

Aux halles, Citoyens!



La renaissance des marchés

Le ministère de l'Agriculture devrait soumettre un nouveau projet de loi qui vise à relancer la fréquentation des marchés les plus désertés.

Un nouveau marché a ouvert ses portes récemment à Liget tér, dans le 10ème arrondissement de Budapest. Cet endroit situé loin de ceux fréquentés par les touristes a une particularité: on n'y vend que des produits locaux, « made in Hongrie ». Alors même que ce marché semble bien modeste à côté des grandes halles budapestoises, toute l'élite, politique comme religieuse, était présente pour l'inauguration de ce nouveau lieu incontournable de la capitale. L'endroit a même été béni par des prêtres catholique et orthodoxe, et inauguré par le ministre de l'Agriculture, Sándor Fazekas.

Ceci est une geste tout à fait symbolique de la part du ministère de l'Agriculture qui s'emploie actuellement à relancer la fréquentation des marchés les plus désertés et également à en créer de nouveaux, à travers un nouveau concept : il s'agit de trouver des lieux où l'on puisse vendre et valoriser les produits locaux. Le projet de loi envisage par exemple de simplifier les démarches administratives pour l'ouverture de marchés temporaires fournis par des cultivateurs vivant dans un rayon de 40 km. La mesure entrera probablement en vigueur en 2012. Le ministère

souhaite également contrôler plus rigoureusement le fonctionnement des centres commerciaux. Le ministre de l'Economie nationale, György Matolcsy, a soutenu cette nouvelle politique agricole en juillet dernier, en affirmant que le gouvernement souhaite désormais freiner l'extension et la multiplication des grandes surfaces commerciales, et accélérer l'ouverture de marchés locaux.

Clôture administrative

Pour les marchés hongrois, les deux dernières décennies qui ont suivi le changement de régime politique n'ont pas été bénéfiques. La lourdeur des démarches administratives et les coûts souvent trop élevés ont empêché la création ou le maintien de nombreux petits marchés locaux. Pourtant les cultivateurs ont toujours insisté pour que des marchés temporaires ou saisonniers soient créés, ce qui leur permet d'écouler leurs productions à des coûts moindres que dans les grandes halles où les prix de location sont élevés. Jusqu'ici l'installation de marchés occasionnels pouvait coûter plusieurs millions de forints, les pouvoirs publics exigeant souvent pour ce faire des dizaines de permis avec des conditions irréelles. Il fallait par exemple clôturer la totalité de la place qui accueillait le marché malgré son caractère temporaire.

Les grandes halles budapestoises ont également subi des transformations. Puisque les petits cultivateurs n'ont pas les moyens de financer et d'alimenter avec leur production un kiosque pendant toute une année, en hiver particulièrement, les marchands qui vendent les produits importés ont par conséquent monopolisé la majorité des emplacements, même au Nagyvásárcsarnok, le grand marché central de Budapest. Les gestionnaires des halles ont en effet augmenté progressivement les coûts de location des emplacements afin de moderniser et de rénover ces lieux de haute fréquentation. La plupart de ces halles (Hold utca, Kaluzál tér ou Rákóczi tér et Batthyány) - exceptées celles de Nagyvásárcsarnok - furent construites à la fin du XIXème siècle et au début du XXème siècle quand les dirigeants de la capitale voulurent nettoyer la ville des ordures et des encombrants générés par les 44 marchés en plein air de l'époque.

Actuellement, ce sont des antennes de supermarchés qui occupent régulièrement les kiosques des halles afin de financer les travaux de rénovation. Les grandes chaînes se sont ainsi installées dans les halles de Batthyány tér, Garay tér et Klauzál

tér. Un groupe d'habitants rassemblé sous l'étiquette „Kincsünk a piac – Hunyadi tér” (le marché Hunyadi tér est notre trésor) a déjà empêché à plusieurs reprises ces dernières années que des marchands soient déplacés dans le sous-sol des halles et que les kiosques en plein air disparaissent au profit de nouveaux projets d'aménagement. Leurs manifestations ont eu pour conséquence également de bloquer des travaux de rénovations.

Question éthique

Aujourd'hui, les conditions de fonctionnement des marchés ne sont pas forcément compatibles avec les besoins des consommateurs hongrois. Bien que théoriquement la majorité des Hongrois soient d'accord avec l'idée d'acheter des produits locaux et écologiques, leurs modes de consommation montrent qu'en réalité il en est autrement. Selon les sondages de l'institut de recherche GfK réalisés en 2010, le consommateur hongrois en général établit d'abord son choix en fonction des prix, ainsi les promotions faites par les grandes surfaces connaissent un vrai succès. Hormi le fait qu'ils offrent des prix inférieurs, les marchés sont rarement en conformité avec la vie moderne : le consommateur ne peut pas payer par carte bancaire et les capacités de parking sont limitées. En outre, les heures d'ouverture de ces lieux de consommation sont moins pratiques que celles des grandes chaînes. Ainsi de nombreux Hongrois considèrent qu'aller au marché est un privilège réservé aux plus aisés.

Judit Zeisler

Les meilleurs marchés budapestois

(par ordre alphabétique)

Csörsz utcai biopiac

1-8 Budapest, Csörsz u. 18. (De 6h30 à 13h le samedi)

Ce marché, récemment rénové, présente les avantages d'un marché complètement bio avec des fruits et légumes de saison, de la charcuterie, des produits laitiers qu'on ne trouve pas ailleurs. Par contre, ses prix restent largement supérieurs à la moyenne des prix pratiquée dans les autres marchés.

Fény utcai piac

12 Lövôház utca, 2e arrt

Ce marché moderne offre plusieurs spécialités culinaires : fromages, saucissons ou thé. Près de 100 cultivateurs y sont installés.

Hold utcai Vásárcsarnok

13 Hold utca, 5e arrt.

Refait à neuf il y a quelques années, ce marché du centre ville est l'exacte copie du marché de Nagyvásárcsarnok, mais en version plus intime et moins touristique. Malheureusement, les cantines et restaos chinois y occupent de plus en plus de place.

Hunyadi téri piac

Hunyadi tér, 6e arrt.

Des producteurs issus de régions environnantes envahissent la place Hunyadi, en plein air, le vendredi et le samedi jusqu'à 14h.

Kolosy téri piac

2 Kolosy tér, 3e arrt.

Il s'agit d'un marché pittoresque installé dans la cour d'un bâtiment joliment rénové. C'est dommage que l'offre soit aussi restreinte et les prix aussi élevés. La

particularité du marché est le „Füves Józsi” (Józsi l’Herbiste) dont le nom officiel est Bugáék Füvesboltja. Ce magasin de la famille Buga offre des herbes, des produits médicinaux naturels et des conseils pour le corps et l’âme.

Lehel utcai piac

7-15 Váci út, 13e arrt.

Bien que le bâtiment du marché ait nourri l'imagination de nombreux visiteurs à cause de sa forme ecléctique, évoquant la mer et les bateaux, et ses couleurs originales, son offre vaste et ses prix relativement modestes rendent ce lieu populaire auprès des budapestois.

Nagyvásárcsarnok

1-3 Vármház körút, 9e arrt.

Le grand marché central est plutôt considéré comme un site touristique. Les cultivateurs n’y offrent des produits que pendant les week-end, bien que le magazine Saveur l’ait mentionné parmi les 5 meilleurs marchés d'Europe.

Óbudai piac

37-41 Kórház utca, 3e arrt.

Certains budapestois considèrent le marché d’Óbuda, situé derrière le centre commercial Flórian, comme le meilleur marché de Budapest, surtout pour les fruits et légumes locaux et la charcuterie.

- 2 vues

Catégorie

Agenda Culturel