

Publié le 26 octobre 2022

Marie Massart, présidente du MIN de Montpellier : « Nous veillons à concerner le maximum de producteurs locaux »

Le Marché d'intérêt national de Montpellier, géré par la Sem Somimon, fête cette année ses 60 ans. Maire de Montpellier, Michaël Delafosse, souhaite conforter l'outil pour en faire un relais puissant au service de la transition écologique, engagé depuis des années en faveur de la promotion des circuits courts et de la souveraineté alimentaire sur la commune et la métropole. La présidente du MIN, Marie Massart, a répondu aux questions de la FedEpl.



Comment le MIN de Montpellier entre-t-il en phase avec la problématique de la souveraineté alimentaire ?

Je voudrais d'abord rappeler que 500 personnes œuvrent au quotidien au marché gare pour alimenter les commerces de proximité de la ville et de la métropole de Montpellier. En tout, **ce sont près 4 000 emplois directs et indirects qui sont concernés**. Nourrir la métropole est une grande responsabilité. Le **MIN de Montpellier** répond à deux objectifs principaux : permettre aux habitants d'accéder aux productions agricoles en réduisant les circuits de distribution, et proposer un prix au plus juste : le plus bas possible pour les consommateurs mais aussi rémunérateur pour les producteurs. Répondre aux enjeux climatiques et sociétaux sont aussi les nouvelles priorités du marché gare. Il doit donc être modernisé et agrandi pour accueillir de jeunes entreprises portant des projets ambitieux dans l'alimentation durable, développer le pôle de transformation, être associé à la création d'une cité de l'alimentation qui proposera une politique alimentaire responsable, de qualité, à destination du plus grand nombre.

Est-il difficile de concilier une politique alimentaire responsable et la gestion d'un équipement aussi lourd ? Les entreprises de gros sur place sont-elles sensibles à ce discours ?

Il faut ici rappeler que les MIN ont été créés en France dans les années 50 pour réguler la relation entre producteurs et consommateurs et faire en sorte que les prix restent raisonnables. Bien sûr, toutes les entreprises savent que les enjeux ont évolué. Au fil du temps, l'alimentation s'est industrialisée, les circuits d'approvisionnement se sont allongés. Nous voulons, comme d'autres élus, réduire notre impact carbone, favoriser les circuits courts. Mais **l'autonomie alimentaire**, le fait de produire et de nourrir sur place tous les habitants de la métropole, **est inatteignable**. Mais on peut l'instaurer à une certaine échelle, en se posant la bonne question de l'intégration des producteurs locaux dans ce processus et en renforçant la transformation des produits sur place. Dix entreprises s'y consacrent au MIN de Montpellier. **Le pôle de transformation s'étendra au premier semestre 2023, réparties sur 1000m² supplémentaires**. Ce n'est pas évident d'embarquer toutes les entreprises. Certains grossistes, qui font venir des produits de loin pour les revendre à

des prix bas dans les supermarchés, sont sur des logiques financières et sont peu réceptifs aux problématiques environnementales.

Jusqu'où pouvez-vous aller en matière d'autonomie alimentaire ?

30 % de la population de la ville dépendent pour leur alimentation du MIN. Un seul chiffre, assez parlant : pour atteindre l'autonomie alimentaire de l'ensemble de la métropole, la totalité de la surface de l'Hérault n'y suffirait pas ! Nous devons donc rester lucides. Nous récupérons à ce jour 50 % des produits locaux. L'idée est d'élever un peu plus ce seuil. Nous essayons de **valoriser les entreprises qui ont des démarches vertueuses**. Nous faisons aussi beaucoup de pédagogie auprès de la population, en expliquant qu'il est possible d'acheter moins cher en privilégiant des fruits et légumes de saison, ou encore en mangeant moins de viande. Nous soutenons aussi des démarches qui collent à cette philosophie, comme Vrac et Cocina (cuisine en espagnol) qui achètent en vrac des produits bio pour les revendre à des prix intéressants dans les quartiers populaires.