

# Blagnac, questions d'histoire 64

Revue Semestrielle d'histoire locale - novembre 2022

La rue  
Bacquié-Fonade

p.1

Un fonds photographique  
sur l'histoire de l'industrie  
aéronautique

p.6

Les 90 ans  
de la Cité Jardins

p.10

Robert Causat  
homme  
exceptionnel

p.35



École des Prés - Classe de CP avec Mme Béret en 1972 - collection S. Béret

L'arrestation de  
Robert Causat  
au maquis d'Esténo

p.19

« Les Prés »  
première école  
mixte

p.37

Il était une fois...  
la carotte

p.47

Bonjour l'école  
de l'Aérogare

p.58

# Il était une fois... la carotte

par *Didier Chapuy*

Pour comprendre pourquoi nous sommes un pays de la carotte, il est nécessaire de parler de la nature du sol de notre commune.

La plaine toulousaine était à l'origine une dépression de plusieurs centaines de mètres qui recueillait les débris provenant de l'érosion des reliefs environnant, argiles, sables, graviers, apportés par les cours d'eau venus des Pyrénées qui l'ont ainsi peu à peu comblée.

Les soubassements sont constitués de marne et de molasses recouverts de galets issus des Pyrénées (anciennes moraines du glacier de Lannemezan entraînées par les cours d'eau).

La couche arable est composée d'une couche de loess d'épaisseur variable, de plusieurs mètres par endroits. Cette terre très fine et jaunâtre argilo-sableuse a été apportée et déposée par les vents au cours des périodes glaciaires quand les sols n'étaient plus protégés par la végétation.

Les terrasses de Blagnac se sont formées à la période géologique de Würm, à la dernière glaciation de quaternaire, entre 100 000 et 10 000 ans. A quatre reprises, correspondant à quatre oscillations climatiques, la Garonne, alimentée par les eaux de fonte des glaciers qui donnaient des crues puissantes et soutenues, a facilement creusé la vallée. Les méandres de la Garonne ont formé de larges paliers séparés par de petits talus et ainsi créé une série de terrasses.

Ces terrasses ont les propriétés des argiles qui sont le principal constituant. Ils sont imperméables et les eaux ruissellent à leur surface sans s'y infiltrer. L'hiver le sol se transforme en une boue collante et lourde, c'est le « terrefort » dont le labour exigeait autrefois plusieurs paires de bœufs.

Les hommes ont su très vite utiliser la qualité de cette terre pour confectionner des briques et des tuiles avec une couleur très particulière qui a donné à Toulouse son appellation de « ville rose ».



## BLAGNAC ET LA PRODUCTION MARAÎCHÈRE

**La composition de la terre blagnacaise est favorable à la culture des céréales et de la vigne.**

La remarquable fertilité de cette terre enrichies des limons de bords de Garonne explique l'importance des zones maraîchères de Blagnac aux « Quinze-Sols ».

A l'époque glaciaire, deux humanités cousines ont coexisté pendant plus de 5 000 ans. L'homme de Néandertal entre 300 000 et 28 000 ans avant notre ère et l'Homme de Cro-Magnon, un homo sapiens de 200 000 ans à nos jours.

C'est l'Homo sapiens qui s'installe à Blagnac sur les bords de la Garonne il y a 8 000 ans.

Pendant longtemps à Blagnac, la culture des céréales (froment, avoine, seigle, millet, blé etc....) et de la vigne fut primordiale.

Si on se réfère à une enquête de 1782, on peut s'étonner que la production des légumes ne représente que 1,5 % de la production agricole alors qu'une partie des terres est très favorable à la culture maraîchère.

### **La culture de la carotte intervient tardivement sur les terres maraîchères de Blagnac**

La culture légumière se transforme et se diversifie. Aux fèves, pois, haricots presque exclusivement cultivés auparavant, viennent s'ajouter de nouveaux légumes tels que : carottes, poireaux, ail, salades, pommes de terre, choux-fleurs ....

En 1841, un questionnaire de la Préfecture envoyé au Maire de Blagnac, Jean Louis Miquel, nous fournit des indications précises : les carottes, l'ail et les oignons sont les 3 légumes qui se cultivent le plus.

En réalité la production de choux et de choux-fleurs arrive largement en tête avec une centaine d'hectares devant les pommes de terre avec 67 ha et les carottes 8 ha. La culture céréalière supplante encore largement la culture maraîchère.

Petit à petit, la tendance s'inverse, la culture maraîchère grignote l'agriculture céréalière et la vigne.

Dans les années 50, la pression de l'urbanisation et de l'industrialisation de Toulouse modifie la vocation agricole des zones traditionnelles de production. C'est l'âge d'or pour le maraîchage sur la rive gauche de la Garonne et tout particulièrement pour Blagnac.

Face à un élevage pratiquement disparu et aux grandes cultures céréalières, le légume est roi : environ un tiers de la surface cultivée lui est consacré.

Dans les années 80, ce sont 1 500 tonnes de carottes et 2 000 tonnes de pommes de terre ainsi que de choux-fleurs, salades, oignons, poireaux, etc ... qui sont livrées au marché-gare par une cinquantaine d'exploitants agricoles que compte la commune.

Aujourd'hui subsiste moins d'une dizaine d'exploitations agricoles cantonnées dans la « Zone des Quinze-Sols », le reste des terres ayant été dévoré par la foncier bâti, le développement de l'Aéroport, le succès d'Airbus, Blagnac Constellation, la zone d'Andromède engloutissant les dernières terres du plateau d'origine.

Les plantations ont évolué, la production des céréales a chuté, seul subsiste un peu de maïs et de blé. La production légumière s'est recentrée plus spécialement sur la salade, et quelques autres légumes comme les choux, les poireaux, les navets, les radis etc.... au détriment du légume roi de Blagnac la carotte qui a presque totalement disparu des terres maraîchères, supplantée par la carotte des Landes.

### **La plaine maraîchère des Quinze-Sols**

Située au nord-est de la commune en bordure de la Garonne, cette zone maraîchère de 135 hectares de bonne valeur agricole est cultivée. Le foncier exploité en faire valoir direct ne représente qu'environ 30 à 35 % de la zone.

La Commune de Blagnac s'est engagée en faveur du développement de l'activité maraîchère, avec notamment, l'acquisition de parcelles de terre destinées à être mise à disposition des maraîchers.

Très récemment en 2020, afin de conforter la préservation de ce territoire et protéger durablement son usage agricole, il a été décidé l'instauration d'une Zone Agricole Protégée (ZAP). Ce classement rend, de fait, impossible ou exceptionnelle toute utilisation ou occupation du sol autre qu'agricole.

Afin d'encourager les filières courtes, la Ville a signé un accord avec le Marché d'Intérêt National de Toulouse pour que ce dernier vende les légumes provenant de la zone maraîchère de Blagnac.

### **Qu'est ce que la carotte de Blagnac ?**

#### **Son apparition :**

Selon la légende, la déesse Cérès, la déesse de l'agriculture, des moissons et de la fertilité dans la mythologie romaine, rendait visite au village gaulois de « Blanhac ». Le bac sur lequel elle se trouvait a chaviré à la hauteur de Plan du Port. Elle fut emportée par les flots de la Garonne. Un jeune pêcheur la sauva et la ramena sur l'Île du Ramier. Pour le remercier, elle sema des graines au « Quinze-Sols ». Au printemps poussèrent des carottes d'hiver aux formes exceptionnelles qui firent la renommée de Blanhac en France et dans toute l'Europe.

Cette carotte de Blagnac, carotte d'hiver donc, de culture profonde avec une certaine technique, de variété longue était d'une taille considérable, goûteuse, de longue conservation, sucrée et de forme atypique (non régulière). Elles se sont trouvées inadaptées à la production intensive ainsi qu'à la mécanisation pour leur récolte, elles ne correspondaient plus à la standardisation imposée par la consommation actuelle, ni aux standards de la grande distribution. Elle a donc totalement disparu supplantée par des carottes standardisées La culture périclita et leur semence perdue ».

### **LA CONFRÉRIE SOUVERAINE ET JUBILATOIRE DE LA CAROTTE DE BLAGNAC**

Le 25 novembre 1985, à l'initiative de la municipalité de l'époque, 10 Blagnacais constituèrent **La Confrérie Souveraine et jubilatoire de la Carotte de Blagnac**

Cette confrérie s'est fixé pour but de promouvoir cette carotte, de faire des adeptes de ce légume, de se lancer dans la protection de ce produit, des gestes ancestraux, des recettes, des arts de vivre et, pour ce faire, chaque membre prête serment.

Depuis 1985, ce sont sept Grands Maîtres qui se sont succédés.

#### **Qu'est-ce qu'une confrérie ?**

Les premières confréries ont vu le jour au temps des Romains. Il s'agissait principalement de confréries religieuses, des groupements de laïcs chrétiens fondés en vue de favoriser une entraide fraternelle ou pour animer et développer une tradition religieuse spécifique.



Il faut attendre le XII<sup>e</sup> siècle pour que la première confrérie soit reconnue par le roi, il s'agit du « Conseil des Echansons ». Elle était composée de vigneron et de gouteux. Il s'agissait en fait de cultiver la vigne et de faire du bon vin pour la table des nobles.

*Médaille Bronze  
92 mm*

Un peu plus tard Saint Louis en 1248 autorise la corporation de Mestier des Oyers

# 1<sup>er</sup> CHAPITRE D'INTRONISATION.

Sont intronisés au titre de Chevalier :

- Chevalier. N°1 . Jacques Guig. *Guig*
- " - N°2 . Juliette Beutles *Beutles*
- " - N°3 . Jacques Pagnac *Pagnac*
- " - N°4 . Claudine Badoch *Badoch*
- " - N°5 . Monique Aoudia. *Aoudia*
- " - N°6 . Jean Caterina. *Caterina*
- " - N°7 . Fernand Pozza. *Pozza*
- " - N°8 . Michel Roizal *Roizal*
- " - N°9 . Annie Cazaux. *Cazaux*
- " - N°10 . Jean Pierre Lopez. *Lopez*

Le 1<sup>er</sup> Chapitre d'Intronisation était honoré de la présence de :

Raymond Galinier. Grand' Moustaire des "Tudo Nojette"  
Bernard Beutles. Grand' Maître de l'Écaille de Berrères.  
Jean Bismontiers. Grand' Officier de la Confrérie des  
Maîtres Vignerons du Frontonnais.  
Maire de Fronton.  
Jean René Vidal. Grand' Chancelier de la Confrérie.  
Alain Espagnet. Grand' Argentier de la Confrérie des  
Maîtres Vignerons du Frontonnais.

et s'est déroulé sous les Arcs du  
Restaurant "Le Desauville" à Blagnac

*M. S. Boig. Guig*

90 015 000 2 915 000

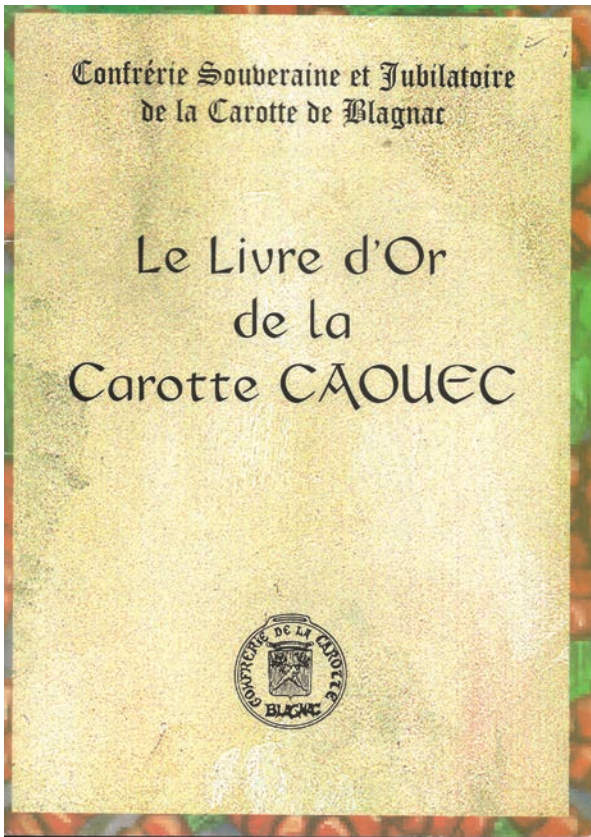
## 1<sup>er</sup> Conseil de la Confrérie

1<sup>er</sup> Grand Maître : François Fouchac *Fouchac*

1<sup>er</sup> Grand Chancelier : Bernard Lourès. *Lourès*

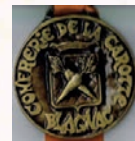
1<sup>er</sup> Grand Chambellan : Jean Louis Douquet. *Douquet*

Les trois membres du dit Conseil sont les dignitaires de la Confrérie.



Livre de recettes à base de carottes de la Confrérie

## Serment de la Carotte



Nous jurons sur les Muses de Rabelais  
De défendre la Carotte de Blagnac  
En tous lieux, hostelleries, auberges et relais  
De France et de Navarre  
Fiers de notre Patrimoine  
Fidèle à la Bonne chère, aux bons Vins  
Et à toutes nos traditions  
Frères et Sœurs de la Confrérie Souveraine  
Et Jubilatoire de Blagnac : Ensemble

Nous le Jurons !

**Les Grands Maîtres  
de la Confrérie Souveraine  
et Jubilaire  
de la Carotte de Blagnac**

- François FOUCHAC : 1985
- Bernard BOURRES : 1986 - 2002
- Denis BOUR : 2003 - 2006
- Jean MONCOUET : 2007 - 2010
- Marc BUCAS : 2011 - 2015
- Simone JEAN : 2016 - 2018
- Gérard RASTOUL : 2019 - 2022

ou Ayeurs (Rôtisseurs d'oies) de la ville de Paris. C'est l'ancêtre de la Chaîne de Rôtisseurs qui verra le jour en 1950. Notons également la corporation de Saint Fiacre qui existe toujours et qui trouve ses racines au Moyen Âge en fédérant les métiers de maraîchage et d'horticulture. Les confréries ont été créées dans un but corporatif tant de défense de leur métier que caritatif d'aide aux artisans dans la peine.

Elles avaient un rôle de régulation, de qualité et d'entraide.

Elles furent toutes abolies au moment de la Révolution française, par un décret en date du 18 août 1792, qui abolissait en outre les congrégations religieuses dont les biens furent confisqués et vendus comme biens nationaux.

Pendant un siècle et demi les confréries ne font plus partie du visage gastronomique de la France, même si, à l'instar des confréries religieuses comme par exemple « La Confrérie de Saint Exupère » à Blagnac chargée de l'entretien de la Chapelle Saint-Exupère, elles ont perduré, plus ou moins, sous une forme de clandestinité.

Après la deuxième guerre mondiale, la France retrouve un développement compatible avec le plaisir de vivre ce qui permet dans les années soixante de retrouver le goût des bonnes choses,

C'est ainsi que renaissent des confréries à un niveau plus démocratique.

La sauvegarde du patrimoine gastronomique est un élément important de la création de confréries Elles œuvrent à mieux faire connaître les terroirs, les produits, les savoir-faire, les recettes traditionnelles, tout simplement notre patrimoine qui tombe dans l'oubli.

Il y a aussi une prise de conscience de l'évolution de la gastronomie et des authentiques produits de terroir face à l'industrie agro-alimentaire.



Pour ce faire, les confréries participent à des « Chapitres », rassemblements de confréries destinés à proposer aux confréries de notre territoire une possibilité d'échange et de coordination de ces associations qui œuvrent chacune à leur manière mais avec la même conviction pour défendre les produits, les savoir faire, les savoirs être ancestraux, les traditions culinaires et culturelles de leurs terroirs respectifs et ainsi porter haut les couleurs de leurs territoires et de leurs « anciens ».

Ils sont ouverts à tous.

Les confréries se sont regroupées en Académies régionales et nationales.

*Culture de  
la carotte  
avec  
Jean Caterina*



*Un champs  
de carottes  
avec une récolte  
très prometteuse*



### **Au XXI<sup>e</sup> siècle**

Dernièrement quelques maraîchers retraités, figures historiques de la confrérie, se sont fixés comme objectif de recréer la semence de la carotte de Blagnac, la référencer, pour permettre la relance de sa production.

Les premières mises en culture sont très prometteuses, encore quelques années et l'objectif sera atteint.

Notre carotte issue d'une hybridation naturelle entre deux espèces, associée au terroir limoneux de la zone maraîchère et d'un mode de culture spécifique est malgré sa taille, particulièrement tendre et très gustative.

A l'heure où les goûts des consommateurs évoluent vers des produits plus authentiques, les membres de la confrérie ont bon espoir de voir à nouveau notre légume fétiche agrémenter les étals de nos marchés de plein vent ainsi que ceux de nos commerçants.

### **SOURCES :**

Blagnac Questions d'Histoire n°4 : « Blagnac, fille des eaux et du vent »  
Documents de la confrérie souveraine et jubilaire de la carotte de Blagnac  
Site internet [www.grandsudinsolite.fr](http://www.grandsudinsolite.fr)  
[www.conseil-francais-confreries.fr](http://www.conseil-francais-confreries.fr) (Monsieur Edmond-Louis Simoneau)  
Photo Hello Photos Mehdi Bourdous