



**19 JUILLET 2021**

## **LE MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL PRÉSENTE SA FEUILLE DE ROUTE**

2021-2026

**Depuis juillet 2020, la nouvelle municipalité renforce son action en faveur de la transition écologique dont le Marché d'Intérêt National (MIN) est un des outils structurants.**

**Marie MASSART, Adjointe au Maire, Déléguée aux politiques alimentaires et agriculture urbaine, a été élue Présidente du MIN (Marché d'Intérêt National) en octobre 2020. Lors de ce Conseil d'administration, Michaël DELAFOSSE avait souligné le travail important réalisé par le personnel et les entreprises du MIN tout au long de la crise sanitaire COVID-19 pour favoriser l'approvisionnement en circuits courts d'un bassin d'un million d'habitants, mais aussi maintenir l'activité économique durement impactée par les confinements successifs. Avait également été rappelé les enjeux de demain liés à l'insertion du MIN dans le quartier mixte de la Restanque et à la logistique du dernier kilomètre dictée par les exigences environnementales de plus en plus prononcées.**

**Aujourd'hui, aux côtés d'Isabelle TOUZARD, Vice-Présidente de Montpellier Méditerranée Métropole, Déléguée à la Transition écologique et solidaire, Biodiversité, Energie, Agroécologie et alimentaire, ils présentent la feuille de route du MIN 2021-2026, pensée pour accompagner la transition écologique et solidaire, enjeu majeur de la Ville de Montpellier et de Montpellier Méditerranée Métropole pour les prochaines années à venir.**

Le MIN constitue un outil exceptionnel au service de la transition écologique, engagé depuis des années en faveur de la promotion des circuits courts et de la souveraineté alimentaire. Au cœur de la crise sanitaire, ce service public a joué un rôle majeur pour maintenir l'activité économique et l'approvisionnement en aliments de qualité, aux côtés des producteurs, distributeurs et restaurateurs.

L'accès à une alimentation de qualité et soutenable fait partie des priorités de la municipalité, notamment avec le soutien aux circuits courts et le renforcement de la part des produits bio et locaux dans la restauration scolaire en 2021. En 2026, 100% des aliments servis dans les cantines en seront issus, plaçant Montpellier parmi les territoires pionniers.

Avec le projet Med Vallée, l'alimentation durable sera un des piliers fondamentaux de l'émergence d'un pôle économique de dimension européenne, associé aux filières de la santé et de l'environnement. Face aux enjeux environnementaux, nous sommes dans l'obligation de changer de paradigme pour construire la ville soutenable de demain. Parmi nos priorités figurent la préservation de la biodiversité et des terres agricoles, gages de souveraineté alimentaire, le cap vers la ville décarbonée, la désimperméabilisation des sols pour lutter contre le changement climatique et les risques naturels, l'objectif à terme de zéro artificialisation nette des sols. Une politique globale qui s'inscrira dans le PLUi, le PCAET et l'ensemble des décisions et qui permettra de conforter la place de l'agriculture durable au sein de notre métropole.

Enfin, l'essor du MIN s'inscrit dans une vision plus large de dynamisation du quartier de la Restanque. L'objectif est d'introduire une mixité urbaine dans une ancienne zone industrielle à fort potentiel, en tirant partie de la proximité du tramway et en apaisant les circulations. La nouvelle feuille de route du MIN confortera sa place comme polarité économique au sein de cet ensemble.



**Michaël DELAFOSSE,**  
**Maire de la Ville de Montpellier,**  
**Président de Montpellier Méditerranée Métropole**

# **I. FEUILLE DE ROUTE 2021-2026 : 3 DÉFIS MAJEURS**

## **POUR RÉUSSIR LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE**

**Depuis près de 60 ans, le MIN de Montpellier participe à la qualité de vie des habitants de la Métropole en rassemblant sur un même site l'offre et la demande alimentaire. La feuille de route du MIN 2021-2026 est le fruit d'un travail et d'une réflexion menés autour de trois défis majeurs.**

### **1) ACCÉLERER LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE DE NOTRE PRODUCTION AGRICOLE ET DE NOTRE ALIMENTATION**

- En favorisant les circuits-courts

Le carreau des producteurs est le premier lieu de distribution des produits locaux en circuits-courts.

- Près de 700 détaillants de la région s'y approvisionnent sur l'année, dont 200 chaque semaine,
- Au près de 80 producteurs indépendants (principalement de l'Hérault, du Gard, mais aussi des Pyrénées Orientales, Ardèche, Aveyron, Bouches du Rhône, Drôme, Haute-Garonne.)
- Une cinquantaine d'espèces de fruits et légumes locaux sont cueillis le matin et distribués l'après-midi, pour proposer une diversité de produits d'une fraîcheur unique à l'échelle d'une métropole

La métropole de Montpellier et le MIN inscrivent le développement du carreau au cœur du Schéma Directeur du MIN pour le dynamiser auprès des professionnels, l'ouvrir pour des visites « Grand public », sur le modèle des journées du patrimoine mais aussi rechercher la meilleure interface avec le futur quartier de la Restanque.



*Visite guidée grand public à l'occasion des journées du Patrimoine le 20 septembre 2019*

- **En encourageant les productions respectueuses de l'environnement**

La Métropole préserve des terres prioritairement pour y accueillir une agriculture biologique et locale.

- **En relocalisant les productions agricoles et l'alimentation**

Le MIN étend son Pôle de transformation des productions locales. Il s'agit du premier MIN en France à développer ce service répondant à une demande croissante en produits locaux de la part de la restauration collective, des réseaux de distribution bio et de la vente directe. Une dizaine d'entreprises y sont déjà implantées, et bénéficient d'un éco-système dynamique auquel vient de s'ajouter Sudélices (SCIC) qui renforcera les entreprises du Pôle par ses services commerciaux et logistiques.

L'extension du Pôle permettra d'accueillir une quinzaine d'artisans transformateurs supplémentaires et de créer une centaine d'emploi d'ici 2023.

## **2) LUTTER CONTRE LA PRÉCARITE ALIMENTAIRE : PERMETTRE AU PLUS GRAND NOMBRE D'ACCÉDER À UNE ALIMENTATION SAIN ET LOCALE**

- En facilitant l'accès des associations d'aide alimentaire aux produits frais des producteurs locaux
- Assurer une traçabilité dans la distribution des fruits et légumes bruts locaux

### **DEUX ASSOCIATIONS APPROVISIONNÉES RÉGULIÈREMENT EN PRODUITS FRAIS ET LOCAUX**

Plus de 20 000 bénéficiaires des *Restos du cœur* et du *Secours Populaire français* sont approvisionnés régulièrement en produits frais par des producteurs locaux. La traçabilité liée à cette initiative, assurée par le MIN, est une innovation MIN de Montpellier®, lauréat du Trophée des EPL - catégorie développement des territoires. Ce projet est mené en partenariat avec les associations d'aide alimentaire, l'INRAE - avec l'appui des producteurs, grossistes et l'association des producteurs d'Occitanie.

Ce projet est mené en partenariat avec les associations d'aide alimentaire, l'INRAE - avec l'appui des producteurs, des Grossistes et de l'association des producteurs d'Occitanie.



Bilan de la dernière campagne d'approvisionnement des Restos du Cœur

- **En affiliant le MIN à la Centrale de Règlement des Titres**

Ainsi les associations d'aides Alimentaire et leurs bénéficiaires peuvent acheter - chez des producteurs, ou associations de producteurs ou détaillants - des produits agricoles locaux avec des Tickets Services que le MIN rembourse aux détenteurs.

- **En privilégiant la transformation des produits des fruits et légumes bruts locaux**

Une phase test de production de 10 000 bocaux pour la Banque Alimentaire associera très prochainement 2 entreprises du Pôle de transformation et les services logistiques du MIN.

### **3) ACCOMPAGNER LES MUTATIONS NÉCESSAIRES EN VUE DE LA RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE ET DE L'IMPACT CLIMATIQUE DE NOTRE ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE**

- **En privilégiant les livraisons en véhicules propres**

Suspendre la gratuité d'accès au MIN pour les transporteurs ne répondant pas aux exigences de la Zone à Faible Emission (ZFE)

- **En développant la mutualisation**

Rendre accessible les aides aux cinq semi-grossistes qui massifient avant de livrer la Zone à Faible Emission (ZFE). Avec une vingtaine de véhicules ils livrent chaque jour plus de 500 restaurants en fruits et légumes frais – évitant ainsi à chaque restaurateur de se déplacer.

- **En réduisant le bilan carbone des entrepôts de stockage.**

- Mutualiser la production de froid sur le site (pavillon grossiste, pôle de transformation, plate-forme frigorifique) ;
- Utiliser une électricité « verte » à partir des sources renouvelables (barrage hydraulique, éolien, solaire) ;
- Réemployer la chaleur perdue des équipements de production de froid – sur le quartier de la Restanque.

## II. LE MIN : UN OUTIL CLÉ DE LA POLITIQUE AGRO-ÉCOLOGIQUE ET ALIMENTAIRE (P2A)

### DE MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE

La P2A vise à développer la résilience alimentaire du territoire, à savoir sa capacité à nourrir sainement et durablement tous ses habitants et à s'adapter aux crises à venir, qu'elles soient climatiques, économiques, sanitaires ou sociales.

La Métropole entend ainsi favoriser les synergies et les projets concertés entre l'ensemble des partenaires, les 31 communes qui la constituent et les autres organismes publics et privés, associations, communauté scientifique et territoires voisins.

Transversale, la P2A s'appuie sur d'autres politiques publiques métropolitaines (eau, déchets, solidarité, développement économique). Elle contribue aux fortes ambitions du Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET), dont elle constitue le volet opérationnel sur les questions d'agriculture et d'alimentation.

### LES OBJECTIFS DE LA POLITIQUE AGRO-ÉCOLOGIQUE ET ALIMENTAIRE DE LA MÉTROPOLE

1. Offrir une alimentation saine et locale au plus grand nombre
2. Soutenir l'économie et l'emploi agricole et agroalimentaire
3. Préserver le patrimoine paysager et les ressources naturelles
4. Contribuer à la cohésion sociale, au sein de la ville, et entre l'urbain et le rural
5. Limiter les émissions de gaz à effet de serre et s'adapter aux évolutions climatiques et aléas sanitaires

### LES AXES OPÉRATIONNELS



- **PRODUIRE DURABLEMENT** / *Façonner une ferme métropolitaine qui préserve les ressources naturelles, renforcer la souveraineté alimentaire, développer l'emploi agricole*
- **APPROVISIONNER LOCALEMENT** / *Soutenir les filières de produits locaux de qualité et les circuits courts*
- **GARANTIR UNE ALIMENTATION SOLIDAIRE** / *Permettre à tous les habitants d'accéder à une alimentation de qualité et choisie*

*La plateforme [bocal.montpellier3m.fr](http://bocal.montpellier3m.fr) recense plus de 480 points de vente sur la métropole de Montpellier, l'Agglomération du Pays de l'Or et la Communauté de commune du Grand Pic Saint-Loup*



### III. LE MIN : AU SERVICE DES PRODUCTIONS LOCALES

POUR UN ACCÈS À TOUS À UNE ALIMENTATION  
SAINE ET DURABLE

Le MIN de Montpellier est le premier MIN d'une Métropole à distribuer autant de produits locaux : 50% de l'activité, toutes filières confondues, dont l'activité totale annuelle s'élève à plus de 150 millions d'euros. De plus, c'est le seul MIN en France à disposer d'un Pôle de transformation pour une alimentation saine et locale au service des productions locales (plus d'un million d'euros investis ces derniers mois). Cette innovation a vocation à être essaimée sur d'autres territoires.

# Cueillis ce matin à maturité, disponibles cet après-midi !

MARCHÉ GARE DE MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE

- RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS -



HALLE DES  
PRODUCTEURS  
LOCAUX

- JUILLET 2021 -

# Le MIN, terreau de la production locale !



Montpellier  
Méditerranée  
Métropole

Artisans, commerçants, grossistes, producteurs, transformateurs... Zoom sur le MIN de Montpellier, acteur phare dans le développement de l'approvisionnement local et la valorisation des productions agroalimentaires locales et régionales.

## Mais d'abord, le MIN, c'est quoi ?

Le Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier ou Marché Gare est une plateforme de logistique alimentaire où :

**220** entreprises y mettent en marché leurs produits dont environ **80** producteurs

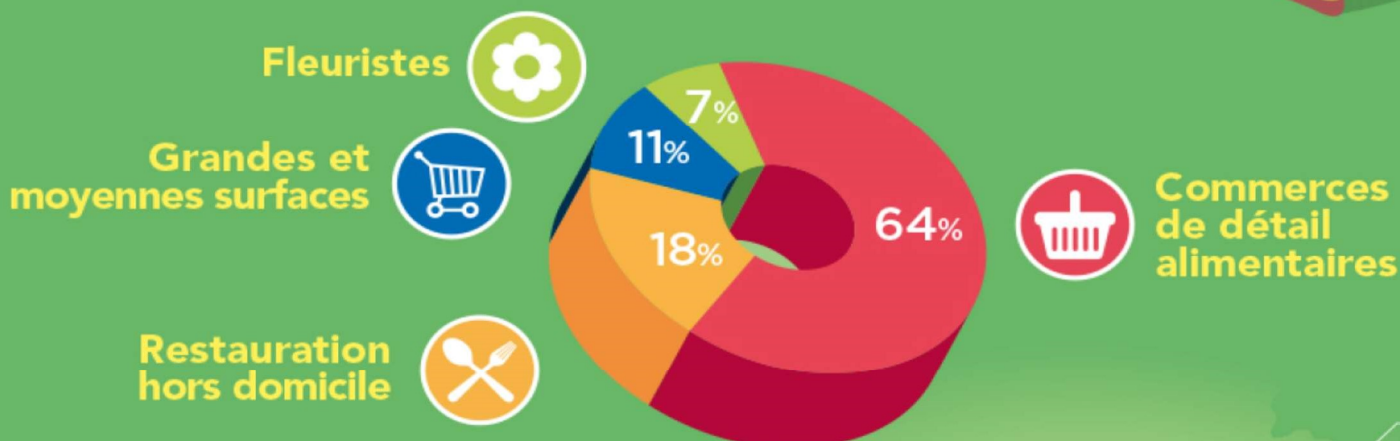
**3 000** entreprises, commerçants et restaurateurs s'y approvisionnent

+ de **40** grossistes alimentaires et horticoles y sont recensés représentant **150 M€** de transactions annuelles

Près de **50 %** des produits vendus sur le MIN sont du Sud de la France



Les principaux clients du MIN sont :

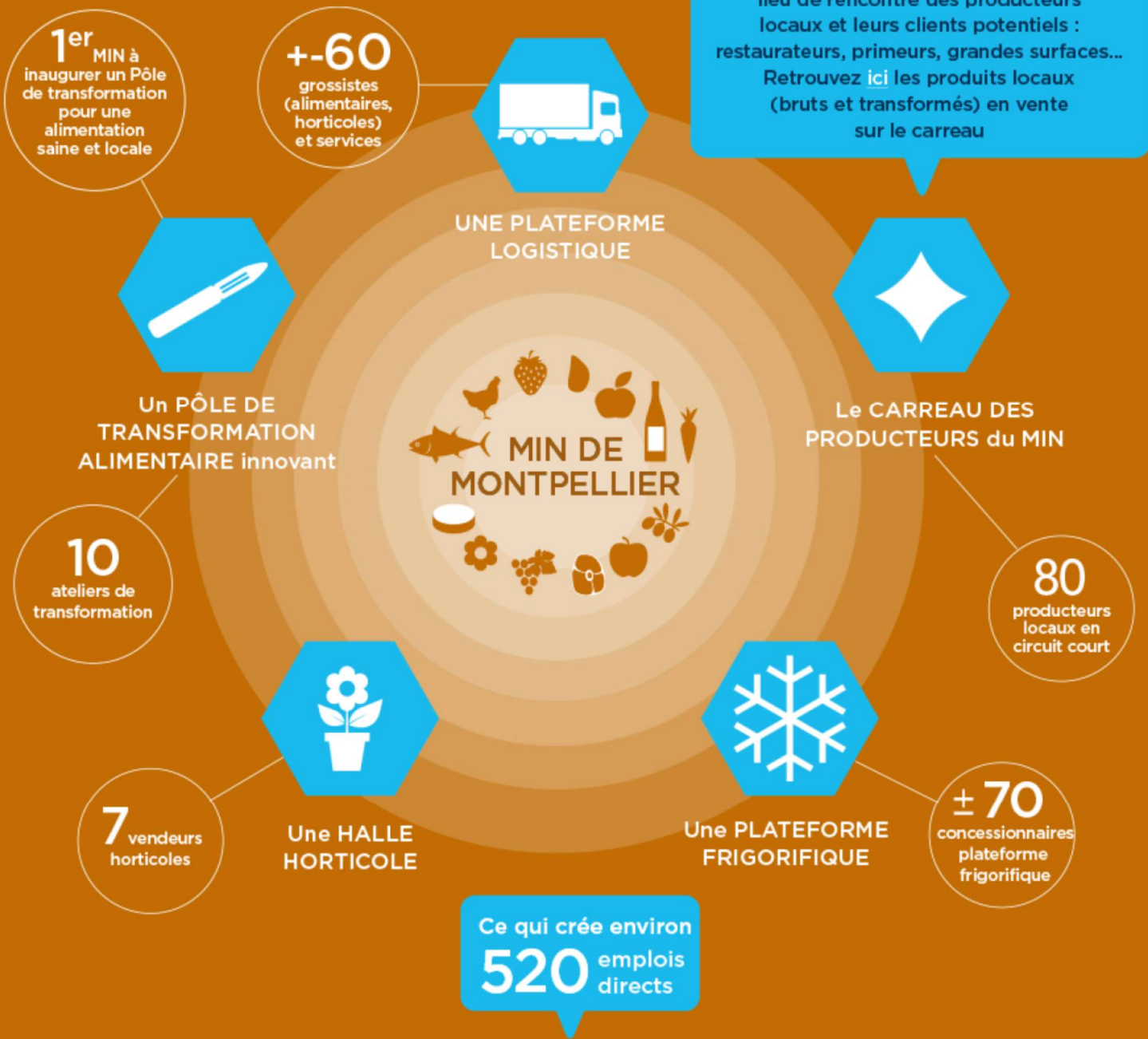


Tout cela poussé par une réelle dynamique sur le territoire et une production locale riche et diversifiée !



**1<sup>er</sup>** MIN à bénéficier du label ENVOL Engagement Volontaire de la Région Occitanie pour

# Que trouve-t-on au MIN de Montpellier ?



## ZOOM SUR... LE PÔLE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Ce pôle situé au MIN de Montpellier accompagne des entreprises de l'agro-alimentaire qui développent une innovation. Il regroupe une légumerie, une conserverie, un atelier de découpe de viande, de la préparation de fruits et de légumes séchés... des entrepreneurs avec une gamme 100% bio et locale via une coopérative d'activité et d'emploi, avec un service commercial et logistique dédié.

## Ils adhèrent !



« En un seul lieu et à proximité de notre commerce, nous pouvons y trouver une production locale (voir régionale ou nationale) très riche. Je peux vous dire que le MIN de Montpellier est un véritable atout pour mon activité, une chance au quotidien ! ».

José, acheteur, gérant du commerce *Le Panier du Soleil* des Halles Plaza de Montpellier

« Avec 3 millions de salades produites par an, notre exploitation située à Vic-la-Gardiolo, engagée et respectueuse de l'environnement, fournit 30 primeurs dans un rayon de quelques kilomètres, de Sète en passant par Nîmes. Le MIN de Montpellier, c'est la plateforme incontournable pour la diffusion locale de nos produits, trois fois par semaine ! ».



Emmanuel, producteur et gérant d'EARL *Bonnefond et fils*

 [bonnefond.maraicher](https://www.instagram.com/bonnefond.maraicher)

Alors, convaincu ?  
Retrouvez-nous sur [mercadis.net](https://mercadis.net)

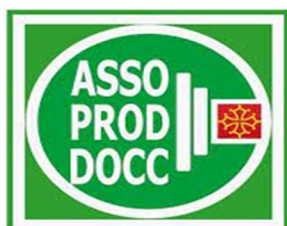
[entreprendre-montpellier.com/fr/choisir-montpellier/misez-sur-lagroecologie](https://entreprendre-montpellier.com/fr/choisir-montpellier/misez-sur-lagroecologie)  
[bocal.montpellier3m.fr](https://bocal.montpellier3m.fr)



## IV. FRAÎCHEUR ET SAISONNALITÉ

### LE PARI GAGNANT DES PRODUCTEURS LOCAUX

#### FOCUS SUR LES ENTREPRISES NOUVELLEMENT IMPLANTÉES AU MIN OU INNOVANTES



**PRODUCTEURS  
D'OCCITANIE**

**Producteurs d'Occitanie** est une association de producteurs née en 2018 du travail du groupe de structuration des filières d'approvisionnement local. Elle représente un levier essentiel d'intégration des petits producteurs dans les circuits de la restauration collective. L'objectif de cette association est à la fois de servir la cause de l'alimentation locale et de saison pour le plus grand nombre de consommateurs :

- vendre à des prix justes des produits de qualité, de grande fraîcheur et de saison,
- respecter l'humain et son environnement,
- travailler dans la transparence et la proximité avec la clientèle.

**SUDELICES** est un outil collaboratif pour les TPE, qui distribue des produits artisanaux de qualité française Sud de France. Il permet de favoriser à la fois les producteurs et les consommateurs grâce à une mutualisation de la force commerciale.



Installée depuis 2017 sur le Pôle de Transformation du MIN de Montpellier, la **légumerie Agriviva** est une unité de première transformation de fruits et légumes. Agriviva répond au défi de la sécurité alimentaire et du développement écologique :

- en participant au développement de l'agriculture locale et des emplois dans cette filière,
- en produisant une alimentation de qualité (sans additifs, dont 30% sont bio),
- en fonctionnant en circuits courts pour réduire l'impact carbone, notamment.

**Terracoopa** est née en 2011 de la rencontre entre l'ADEAR LR, une association de développement agricole et Crealead, une coopérative d'activité et d'entrepreneurs généraliste. Son activité s'articule autour de 3 axes :

- l'agriculture,
- les paysages et espaces verts,
- l'environnement.



**Le projet Crem'riz est né grâce à cette coopérative.** Il propose des recettes inédites créées par Christophe Favrot, ingénieur agronome et microbiologiste spécialiste des bactéries et de la fermentation probiotique :

- 100% végan,
- D'une composition issue de l'agriculture bio locale, dont la matière première est le riz de Camargue,
- Utilisant des ferments qui favorisent la protection et la conservation des aliments,
- Qui favorise l'immunité grâce à l'utilisation de probiotiques.



**La société Bonciel** a été fondée en 2021 par Grégory Jamain à Montpellier. Son objectif était alors de proposer un produit alternatif aux pâtes à tartiner, ne contenant aucune huile ajoutée ni additif, et beaucoup moins riche en matières grasses. La confiture de lait est un produit répondant à ces critères. Bonciel est une entreprise éco-responsable fabricant ses produits à Montpellier même :

- Elle utilise des pots en verre et des couvercles en métal,
- La fabrication reste traditionnelle avec une composition plus saine :
  - 70% de matières grasses en moins car aucune huile ni beurre de cacao n'est ajoutée,
  - environ 50% de calories en moins,
  - 20% de protéines en plus,
  - sources naturelles de calcium.

Bonciel vise le label PME+ dans les prochaines années.



Label d'Oc est né d'une rencontre entre des producteurs et un entrepreneur, unis par une envie commune : œuvrer ensemble au développement d'une agriculture locale et de proximité en circuit court.

court.

Depuis 2014, Label d'Oc valorise ainsi les matières premières invendues des Producteurs dans le Sud de la France grâce à la conserverie.

Son objectif est :

- d'œuvrer avec les producteurs afin de participer au développement d'une agriculture locale et de proximité en circuit court,
- de valoriser la matière première des producteurs et leur faire gagner de nouveaux marchés de consommateurs,
- de viser l'excellence avec des produits de qualités et authentiques,
- de mettre en place de solutions logistiques pour le transport.

## LE CATALOGUE « CUEILLIS CE MATIN À MATURITÉ, DISPONIBLE CET APRÈS-MIDI » : TOUS LES PRODUITS LOCAUX RÉFÉRENCÉS CHAQUE MOIS

Ce catalogue synthétique à destination des professionnels recense mensuellement :

- les produits disponibles et les producteurs présents sur le carreau lors de chaque marché de producteurs,
- le début et la fin de maturité des produits proposés.

281, avenue du Marché Gare  
34070 Montpellier  
sontimon@mercadis.net  
Pour tout renseignement  
contactez le 04 67 92 29 60

Qualité et Proximité

LUNDI  
15H00 - 16H30  
MARDI  
15H00 - 16H30  
MERCREDI  
15H00 - 16H30

### Cueillis ce matin à maturité, disponibles cet après-midi !

MARCHÉ GARE DE MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE  
RESERVE AUX PROFESSIONNELS

**HALLE DES  
PRODUCTEURS  
LOCAUX**

**- JUILLET 2021 -**

PRODUITS BRUTS	PRODUCTEUR	DISTANCE (KM)	COMMUNE	DPT.
AUBERGINE (Dinde, graffiti, verte, blanche)	BOUDET THIERRY	13	Mauguio	34
	CROQUEZ DU FRAIS	22	Teyran	34
	DIEZ ERNESTO	13	Mauguio	34
	DOS SANTOS DOMINGUEZ	13	Mauguio	34
	EARL LA COULEUR DES SAISONS	16	Vic-la-Gardiole	34
	GAEC LES QUATRE CHEMINS <small>EN CONVERSION AB</small>	35	Le Calvar	30
	GAEC LES SAUVEURS DE LATTES	5	Lattes	34
	LEAL JEAN-FRANCOIS	15	Le Crès	34
	MALCLES JEAN CLAUDE	41	Vauvert	30
	HARZO ROBERT & FLORENCE	35	Le Calvar	30
NOTA VILARES JOSE	15	Le Crès	34	
PIRITO XAVIER & SENG <small>ABERNE GRAFITI</small>	13	Mauguio	34	
PRODUCTION DEL ALBIRE <small>ABERNE GRAFITI</small>	56	Orton	34	
ROCHE THIERRY & MADIA	13	Mauguio	34	
SABAH RAHMOUNE SAADIA	30	Marillargues	34	
BASILIC	EARL LA COULEUR DES SAISONS	16	Vic-la-Gardiole	34
BETTERAVE	DIEZ ERNESTO	13	Mauguio	34
	MALCLES JEAN CLAUDE	41	Vauvert	30
BETTERAVE FANE	DOS SANTOS DOMINGUEZ	13	Mauguio	34
	DIEZ ERNESTO	13	Mauguio	34
BLETTE (Healthy food)	EARL LA COULEUR DES SAISONS	16	Vic-la-Gardiole	34
	LEONES DAVID	16	Vic-la-Gardiole	34
	EARL LA COULEUR DES SAISONS	16	Vic-la-Gardiole	34
	GAEC LES QUATRE CHEMINS <small>EN CONVERSION AB</small>	35	Le Calvar	30
CÉBETTE	LEAL JEAN-FRANCOIS	15	Le Crès	34
	LEONES DAVID	16	Vic-la-Gardiole	34
	NOTA VILARES JOSE	15	Le Crès	34
CHOU RAVE	SADINE JEAN-PIERRE	5	Lattes	34
	CROQUEZ DU FRAIS	22	Teyran	34
	CROQUEZ DU FRAIS	22	Teyran	34
CONCOMBRE (long, Nox)	EARL LA COULEUR DES SAISONS	16	Vic-la-Gardiole	34
	GAEC LES QUATRE CHEMINS <small>EN CONVERSION AB</small>	35	Le Calvar	30
	GAEC LES SAUVEURS DE LATTES	5	Lattes	34
	LEONES DAVID	16	Vic-la-Gardiole	34
	PIRITO XAVIER & SENG	13	Mauguio	34

CERTAINS PRODUITS PEUVENT ARRIVER EN ■ Fin de saison ■ Produit issu de l'Agriculture Biologique

CERTAINS PRODUITS PEUVENT ARRIVER EN ■ Fin de saison ■ Produit issu de l'Agriculture Biologique

420 x 297 mm



**@PresseMTP**

**Contact presse – Laure Chazouiller**

04 67 13 49 19 / 06 02 09 11 38

**[l.chazouiller@montpellier3m.fr](mailto:l.chazouiller@montpellier3m.fr)**

[newsroom.montpellier3m.fr](http://newsroom.montpellier3m.fr)