

Publié le 6 décembre 2024

## **Le MIN de Montpellier, bien plus qu'une simple extension...**

Dans la catégorie « attractivité des territoires », le trophée 2024 a été décerné à la Sem Somimon-Mercadis, de Montpellier. Le jury a ainsi salué le travail exemplaire réalisé à l'occasion de l'extension du pôle de transformation alimentaire du MIN de Montpellier. 12 des 17 MIN nationaux (Marchés d'intérêt national) ont une gestion assurée par des Sociétés d'économie mixte (Sem). Celui de Montpellier affiche une réelle exemplarité dans le sens où les élus montpelliérains ont souhaité l'associer à la construction de la chaîne visant à la promotion d'une transition écologique dans laquelle l'autonomie alimentaire territoriale relève d'une priorité.



L'objectif de l'extension du pôle de transformation alimentaire du **MIN de Montpellier** est de faciliter l'implantation sur le territoire des entreprises dédiées à cette tâche. Une chaîne vertueuse se dessine ainsi : dans un premier temps, les producteurs locaux contractualisent avec les transformateurs en optimisant leur temps mais aussi en faisant des économies de carburant ; puis, les entreprises de transformation accueillies se mettent à la disposition de la restauration collective mais aussi du secteur privé ; enfin, les besoins en sous-traitance locaux, relevant de la logistique, de

la maintenance industrielle, sont concentrés en un même endroit. Cette logique de bon sens a conduit la démarche.

## Muscler la durabilité du projet alimentaire

L'extension a été inaugurée en juin 2024. Elle porte sur 4 000 m<sup>2</sup> et accueille une trentaine d'entreprises qui bénéficient d'une dizaine d'ateliers de transformation alimentaires privatifs et 2 ainsi et des services mutualisés associés. Le modèle repose sur des enjeux de durabilité : de fait, la mutualisation d'espace et de moyens réduisent en même temps empreinte carbone et coût de fonctionnement ; les entreprises externalisent au MIN leurs risques et besoins fonciers (des tests aux process semi-industriels), se concentrant sur leurs cœurs de métier (richesses humaines, process, commercialisation...). Les ateliers partagés prééquipés sont mis à la disposition à la journée et permettent aux entreprises d'accéder à un moindre coût à des conditions adaptées, agréées par les services de l'Etat. Enfin, ces mêmes entreprises accèdent aux espaces et services mutualisés : production de froid, surgélation, vestiaires, logistiques, bureaux, salle de restauration, salle de réunion.

## Donner de la visibilité aux filières alimentaires

Cette démarche a naturellement des effets sur le territoire. Les filières alimentaires peuvent en effet inscrire leur développement sur la durée ; les entreprises concernées apprennent peu à peu à travailler ensemble, notamment sur des sous-traitances croisées. L'effet se mesure aussi à l'aune du maintien ou de la création des emplois directs, une centaine en tout. **L'extension présente aussi un bénéfice environnemental puisque la centrale froid alimentera à terme la boucle de chaleur du futur quartier d'habitation (ZAC de la Restanque).** La Sem joue un rôle essentiel dans ce projet puisqu'elle porte le risque foncier à la place des transformateurs agro-alimentaires (production de froid, isolation, ventilation hygiénique, atelier partagés équipés, foncier productif et logistique évolutifs, vestiaires, bureaux, salle de restauration) et gère un stock d'entrepôt (surface d'atelier et volume de stockage) pour accompagner les entreprises dans leur développement. Elle s'inscrit enfin dans une filière de compétences locale structurée (Agropolis, politique agroécologique de la collectivité, nombreuses filières de production locales ...). Pour **Marie Massart, présidente de la Sem et adjointe au maire de Montpellier déléguée à la politique alimentaire et l'agriculture urbaine**, « ces travaux vont permettre de structurer les filières agricoles, de valoriser des productions locales et régionales, tout en élaborant une alimentation saine et de qualité et enfin de répondre au déficit en terme de locaux et équipements disponibles sur le territoire ». L'expérience en tout cas séduit d'autres MIN qui observent ce qui se passe du côté de Montpellier avec attention.