

Ecrit par le 22 novembre 2024

# MIN de rien, l'ancienne économie n'est pas morte !



A l'heure où [le commerce en ligne triomphe et met à genou nombre de distributeurs](#), les MIN (Marchés d'Intérêts Nationaux) pourraient apparaître comme une survivance du passé, voire une anomalie. Mais que nenni ! Dans notre région ils sont plusieurs à faire quotidiennement la démonstration que l'ancienne économie n'est pas morte et qu'elle a même consolidé ses positions. Qui l'eut cru ?

Crée par le Général (de Gaulle) au début des années 60, les MIN (une vingtaine en France et cinq en Provence-Alpes-Côte d'Azur\*) sont un modèle d'interventionnisme de l'État original et très intéressant. Loin des modèles collectivistes et de leur planification aussi imbéciles qu'inutiles, il s'agissait au sortir de la deuxième guerre mondiale de rationaliser et moderniser les circuits de distribution alimentaire. L'enjeu était de taille, il fallait nourrir les habitants des grandes villes dont les populations se

Écrit par le 22 novembre 2024

développaient à la vitesse grand V.

### **Une simple place de marché pour les professionnels**

L'idée des MIN est simple, et c'est ce qui en fait sans aucun doute son succès. Il s'agit, dans une unité de lieu et sur un temps donné, de mettre en relation des vendeurs, en l'occurrence des producteurs, avec des acheteurs, commerçants, restaurateurs, grossistes... Une simple place de marché pour les professionnels, où on laisse justement le marché organiser son activité. Les MIN bénéficient d'un statut juridique particulier, et aujourd'hui, bien que leur autorisation d'exercice relève toujours d'un décret du Premier Ministre, les régions en sont, depuis 2004, les collectivités de tutelle. Chaque MIN a la possibilité de choisir la structure de gestion qui lui convient le mieux, souvent une régie municipale (forme de délégation de service public).

### **Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner**

Grâce à ce modèle original, cet acteur économique, incontournable dans la filière des produits frais, est autonome et indépendant. Et la différence des autoroutes, ces petites pépites de notre économie nationale ne sont pas cessibles...

Certes, ce type de commerce nécessite de se lever dès poltron minet, entendez par là 3h00 du matin, quand même. Mais on peut y voir, y sentir, voire y goûter les produits proposés par les producteurs. Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner... Et puis il y a les rapports humains qui restent fondamentalement indispensables à toute vie en société.

### **Les MIN reste un canal de distribution qui compte**

Mais tout n'a pas toujours été facile. Au milieu des années 70, avec le développement de la grande distribution, qui a créé ses propres filières, les MIN ont perdu beaucoup de terrain. On leur prédisait même une fin inéluctable. Mais ils ont résisté et se sont adaptés en jouant la carte de la qualité et des produits locaux.

Les MIN reste un canal de distribution qui compte, aux côtés de la grande distribution et des circuits courts. Aujourd'hui, 35 % des produits alimentaires frais y transitent, contre 80 % dans les années 60. Ils sont un contre point nécessaire aux évolutions actuelles du commerce et de la distribution. Et franchement il y a quelque chose de réconfortant dans ce modèle.

*\*Avignon, Cavillon, Chateaurenard, Marseille et Nice*

### **Pour en savoir plus**

[Min de Cavillon : 2024 sera portée sur l'innovation, l'investissement et le territoire](#)

[ECOMIN, le poumon vert et économique d'Avignon n'en finit pas de se régénérer](#)

## Paris-Bruxelles, Lucien Stanzione monte au créneau pour défendre l'agriculture vauclusienne



**Lucien Stanzione** est en pourparlers avec Bruno Bonnell, **secrétaire général pour l'investissement**. Mission ? Obtenir 10M€ pour la recherche et, ainsi, sauver la culture de la lavande, de la cerise, de la vigne et des produits de maraîchage. Comment ? En finançant une partie de la recherche de l'Inrae d'Avignon-Montfavet (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement).

Écrit par le 22 novembre 2024

Cet entretien avec Bruno Bonnel se déroule aujourd'hui tandis que le sénateur Lucien Stanzione enfoncera le clou en se rendant, demain, mardi 19 septembre, à la Commission européenne à Bruxelles, pour entamer des discussions avec d'autres députés et des fonctionnaires en charge des questions agricoles. Objectif : défendre le modèle agricole vauclusien et demander des aides financières pour faire avancer, de toute urgence, la recherche.

«Notre agriculture vit une période de transition, analyse Lucien Stanzione, arrivant au bout du modèle adopté après-guerre et qui nous aura servi jusqu'ici, mais butant à présent sur la dangerosité des produits, et, dans des cas de plus en plus nombreux, sur des phénomènes de résistance et donc d'inefficacité de ces produits. Il est capital d'aider les filières à sortir des impasses dans lesquelles elles sont actuellement.»

---

## Westfalia vient d'inaugurer sa nouvelle mûrissierie de fruits exotiques à Graveson

Ecrit par le 22 novembre 2024



Comme nous l'avions annoncé il y a 1 an, le groupe [Westfalia fruit international](#), spécialiste de l'importation, du murissage et de la distribution de fruits tropicaux et subtropicaux toute l'année, vient d'inaugurer sa nouvelle mûrissierie de fruits exotiques située à Graveson.

D'une surface totale de 5 450m<sup>2</sup>, bâti sur un terrain de 21 232m<sup>2</sup>, le nouveau site regroupe plusieurs chambres de mûrissage bénéficiant des dernières technologies. Le bâtiment intègre également des bureaux et locaux sociaux (750m<sup>2</sup>), un atelier de conditionnement et de stockage de produits (4 600m<sup>2</sup>), ainsi que des locaux techniques (100m<sup>2</sup>).

Réalisé par l'avignonnais [GSE](#), le bâtiment est doté d'une centrale photovoltaïque de 1 450m<sup>2</sup> installée sur le toit. Exploitée en autoconsommation, elle doit permettre de compenser une majeure partie de la consommation électrique du site.

### **Des avocats pour approvisionner le marché méditerranéen**

Inauguré par Terry Moore, président du conseil d'administration de [Westfalia Fruit](#), le site se trouve « à la pointe de la technologie est moderne à tous points de vue, explique le groupe. Des méthodes de stockage de haute technologie aux salles de maturation les plus modernes pour garantir des avocats de la plus haute qualité. L'ouverture de Graveson permet à Westfalia Fruit d'approvisionner localement nos clients, notamment dans le sud de la France, l'Espagne et l'Italie. »

L.G.

Écrit par le 22 novembre 2024



© DR

## **Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse**

Écrit par le 22 novembre 2024



**Du monde de la culture à celui de la nature, il n'y a qu'un pas. Président de l'association culturelle [Surikat and co](#), Damien Baillet s'est lancé dans une aventure pour le moins atypique : accueillir le public dans une ferme pédagogique en plein cœur de l'île de la Barthelasse, entourée de jardins familiaux et de planches maraîchères en agroforesterie. Le mouvement 'agricultuel' est lancé ! Rencontre.**

### **Comment est né ce projet de ferme pédagogique ?**

L'association Surikat existait déjà, on a décidé de recommencer l'art de rue en art des champs. Je me suis découvert une vraie passion pour l'agriculture en visitant la ferme de mon cousin avec ses habitats insolites. Il avait des yourtes, des tipis, des tentes de scout. Il faisait notamment du maraîchage et du petit élevage et accueillait des groupes de jeunes. Je suis revenu avec une conviction profonde: je voulais devenir paysan. J'ai alors suivi une formation afin d'acquérir le savoir et la technique, un stage pour mettre en pratique mes acquis, et je suis finalement devenu propriétaire de ce terrain à la Barthelasse. C'est un métier qui travaille le corps, le cœur et l'esprit.

### **De quel accompagnement avez-vous bénéficié ?**

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le grand problème concernait le financement. Je n'avais aucun patrimoine, aucun foncier. J'ai été accompagné par [Initiative terre de Vaucluse](#), qui a trouvé un financement croisé avec la [Région Sud](#). J'ai ainsi pu bénéficier d'un prêt d'honneur. [Bpi France](#) et le Crédit agricole m'ont également soutenu dans cette démarche. Le terrain fait 2 hectares donc le coût avoisinait les 40 000€, frais de notaire inclus. J'ai également du réinvestir dans d'autres matériels plus à ma taille. J'ai refait l'irrigation également, je dois être à 10 000€ en investissements. Je suis quelques fois aidé par des stagiaires ou des jeunes en service civique, mais sinon je mène la barque seul.

### **Quelle place tient le bio dans la conception de votre ferme ?**

J'ai dès le départ fait appel à un contrôleur bio pour être labellisé. Je travaille avec [Alpes contrôles](#), certificateur bio. Notre méthode agricole consiste à ne diffuser aucun traitement. Si des cultures sont trop fragiles, on ne les sème pas, tout simplement. C'est le cas du concombre par exemple, qui est sujet à trop de maladies et qui n'aime pas le vent. C'était compliqué au regard de ma parcelle très venteuse. Je travaille avec des semences paysannes naturelles, ce sont des semences reproductibles et généralement issues de variétés anciennes. Cela signifie qu'elles n'ont pas subi de « traficotage » ni de stérilisation.

### **La terre est reine sur vos parcelles...**

Exactement. On ne retourne jamais la terre, c'est très courant en maraîchage sur sol vivant. On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons se nourrissent de ça, ils font des allers et retours dans les profondeurs de la terre et par conséquent l'aère. On aboutit ainsi à un cercle vertueux, le système immunitaire devient suffisant. « Nature never sleep », cela signifie que si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille. On utilise encore un peu d'essence mais plus pour longtemps, après ce sera à l'énergie solaire. On récolte les légumes le matin et on les mange à midi, c'est vraiment gratifiant. Evidemment, je suis en relation à 100% avec des producteurs locaux, j'ai un fournisseur à Rousset, mon fournisseur de pommes de terre est à Manosque, celui de plantes est à Mallemort dans le 13. L'objectif est de solliciter des entreprises locales et d'avoir des produits de qualité.

### **Quelles activités proposez-vous ?**

On devait ouvrir en mars mais on a été contraint de décaler au samedi 12 juin. Le public peut venir entre amis, avec la famille, pique-niquer, se prélasser, visiter la ferme, participer à des ateliers, des débats, des conférences autour de l'autonomie énergétique et alimentaire. Le soir, si tout va bien, c'est concert au programme, dans le respect des gestes barrières évidemment. Les ateliers maraîchage et récolte des légumes remportent un franc succès. Le samedi 12 juin aura lieu le final de la [semaine de l'Environnement](#) sur l'île. Au programme de cette journée : 11h - vélorution (du centre à la Barthelasse) ; 12h - pique-nique zéro déchet ; 13h30 - ateliers pour petits et grands et visite de la ferme ; 16h30 - discussion-débat avec la [Machine emotive](#) ; 17h30 - initiation et concert batucada. Vous retrouverez notamment les P'tits débrouillards, [la Maison en carton](#), [Eco'Lab Environnement](#), [Roulons à vélo](#), et bien d'autres.

### **Les poules, grandes stars de la ferme ?**



Ecrit par le 22 novembre 2024

Pas que ! Notre chienne Poppy est d'une aide considérable. A trois ans, elle protège la ferme, les cultures des rongeurs et sangliers, et même des voleurs. Nous avons en tous 20 poules. D'ailleurs nous proposons l'opération 'Adopte une poule', pour 150€, bénéficiez de 6 œufs/semaine et d'une poule (sur pieds ou au pot prête à cuisiner en fin de saison. Contrat d'engagement solidaire.

### Comment fonctionnent les jardins familiaux ?

Ce sont des planches permanentes qui ne bougent pas, d'environ 30m. Le public peut cultiver tout ce qu'il veut. La terre sableuse est hyper fertile, ajoutés à ça le soleil et l'irrigation, c'est le top pour l'agriculture. On arrose tous les mercredis avec un système de goutte à goutte. Chaque planche dispose de deux tuyaux de goutte à goutte, je les laisse tourner deux heures par jardin. Je mets à disposition du broyat, déchets verts broyés qui nourrit le sol en matière organique, protège du vent, de la pluie, du soleil et maintient l'humidité.



Les parcelles vous attendent à la ferme de la Barthelasse

### Quelles sont les fruits et légumes que l'on peut cultiver ?

Des blette, salade rouge et verte, fraises, betterave, ail, oignons, échalote, brocolis, pommes de terre, patate douce, poireau, choux de Bruxelles, etc. Sur une parcelle, nous avons trois rotations par an. La gestion de l'assolement est complexe et très technique, c'est la première année que j'essaie. Avec l'achat du terrain, j'ai tout de même une pression financière, je n'ai pas le droit à l'erreur. Je cherche des plants d'asperge, même si l'installation est compliquée et que cela prends deux ans pour porter ses fruits. Je

Ecrit par le 22 novembre 2024

dispose de 13 lignes de culture, je pourrais en effet en réserver une à l'asperge.

### **Le parcours de l'entrepreneur est souvent semé d'embûches, quelles ont été les vôtres ?**

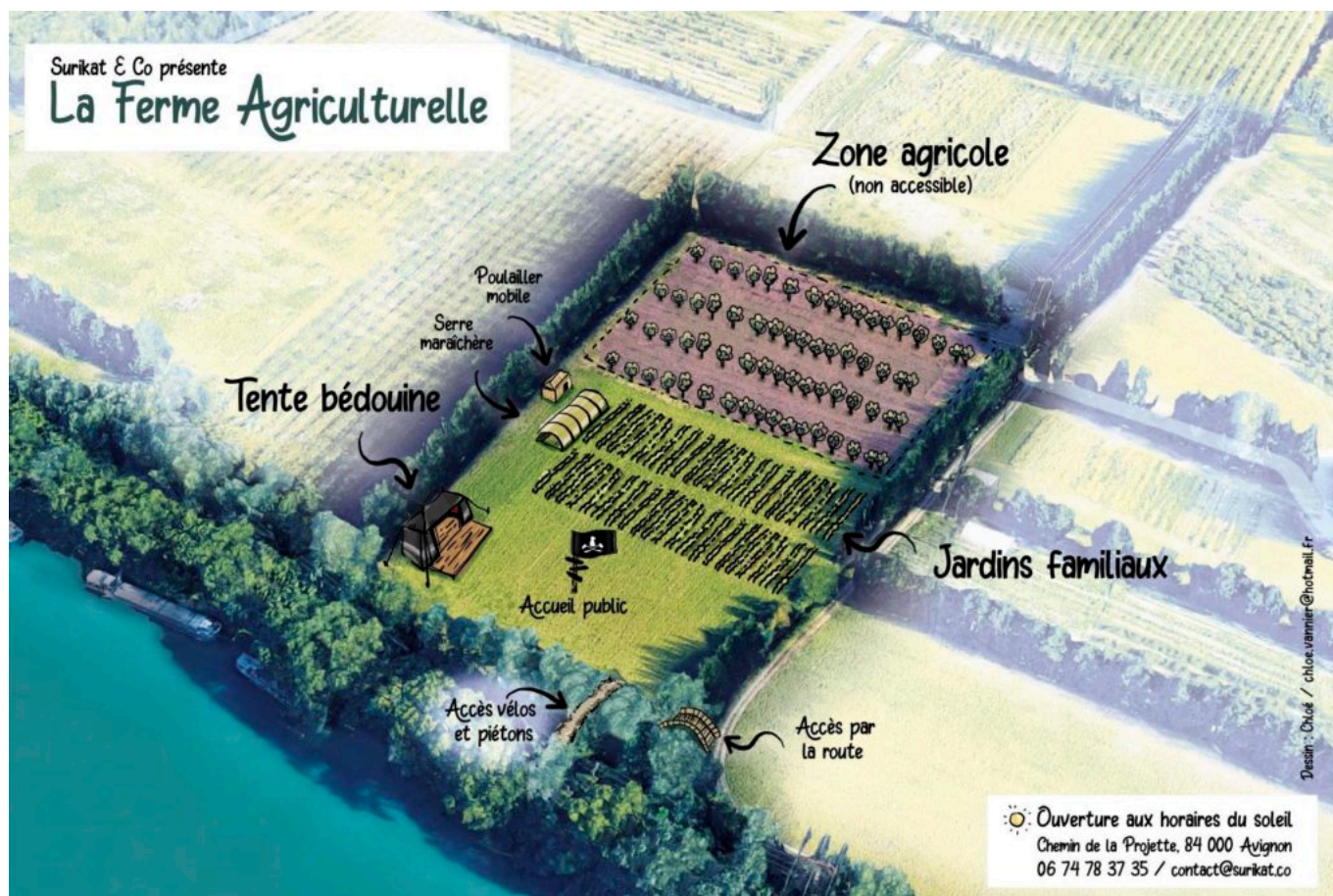
C'est compliqué quand le sanglier ou le renard passe et vous tue six poules. Ce sont aussi 300 ou 400 mètres de culture dégradées par la bête. J'ai également fait l'objet d'un vol de 1500€ de matériels de pompage et d'irrigation. Autant, perdre du matériel ce n'est pas excessivement grave, c'est plus délicat lorsque les cultures et les animaux sont touchés. On ne peut pas en vouloir au sanglier et au renard, ils cherchent à se nourrir. Mes lignes de carottes en ont fait les frais. Je n'ai pas envie d'installer des clôtures électriques, on a l'autorisation de construire un hangar agricole de la part des services de l'urbanisme pour y disposer notre matériel.

### **Proposez-vous vos produits à la vente ?**

Tout à fait, je vais transformer la ferme en petite ginguette en proposant un marché les samedis matins. Je veux que ce soit un lieu chouette et convivial. Il faudra précommander sur le site internet afin de simplifier la récolte et d'éviter tout gaspillage. Je vends également dans les magasins bios autour d'Avignon. Je m'inscris dans le projet de 'Paysans d'Avignon' qui monte un magasin de producteurs à Avignon. C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. En attendant, je vous donne rendez-vous ce samedi 12 juin, la ferme est ouverte aux horaires du soleil !

Propos recueillis par Linda Mansouri

Ecrit par le 22 novembre 2024



Une tente bédouine est même mise à disposition !

## Lancement du nouveau marché du centre-ville d'Avignon

Ecrit par le 22 novembre 2024



**A compter du 22 mai 2021, un nouveau « Marché du Centre-Ville » ( fruits, légumes, viandes, poissons, crèmerie, miel, produits de Provence, artisanat...), se tiendra tous les samedis de 8h à 13h, de la place Carnot jusqu'à la place des Carmes.**

Afin de garantir la sécurité de tous et la bonne tenue du marché, les rues listées ci-après seront fermées au stationnement et à la circulation, les samedis de 5h à 15h, sauf deux roues non-motorisés, véhicules d'urgence et accès garages.

- Rue Petite Saunerie (à l'angle avec la rue Armand de Pont-Martin).
- Rue de l'Amèlier (à l'angle avec la rue Petite Saunerie).
- Rue Carnot (à l'angle avec la place Jérusalem).
- Rue Saint-Jean le Vieux (à l'angle avec la rue Carnot).
- Rue de la Croix (à l'angle avec la rue Mont de Piété).
- Rue de l'Officialité (à l'angle avec la rue Carnot).
- Rue de l'Oriflamme (à l'angle avec la rue du portail Matheron).
- Rue du Chapeau Rouge (à l'angle avec la rue du portail Matheron).
- Rue Campana (à l'angle avec la rue du portail Matheron).



Écrit par le 22 novembre 2024

- Rue Ledru Rollin (à l'angle avec la rue du portail Matheron).
- Rue Paul Saïn (à l'angle avec la rue du portail Matheron).
- Rue Paul Saïn (à l'angle avec la rue Thiers).

Les équipes du Ciraps (Centre d'information et de régulation des aires piétonnes et du stationnement) seront mobilisées et joignables au 04 90 80 83 83. Chantiers et déménagements seront interdits. Pour toute demande de dérogation, prendre contact avec la Direction de l'occupation de l'espace public : [pdpadmin@mairie-avignon.com](mailto:pdpadmin@mairie-avignon.com). Par ailleurs, une navette gratuite au départ du parking des Italiens desservira les rues Thiers et Guillaume Puy avec un arrêt rue Carreterie aux abords du marché.

La liste de tous les marchés d'Avignon est accessible [en cliquant ici](#).

---

## Carpentras : le marché des producteurs maintenu

Ecrit par le 22 novembre 2024



Afin de favoriser le développement économique local, la [Ville de Carpentras](#) a créé en 2008 un marché des producteurs. Ce dernier est maintenu cette année, dans le respect des règles sanitaires. Le marché se déroulera tous les mardis, à partir de 16h et jusqu'à 17h30 (horaires sous réserve de modifications en fonction des mesures gouvernementales) sur [le square Champeville](#), du 6 avril au 5 octobre.

Lors de ce rendez-vous hebdomadaire, les visiteurs en quête d'authenticité pourront venir découvrir et déguster des produits du terroir directement proposés par des producteurs : fruits et légumes (traditionnels, anciens ou bio), fromages, miel, vin, œufs frais, huile d'olive, confitures, pâtes de fruits, jus de fruits. Tous les producteurs présents sur le marché se sont engagés à vendre uniquement des produits issus de leur récolte ou de leur production : c'est la garantie pour les consommateurs de trouver des denrées de saison de première fraîcheur avec le meilleur rapport qualité/prix tout en partageant le savoir-faire de véritables professionnels de la filière agricole.