

Journaliste : Mireille PUAU
mireille.puau@courrier-ouest.com

Du nouveau, au MIN, en cette période de rentrée ?

Jacques Mary : « Le Marché d'intérêt national (MIN) du Val de Loire accueillera à compter de septembre, sur son site angevin, une nouvelle entreprise qui fait des crémets d'Anjou pour laquelle nous avons créé un laboratoire de fabrication. Un pizzaiolo, qui possède plusieurs magasins dans la ville, va s'installer également : celui-ci a besoin d'un lieu de stockage. Il va concentrer toutes ses livraisons sur le MIN et pourra, à partir de là, desservir ses différents points ».

Concernant le déménagement du marché programmé à long terme, où en est-on ?

« La concession avec la Ville d'Angers court jusqu'en 2026. Dans le cadre du projet de réaménagement des berges de Maine « Rives Nouvelles » (qui va s'approprier l'espace occupé actuellement par le MIN, N.D.L.R.), il faudra bien trouver une solution. A l'horizon 2020, le marché ne bougera pas. Mais nous sommes en réflexion sur sa situation. Des études ont été faites et l'on sait que si on le déplace au-delà de dix kilomètres du centre-ville, il ne fonctionnera pas. Pour l'instant, rien n'est fixé mais d'ici à un an nous devrions avoir défini un lieu. Nous avons plusieurs pistes. Il faudrait un terrain sur cinq ou six hectares et trouver un site le plus près possible de la ville, sachant que dans l'avenir on ne fera plus rentrer les très gros camions dans l'hyper-centre. On travaille aussi avec les opérateurs du MIN pour le redéfinir ensemble ».

Vous dites que le MIN du Val de Loire est le seul en France à compter deux sites. Pour quelle raison ?

« Angers accueille un marché de gros alimentaire à vocation de consommation et une plate-forme logistique de distribution urbaine sur 11 hectares. En revanche, le centre de production de fruits et légumes, c'est davantage le Saumurois qu'Angers. Il existe donc un deuxième site à Vivy, où l'on retrouve sur 4 hectares un marché de production et d'expédition de fruits et légumes ainsi qu'une station d'entreposage frigorifique ».

Ce marché est aussi le troisième de France à avoir été créé...

« Oui, nous étions dans les premiers. Il a été créé par décret d'État daté de 1961, il a donc plus de cinquante ans. Avant sa création, le marché de gros se déroulait place Saint-Serge, l'actuelle place Mitterrand. Jusqu'à la guerre, il y avait une gare, d'où l'appellation « marché gare ».

Le MIN s'adresse aux seuls professionnels. Quels sont-ils ?

« Il est fréquenté par les professionnels de la restauration collective ou classique, aux détaillants de produits frais (fruits, légumes, charcuterie, poissonnerie, viande...) et détaillants non sédentaires comme les gens de marché. Un peu de grandes et moyennes surfaces viennent y acheter leurs compléments, notamment en produits locaux. Pour les restaurateurs et les détaillants, le MIN reste à plus de 50 % leur principale source de d'approvisionnement. Rappelons que c'est un marché de gré à gré : les prix se font en fonction de la qualité et de la quantité ».

La vente de produits alimentaires est l'activité première au sein du marché. Quelles sont les autres ?

« Viennent ensuite la logistique et l'entreposage. Cela s'explique par le fait que le MIN est magnifiquement situé à proximité du centre-ville. Nous avons aussi de grands locaux que l'on peut louer pour des besoins ponctuels. Le marché fait par ailleurs de l'entreposage froid, que proposent seulement deux MIN en France (Angers et Montpellier). Enfin, nous avons des bureaux que nous louons à des entreprises en lien avec le domaine agricole, et deux restaurants ouverts le midi au public ».

Le MIN est géré par la Somival (1) dans le cadre d'une délégation de service public. Quel est son rôle ?

« Elle aménage et entretient les bâtiments, commercialise les locaux disponibles et anime le marché de gros d'Angers et de production de Vivy. L'objectif de la délégation de service public est d'assurer hygiène et sécurité, pour garantir des produits sains au consommateur, et d'organiser la bonne concurrence ».

La Somival a fait réaliser l'an dernier une enquête de satisfaction auprès des vendeurs et acheteurs du marché ainsi qu'auprès de non-utilisateurs. Qu'en est-il ressorti ?

« Globalement, nous nous sommes rendu compte que le MIN était très apprécié de ses utilisateurs. Notre gros défaut tient dans le fait que le marché de gros n'est pas forcément aussi connu que ça, à savoir que certains ne pensent pas forcément à venir ici. Nous avons, depuis, commencé à travailler autour de la communication dans le cadre d'une campagne menée sur trois ans. Un mailing a été fait en direction des

professionnels concernés par l'activité du MIN, soit aux acheteurs potentiels ».

Un commerce de détail - « D'Anjou et d'ailleurs » - a également vu le jour il y a trois ans en lieu et place de l'ancienne station-service...

« Nous avons eu cette occasion de développer un commerce de détail dédié aux produits agricoles et spécialisé dans les produits bio. Celui-ci est fréquenté essentiellement par les gens du quartier, mais il a l'objectif de s'ouvrir davantage à la rentrée ».

Justement, quelle place occupent les grossistes bio au sein du marché de gros ?

« Ça a augmenté, puis ça s'est stabilisé et actuellement ça tend à repartir. On reste quand même sur de la petite production, la difficulté pour un grossiste étant de présenter une gamme élargie de produits. Mais nous en avons un, notamment, qui s'est un peu plus spécialisé dans le bio ».

(1) Présidée par Jean-Claude Bachelot, adjoint au maire.

REPÈRES

1952 : naissance à Fougères (Ille-et-Vilaine).

1978 : salarié du service Bâtiments à Angers.

1985 : intègre l'équipe du Parc des expositions.

1996 : directeur d'Angers Parc-expo.

2002 : directeur du service Environnement-déchets à Angers Loire Métropole.

2011 : directeur de la Somival, société de gestion du Marché d'intérêt national du Val de Loire.