



Ville dans la ville, quartier dans le quartier... Le marché des Capucins vit sa vie au coeur d'un quartier en mutation. Lui aussi a connu beaucoup de changements sur la décennie écoulée. Lionel Level, responsable d'exploitation du site pour la société Les Fils de Madame Géraud en est le témoin et l'artisan depuis son arrivée en 2002.

Le marché des Capucins, historique « ventre de Bordeaux » était alors en pleine transition. Plus vraiment marché de gros, pas encore tout à fait marché de détail. « Mon travail depuis 2002 a été de faire revenir des commerçants, car il n'y avait plus qu'une quarantaine d'abonnés », explique Lionel Level. Le marché était connu pour ses maraîchers, il fallait « trouver des activités qui correspondent aux nouvelles ambitions du marché, et qui fassent venir une clientèle toujours plus large. » Aujourd'hui il compte 97 abonnés. Autour des 32 maraîchers, les stands affichent quasiment complet et le panel de l'offre s'est élargi. La typologie des commerçants aussi.

Renouveau dans les étals

Une nouvelle génération est arrivée dans les étals, qui se mélange avec les descendants de familles qui ont fait l'histoire des Capucins. Cette diversité fait assurément la richesse du marché, mais ne lui épargne pas quelques tiraillements inévitables. « Il y a dans le marché 97 intérêts particuliers et mon travail est de les convaincre que ce qui prime c'est l'intérêt général », aime à dire le régisseur. On se doute que cela ne doit pas être facile tous les jours, surtout si on y ajoute l'intérêt de l'exploitant et celui de la Ville.

Ouvrir le soir ?

Des débats animent donc régulièrement les Capus. En ce moment, les avis divergent sur un point en particulier : l'opportunité d'ouvrir les Capus en fin d'après-midi pour y proposer un marché du soir. Certains commerçants ne le souhaitent pas car leur organisation ne leur permet pas d'être présents tôt le matin puis de revenir en fin d'après-midi. D'autres n'attendent que cela, persuadés qu'il y a là une vraie opportunité de développement de l'activité. « Nous ne sommes pas opposés à l'idée car le marché ne doit pas rester figé. Mais nous ne pouvons pas nous permettre d'ouvrir et que la moitié des stands soient vides. Si le marché est ouvert, les clients doivent pouvoir y remplir leurs cabas sur les étals de leurs commerçants préférés », arbitre Lionel Level. Alors ? Pour le moment, le dossier est en stand-by. « Cela fait un bout de temps maintenant qu'on en parle et que rien ne bouge, » s'impatiente pour sa part Franck Le Lan, patron du stand Sushi Tom et président - pour quelques semaines encore - de l'association des commerçants. Il milite pour une année test, avec une ouverture hebdomadaire le jeudi soir. « Et on verra ce que ça donne... Lorsque l'ouverture le dimanche a été décidée, il y avait aussi des commerçants qui n'en voulaient pas. Aujourd'hui c'est le plus gros jour de la semaine. »

Gestion des déchets

L'autre sujet à l'agenda des discussions promet aussi quelques remous, même s'il est moins sexy que celui de l'ouverture du soir. Il s'agit de la gestion des déchets du marché. Aujourd'hui, seul le verre est trié, le reste part dans un compacteur commun et le coût de l'évacuation est pris en charge par la Ville.

« Cela ne va pas pouvoir durer, » prévient Lionel Level. Tri obligatoire, participation financière des commerçants, redevance incitative ? « Plusieurs modèles sont à l'étude », explique le régisseur, qui fixe un cap ambitieux : « Objectif zéro déchets (non valorisés, ndlr) en 2017. » En 2015, il y en a eu 510 tonnes. •

Sophie Lemaire

Photo Fabien Cottureau / Sud Ouest