

# Visite du Marché d'Intérêt National de Rezé

## Dans le « ventre » de Nantes

**A**près une première visite en octobre 2019, un second groupe d'Amopaliens a pu visiter la M.I.N. de Rezé au sud de Nantes le 12 mai 2023.

### 5h30

Dans le petit matin frais et printanier de Rezé, 14 Amopaliens, considérés comme lève-tôt, se concentrent aux grilles du MIN de Nantes, équipement ultramoderne où l'activité ne s'arrête jamais.

Patrice Mariot, le responsable des marchés du MIN, accueille le groupe dans une salle dédiée, distribue d'emblée les gilets jaunes -de sécurité- ainsi que les plaquettes de présentation.

Héritier du marché aux poissons de l'île Feydeau, puis du marché de gros du Champ-de-Mars, le MIN a été créé en 1969. Aujourd'hui le MIN de Nantes Métropole est en activité depuis février 2019.

Marché du Grand-Ouest, deuxième MIN de France (il en existe 22) après Rungis, il propose 70 000 m<sup>2</sup> de surface de vente et de services, la superficie totale du site avoisine 20 hectares. L'activité du MIN se déploie dans 6 secteurs : fruits et légumes, marée, viande, fleurs plantes et décoration, cash et spécialités, matériels et services.

Le MIN affiche un chiffre d'affaire de près de 430 millions d'euros et commercialise dans l'année 200 000 tonnes de marchandises. 1400 personnes y travaillent et 4500 acheteurs s'y côtoient au quotidien.

Le MIN de Nantes est intégré au cœur de Nantes Agropolia, pôle agro-alimentaire du Grand-Ouest et rayonne sur une portion de territoire qui va du Mans à La Rochelle et la Bretagne.

S'y approvisionnent tous les professionnels : restaurateurs, commerces (alimentation, moyennes surfaces, marchés locaux), fleuristes à la recherche de produits variés et d'excellente qualité.

Avec ses 31 000 m<sup>2</sup> de panneaux élec-



triques le MIN produit les 13% de son électricité nécessaire pour alimenter les réfrigérateurs et les 83% qui restent dans le réseau. 98% des cellules/cases disponibles sont occupées actuellement.

### 6h00

Dans le bâtiment A, on se presse devant les cases des grossistes, les chariots électriques chargés de palettes arpentent le bâtiment des fruits et légumes long de 350 mètres et large de 150 mètres. Tout cela dans une atmosphère feutrée grâce à une isolation phonique remarquable du site (le plafond).

L'échange des produits peut revêtir des formes traditionnelles « à la gouaille » ou délibérément modernes avec utilisation de flasheurs de codes barres.

Les Amopaliens, complètement réveillés, déambulent entre les caisses et admirent les produits proposés : fraises, nectarines, navets, framboises, poireaux, asperges. Ils écoutent les explications nourries de Mr Mariot ou des représentants des grossistes qui vantent avec brio la qualité réelle de leurs produits proposés à la vente.

### 6h30

Le groupe a définitivement « la banane » et s'achemine vers les 18 chambres où mûrissent 10 tonnes de bananes dans des cartons de 18 kg à 22°C dans une atmosphère d'éthylène, d'oxygène et d'amidon pendant 5 jours puis à 12°C pour stabilisation.

La banane, historiquement originaire de Thaïlande, a subi les aléas climatiques (cyclones des Bahamas) propres au secteur des Antilles. Même s'il ne faut que 9 mois pour obtenir un régime, la filière est à la

recherche de nouveaux territoires moins exposés (Afrique) et aux sols moins dégradés que dans les Antilles.

Nantes est un point d'arrivée de la banane (rappelons l'historique *Hangar à bananes* sur l'île de Nantes). On peut lire sur les cartons : Guadeloupe Martinique, Suriname, République Dominicaine. La Frécinette vient de Colombie ou d'Equateur.

Les cases Bouyer Guindon et Boulet illustrent les techniques de vente : structure familiale, contact et négociation pour la première, technique flasheur de codes barres pour la seconde.

## 7h00

Le coin des « BIO » Pro natura (originaire de Cavaillon), Atlantic premiers, provinces Bio (côteaux nantais). Mr Farias des « Fumées océanes » séduit le groupe en évoquant son saumon fumé au bois de chêne.

En plus des 65 entreprises, le MIN de Nantes valorise les producteurs et productions locales. Un carreau de plus de 40 producteurs locaux, issus de la culture maraichère conventionnelle ou Bio, propose chaque jour de 5h à 8h, des produits de Loire-Atlantique, Maine et Loire ou Vendée.

## 7h20

La visite se poursuit dans les bâtiments H et G. Les Ateliers Saint Valentin sont spécialisés dans l'achat de fleurs coupées pour la fabrication de bouquets ronds lors de la Saint Valentin. Les Ateliers sont une des deux unités du groupe de production Intermarché (Lyon et Nantes).

Le Secours Populaire Français valorise les invendus, légumes et fruits sur le MIN et lutte contre le gaspillage alimentaire. 14 comités en Loire-Atlantique sont ainsi approvisionnés grâce à deux véhicules. La collecte d'effectue de 6h à 8h. Les bénévoles traitent 1 500 tonnes de marchandise chaque année et fournissent 30 associations caritatives en plus des 14 comités locaux.

Le groupe s'achemine ensuite vers le Centre de Tri où est mise en œuvre une politique de tri et de valorisation des déchets pour préserver l'environnement. Chaque entreprise a l'obligation de trier. L'objectif de 80 % de recyclage des déchets est déjà atteint et 100 % sont valorisés.

Les cerclages en plastique, le polystyrène, les cartons, les cagettes, les palettes, les pots en plastique pour les plantes, sont transformés ou recyclés par 3 personnes qui appartiennent au groupe Véolia.

## 7h45

Le marché aux fleurs et les magasins spécialisés nous montrent deux autres secteurs d'activité du MIN. Hortcash, Rosedor, Fleurametz apportent à la visite une note esthétique, florale et parfumée. Nous le saurons : seule la rose française sent ! Ces entreprises sont spécialisées dans la confection de bouquets, la vente de fleurs coupées, de plantes et d'accessoires de décoration.

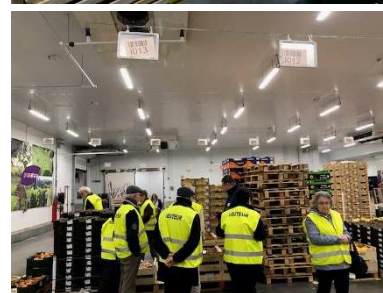
Promocash est un multi-spécialiste de la distribution alimentaire qui fournit aux professionnels de l'alimentation et de la restauration des produits frais, surgelés, de l'épicerie, des vins...

ID embal décline la gamme des produits d'emballage (sacs, présentoirs, étiquettes...)

Massé 1884, spécialiste des foies gras, des truffes et des produits haut de gamme, fournit les chefs étoilés, les restaurateurs, les laboratoires de charcuterie. Mais son laboratoire est actuellement fermé pour cause de grippe aviaire.

Via del Sol est un importateur de produits alimentaires italiens et privilégie les produits artisanaux ou IGP.

2asCarol sélectionne les produits méditerranéens : olives, condiments, tapenades, huiles d'olives et épicerie fine. Sa « cave aux épices » a titillé les nez amopaliens et ses noisettes du Lot et Garonne ont ajouté une touche gourmande à la visite.



## 8h20

Le groupe pénètre chez la maison Berjac. Les amateurs de viande fraîche se délectent devant la vitrine de l'atelier de découpe à la demande. La viande préparée est mise sous vide ou affinée en chambre de maturation comme c'est le cas chez Berjac. Cette maturation s'opère entre 3/4 semaines et 7/8 semaines pour une maturation « sélection », « premium » ou « prestige » grâce au sel de l'Himalaya (exhausteur de goût).

Les produits de la mer, eux, arrivent en direct de la criée des Sables d'Olonne par navette à partir de 2 heures du matin pour une arrivée à Nantes à 4h30 dans des conditions de fraîcheur optimale. Saint-Pierre, lieu, merlu jaune, huitres, homards, crabes etc ...transitent ainsi par le MIN de Nantes. La maison Berjac livre dans la région nantaise et départements limitrophes.

Mr Mariot nous évoque plus tard un produit exceptionnel : le phyto-plancton de baleine -plancton marino- considéré comme le produit le plus cher au monde (6 000 euros le kilo). Il est utilisé pour colorer le poisson (Espagne, Japon et grands chefs étoilés...)

## 8h50

Après trois heures d'une visite passionnante agréablement présentée et commentée par Mr Mariot, le responsable des marchés du MIN, les 14 amopaliens se dirigent vers Mariamin, spécialiste de l'univers de la boulangerie pour un petit-déjeuner copieux assorti de viennoiserie, de fruits et de jus frais.

Satisfaits de la visite et rassasiés les Amopaliens débarrassés définitivement de leurs gilets jaunes quittent le marché du Grand-Ouest vers 10 heures.



Crédit photos : © AMOPA44

Guy Renaudeau