



# BLAGNAC QUESTIONS D'HISTOIRE

Revue d'Histoire Locale - Semestriel - n° 10 (Novembre 1995)

*Edité par l'Association pour l'Etude et la Présentation de l'Histoire de la Résistance et de Blagnac - CERRAVHIS*

*Siège Social - Maison de l'Histoire - 7, rue Bacquié-Fonade - 31700 BLAGNAC*

## BLAGNAC, PETIT VILLAGE : Au temps des petites épiceries

Les "quinquailleurs" d'autrefois ou "marchands en huile, sardes, savon, mourue, chandelle, poivre et autres marchandises" sont plus connus aujourd'hui sous le nom d'"épiciers".

Au début de notre siècle, les ménagères blagnacaises peuvent s'approvisionner dans trois épiceries et bientôt quatre.

Avant d'y entrer, situons-les : la "superette" BARTHET qui a récemment fermé ses portes, a vu en 1900 l'épicier BACALERIE, vers 1910 LAFFITE, vers 1915 BOURES, puis BONNEL après 1920; de 1900 à 1920, la famille DELAS a précédé les MARCEILLAC là où les aimables dames du magasin Phildar vendent pelotes de laine, lingerie, chaussettes...(voir photo de couverture de la revue n° 9) ; vers 1914, les ESQUIROL ouvrent une boutique rue du vieux Blagnac, mais ils sont alors bien connus des Blagnacais car dès 1900 ils tiennent un bureau de tabac. Auparavant, vers 1907-1908, s'est implantée dans notre village une filiale de "l'Epargne". Cette société a été fondée à Toulouse en 1899 par Emile et Eugène Senac. Ils créent ainsi dans notre région une nouvelle formule de vente et installent des gérants dans leurs différentes succursales. Vers 1908, on en compte deux cents dont presque la moitié à Toulouse. Celle de Blagnac qui porte le numéro 170 est tenue par les TRANIER, venus de l'Aveyron juste après leur mariage. Cet homme et cette femme, d'origine modeste, mais honnêtes et travailleurs, feront l'admiration des Blagnacais. Au même endroit, boulevard Jean Rivet, le mot "Casino" a remplacé celui de "l'Epargne", mais, au début du siècle, comme aujourd'hui, c'est en couple que l'on sert les clients.

La photographie de la devanture de "l'Epargne" donne une idée des produits vendus. L'espace de vente est bien restreint puisque le magasin "Casino" actuel occupe l'emplacement de l'épicerie d'autrefois mais aussi des pièces d'habitation : cuisine et chambres. Heureusement, Monsieur



"L'Epargne"

Tranier a loué à Monsieur Durand un jardin s'étendant jusqu'à l'ancienne boucherie Azam où ses six enfants ont la place de jouer avec leurs camarades sous les acacias.

A "l'Epargne", les articles de mercerie et de papeterie s'ajoutent aux produits d'alimentation que les ménagères blagnacaises trouvent dans toutes les épiceries du village.

Ces "magasins" présentent, à l'intérieur, le même décor ou presque : un comptoir parfois en L, quelques étagères et casiers, des barils d'huile, des barriques de vin, l'indispensable balance Roberval, une bascule, une machine à râper le fromage, le torrificateur à café et le gros moulin pour le moudre.

Le fromage (gruyère ou roquefort) trône sur le comptoir, préservé de la

poussière et des mouches par un ligne blanc ou une gaze. Les morceaux de gruyère près de la croûte passent à la râpe pour améliorer par exemple le plat de macaroni, les autres se dégustent au dessert ou au petit déjeuner. Le pain de sucre roux que l'on découpait en morceaux à très vite laissé la place aux boîtes à peu près semblables à celles que nous connaissons... Par contre, le sucre en poudre et même le sel se vendent selon la quantité désirée par la cliente.



L'épicerie Lafitte.

D'ailleurs toutes les ventes se font ainsi et c'est là une des grosses différences entre autrefois et aujourd'hui. Les besoins et la bourse de la ménagère commandent. Il est normal d'acheter un quart de litre d'huile, un quart d'olives, un quart de café ou de fromage râpé...

*Tout se vend au détail et même à l'unité.*

La cliente fait "remplir" sa bouteille de vin mais rarement celle d'huile. Sur les étagères, les bouteilles de vin "bouché" qui attendent les grandes occasions, côtoient quelques paquets de pâtes ou quelques boîtes de conserve de champignons et surtout de quatre sardines. Mais peu de clients achètent ces dernières : ils préfèrent que l'épicier (ou épicière) ouvre une grosse boîte cubique. Cela revient moins cher car le marchand dépose, à la demande, dans l'assiette apportée par l'acheteur, une seule sardine ou le plus souvent une pour chaque membre de la famille. Une blagnacaise, parmi nos "aînés", revoit encore son frère portant fièrement l'assiette et les sardines achetées chez Rose Delas. Les passants y jettent un coup d'oeil et sont rassurés : chacun, dans cette maisonnée, aura la sienne ! Des sardines, il y en a encore dans un baril, mais celles-là sont salées et séchées.

Pour goûter, un enfant va acheter une seule barre de chocolat. C'est courant et pas du tout humiliant. A "l'Epargne", il est plus difficile de détailler à ce point, car les produits, pour la plupart, sont livrés déjà emballés.

Le concurrent le plus redoutable est "Madame" Esquirol. Tous les épiciers ou épicières reçoivent leurs clients avec le sourire, mais, en plus, chez Esquirol "on fait crédit". Sans se départir de son amabilité, Madame Esquirol, en bonne femme d'affaires, tient à jour les comptes des clients. Les Tranier, gérants à "l'Epargne", ne peuvent pas être aussi "larges" et s'ils accordent un petit délai pour le paiement, les plus âgés de leurs enfants, obéissants mais bien confus et embarrassés, sont obligés parfois d'aller réclamer le dû.

Ainsi, l'épicerie "Esquirol" est la plus importante de Blagnac et les clients semblent plus nombreux qu'ailleurs. Il faut dire aussi que Monsieur Esquirol tient (comme nous l'avons déjà mentionné), dans le même lieu, le bureau de tabac et fait, à la saison, le bouilleur de cru.

A "l'Epargne" les grains de café tout prêts sont vendus dans des pochettes de papier de cent vingt-cinq grammes ou peuvent être moulus à la demande. Les autres épiciers les torréfient eux-mêmes et les jours où "ils



Emplacement de l'épicerie Esquirol.

font griller" tout le quartier embaume. Les plus âgés de nos amis blagnacais sentent encore cette bonne odeur et entendent le bruit du grelot que "la machine" fait tinter à chaque tour.

Le jeudi, tous les épiciers dessalent consciencieusement la morue dans un baquet ou une bassine. Ils sont sûrs de la vendre le lendemain pour "la brandade du vendredi". Les légumes, à part les pommes de terre, sont secs : lentilles, haricots... Bien séparés, ils garnissent des casiers de bois fermés par un couvercle. Lorsqu'une cliente en désire, ils sont pris avec une sorte de petite pelle, mis dans un sac de papier ou de jute et pesés. Les nombreuses blanchisseuses blagnacaises n'oublient pas, en plus des denrées consommables, les morceaux de "savon de Marseille" indispensables à leur métier.

En quelques décennies, notre mode de vie et nos habitudes alimentaires

ont bien changé. A Blagnac, comme ailleurs les boucheries sont restées mais les épicerie ont disparu peu à peu.

Petits magasins, petits achats et pourtant grands sourires des commerçants et des clients : nous sommes bien loin aujourd'hui de ces relations amicales dans nos supermarchés aux rayonnages lourdement chargés, mais totalement impersonnels.

Suzanne BERET

### SOURCES

- Archives municipales de Toulouse : "Annuaire de la Haute-Garonne" (1890 à 1920)
- Témoignages des "Aînés" blagnacais
- LAVIGNE B., "Histoire de Blagnac" Toulouse 1875, réédition Marseille, Lafitte 1978.
- BAILHE C. "Autrefois, Toulouse et le pays toulousain", Toulouse, Milan 1994.