

“ Un lieu d'échange vital pour la filière agricole ”



JACKIE GALABRUN-BOULBES,
présidente du Marché d'Intérêt National et vice-présidente de Montpellier Méditerranée Métropole.

Le Marché d'Intérêt National de Montpellier existe depuis plus de cinquante ans. Vous n'en avez peut-être jamais entendu parler, et pour cause : ce (super)marché est ouvert uniquement aux professionnels du territoire. Premier pôle alimentaire régional, le MIN est un acteur économique majeur installé au centre de la métropole qui génère de l'activité et des emplois. Chaque jour, au sein de cet équipement, s'échangent des denrées alimentaires produites dans les Cévennes, l'Aubrac, le Roussillon, la Provence...

Acteur majeur de l'alimentation

Les producteurs et les grossistes installés sur place alimentent en produits frais plusieurs milliers de commerçants, restaurants et cantines du territoire métropolitain et même au-delà (Hérault, Gard, Lozère, Aveyron...). « Le MIN de Montpellier n'a pas d'équivalent en France. C'est ici que nous retrouvons la plus grande diversité de produits frais : des fruits et légumes aux fromages en passant par les viandes, les vins et les produits de la mer, affirme Jackie Galabrun-Boulbes, présidente du MIN de Montpellier Méditerranée Métropole⁽¹⁾. C'est un lieu d'échange vital pour la filière agricole permettant de raccourcir les circuits de distribution et de maintenir une concurrence équitable, source de juste prix pour les producteurs. » Une véritable plaque tournante et un soutien logistique pour la filière agricole locale. « En plus de sa situation géographique privilégiée, à quelques kilomètres seulement du cœur de Montpellier, le MIN dispose d'un vrai savoir-faire dans l'accompagnement des entreprises qui viennent s'installer ici », poursuit Jackie Galabrun-Boulbes.

DOSSIER

Le (super)marché local de la métropole

Notre territoire est singulier. Il se trouve au cœur d'une riche zone de production agricole, de terroirs séculaires et peut s'appuyer sur la réputation de sa recherche agronomique. Une partie des fruits, légumes, viandes, vins produits localement transitent par le Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier Méditerranée Métropole. À l'image du marché de Rungis près de Paris, le MIN est le « ventre » de la métropole et de ses alentours. Un outil précieux pour la politique agro-écologique et alimentaire portée par la Métropole, l'un de ses sept piliers de développement. Plongée au cœur du Marché d'Intérêt National de Montpellier, centre névralgique de l'alimentation du territoire. Découvrez également quelques recettes pour manger local à l'approche des fêtes.

© c.coady@montpellier.fr

Créer des débouchés

Le MIN de Montpellier est amené à jouer un rôle central au cœur de la politique agro-écologique et alimentaire élaborée actuellement par la Métropole en concertation avec ses 31 communes, dont les objectifs affichés sont d'offrir une alimentation saine et locale à tous les habitants, de soutenir l'économie du secteur tout en préservant l'environnement. « Pour bien manger, il est non seulement nécessaire de promouvoir une agriculture mixte et diversifiée, mais également d'être en mesure de mettre en place et/ou d'améliorer les structures de distribution de proximité. Le MIN en est une », explique Isabelle Touzard, vice-présidente de la Métropole, déléguée à la politique agro-écologique et alimentaire. De plus, les habitudes alimentaires évoluent et les ménages développent des réflexes locavores, ouvrant de nouveaux débouchés aux agriculteurs. En 2017, la Métropole et ses partenaires vont stimuler certaines filières de production, notamment maraîchères - représentant aujourd'hui seulement 20% de la production locale - afin d'adapter l'offre aux besoins réels des consommateurs. La création d'activités autour de la transformation alimentaire sera, elle aussi, davantage accompagnée.

Une collaboration plus large

Plus largement, au sein de la région Occitanie, plusieurs marchés de gros rayonnent : à Montpellier donc, mais aussi à Toulouse et Perpignan. Il existe également un nombre important de criées, d'abattoirs et de coopératives. « Il faut mettre en mouvement tous ces acteurs, il y a des interactions et des projets à créer ensemble », ajoute Jackie Galabrun-Boulbes. La recherche montpelliéraine en matière d'agriculture et d'alimentation n'est pas en reste, puisqu'avec Agropolis la métropole dispose d'un pôle scientifique de rang mondial. En novembre, la chaire d'entreprises AgroTic (agriculture numérique), a été lancée par Montpellier SupAgro, Bordeaux Sciences Agro et l'Irstea.

⁽¹⁾ Le MIN est géré par une société d'économie mixte comprenant notamment la Métropole (42%), la Ville de Montpellier (8%), la région Occitanie, la CCI, la Chambre des métiers, les Chambres régionales et départementales d'agriculture, SupAgro...

Les coulisses du marché gare

Sans forcément le savoir, 30% des habitants de la Métropole consomment des produits qui sont passés par le marché d'intérêt national de Montpellier. Dès le petit matin, les détaillants viennent s'y approvisionner auprès de grossistes, directement chez les producteurs. Depuis 2015, le marché accueille également des entreprises de transformation alimentaire. Visite.



Les couleurs du marché aux fleurs

Chaque jeudi, à six heures du matin, se tient le marché aux fleurs. Une dizaine de grossistes proposent leurs produits aux fleuristes, ainsi qu'un producteur local, Julien Fernandez, qui cultive six hectares en serre et plein air, à Mauguio (Les Fleurs du Péras). Les fleurs représentent 10% des transactions de ce marché de gros, un chiffre en baisse depuis plusieurs années qui traduit les difficultés des détaillants fleuristes face à la concurrence des chaînes de jardinerie.



Sur le quai dès 5h du matin

Dans les marchés de gros, on se lève tôt. Particulièrement les grossistes de fruits et légumes, qui reçoivent des livraisons et se préparent pour l'arrivée des clients dès 5h. Certains primeurs viennent en personne, au plus tôt, pour choisir les meilleurs produits, pendant que leur personnel ouvre leur étal. D'autres préfèrent avoir recours à la livraison, une activité en plein boom.



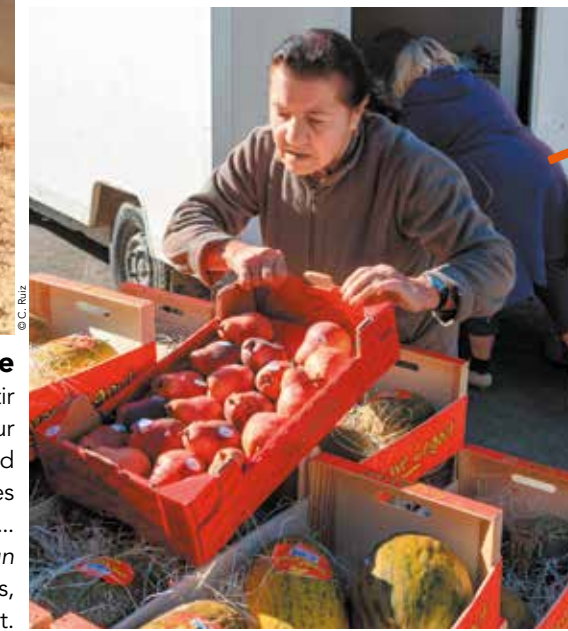
De la bière locale et artisanale

La brasserie Le Détour brasse sa bière à partir de malt et de houblon depuis janvier dernier sur le pôle de transformation du MIN. Elle les vend en bouteille et pression essentiellement à des sociétés d'évènementiel, des bars, des cavistes... « La bière artisanale et locale fait l'objet d'un réel engouement », se réjouit l'un des associés, Matthieu Gayet.



Coquillages et crustacés

Spécialiste des coquillages, crustacés et autres produits de la mer, KS Saveurs s'est installé sur le marché il y a neuf mois. La société de Fabrice Gwizdz approvisionne des restaurants et livre des plateaux de coquillages à des particuliers via son site kscoquillages.fr. Sur le MIN, il a aussi ouvert une table d'hôte. Pour la restauration, les 500 personnes qui travaillent sur place ont aussi à leur disposition une brasserie.



Invendables mais récupérés

Les fruits et légumes trop avancés pour être mis sur les étals sont récupérés une à deux fois par semaine par l'association Perséphone, basée à Sommières. Elle redistribue les produits consommables à ses adhérents ou les utilise pour des évènements de sensibilisation de type « soupe anti-gaspi ». Les produits non consommables sont utilisés pour nourrir des animaux.

Alimenter la métropole : tout un business !

En 2016, le Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier a accueilli une quinzaine d'entreprises supplémentaires, en complément des structures évoluant déjà sur place. Un lieu attractif et dédié à l'alimentaire qui, grâce à une concentration d'acteurs de natures multiples, génère de l'activité et des emplois.

Établi sur 10 hectares dans le quartier de la Restanque à Montpellier, le MIN peut être considéré comme une ville dans la ville. Une « cité » avec ses règles, ses traditions et ses acteurs économiques. Ces derniers, principalement des producteurs, des grossistes ou des livreurs, bénéficient ici de services sur

mesure - locaux adaptés, livraison et lieu de stockage mutualisés, etc. - leur permettant d'évoluer dans des conditions optimales et de renforcer leur compétitivité (voir page suivante).

500 emplois directs

« Mercadis est un acteur économique majeur au cœur de la métropole qui génère 500 emplois directs et un nombre important d'emplois indirects », avance Olivier Lauro, directeur du Marché d'Intérêt National de Montpellier. La majorité des salariés travaillent dans la filière fruits et légumes (148), les métiers de bouche (124) et la logistique/transport (99). « Les études nationales démontrent que pour un emploi sur le MIN, sept sont induits

à l'extérieur, en aval dans le commerce et en amont du côté de la production », poursuit Olivier Lauro. Plus largement, le bassin de chalandise de l'équipement couvre une population d'un million d'habitants et s'étend sur quatre départements. Il affiche un chiffre d'affaires annuel de 120 millions d'euros, réinjecté localement à 50 % dans l'économie productive et à 25 % dans l'économie logistique.

La transformation des produits : un secteur d'avenir

Afin de valoriser davantage les produits mis en marché et inciter les agriculteurs à produire de plus grands volumes, le MIN n'hésite pas à créer de nouveaux débouchés. Le pôle de transformation, mis en place en 2015, en est un. Il fait de Mercadis le seul marché de gros français, parmi les 22 existants, à proposer un tel service. Six entreprises, spécialisées dans la transformation de produits, sont déjà installées sur place avec 50 créations d'emplois à la clé. La société Il était un fruit (fruits séchés) est un exemple : avec 10 salariés et une production qui augmente de manière exponentielle depuis trois ans, la jeune structure se développe très rapidement. Du côté de Label d'Oc, une conserverie artisanale, on travaille avec les producteurs : « soit en assurant la transformation de leur produit avant de leur laisser le soin de la commercialisation soit en achetant la marchandise et en vendant ensuite nos recettes sous notre marque propre », précise Arturo Del Rio, gérant de Label d'Oc. Mêmes intentions chez Agriviva, une légumerie qui travaille avec les cantines scolaires et hospitalières : « Nous allons conclure avec les producteurs locaux des contrats afin d'augmenter les quantités produites », avance Jean-Pierre Landes, directeur de la structure. Autant de solutions offrant des débouchés supplémentaires aux producteurs et aux éleveurs alentour.



Label d'Oc, implantée dans le pôle de transformation du MIN, est une conserverie artisanale fabriquant notamment du ketchup.

Ils travaillent sur le MIN

Découverte de trois entreprises, implantées au MIN, qui profitent des services et de l'accompagnement proposés par l'équipement de Montpellier Méditerranée Métropole.



Hakim Hjj
Co-gérant de MK Bio
(grossiste de fruits et légumes bio)
mkbio.fr

« S'installer sur le MIN, une évidence »

« Nous sommes installés ici depuis deux ans et c'est ici que MK Bio a été créée. Il y a une forte demande en produits bio à Montpellier et sur son territoire. 80% de nos clients sont des magasins bio et le reste des primeurs. Nous nous occupons de toute la chaîne logistique : de l'achat des produits à leur livraison en passant par le stockage. Nous avons démarré dans des locaux de 180 m² et aujourd'hui, MK Bio occupe 400 m². S'installer sur le MIN était une évidence car nous sommes en contact quotidien avec nos clients. À la création de l'entreprise, nous avons pu compter sur les conseils de l'équipe du MIN et de son carnet d'adresses pour développer notre clientèle. Après deux années d'exercice, nous affichons déjà une croissance à deux chiffres ! Des bons résultats qui nous amènent à recruter deux personnes supplémentaires pour épauler nos six salariés. »



Sébastien Gleyze et Frédéric Becamel
Co-gérant de Sud Fromages (grossiste)

« Une pépinière d'entreprises »

« Avec mon associé Frédéric Becamel, nous avons créé Sud Fromages en juillet dernier et nous sommes installés au MIN depuis peu. Il y a très peu de distributeurs dans le Sud de la France et pas de grossistes en fromages à Montpellier. Le MIN cherchait à diversifier ses activités, nous nous sommes donc très vite entendus. En plus, Montpellier propose une localisation idéale, située entre Perpignan, Nice et Clermont-Ferrand. Le MIN est une sorte de pépinière d'entreprises. Nous disposons ici d'un local, entièrement rénové et adapté à notre activité. C'est parfait pour démarrer ! Sud Fromages propose plus de 1000 références de fromages, de yaourts et de crème fraîche. Des produits locaux, comme le roquefort ou le pélarçon, mais aussi plus lointains, de France, d'Europe et même du monde entier. »



Luc Michel
Gérant des Saveurs de Lattes (maraîchage)

« Une vraie régularité »

« Je suis un fidèle du marché gare, je suis présent aux trois rendez-vous hebdomadaires sur le carreau des producteurs. Mon exploitation est basée à Lattes où je cultive une grande variété de légumes, notamment du céleri, du chou vert, de la blette, des courges, des butternuts ou des potimarrons en cette période hivernale. Depuis une trentaine d'années, comme mes parents et mes grands-parents avant moi, je vends la majorité de ma production au MIN. Ici, je profite d'une vraie régularité, que je n'aurais pas ailleurs, en étant au contact de nombreux clients avec des besoins ponctuels et dont j'essaie de satisfaire les demandes. C'est un vrai atout pour tous les producteurs qui viennent au marché gare ! »

LE MIN EN CHIFFRES



120 millions d'euros de transactions annuelles, dont 34% pour les fruits et légumes, 20% pour les viandes et produits carnés...



220 entreprises



500 emplois directs



3000 acheteurs professionnels



VOLUMES DES ACHATS RÉALISÉS :

69% par des commerces traditionnels,

19% par des lieux de restaurations

12% par des grandes et moyennes surfaces.



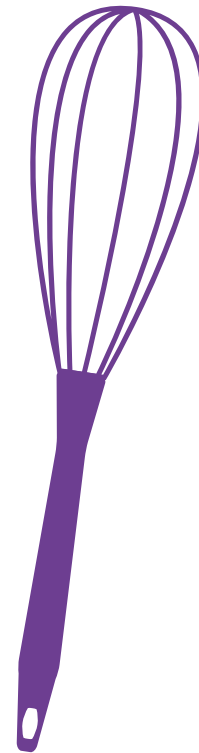
80% des déchets sont recyclés et répartis dans quatre filières : compost, cartons, bois et denrées animales.

LE MIN EN DATES

1962 : création du MIN de Montpellier. Un marché de gros dont le statut a été créé en 1953 et accordé au cours des années 60 à un réseau constitué aujourd'hui de 22 marchés, situés à proximité de grands axes de communication et de grandes villes. Le plus célèbre est le Marché International de Rungis, approvisionnant Paris et sa région.

2002 : Montpellier Méditerranée Métropole, sous le statut d'agglomération à l'époque, hérite de la gestion du MIN de Montpellier.

Produits d'ici pour recettes gourmandes



Légumes frais et de saison, vins du cru, viandes et poissons à la traçabilité assurée... Les chefs, qui privilégient d'abord le goût et la qualité, se tournent aussi de plus en plus vers la production locale. À la maison, les tables des fêtes de fin d'année peuvent aussi se mettre au diapason. Quelques recettes et bonnes adresses pour en profiter.

Après dix ans au Jardin des Sens, Romain Salomone a ouvert Sensation, il y a huit ans, sur le bassin de Port Ariane à Lattes. Membre du club des chefs d'Oc, il se fournit en direct pour de nombreux produits locaux : oignons des Cévennes, légumes des Jardins de Costebelle à Villeneuve-lès-Maguelone... Il nous propose une recette qui compose avec des saveurs douces et iodées, le chaud et le froid, le croustillant et le fondant.

Noix de Saint-Jacques de Méditerranée, compotée d'oignons doux des Cévennes, velouté de pomme de terre de Camargue et glace praliné



© C. Ruiz

Ingrédients pour six personnes :

3 à 5 noix de Saint-Jacques / personne • 600 g de pomme de terre • 10 cl de lait • 0,8 cl de crème liquide • 20 g de noisettes torréfiées • 6 tranches très fines de baguette • 6 feuilles d'huître végétale • Poivre tibétain

Pour la glace : 30 g de pâte praliné / 2 jaunes d'œufs / 10 cl de lait / 0,5 cl de crème liquide

Pour la compotée : 4 oignons doux • 50 g de sucre • thym • romarin

La veille, préparer la glace praliné. Sur la base d'une crème anglaise aux proportions de sucre réduites de moitié, ajouter la pâte de praliné, laisser refroidir et passer à la sorbetière.

Mettre les Saint-Jacques à dégorger dans l'eau

Préparer la compotée d'oignons

- Ciseler l'oignon en fines lamelles et le colorer dans l'huile bien chaude.
- Baisser le feu, ajouter sucre, sel et poivre, et laisser compoter jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et fondant.

Préparer le velouté

- Éplucher les pommes de terre et les cuire à l'eau claire.
- Mixer avec le lait et la crème liquide jusqu'à obtenir un velouté bien lisse.
- Saler et poivrer avec le poivre tibétain.

Préparer la chips de pain

Trancher six tranches de baguette extra fines à la trancheuse et les frire.

Cuire les noix de Saint-Jacques

À l'huile d'olive pendant 5mn. Saler.

Dresser avec quelques noisettes et la feuille d'huître végétale.



À déguster avec un vin blanc floral, vif et rond, comme la cuvée Tremadoc du Domaine de Madeloc de Collioure (roussanne, grenache, vermentino).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Enfant de Montpellier, Thierry Germain, chef et gérant du restaurant les Vignes dans l'Écusson, aime travailler les poissons de Méditerranée, les légumes de saison, les viandes de l'Aveyron, qu'il prend chez Délices et saveurs, installé au marché gare. Il partage sa recette de cromesquis de butternut, une croquette à l'intérieur fondant, qui plaira aux convives végétariens, comme aux autres!

Cromesquis de butternut, compotée d'oignons doux des Cévennes et glace au roquefort



© C. Maron

Ingrédients pour six personnes :

Pour les cromesquis : 1 butternut • 40 g de beurre • Sel • poivre • farine, œuf, chapelure

Pour la glace au roquefort : 3 œufs • 2 jaunes d'œufs • ½ l de lait • 20 g de Maïzena • 200 g de roquefort • 30 g de sucre • 10 cl de crème fraîche liquide

La veille, préparer la glace au roquefort

- Faire une crème anglaise : mélanger le sucre, les œufs et les jaunes d'œufs jusqu'à les faire blanchir, ajouter la Maïzena, puis le lait chaud. Remettre cet appareil à cuire jusqu'à ce qu'il épaississe, puis hors du feu, ajouter le roquefort et la crème fraîche.
- Laisser refroidir au frigo.
- Passer à la sorbetière pendant 30 minutes. Si vous n'en avez pas, mettre la glace au congélateur pendant une heure et la fouetter tous les quarts d'heure.

Préparer les cromesquis

- Couper le butternut en petits cubes et cuire dans l'eau salée pendant 30 mn.
- Égoutter et mixer avec le beurre pour en faire une purée
- Congeler dans de petits moules ronds ou du film alimentaire pendant 2h.

Préparer la compotée d'oignons (voir p.32).

Cuire les cromesquis

- Paner à l'anglaise (farine, œuf, chapelure) à trois reprises.
- Frire les cromesquis pendant environ 2 mn jusqu'à coloration.



À déguster accompagnés d'un muscat de Frontignan du Mas de Madame, un vin doux pouvant également faire office d'apéritif.

Max et Fanny Bonnon ont ouvert leur hôtel-restaurant début octobre, dans le superbe Mas de la Feuillade à Montpellier, redécoré avec soin. Le chef José de Castro y propose une cuisine de bistrot, uniquement à base de produits bio et le plus souvent locaux. Au marché gare, il s'approvisionne chez MK Bio et Friboule.

Cuisse de poulet de l'Aveyron farcie au Pélardon des Cévennes, rosace de pommes de terre de Camargue, confit d'oignons doux des Cévennes

Ingrédients pour six personnes :

6 cuisses de poulet • 600 g de pommes de terre de Camargue • 1 branche de céleri • 3 pélarçons • Un pot de confiture d'oignons doux (pour la faire soi-même, prévoir 4h)

Pour la rosace de pommes de terre

Tailler à la mandoline des bandes de pommes de terre. Les recouvrir de confiture d'oignons et les enrouler. Les disposer dans un emporte-pièce et ajouter un peu de beurre au-dessus.

Cuire au four à 170° pendant 45 minutes.

Pour la cuisse de poulet

Désosser la cuisse en gardant la peau, farcir avec le pélarçon et ficeler.

Faire dorer à la cocotte ou à la poêle.

Terminer la cuisson au four pendant 12 minutes.

Frir les feuilles de branches de céleri

Faire une sauce

Récupérer les sucs de cuisson du poulet (en enlevant le gras) et déglacer.



© C. Ruiz



À déguster avec un vin blanc bio de Michel Autran, la cuvée « Les enfers tranquilles », un Vouvrays 100% chenin minéral et fin, d'une belle ampleur.