

Ecrit par le 22 novembre 2024

Avignon : ECOMIN fête son 1er anniversaire avec comme boussole, la transition environnementale et énergétique



Ce « ventre » d'Avignon, le long de la Rocade, après avoir été baptisé « Marché Gare » puis « MIN », a changé de nom, « ECOMIN », de logo, de charte graphique. « Mais ce n'est pas un simple relookage, c'est une vraie re-dynamisation » affirme la présidente, par ailleurs maire d'Avignon, Cécile Helle. « Avec les équipes et les entreprises, nous avons relevé le défi pour les déchets soient recyclés et valorisés, comme les végétaux réutilisés comme compost des espaces verts de la ville, chaque mois, 2 tonnes sont produites ».

Géraud Aguenour est chef du projet « Transition énergétique et environnementale ». Il dresse un 1er bilan de l'année écoulée : « Nous avons désormais 16 points de charge pour les véhicules électriques. L'éclairage public aussi a été modernisé avec 255 luminaires LED, 49 candélabres à énergie solaire, du coup notre facture a baissé de 30% ».

Ecrit par le 22 novembre 2024



©AB

Avec l'[Agence Urbanisme Rhône Avignon Vaucluse](#) (AURAV), un plan de désimperméabilisation et de végétalisation a été lancé pour limiter les effets d'îlot de chaleur avec des végétaux résistants, 25 grands arbres ont été mis en terre, 110 arbustes mais aussi 3 800 plantes vivaces sur 5 500m² pour que les 25 hectares d'[ECOMIN](#), à quelques encablures des remparts soient moins impactés en période de fortes chaleurs.

Claire, qui représente « [Jeannette Traiteur](#) » ajoute : « Nous faisons une cuisine avec des fruits et légumes de saison, nous nous fournissons dans la ceinture verte pour limiter l'empreinte carbone, nous avons un potager, des poules, nous utilisons des couverts en bois, chez nous, pas de verrines, les entrées sont servies dans du papier kraft, nous compostons, nous trions, nous évitons au maximum le gaspillage ».

Ecrit par le 22 novembre 2024



©AB

Pour la Région Sud, la vice-présidente [Bénédicte Martin](#) a rappelé que l'antenne de Provence-Alpes Côte d'Azur est installée dans l'enceinte d'ECOMIN avec une quarantaine d'agents. « Ce marché a évolué au fil des décennies depuis 1961, date de son ouverture. il s'est adapté. La restauration dans les écoles et les EHPAD est faite avec les produits des maraichers alentour, c'est un éco-système vertueux. »

Cécile Helle a insisté sur les axes « éco-logie et « éco-nomie ». D'ailleurs 140 entreprises sont implantées sur le site, 1 400 salariés y travaillent, avec 100 000m2 d'entrepôts et 10 000m2 de bureaux. Un poumon vert au coeur de la Cité des Papes.

Contact : smina@minavignon.fr

AB

Écrit par le 22 novembre 2024

Mine de rien, le MIN d'Avignon n'en finit pas de se réinventer



Première femme à diriger le MIN d'Avignon depuis sa création, Laëtitia Vinuesa recevait tout récemment dans le Hall H ses homologues venus des Marchés d'intérêt national (MIN) de Châteaurenard, Carpentras, Cavillon, Marseille-Les Arnavaux, Nice, Grenoble, Strasbourg, Perpignan, Lyon, Haute-Corse et de Rungis, n°1 en Europe. Au cœur de leur réunion : le lancement de 'La 1ère Semaine des circuits-courts et produits français' qui se tiendra du 18 au 24 septembre 2023. Objectif : répondre à nos besoins alimentaires et environnementaux.

« Une façon de mettre à l'honneur l'ensemble des acteurs 'Du champ à l'assiette', producteurs, grossistes, expéditeurs, négociants et détaillants qui s'engagent pleinement dans la mise en avant des produits agricoles de chez nous » explique Marcel Martel, patron du MIN de Châteaurenard et vice-président de la Fédération des Marchés de Gros de France. D'ajouter « Alors que les consommateurs expriment un intérêt croissant pour les achats de proximité dans un contexte de baisse du pouvoir d'achat et qu'ils cherchent à concilier maîtrise de leur budget et aspiration à une consommation durable et responsable, les prix de l'alimentation ne cessent de grimper. La mise en avant de nos produits de terroir permettra de les promouvoir avec le savoir-faire de nos agriculteurs ». Lors de cette semaine des visites d'exploitations seront organisées au cœur des MIN avec les scolaires et avec une implication des

Ecrit par le 22 novembre 2024

chefs cuisiniers.

Près de la moitié des Marchés de France

Sur les 26 MIN de France, une douzaine étaient représentés et leurs responsables ont pris la parole pour d'abord définir ce que sont des 'circuits-courts' et en quoi le rôle des MIN et de leurs plateformes agro-alimentaires est incontournable pour le sourcing des produits, leur traçabilité, leur qualité gustative et nutritionnelle et leur état sanitaire. Le directeur du MIN des Arnavaux, Marc Dufour explique par exemple que « L'endive vendue sur le carreau de Marseille vient de Lille. Certes, elle traverse toute la France du nord au sud, cela fait beaucoup de kilomètres, mais on n'en cultive nulle part ailleurs dans l'hexagone. L'ananas ne pousse pas aux Pennes-Mirabeau, il vient de Martinique, de Guadeloupe et de La Réunion, il est donc produit en France ultra-marine mais il arrive de loin. » Il conclut « Ne parlons pas du coût de la main d'œuvre, en France, un salarié, charges comprises, est payé 2 000€ quand un marocain touche 10 fois moins ». Pareil pour Doris Ternoy, présidente du MIN de Strasbourg : « Le local, pour nous c'est ce qui pousse le long des rives du Rhin, mais des deux côtés, donc nous avons beaucoup de maraîchage allemand et il vient d'à côté ».



Le MIN d'Avignon.

Répondre à nos besoins alimentaires et environnementaux

Écrit par le 22 novembre 2024

Gilles Bertrand du 'Grand Marché de Provence' intervient : « Nous avons des spécificités puisqu'en plus des fruits et légumes, nous avons une filière riz de Camargue et un abattoir à Tarascon pour les taureaux, donc la facture carbone est très basse. » La représentante de Rungis, Valérie Vion intervient : « Comme notre site, malgré ses 234 hectares, est plein à 97%, il est envisagé un autre lieu sur une centaine d'hectares avec des entrepôts, une agora des producteurs, des professionnels de la transformation et mise en conserve avec encore plus de débouchés vers le commerce, la restauration, les cuisines scolaires, les maisons de retraite, les crèches, les hôpitaux de la Grande Couronne parisienne. »

C'est au tour de Benoît Mathieu, président du MIN de Cavaillon d'intervenir. « En hiver, nous avons moins de fruits et légumes français, mais nous tournons quand même autour de 70% de production hexagonale en moyenne sur l'année. Dans nos locaux mûrissent bananes de Martinique et de Guadeloupe. Nous travaillons main dans la main avec nos voisins des MIN d'Avignon, Châteaurenard, Nîmes ou Marseille, une synergie qui fait de nous le service public de la distribution alimentaire sécurisée ». Le responsable du MIN d'Agen ajoute : « Nous, nous sommes un marché de producteurs de fleurs, fruits et légumes. Le seul du Tarn et Garonne, entre Bordeaux et Toulouse et nous proposons 80% de local. Mais entre les problèmes climatiques, le manque d'eau, de main d'œuvre saisonnière, de transmission des exploitations quand les paysans partent à la retraite, les surfaces cultivées fondent comme neige au soleil. Sans parler du problème d'enclavement, d'absence d'autoroutes, du coup les transporteurs rechignent à travailler avec nous. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



L'activité du MIN d'Avignon, comme tous les autres MIN de France, débute très tôt le matin.

Enfin, les représentants de Haute -Corse venus en force de la Chambre d'Agriculture, ont rappelé en quelques mots les données socio-économiques de l'île de Beauté : « 340 000 habitants, 3 millions de touristes en haute saison, seulement 4 à 5% de production locale et 70 000 hectares de friches qui renforcent l'appétit d'ogre des spéculateurs et promoteurs immobiliers. Nous avons un retard indéniable. »

Un peu d'Histoire...

En attendant cette 'Semaine des circuits-courts' en septembre prochain, un brin d'histoire sur le « MIN d'Avignon » qui n'a pas toujours été installé à l'angle de la rocade Charles de Gaulle et de la rue Pierre Sépard. Avant 1960, il y avait un marché aux fleurs place du Change, une halle aux grains place des Carmes, un marché aux bestiaux et aux chevaux boulevard Saint-Roch, un marché des producteurs boulevard Limbert, un marché quotidien des fruits et primeurs boulevard Saint-Michel, des centaines de producteurs tout autour des remparts d'Avignon. Les Halles métalliques de la place Pie datent de 1899.

C'est en 1961, le 29 septembre précisément, qu'est publié au Journal officiel le décret 'portant création du MIN d'Avignon' co-signé par Michel Debré, Premier Ministre, Roger Frey, Ministre de l'Intérieur, Edgard Pisani, Ministre de l'Agriculture et François Missoffe, Secrétaire d'Etat au Commerce extérieur.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Sa définition juridique : « Aménager le territoire, améliorer la qualité environnementale et la sécurité alimentaire ». Il a été ensuite inauguré en 1960 par Henri Duffaut, maire d'Avignon et Robert Dion, président de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.



Son premier directeur, Richard Sébillotte (1962-1980), qui vécut plus de 100 ans, se rappelait, lors du 50^e anniversaire du MIN : « On a construit à tour de bras à Saint-Chamand, le bâtiment des expéditeurs, la mûrisserie de bananes, le bâtiment des négociants, celui des denrées diverses ». Au début, les paysans apportaient leurs cageots sur des carrioles tractées par des chevaux, puis des 203 camionnettes Peugeot ou des fourgons Citroën. En 1963, le Général de Gaulle a été boycotté par les syndicats agricoles, des clous avaient même été jetés sur le parcours de la voiture présidentielle vers ce qu'on appelait encore le marché-gare.

De 11 à 25 hectares

Des centaines de camions en provenance d'une vingtaine de départements du sud de la France ralliaient le carreau des producteurs dès 3h du matin, chargés de tomates, aubergines, melons et abricots, mais aussi de dattes et d'ananas, de viande et de poissons pêchés au large de Marseille et du Grau du Roi. L'usine Produits Agricoles de Provence (PAP), 20 000m² de chambres froides est directement reliée à la voie ferrée et exporte dans des wagons frigorifiques vers l'Italie, l'Espagne, l'Angleterre. Dans les années

Écrit par le 22 novembre 2024

70, on estime que les volumes ont été multipliés par 3 en 10 ans et que les transactions atteignent 150 000 tonnes, faisant d'Avignon la plus forte zone d'influence de France.



Entre 1960 et 1980, la superficie est passée de 11 à 25 hectares, celle des bâtiments totalise 42 000m², des parkings et voies de circulation 87 000m² et les installations frigorifiques 37 000m². Face au développement de la grande distribution et des hyper-marchés qui enserrant Avignon au nord et au sud, le MIN d'Avignon s'adapte aux nécessaires mutations, il innove, se réinvente, accueille Promocash et Métro. Avec Didier Auzet, directeur général délégué, puis Patrick Tralongo, directeur-adjoint, il se diversifie en pôle économique aux diverses facettes. Il s'agrandit, change de look. A partir de 2005, 2 000m² de bureaux d'acier et de verre sortent de terre, 5 000m² de hangars supplémentaires pour un investissement de 22M€.

Un CA annuel de 238,5M€

Depuis les années 60 où on ne trouvait que producteurs, maraîchers et grossistes, le MIN a évolué.

Écrit par le 22 novembre 2024

Classé 4^e en France, il accueille une banque, un point poste, deux crèches, des traiteurs, des restaurants, des transporteurs. « Le secteur tertiaire à lui seul occupe 5 000m² » précise Laëtitia Vinuesa, sa directrice depuis janvier 2022.



A ce jour, 138 entreprises y sont implantées avec 1 360 emplois à la clé et un chiffre d'affaires de 238,5M€. Nul ne doute que, mine de rien, à deux pas des autoroutes, du TGV et de l'aéroport, il va continuer à s'agrandir, se métamorphoser, se doter de bornes de recharges électriques, de panneaux photovoltaïques sur les toits, de composteurs et d'unités de traitement des déchets. On en reparlera !