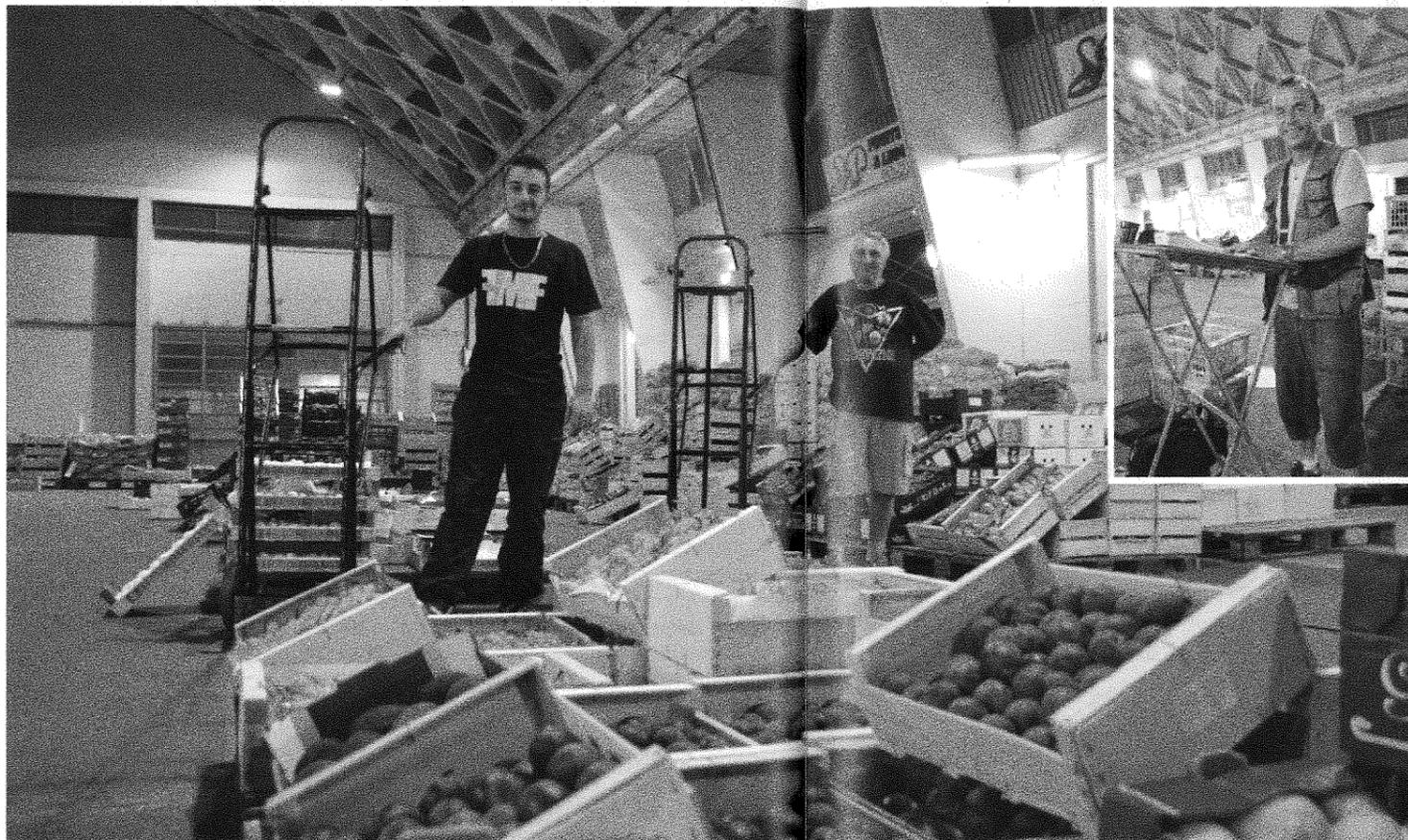


MIN de Grenoble

Petit et tonique

Au cœur d'une métropole dynamique, au pied des montagnes et des stations de ski, tout près de Lyon mais aussi de Turin, le marché de gros s'efforce d'affirmer sa place, notamment dans l'approvisionnement de proximité de produits ultra-frais. **JEAN HARZIG**

Au premier coup d'œil, le MIN de Grenoble, c'est d'abord une grande halle de 15 000 m² installée sous une magnifique voûte dessinée d'alvéole, dont l'architecture est classée. Posé en périphérie de ville au début des années 60 au bord d'une parcelle de 6,5 ha de terrain, ce bâtiment borde désormais un grand boulevard du quasi centre-ville... et si 1,5 ha de terrain a été abandonné,



Le MIN de Grenoble entend se positionner comme un marché d'agglomération, établir des relations de proximité et de convivialité.

c'est au profit de la cuisine centrale de la ville, la perte est donc relative. Pour ce qui concerne la halle proprement dite, elle se partage entre 48 box pour les entreprises de gros et une surface de vente centrale de 8 000 m². Sur les 48 box, 24 sont dédiés aux fruits et légumes, mais tous ne s'ouvrent pas vers le marché, tels ceux de Terre Azur qui a cessé l'activité carreau voici quelques années pour se concentrer sur le GASC. À l'heure actuelle, 9 entreprises de gros sont dédiées aux fruits et légumes frais, dont certaines totalement à l'importation.

La plus importante est la filiale de Provence Dauphiné qui dispose de 9 portes pour 1 000 m² d'entrepôts. Les autres portes sont dédiées à divers métiers de bouche, tel par exemple un négociant en vins qui trouve sur le site de fortes synergies et opportunités de développement, ou encore de fromage. Un boucher et une épicerie fine devraient s'installer prochainement pour conforter l'attractivité, non seulement vis-à-vis de la clientèle traditionnelle des marchands forains, mais aussi celle des restaurateurs. Si 77 % des portes étaient occupées en

2014, ce taux devrait approcher 100 % en 2015. Participant de l'attractivité de la halle, le carreau des producteurs est positionné en son cœur, sur son axe central, au milieu des espaces d'exposition des grossistes qui bordent le bâtiment de part et d'autre de sa grande longueur. Le carreau compte quelque 35 abonnés, plus des producteurs dits journaliers qui louent un espace de manière ponctuelle. Le marché compte bien sûr un vaste bâtiment administratif adjacent à la halle et disponible pour d'éventuels locataires. D'autres bâtiments accueillent un Promocash (300 m²), un centre de tri des déchets (2 500 m²) ou de récupération des palettes (1 500 m²). Si certaines élus lorgnent cet espace immobilier précieux désormais en centre-ville et cette magnifique halle, il est important de relever son changement de statut : jusqu'ici propriété

municipale et exploité en régie municipale, le MIN devient au 1^{er} janvier 2015 propriété de la métropole grenobloise avec passage à une régie métropolitaine. Également présidente du MIN, la présidente de la cuisine centrale a fixé comme objectif de passer de 37 % aujourd'hui à 100 %

d'ingrédients bio ou locaux. Reconnu comme une plate-forme logistique alimentaire, le MIN se voit ainsi naturellement voué à un rayonnement sur la métropole et à se faire le porte-parole de la production locale. Et ce d'autant plus que les autres organisations fédératives longtemps portées par les collectivités comme l'Adaygr ont cessé leur activité. « Nous voudrions faire venir davantage de restaurateurs traiteurs, ainsi que d'acheteurs des collectivités qui ignorent souvent qu'ils ont le droit d'acheter jusqu'à 20 % de leurs volumes sur le marché », précise Bernard Colonel-Bertrand, directeur du MIN. Dans l'état actuel, le MIN de Grenoble est le plus petit de France avec un CA global de 75 millions d'euros. **Projet d'entreprise** Installé dans le fauteuil de directeur du MIN depuis deux ans, Bernard Colonel-Bertrand connaît bien

Chiffres

Min de Grenoble

- Une grande halle de 15 000 m².
- 48 box pour les entreprises de gros dont 24 sont dédiés aux f&l.
- Une surface de vente centrale de 8 000 m². Sur les 48 box.
- 35 producteurs abonnés au carreau.
- CA 75 M€.

le site où il a exercé comme responsable d'une société de gros en fruits et légumes pendant cinq ans. Un de ses premiers chantiers a été de s'investir sur un projet d'entreprise, validé en juin 2013 par le conseil municipal. Parmi ses objectifs, ouvrir le MIN à de nouveaux métiers, organiser une plate-forme logistique pour gérer les nœuds de l'agglomération, créer des liens avec tous les acteurs économiques de l'alimentaire, les chambres consulaires, les collectivités, suivre et le cas échéant s'impliquer dans tous les travaux et projets porteurs pour l'activité du MIN. Concrètement, l'un des gros dossiers du moment est la mutualisation des livraisons sur l'hyper centre de Grenoble, très difficile à atteindre : « un groupe de travail est engagé dont la première étape est de réfléchir à la mutualisation de la logistique », précise Bernard Colonel Bertrand. « On identifie le besoin de livraison de chaque acteur, notamment les restaurateurs qui reçoivent jusqu'à 6 livraisons par jour... » Demain, le fournisseur livrera au MIN et une entreprise de logistique dotée de véhicules propres (au gaz) effectuera la massification sur le MIN et assurera la livraison quotidienne en un seul passage. « Nous allons commencer avec 20 à 30 clients référents et fédérateurs. Les fournisseurs sont intéressés, les producteurs aussi ». La feuille de route est établie, les premières livraisons sont prévues au cours du premier semestre 2015. Les emplois ainsi créés devraient être attribués en priorité à des personnes sous contrat d'insertion. Bien évidemment, la consolidation d'un tel dispositif devrait conforter l'attractivité du MIN et la polarisation vers lui des acteurs de la filière alimentaire régionale. Si tout se passe bien avec le centre-ville, d'autres nœuds d'engorgement de l'agglomération pourraient être identifiés et traités de la même manière. Autre projet, le MIN est en train de mettre en place une structure juridique pour répondre aux appels d'offre qui donnent la priorité aux producteurs régionaux. Ici, le grossiste apportera la logistique et le complément d'offre extra-régionale toujours nécessaire. Cette entité, probablement un Société Coopérative d'Intérêt Commercial, devrait être créée début 2015. Une personne va être recrutée pour répondre aux demandes des collectivités locales. « Cette opération pourrait servir de tremplin pour les producteurs et les fédérer

d'avantage », observe le directeur du MIN. En effet, si ceux-ci sont en mesure d'apporter sur le marché des produits très qualitatifs, une offre très profonde, d'une grande fraîcheur, ces produits ne semblent pas valorisés de manière satisfaisante car probablement en déphasage avec la demande de marchands forains moins élitistes sur le plan qualitatif. Les fruits et légumes du carreau manquent manifestement de visibilité et de notoriété, notamment auprès des hauts lieux de la restauration, publique comme privée, demandeurs d'un produit local de grande qualité. Le MIN vient d'engager une collaboration avec les Maîtres Restaurateurs d'Isère en vue d'une reconnaissance mutuelle et d'un meilleur référencement des produits locaux dont il se veut l'ambassadeur. Un catalogue des produits locaux et des spécialités gastronomiques va être mis en place avec le calendrier de leur disponibilité. Une nécessité pour relancer un carreau de producteurs dont les adhérents s'épuisent faute de création de valeur et dont les exploitations n'ont pas de successeur déclaré... Le MIN veut aussi attirer les producteurs bio, totalement absents jusqu'ici, via leur association qui compte 65 adhérents, et là aussi donner une visibilité à l'offre locale. « Pour le moment, les commerçants et les restaurateurs achètent des produits bio en provenance d'autres régions, voire de l'importation, ce qui aberrant », déplore Bernard Colonel-Bertrand. « Il faut arriver à établir un cercle vertueux et grandir ensemble dans le cadre du projet du MIN », recommande Éric Montaut, dirigeant de « Fou de vin » spécialiste de vins positionné comme « passeur de terroirs à boire », avec à la gamme, tous les terroirs de France mais aussi les terroirs dauphinois. À 45 minutes du marché de Lyon Corbas, le MIN de Grenoble ne veut surtout pas jouer dans la même cour et entend se positionner comme un marché d'agglomération, établir des relations de proximité et de convivialité, se servir de son bâtiment principal pour jouer un effet « village ». Avec l'urgence de se rendre identifiable et d'identifier aussi les produits qui y passent. ■

1 : Créée en 1985, l'ADAYG regroupe les collectivités intercommunales de l'Y grenoblois, la chambre d'agriculture de l'Isère et la chambre de commerce et d'industrie de Grenoble.

Reconnu comme une plate-forme logistique alimentaire, le MIN se voit naturellement voué à un rayonnement sur la métropole et à se faire le porte-parole de la production locale.