

Publié le 21 décembre 2011

Montpellier : Le MIN en circuit court

La Somimon expérimente au MIN de Montpellier un système d'approvisionnement en fruits et légumes frais en circuit court. L'Inra, les grossistes et producteurs locaux, ainsi que les Restos du cœur sont partenaires.



Depuis le lancement fin novembre de la campagne des Restos du Cœur, Mercadis, le Marché d'intérêt national de l'agglomération de Montpellier, expérimente un système d'approvisionnement en circuit court. L'objectif est d'assurer un juste revenu pour les intervenants de la filière, producteurs locaux et grossistes du MIN, de consolider voire développer leur activité en garantissant la traçabilité des produits. Mais en raison de la proximité de la production, il est aussi de limiter l'empreinte énergétique des fruits et légumes consommés par les bénéficiaires des Restos du cœur.

« Cette expérimentation repose sur un partenariat entre l'Inra, les producteurs, les grossistes, le Marché et la section départementale des Restos du cœur » résume Olivier Lauro, directeur général de la [Somimon](#) (Société gestionnaire du Marché d'intérêt national de Montpellier). Les Restos du cœur se comportent comme un acheteur normal, mais les tarifs auxquels ils achètent les denrées sont fixés par un appel d'offre national de l'organisation créée par Coluche. « Avec l'aval de l'association nationale, nous avons décliné un appel d'offre départemental » explique Olivier Lauro, la Sem ayant joué dans ce contexte un rôle de conseil juridique afin d'une part de rédiger le cahier des charges de l'appel d'offre privé mettant en concurrence les grossistes et insérer dans ce cahier des charges privé des fruits et légumes produits localement avec comme critère d'attribution la proximité de l'approvisionnement.

Une valeur ajoutée nouvelle pour le MIN

Les multiples enjeux de ce dossier : le soutien à l'économie locale, le ressenti de la fraîcheur et de la proximité par les bénéficiaires et les bénévoles, les liens entre producteurs locaux et grossistes qui seront étudiés par l'Inra à l'origine du projet.

La Sem, qui assure l'assistance à la maîtrise d'ouvrage du projet est chargée d'assurer la consultation des grossistes et traçabilité des produits. Une vingtaine d'agriculteurs installés dans un rayon de moins de 50 kilomètres participent à l'expérimentation. Ce marché représente 85 tonnes sur 4 mois, soit la moitié de l'approvisionnement en fruits de légumes des Restos de l'Hérault – le reste de l'approvisionnement (85 tonnes) n'étant pas produit localement provient d'autres régions ou de l'étranger. Le directeur de la Sem note les prémices des premiers impacts de l'expérience, avec « certains grossistes qui demandent à des producteurs de replanter là où ils avaient abandonné la mise en culture ». A moyen terme, son projet est de voir cette expérimentation s'appliquer à d'autres acheteurs, le Conseil général par exemple, pour la restauration des collèges. Il envisage à plus long terme un système de certification de la traçabilité par un organisme tiers agréé. Une valeur ajoutée nouvelle pour le MIN de Montpellier.