Le marché-gare fête ses 60 ans

Également dénommé Marché d'intérêt national (MIN) le marché-gare est la plateforme logistique alimentaire de Montpellier. Installé dans le quartier Prés d'Arènes, il fête six décennies d'activités, en impulsant de nouveaux projets pour faciliter l'accès du plus grand nombre à une alimentation de qualité.



© Mercadis

La halle des producteurs locaux, les coulisses de notre alimentation.

C'est en quelque sorte le « ventre » de Montpellier. Le marché-gare de Montpellier est un marché de gros, réservé aux professionnels de l'alimentation. Il est approvisionné chaque jour par des producteurs et des grossistes. Leur production, locale, riche et diversifiée en produits frais, fruits et légumes de saison, viandes, fromages, vins, fleurs..., alimente plusieurs milliers de professionnels de notre territoire et au-delà (restaurants, marchés, fleuristes, primeurs, commerces de bouche...).

Nourrir la métropole

Depuis de nombreuses années, le marché-gare est engagé en faveur de la promotion des circuits courts et de la souveraineté alimentaire. Son objectif est de proposer des produits locaux de qualité, à un prix le plus bas possible pour les consommateurs, et rémunérateur pour les producteurs.
De nouvelles priorités permettent de répondre aux défis climatiques et sociétaux. « *Nous accompagnons le marché-gare dans son développement, à l'aune des enjeux alimentaires et énergétiques qui l'attendent* », explique Michaël Delafosse, président de la Métropole. Cette dynamique s'inscrit dans les priorités de la Ville et de la Métropole de Montpellier, et va dans le sens de MedVallée, le pôle mondial d'excellence en santé globale lancé sur notre territoire, et dont l'alimentation durable est un des piliers.

Agrandissement et modernisation

La feuille de route du MIN a été établie jusqu'en 2026, afin de poursuivre son développement :
- moderniser et agrandir le site,
- développer le pôle de transformation des produits,
- créer un pôle solidarité avec des entreprises qui interviennent dans l'alimentation solidaire,
- implanter un pôle recyclage et réemploi
- s'inscrire dans la Cité de l'alimentation, avec notamment la construction de la nouvelle cuisine centrale, à côté du marché-gare, en 2026. Une proximité stratégique, un cercle vertueux.

220

ENTREPRISES

dont 80 producteurs locaux y mettent en vente leurs produits. 60 grossistes alimentaires et horticoles y sont recensés.
3 000 commerçants, entreprises et restaurateurs s'y approvisionnent.
600 emplois directs sont générés au marché-gare et garantissent l'alimentation de notre territoire. 1er MIN à bénéficier du label Envol Engagement Volontaire de l'Entreprise pour l'Environnement.



© Nathaniel Hayles

Marie Massart, présidente du MIN, adjointe au maire de Montpellier déléguée à la politique alimentaire et à l'agriculture urbaine, conseillère métropolitaine

« Nous devons faire du marché-gare une référence en matière d'alimentation responsable, de qualité et accessible à toutes et à tous, afin de répondre aux enjeux climatiques et sociaux. »



© C. Maison

Journée portes ouvertes au marché-gare. À l'occasion de son 60e anniversaire, le marché-gare a ouvert exceptionnellement ses portes. Un public nombreux et ravi est venu découvrir le site à travers un programme d'animations culturelles, ludiques et pédagogiques. Le marché local des producteurs a également permis aux visiteurs de déguster des produits frais, locaux et bio, dont certains sont transformés sur place par les entreprises du site.



© C. Ruiz

Fournisseur des marchés locaux. Les marchés de plein air de la métropole et des alentours s'approvisionnent au MIN. Ils garantissent ainsi à leur clientèle une offre riche et variée en produits frais locaux ou régionaux.



© C. Ruiz

Un carreau des producteurs pour les professionnels. Les producteurs et les grossistes viennent y vendre leurs produits en direct. Cette halle est accessible uniquement aux professionnels de l'alimentation qui viennent s'y fournir, les lundis, mercredis et vendredis après-midi, avant de les redistribuer sans attendre sur le territoire, aux consommateurs que nous sommes.



© C. Ruiz

Un pôle de transformation unique. C'est la fierté et une spécificité du marché-gare. Une dizaine d'entreprises, spécialisées dans la transformation de produits, y sont implantées. Elles valorisent sur place les produits du marché : plats préparés, conserves, ou encore légumerie, pour fournir notamment la cuisine centrale de Montpellier. Ce pôle de transformation a vocation à accueillir de nouvelles entreprises courant 2023.



© C. Ruiz

Un pavillon horticole bien approvisionné. Les grossistes installés au MIN fournissent les professionnels du territoire en fleurs coupées et plantes en pot sélectionnées, leur garantissant des produits de qualité supérieure.