

// Service Presse
Tél. 02 40 41 67 06
presse@mairie-nantes.fr



Nantes, le 22 juin 2022

Marché de Talensac : quelles nouveautés pour la saison estivale 2022 ?

Véritable institution locale, Talensac est le plus connu et le plus fréquenté des marchés de Nantes. Alors que la saison estivale commence et que le programme du Voyage à Nantes le met à l'honneur en y organisant « la nuit du VAN 2022 », quelle est l'actualité du marché et de ses commerçants ? Revue de détails.

A l'origine réservé aux étals de viande, la halle du marché qui domine la place Talensac propose aujourd'hui des produits très variés, représentant une cinquantaine de métiers. Ses étals de poissons et fruits de mer sont particulièrement réputés. On y trouve également les meilleurs artisans de la ville : boulangers – dont un Meilleur Ouvrier de France –, pâtisseries, chocolatiers, charcutiers, bouchers...
Marché de proximité en semaine, Talensac attire une clientèle plus large le week-end. Du haut de ses 85 ans et afin de répondre aux attentes des clients qui recherchent des produits frais et de qualité, la Ville de Nantes travaille avec l'association des commerçants et les partenaires à maintenir l'originalité des lieux et promouvoir les commerçants et leurs produits auprès du grand public.

UNE « CHARTE DE QUALITÉ DES PRODUITS » POUR MIEUX RENSEIGNER LE CONSOMMATEUR

Les échanges se poursuivent avec les commerçants de la halle du marché Talensac pour finaliser la rédaction de cette Charte qui devrait être signée par toutes les parties à l'automne prochain.

Son objectif : mieux valoriser les produits et leurs origines grâce à un affichage commun à chaque commerçant ou producteur. Car si le marché propose toute l'année des produits de saison issus des terroirs de Bretagne, de Vendée, du val de Loire, la traçabilité des produits et la clarté des informations sont devenues essentielles aux yeux du client. C'est aussi un moyen de valoriser les circuits courts et la filière bio, deux leviers pour réussir la transition écologique.



UNE VRAIE VIE COMMERÇANTE GRÂCE AUX 158 ARTISANS, PRODUCTEURS, COMMERÇANTS

Malgré la reprise économique, les effets de la pandémie se perçoivent encore : le recrutement du personnel est difficile, une cellule de la halle (sur 68) est actuellement sans commerçant et 4 sont fermées temporairement par manque de personnel. Aidés par la Ville de Nantes, les commerçants ont fait preuve de résilience pendant cette période et, pour mémoire, Talensac est le premier marché à avoir organisé la vente à emporter dès les premiers jours du confinement. Alors que la saison estivale 2022 démarre, de nouveaux commerçants ou producteurs se sont installés au sein du marché, comme par exemple ces producteurs-boulangers qui cultivent eux-mêmes leurs céréales dans la communauté de communes d'Erdre et Gesvres afin d'être autonomes pour produire leur propre farine et pétrir leur pain.

OUVERTURE D'UN NOUVEAU COMPTOIR POUR BOIRE LE CAFÉ ET DÉJEUNER SUR PLACE

Les effets économiques de la pandémie avait eu raison d'une première expérience lancée au premier semestre 2021. Depuis janvier dernier, le restaurateur Julien Quérard a pris possession du commerce en haut de la halle pour installer son « Comptoir de Talensac ». L'objectif de la Ville de Nantes et de l'association de commerçants étaient de dynamiser le marché en offrant aux clients et professionnels la possibilité de consommer sur place, dans la halle.

Avec ce comptoir licence 3, on peut chaque jour manger et boire les produits du marché (car se fournir sur place est une consigne de la Ville au restaurateur). On peut aussi commander des assiettes de dégustation proposées par les commerçants artisans du marché. Le comptoir et sa terrasse comptent 50 places. Ouverture tous les jours sauf le lundi, de 7h30 à 14h30 (15h le dimanche).

Talensac en chiffres

- 158 producteurs ou commerçants abonnés en 2022. Dans la halle : 68 cellules dédiées aux aliments : boucherie, charcuterie, rôtisserie, volaillers, boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, plats cuisinés, fromagerie... A l'extérieur, au plus fort de l'activité : jusqu'à 34 producteurs, 16 primeurs, 4 ostréiculteurs et 31 commerçants de produits manufacturés.
- 85 ans : la halle a été inaugurée le 8 janvier 1937
- 20^e siècle : la Ville a classé la halle au « patrimoine remarquable »
- 3 surfaces distinctes : la halle (2 550 m²), son pourtour couvert de auvents (2 655 m²) et le terre-plein ouvert
- 1 fiche sur [Nantes Patrimonia](#)
- 1 beau livre : *Talensac depuis 1937, 80 ans d'histoire*, par D. Bloyet et C. Blondeel, novembre 2017 (exemplaire presse envoyé sur demande à presse@mairie-nantes.fr)

EN 2022, LA LIGNE VERTE DU « VOYAGE À NANTES » MET TALENSAC À L'HONNEUR

Le marché de Talensac occupe une place dans le tourisme culinaire nantais et certains chefs viennent s'y s'approvisionner.

Cette année, la halle a l'honneur d'accueillir de manière pérenne l'une des nouvelles œuvres du VAN, « Automates à l'unisson », de l'artiste anglais Gavin Pryke. Dix automates sont installés dans l'enceinte du marché comme des enseignes vivantes, des personnages reliés les uns aux autres dans un parcours technique et visuel pour suggérer une histoire d'amour et d'humour faisant écho à l'agitation commerçante. Leur installation est en cours du 20 au 30 juin et sera pleinement visible à partir du 2 juillet.

Photos sur demande à presse@mairie-nantes.fr. Plus d'info sur www.levoyageanantes.fr/oeuvres/automates-a-lunisson/



Pour lancer sa saison, le Voyage à Nantes organise sa traditionnelle « Nuit du VAN » samedi 2 juillet, connexe cette année à la « Nuit des Tables de Nantes ». Et pour l'occasion, la VAN a concocté « La nocturne étonnante » au marché de Talensac de 19h à 22h : afin de célébrer l'installation de l'œuvre « Automates à l'unisson », Talensac se transforme en halle à tapas le temps d'une soirée. Une trentaine de commerçants (charcutiers, fromagers, crêpiers, chocolatiers...) ouvrent exceptionnellement leurs étals pour proposer de petites assiettes dégustation au tarif unique de 5€, à accompagner de muscadet et autres boissons. De grandes tables d'hôtes et des mange-debout permettront de s'installer en famille ou entre amis. Une expérience unique !

Plus d'information sur www.levoyageanantes.fr/evenements/la-nuit-des-tables-de-nantes/

MARCHÉ ALIMENTAIRE, PATRIMOINE ARCHITECTURAL, OUTIL DE TRAVAIL, LIEU DE VIE DU QUARTIER... LA HALLE SANS CESSER ENTRETENUE PAR LA VILLE ET LA MÉTROPOLE

Entre 2002 et 2004, la Ville de Nantes a réalisé des travaux importants pour moderniser le marché de Talensac tout en préservant l'architecture du bâtiment, désormais classé « patrimoine remarquable ». Les murs de béton, les châssis vitrés, les parements de briques, les grilles d'entrées ont été entièrement rénovés ; les sols et les peintures refaits ; les installations sonores, électriques, de gaz, les portes coulissantes ont également été revues. Certains commerçants en avaient profité pour moderniser leurs étals. Cette rénovation lourde avait coûté 3,4 M€ et s'était achevée juste avant les fêtes de fin d'année 2004.



En attendant un réaménagement global du terre-plein, la Ville de Nantes et Nantes Métropole ont réalisé des travaux au printemps 2021. L'objectif est alors de **sécuriser les accès au parvis et créer**

des espaces verts, tout en tenant compte des fortes contraintes professionnelles du marché. C'est principalement rue Basse-Porte que sont intervenus les agents.

L'aménagement de la voirie et la plantation de végétaux a permis de **délimiter la zone de stationnement** et de revoir les accès. Le passage des camions bennes sont maintenus et un espace important a été conservé pour permettre le déballage / remballage des produits par les commerçants. En contrepartie des places de stationnement perdues, **19 places ont été créées au sud du terre-plein**, délimitées là encore par des parterres. Les plantations sont en pleine terre, agrémentées d'arbustes, de cépées de magnolia ainsi que de lierre et de pervenches pour résister au piétinement. En guise de mobilier urbain, les anti-béliers ont été recouverts d'assises en bois, **des bancs et des appuis-vélos ont été ajoutés**. Pour préparer ces travaux, qui ont représenté 40 000 €, les commerçants avaient été rencontrés et les riverains informés.

1,6 TONNE DE POUBELLES PAR JOUR : COMMENT MIEUX GÉRER VOIRE COMMENT RÉUTILISER LES DÉCHETS DU MARCHÉ ?

La Ville de Nantes a réalisé une étude en 2021 montrant que le marché de Talensac produit chaque jour 1,6 tonne de déchets, soit près de 500 tonnes par an. Alors, comment mieux gérer ce flux ? La Ville de Nantes a exprimé deux objectifs : supprimer tout ce qui relève du plastique à usage unique et augmenter la part des déchets valorisés.



Depuis 2021, avec son programme « éco-défis », la Chambre de métiers et de l'artisanat de Loire-Atlantique (CMA 44) accompagne des artisans commerçants pour développer leurs bonnes pratiques en matière de développement durable. Pour chaque enseigne, les conseils sont personnalisés. Objectifs : réduire et trier les déchets (emballages en carton, huile alimentaire, piles, biodéchets) et privilégier des contenants réutilisables (au lieu du plastique à usage unique), préférer des fournisseurs locaux, diminuer la consommation d'énergies ou encore mieux se déplacer dans la métropole nantaise.

Le travail de la CMA 44 est collectif, avec tous les acteurs de Talensac, pour développer un marché engagé en matière de développement durable. Elle continue sa collaboration avec les commerçants, notamment pendant le second semestre 2022 :

- Semaine européenne du développement durable, du 18 septembre au 8 octobre : une action de sensibilisation auprès du grand public pour **encourager les consommateurs à utiliser des contenants réutilisables pour faire leurs achats** (en partenariat avec l'UNACOD et l'Association des commerçants de Talensac)
- Semaine européenne de réduction des déchets, du 19 au 27 novembre : **remise des trophées « éco-défis » aux commerçants engagés de Talensac**
- Valorisation des coquillages après usage : en fin d'année, une collecte de coquilles Saint-Jacques et de coquilles d'huîtres est organisée auprès des poissonniers par la CMA 44, avec la jeune entreprise [Alegina](#), pour **transformer les coquilles vides en porcelaine**.

INFORMATION PRATIQUE QUAND ON VIENT DE LOIN AU MARCHÉ DE TALENSAC :

Ouvert tous les matins excepté le lundi (mais ouvert si lundi férié), de 8h à 13h (13h30 le week-end).

- **En transports en commun** : tram 3, arrêt « Viarme-Talensac » (puis marcher 350 m) ; tram 2, arrêt « 50 Otages » (puis marcher 250 m) ; bus C2, 12, 23, arrêt « Talensac » (puis marcher 150 m) ; service aux PMR « Proxitan » au 02 51 81 78 78.
- **À vélo** : plus de 60 appuis-vélos autour du marché ; 2 stations Bicloo « Talensac Nord » (14 places) et « Talensac Sud » (16 places).
- **En voiture** : stationnement sur le terre-plein autorisé selon les modalités affichées sur place ; parking public « Talensac », accès place Saint-Similien ou rue Le Nôtre (340 places) ; voitures en autopartage Marguerite, station « Talensac ».

Site internet : www.marche-talensac.fr

Histoire du lieu sur le site de la Ville de Nantes : <https://express.adobe.com/page/iiU9WFcjGuc2M/>