies :  
1. Foire de la Saint-Brice, années 70, Geneston © Charles Péneau  
2. Tomates en hiver, janvier 2011, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu © Anne Clénet  
3. Jacques Caillon, vendeur de pommes, février 2011, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu © Emmanuel Ligner

# d'ici-là

## Foires et marchés

mémoires en lignes

MARS 2011 - NUMÉRO 15

## Sommaire

- > Édito - *Faire son marché ou faire des rencontres ?*
- > La parole aux gens
- > Autrement dit - *Jour de marché*
- > Trois pommes dans un panier
- > À savoir - *Foires et Marchés*
- > Agenda

## Faire son marché ou faire des rencontres ?

*Si tu ne trouves pas celui que tu cherches au marché, va lui rendre visite chez lui car il est malade.* Pour rien au monde ma grand-mère n'aurait manqué le marché. Il se tenait une fois par mois au bourg. Je l'y accompagnais quelquefois, tirant fièrement la cage à roulettes ferrées d'où elle exhibait ses poules et lapins.

Mais vendre ses volailles ou acheter quelque joint de caoutchouc pour les bœufs à confiture ne suffisait pas à expliquer son intérêt pour le marché. Intérêt d'ailleurs largement partagé par ses concitoyens à en juger par l'animation qui régnait sur la place.

Lieu de retrouvailles, le marché était un lieu ouvert où s'échangeaient mille informations. Véritable baromètre de la vie du village, le marché agissait comme pôle d'équilibre de la vie sociale et espace de

fabrication de l'opinion publique.

La transaction pouvait parfois durer. Non pas à cause d'un désaccord persistant sur le prix du produit mais parce qu'elle était prétexte à des échanges de civilités et d'informations sur la famille : la santé de l'aïeul, les péripéties de tel parent ou les nouvelles du fils au régiment.

Les marchés avaient leur calendrier et leurs spécialités selon la tradition et leurs marchands et on n'hésitait pas à faire le déplacement au marché voisin pour satisfaire tel besoin particulier.

Le marché et l'espace public se confondaient souvent et comme il n'était pas rare que le marché se tînt sur la place de la mairie, celle-ci est devenue dans plusieurs communes, longtemps après la disparition du dernier marché, la place du marché ou du champ de foire.

Lieu ouvert, le marché échappait à toute appropriation ou monopole. Il était un espace public et libre, d'échanges matériels et immatériels.

Marchés de Noël, marchés aux puces, marchés bio, vide-greniers, les marchés connaissent un regain d'intérêt. Faut-il y voir la manifestation du besoin inscriptible du vivre ensemble ?

Claude NAUD

Président de la commission Ethnologie  
Syndicat du Pays Grand Lieu, Machecoul, Logne.



# LA PAROLE AUX GENS

*Etant jeune, nous, c'était surtout pour retrouver les copains.  
Michel Audéon, Machecoul*

Les foires de Legé étaient mensuelles : troisième mardi du mois, sauf en avril où la foire se situait à date fixe, le 24. Les marchés avaient lieu le premier mardi du mois. Les foires tiraient leur importance du commerce des bovins : bœufs gras ou jeunes bœufs pour le travail. Il faut se rappeler qu'avant la Révolution, le bocage, qui deviendra la Vendée militaire, envoyait des bœufs gras non seulement à Nantes et Angers mais aussi à Paris (quatre cents par semaine). Les déplacements se faisaient à pied. Dans notre secteur les grosses foires se situaient sur la route royale : Nantes-Les Sables, Les Sorinières, au lieu-dit le Champ de Foire, Geneston-Légé-Palluau, Aizenay, Beaulieu, La Mothe-Achard. La venue du chemin de fer a déplacé l'axe des foires : Clisson, Montaigu, l'Herbergement, La Roche ou Machecoul-Challans, Aizenay-la Roche. Il y avait aussi la vente des volailles, lapins, pigeons et beurre, œufs. L'argent des bovins était l'affaire des hommes. L'argent des volailles, lapins, beurre, constituait la trésorerie des femmes. Les enfants vendaient parfois leurs lapins et surtout leurs pigeons. Aux nombreux commerces du bourg se joignait une quantité de forains et les affaires étaient très florissantes. La foire du 24 avril était la plus importante parce que c'est à cette date que l'on payait les fermages mais aussi les artisans et même des commerçants (toutes les factures étaient annuelles !).

**Legé, Guillon Paul**

Le premier mercredi de chaque mois, on allait à la foire. (...) Etant jeune, nous, c'était surtout pour retrouver les copains. On buvait un coup dans certains cafés. Il y en avait tout autour du champ de foire. Des fois, il y avait une fille qu'on connaissait, de notre âge, qui servait à boire, on en profitait pour aller dans ce café.

**Machecoul, Audéon Michel**

Il y avait beaucoup de foires à Geneston, tous les troisièmes mercredis de chaque mois, c'était surtout des gros marchands de bestiaux qui venaient de Saint-André-Treize-Voies, Montaigu et tout ça. Ils venaient avec des bêtes ici et on avait des écuries derrière la maison. Il y avait les chevaux. Ils venaient, les propriétaires, les toucher, ils appellent ça les toucheurs, amenaient les bêtes une bonne partie de la nuit et, je n'ai pas connu mais c'est mon papa et puis un cousin qui s'occupaient des bêtes. Les enfants venaient parfois leurs lapins et surtout leurs pigeons. Aux nombreux commerces du bourg se joignait une quantité de forains et les affaires étaient très florissantes. La foire du 24 avril était la plus importante parce que c'est à cette date que l'on payait les fermages mais aussi les artisans et même des commerçants (toutes les factures étaient annuelles !).

**Geneston, Bonnet Guy**

Il y avait des foires tous les mois, des poules sur la place de l'église, ma grand-mère ah, la, la, c'était des mois de poulets dans la cour de la ferme, c'était du boulot, ma mère s'occupait des poulets, mettre les poules à couver.\*

On allait aux Lucs aussi, tu loupais le marché à Legé, c'est l'été, c'était des bons

poulets, aller les vendre c'était normal, huit jours après, aller aux Lucs : « Tu viendras, tu prendras ton vélo, tu viendras m'aider à monter la côte de la Pommeraye, là-bas, sur la route des Lucs ». Une demi-heure, trois quarts d'heure pour aller là-bas. J'aidais à monter la cage.

Avec des cages, sur roulettes, une à quatre roues et l'autre en avait trois, celle de trois roues roulait mieux souvent que la quatre qu'avait pas de..., elle tournait pas bien.

Tous les agriculteurs, tout le monde faisait des poulets, plus ou moins, tout le monde en faisait, oh oui, mais on n'en mangeait pas souvent, parce qu'il fallait les vendre pour payer beaucoup de trucs.

\*couver : couver

**Legé, Sorin Charles**

La foire de la Saint-Brice, c'est une foire qui date depuis cinq, six cents ans, c'est vieux, c'est très vieux. C'est une foire avec beaucoup de bestiaux à l'époque, beaucoup de choses à voir, pendant des centaines d'années, après, depuis un siècle, il y a eu le matériel qui est apparu, tracteurs, et puis maintenant il n'y a plus grand-chose à part quelques forains, marchands de tissus.

**Geneston, Bioteau Louis**

Il y avait aussi à ce moment-là, parce que ça venait des foires de la Saint-Brice, beaucoup de forains, de gitans..., ils

venaient téléphoner parce qu'ils faisaient du commerce. Il y en avait, on les retrouvait, on les revoyait tous les ans quoi. Il y avait une marchande de poulets qui habitait dans le milieu du bourg, elle était énorme, énorme, et puis : « Viens me voir ma petite fille, viens me voir ». Que voulez-vous, j'avais un peu peur d'elle mais enfin bon, j'étais pas haute à ce moment-là...

**Geneston, Duteil Renée**

Au départ, lui (le père), il faisait la coutellerie, la coutellerie puis après il a égrandi\*, il a fait tout le plastique, les jouets, les jouets d'été, les jouets de fin d'année, à l'époque. On faisait tout ça, comme on fait maintenant, le bazar.

C'était Thiers, la coutellerie française, y avait pas l'étrangère à l'époque, moi j'ai toujours continué à peu près pareil, j'ai toujours aimé les produits de chez nous.

Si on se souvient du marché de Machecoul, oh, je sais pas en quelle année, c'était ça par exemple ! Un mercredi sûr. On prend les marchés de décembre, il fallait démarrer de bonne heure, pour déballer justement parce que, à l'époque, à neuf heures ou à huit heures et demie, il y avait le marché de la volaille qui était sous les halles et à huit heures et demie, neuf heures, les gens ils arrivaient, ça arrivait à pleines rues, y avait du monde ! Fallait être prêt ! C'est des années, d'abord à l'époque, y avait pas de surfaces, y avait rien de tout ça. Les gens vendaient leur volaille et avec l'argent des volailles, ils achetaient leurs cadeaux de fin d'année. Beaucoup de gens faisaient ce principe, y en a ils profitaient de vendre un peu leur marchandise pour récupérer, ça se passait comme ça.

Le marché de Machecoul, ça démarrait au Crédit Agricole à l'heure actuelle là, la rue était pleine, notre rue à nous, dans la rue Saint-Honoré, c'était plein, la rue des Marchés, c'était plein, le champ de foire,

les cochons, y avait les cochons là-bas et le champ de foire aux bestiaux aussi là-bas. Oh oui y avait du monde, c'était plein partout.

Le marché se termine vers midi et demi, le temps de remballer, revenir puis après, l'après-midi, moi souvent, j'ai la marchandise, le réassort, la marchandise qui rentre, y a tout ça. Là il y a du travail. En saison c'est comme ça, même le dimanche. Quand on est arrivé : manger, après je prends les réassorts qu'il y a à faire. On ne finit guère avant huit heures et demie, neuf heures, même le dimanche ! Ah faut y aller, faut pas rester les pieds dans le même sabot. On est habitués, comme ça, quand on est nés dans un commerce, automatiquement, c'est notre vie ça.

Je préfère l'extérieur, je préfère le grand air, oui, c'est différent, et puis il y a aussi le contact avec tous les clients. Sur le marché, on bavarde aussi pas mal, vous voyez beaucoup plus de monde.

\*égrandi : agrandi

**Machecoul, Morisset Jean**

Y avait un placier oui, un gars de Saint-Etienne-de-Montluc, un nommé Jean Vaillant. On s'est pas toujours entendu, parce qu'il y en a qui parlaient, qui arrêtaient, d'autres qui mouraient enfin, bon, alors y avait des places à prendre et puis, comme au bout de certaines années, on était quand même dans les..., presque les plus vieux, alors il y avait des places qu'on aurait bien voulues et qu'il voulait pas nous donner.

C'était des acheteurs, c'était pas des promeneurs. Les déballages n'étaient pas les mêmes qu'aujourd'hui, maintenant, c'est les parapluies avec beaucoup d'étrangers tandis que les années où l'on versait\*, tout le monde avait pas des camions-magasins.

Maintenant, de ceux qui déballent, on connaît presque plus personne. Tous ceux de mon moment, ils ont arrêté, il reste plus

rien, alors, on voit les anciens clients, de la Bernerie ou d'ailleurs, on discute un peu et puis, ça se termine au bistrot, devant une tasse de café et un petit pain au chocolat, c'est le régime du mercredi, puis après on s'en va au supermarché faire le reste des courses, puis après on arrête à la superette en chercher un peu d'autres et puis voilà, y en a pour la semaine.

On vendait des sabots, on prenait ça à Montigné-sur-Moine, les sabots, les malbrough et le sabot breton. On en vendait je sais pas moi peut-être deux cents paires par hiver. Y avait (ici) un sabotier, y avait même deux sabotiers, ils avaient déjà arrêté les sabots avant qu'on commence à vendre des sabots. On vendait la botte de caoutchouc, la botte, on en vendait, j'en sais rien, des centaines, de paires.

On avait un collègue de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, oui. Lui, il hurlait sa marchandise, c'était hurlé ; il vendait, nous aussi alors.

\*versait : déballait

**Paulx, Blanchard Henri**

Ce petit marché-là, je trouve que tu crées aussi une obligation. Tu ne viens pas bien on s'inquiète. (...) Saint-Même-le-Tenu c'est un vrai marché, ça s'organise autour du fournil à pain mais il y a un vrai marché dans le sens où il y a des producteurs qui viennent vendre leurs produits à un moment vraiment défini : le vendredi soir de 16H30 à 19H30/20H00. Là, moi j'y vais, parce que tu peux acheter ton pain de la semaine. C'est du pain qui se conserve, donc tu peux. Et je sais qu'il y a les Monnier qui viennent, donc je vais y aller pour acheter le fromage blanc breton particulier. Il y a les Dubreil qui viennent avec leur fromage de chèvre, les vendredis soirs, je vais y aller pour ça. Il y a aussi un système de paniers. C'est aussi en cela que l'obligation se crée : parce qu'il y a des systèmes de vente qui font que tu es dans l'obligation. Parce qu'en fait toutes



les semaines tu commandes un panier. Ce n'est pas du type AMAP\*, tu n'as pas une obligation formelle de prendre ton panier toutes les semaines. Mais à partir du moment où tu crées un rapport (il y a un maraîcher qui vient toutes les semaines avec ses paniers du Bois-de-Céné), tu te sens obligé de le prendre parce que tu sais que c'est un petit producteur et finalement, c'est aussi comme ça qu'il organise son travail.

Moi je sais que, quand tu débarques sur le territoire, sur un nouveau territoire, c'est vraiment une façon d'exister aussi, de situer ta famille. Puis, ce que l'on recherche, ce sont des repères dans la semaine, ou c'est aussi parce que tu as Patrice qui donne des petits bouts de fromage aux enfants, parce qu'il les connaît par leur prénom, que les petits disent : « Bonjour Patrice, Bonjour Odile ». Tu fais la bise.

Là, tu as quand même un peu l'idée que c'est exceptionnel. Tu as ton rythme dans la semaine. En plus c'est le vendredi soir et le samedi matin, donc c'est lié au week-end : tu as plus de temps, tu as envie de prendre plus de temps parce que tu sais que ta semaine est terminée, tu n'es pas dans une logique magasin, tu es dans une logique marché. Je prends le temps de discuter.

Et alors là (pour la vente directe à la ferme), tu relies directement le produit à la ferme, à l'animal, parce que le magasin est juste à côté de l'étable donc évidemment les petits... Ils viennent acheter dans le magasin et tu as toujours le moment où tu vas voir les vaches !

J'organise mes parcours en fonction des marchés, du coup. Je ne prends pas la même route (...). Je fais un détour donc ça demande aussi de l'énergie, du temps. En fait t'es toujours content, tu te dis : « Je vais y aller » et c'est le cas pour beaucoup de gens à Saint-Même-le-Tenu qui disent : « Bon j'y vais une demi-heure aujourd'hui. Je ne reste pas plus d'une demi-heure ». Mais en fait,

comme tout le monde discute, comme tout le monde te connaît, on te demande des nouvelles de tes enfants et tout...

C'est aussi un petit peu le risque de ces nouveaux marchés, c'est un peu enfermant. C'est-à-dire : autant le grand marché moi j'aime bien parce que je rencontre aussi plein de gens différents. À Machecoul c'est ça qui est intéressant, c'est un peu le côté démocratique du marché, tandis que, c'est vrai, les petits marchés bio, finalement, tu t'aperçois que socialement, tu es avec des personnes qui ont un peu toutes les mêmes profils, les mêmes philosophies.

Mais moi je crois que, au bout du compte, à long terme, j'ai aussi besoin du marché démocratique ou du supermarché parce que justement des fois, tu as besoin de l'anonymat ou de discuter avec des gens différents dans un simple rapport qui ne va pas plus loin, où tu n'es pas impliqué personnellement. Ça va être : attraper le pack de bouteilles pour la petite mamie, ou au marché de Machecoul, discuter dans les files d'attente avec des gens que tu ne connais pas ou vaguement. Donc je pense que j'ai besoin de ça. Mais c'est des efforts : aller dans deux points de vente.

\*AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

**Machecoul, Mouroux Laure**

**Légendes des photographies :**

4. Vente de bestiaux au champ de foire, 1900c. Legé © Célestin Fort
5. Foire de la Saint-Brice, Geneston, © Charles Péneau
6. Camion marché, janvier 2011, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu © Anne Clénet
7. Choux, janvier 2011, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu © Anne Clénet
8. Le marché aux fruits, janvier 2011, Saint-Colomban © Anne Clénet
9. Chanson de Geneston, Geneston © Véronique Chauvet
10. Louis Munoz, rémouleur, février 2011, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu © Emmanuel Ligner
11. Marché aux fleurs, janvier 2011, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu © Anne Clénet



Geneston a de grandes foires  
Ainsi que son marché  
Ce lui est un titre de gloire  
D'être aussi fréquenté.  
Avec bien des paroles  
Devant un litre frais  
On discute , on se vole  
Sur le prix d'un baudet...AH...AH.

