

ACIT Compte-rendu MIN Lomme



Un temps superbe pour cette visite au Marché d'Intérêt National de Lomme où 19 de nos membres Nord-Belgique ont été accueillis par Henri-Pierre Théron et Henri Rensy, 2 professionnels du marché de gros (groupe Pomona et grossiste Velders pour l'un, groupe Mulliez pour le second qui a conçu les plates-formes régionales de fruits et légumes du groupe nordiste).

Ainsi, après les « mines » de Lens, 3 semaines auparavant, le « MIN » de Lomme (prononcer mine également) allait nous émerveiller tant les produits avaient bonne...mine !

Tout le monde était à l'heure et nous avons rapidement rejoint la salle de conférence pour les premières explications et une petite vidéo filmée par un drone.

Le marché de gros de Lille se situait auparavant rue Masséna et a été transféré à Lomme en 1972. Pour mémoire, les Halles de Paris ont déménagé vers Rungis en 1969, période de décentralisation donc et de concentration des flux vers les périphéries des villes. Le MIN est donc maintenant au Nord de Lille, en bordure de la rocade Nord-Ouest, jouxtant l'ancien centre multimodal de La Délivrance aujourd'hui phagocyté par la plateforme Delta 3 de Dourges, visitée il y a quelques années.

Ici, 50 locataires occupent des infrastructures gérées par la SOGEMIN (SOciété de GEstion du MIN), propriété à la fois de l'ex-CUDL, devenue MEL (Métropole Européenne de Lilloise) depuis le 1^{er} janvier 2015, la CCI (Chambre de Commerce et d'Industrie), le Conseil Départemental et la Chambre d'Agriculture.



Installé sur 40 ha dont 5 bâtis, ce site voit transiter chaque année 180 000 tonnes/an dont 50% de fruits et légumes (dont 35% de production locale) et a subi 3 phases d'investissements depuis sa création (dont des surfaces mises en couvert).

Les activités se répartissent comme suit, 35 grossistes en fruits et légumes, 4 en fleurs, 1 en fromage, 1 épicerie fine et légumes secs, 1 en produits d'emballage et décoration, 2 buvettes et 1 restaurant-brasserie.

L'activité est à considérer comme « circuit court » dans la mesure où il y a commerce direct du producteur (qui livre le grossiste), lui-même livrant le détaillant, d'où suppression de marges intermédiaires. Les clients sont tous des professionnels, restaurateurs indépendants ou collectifs, détaillants commerçants. Le concurrent principal est METRO qui lui, accepte aussi comme client de simples associations (ce pourrait être l'ACIT...). Les prix du MIN sont néanmoins inférieurs à ceux de METRO. Par contre, aucun hyper ne s'approvisionne ici (sauf dépannage) car ils ont eux-mêmes mis en place des structures équivalentes (grâce à Henri !).

Nos intervenants précisent que l'importation d'outre-mer est encore un autre « métier ».

Un grossiste en viande est implanté en bordure immédiate du MIN et une voie d'accès permettra bientôt de l'intégrer. Par contre, il n'y a pas encore de grossiste en poisson, bien que 3 entreprises soient actuellement en négociation.

Les prix varient selon la loi de l'offre et de la demande, c'est ainsi qu'en avant-première, nous apprenons que les cours de l'asperge vont s'effondrer en fin de semaine.

Le bio est certes présent, mais les surfaces bio cultivées en France ne représentent encore que 3% du total !

Par contre, depuis 2011, le MIN a obtenu le 1^{er} prix mondial de « Sécurité alimentaire » par le biais d'un agrément « ASHA », certificat qui impose aux adhérents que les fruits et légumes doivent avoir des taux



résiduels de pesticides inférieurs de moitié aux taux définis par la réglementation européenne. (LMR=Limite Maximale de Résidus). Des prélèvements au hasard sont analysés régulièrement par le Fytolab, laboratoire belge.

<http://www.lemarchedegros-lille.com/le-min-pour-tous/la-garantie-asha/page-31>

Une très forte évolution, liée à la pression sur les prix fait diminuer la part de légumes cultivés en plein champ, par rapport à ceux produits hors-sol. Le terme **hydroponique** provient du latin "**hydro**" (eau) et "**ponos**" (travail), autrement dit "le travail par l'eau". C'est une technique horticole très ancienne qui permet de procéder à une culture (**hydroculture**) hors-sol. La terre est alors remplacée par un substrat inerte et stérile, (fibres de coco ou **billes d'argiles**), irrigué par une solution comportant azote, phosphore et potassium (N,P,K). (voir aussi <http://www.culture-hydroponique.com/culture-hydroponique.htm>)

Et là est un vrai dilemme pour le consommateur, les produits sont plus beaux, aussi nutritifs, quasiment exempts de pesticides car peu attaqués par maladies et bestioles, mais sans goût lequel est lié au terroir ! Aujourd'hui, 98 % des endives sont cultivées hors sol ! (prix départ de 0.9 E/kg au lieu de 1.4 E/kg en pleine terre)

La pomme reçoit 14 traitements successifs pour éviter des défauts d'aspect ! Mais par croisement, certaines variétés comme la pomme Ariane mise au point par l'INRA en 1979, sont moins sensibles aux maladies (talure) et insectes et se contentent de moins de traitements.

http://fr.wikipedia.org/wiki/Ariane_%28pomme%29

Les normes d'aspect datent de 1963 en Europe et furent calquées sur celles de la Food and Drug Administration américaine (FDA).

Par contre, il n'existe aucune norme pour évaluer les saveurs ! La récente campagne pour les produits « moches » (mais savoureux) d'Intermarché n'aurait pas rencontré le succès escompté malgré un rabais de 30%. <http://www.lsa-conso.fr/les-premieres-photos-du-rayon-des-fruits-et-legumes-moches-chez-intermarche.167360> .

Nos intervenants soulignent 2 différences fondamentales entre fruits et légumes d'une part, viandes et poissons d'autre part. Le prix d'abord, 2.07 E/kg pour la moyenne annuelle de tout ce qui est vendu eu MIN sur 1 année (à comparer à la viande et au poisson !!!). Par contre, la nécessité de transformer le légume avant de le cuire, (épluchage, coupe) qui demande du temps. De ce fait, on constate aujourd'hui une baisse de la consommation de fruits et légumes.

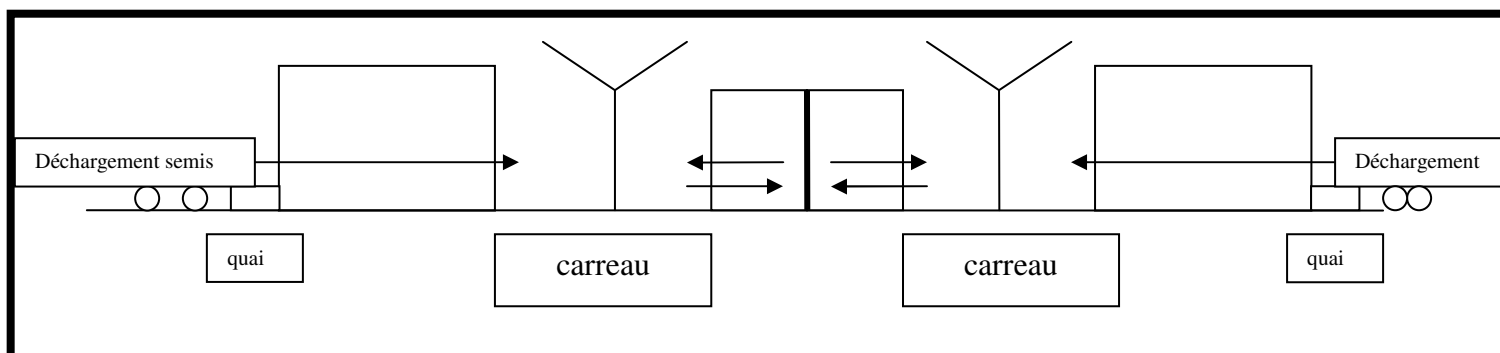
Fruits climactériques	Fruits non climactériques
Abricot	Agrumes
Avocat	Ananas
Banane	Bleuet
Chérémole	Cerise
Goyave	Concombre
Kiwi	Fraise
Mangue	Framboise
Melons	Litchi
Nectarine	Raisin
Papaye	Olive
Pomme	Tamarillo
Pêche	
Poire	
Prune	
Tomate	

Notre attention est ensuite attirée sur les techniques de conservation, dans le but, entre autres, d'éviter les surproductions qui « effondrent » les prix de vente. La notion de produit climactérique (poire, tomate) ou non climactérique (ananas, cerise, orange) est abordée. Les produits climactériques peuvent être cueillis avant d'être mûrs car le mûrissement pourra se prolonger après cueillette, ce qui n'est pas possible pour les autres produits, lesquels vont donc subir de plein fouet la loi de l'offre et de la demande. Pour cette raison aussi, les prix sont bradés au MIN tous les vendredis pour tout vendre avant le WE plutôt que de payer pour la mise en décharge.

<http://www.extenso.org/article/les-modes-d-entreposage-des-legumes-et-des-fruits>

que je recommande car très intéressant...

Mais il est temps de parcourir physiquement les lieux. Ils sont composés de 2 types de bâtiments conçus pour 2 types de flux différents.



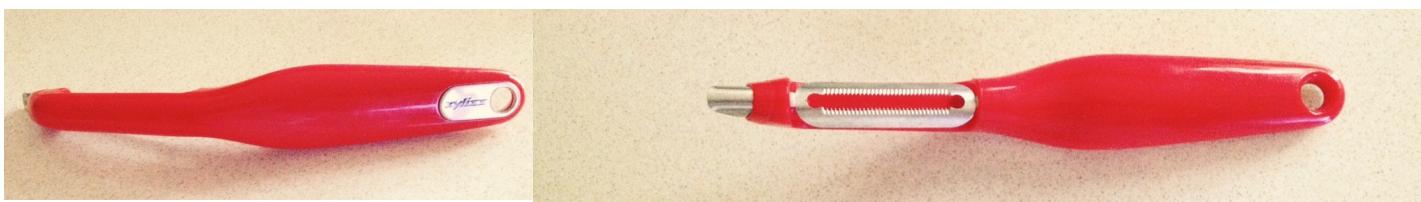
Les horaires sont matinaux (6h00 à 12h00) sauf pour le marché de fleurs qui commence à 16h30, les lots ayant été négociés le matin à Aalsmeer aux Pays-Bas. (La visite d'Aalsmeer, 1^{er} marché mondial de fleurs, nous est vivement recommandée, mais il faut prévoir une nuitée la veille pour être sur le marché dès 6h00 du matin !). Les semi-remorques déchargent donc sur les quais extérieurs. Les marchandises sont stockées au frais (éventuellement réfrigérées selon le niveau d'équipement) dans la zone centrale (qui comporte aussi les bureaux), et livrées sur le carreau. Le client a généralement besoin de 4 à 5 fournisseurs différents pour son approvisionnement complet. Il gare donc sa camionnette sur le carreau de son fournisseur principal, les autres grossistes apportant les autres commandes sur place par transpalette.

Il n'a pas fallu longtemps pour qu'Henri nous fasse partager ses coups de cœurs, qui pour la manière de bien choisir ses fruits et légumes, qui pour nous confier ses recettes de coupe ou de cuisson, le tout complété par quelques tests de dégustation.

Nous avons donc appris que **la tomate ne se coupe** par verticalement en quartiers, mais **horizontalement en rondelles**. Et c'est vrai qu'en bouche, le résultat est incomparable. **Cuire des artichauts** en coupant les têtes de feuilles fait gagner de la place et permet de mieux les caler dans la cocotte...

Cuire des asperges ? Rien de plus simple sauf que... il faut saler à **10g de sel/l d'eau** (au lieu de 7 pour les autres légumes), il est préférable de les **cuire à l'eau** plutôt qu'à la vapeur, l'idéal étant de les cuire verticalement dans le cuiseur adapté, tige trempant dans l'eau, mais **turgeon à l'air**, le tout **7 mn après reprise de l'ébullition**. La **couleur de l'asperge** ? Tout s'explique, reste blanche la partie qui est restée complètement enterrée, devient **verte** (et plus forte en goût), la partie qui a été exposée à l'air et qui a donc pu déclencher la **photosynthèse**. Pour les **endives**, il est prudent de les refendre en long d'abord, pour **éliminer la hampe florale** amère du cœur ! Des maîtresses de maison, Jacqueline Vergaert en particulier, n'ont pas été avares de conseils non plus et ont vanté les mérites d'un couteau éplucheur miraculeux, que l'on trouve près de Mouscron...

Marque Suisse : zyliss prix environ 7€ chez famiflora rue Jules vantieghem mouscron, en fait c'est derrière le magasin de meubles TOF en retrait de l'axe hem / Dottignies



Nous circulons ainsi de stand en stand et voyageons à travers le monde et les variétés de légumes et fruits. Chou Romanesco, pleurote de Hongrie, ananas du Costa-Rica, myrtille d'Espagne, groseille de Hollande, framboise du Portugal, melon charentais, raisin chilien et sud-africain, fenouil d'Espagne, laitue du Loiret, asperge de Camargue, ratte du Touquet, chou Kalé, choï bulbé, mizouna (salade), mara des bois, gariguette,

topinambour, rutabaga et radis noir au titre des légumes anciens...fraise d'Espagne (déjà 3^{ème} cueillette à 1.5 E/kg ou de Carpentras ou Marmande à 2.5 E/kg.

Vous reconnaîtrez ces produits sur les photos ci-dessous...



Nous rejoignons ensuite le rayon fleurs en longeant l'ANDES <http://www.epiceries-solidaires.org>, structure d'insertion qui retient les produits « moins commerciaux » pour les vendre à des épicerie solidaires, le but pour les grossistes étant de diminuer le poids des marchandises mises en décharge (coût de destruction) 2 bâtiments de fleurs, l'un réfrigéré à 8°C, l'autre maintenu à 15°C. Les fleurs vues avaient donc été reçues la veille. Encore un réel émerveillement des yeux.



La fête n'aurait pas été complète sans la visite au stand de fruits secs et épicerie fine avec, au milieu des rayons de chocolats, confitures italiennes, d'antipastis et pâtes diverses, une dégustation de datte fraîche « à tomber par terre » et une autre, aussi extraordinaire de vinaigre balsamique (mais dont les prix (HT en gros) vont jusqu'à 41 E le flacon de 250 ml. Producteur Giuseppe GIUSTI de Modène. Son secret ? Des moûts de raisin conservés en fûts de bois, pendant quelques années... (jusqu'à 5 bois différents successivement) et aucun caramel ajouté...

Frais de port offerts à partir de 90 E de commande... <http://www.cimolino.fr/fr/18-vinaigres-balsamiques>
Ca peut aussi constituer un cadeau original !



Un seul regret, ne pas pouvoir acheter sur place... Nous comprenons alors que les grossistes seraient très heureux que nous, consommateurs, sollicitons nos détaillants pour qu'ils viennent s'approvisionner au MIN...

Il était déjà midi 30 et le « **Rendez-vous du marché** » nous attendait à l'entrée du MIN pour rassasier nos appétits, très aiguisés de tout ce que nous venions de voir et sentir

(c.f. l'appétit de Daniel Wickart...ci-contre !)



Les autres n'étant pas en reste !



Le restaurant est accessible de l'extérieur, fonctionne tous les midis et le vendredi soir avec animation musicale. Nourriture saine et copieuse !

Et pour celles et ceux qui souhaitent cuisiner (par groupe de 12 personnes).
Détails sur <http://www.lemarchedegros-lille.com/pages/view/43>

Autres références :

<http://www.lemarchedegros-lille.com>

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Aalsmeer>

www.youtube.com/watch?v=CySZp7di_ng (vidéo)

ATELIERS OUVERTS

du 22 au 24 avril

Atelier de cuisine
avec Jean-Luc Germond
Maître Cuisinier de France
1 étoile Michelin

« se perfectionner avec un chef »
à la cuisine fraîche attitude :
Préparation d'un plat et d'un
dessert puis dégustation du repas.

Fraîcheur printanière de tourteau
Asperges vertes
Tarte chocolat-Orange

Objectif : Apprendre à travailler
les fruits et légumes de saison
Découvrir les bases
et les techniques culinaires

12 personnes maximum
40 euros/personne et par atelier

Mercredi 22 : 9h00/13h30
Jeudi 23 : 9h00/13h30
Vendredi 24 : Nocturne
18h00/22h30

Inscription à l'adresse suivante :
lacuisinefraicheattitude@gmail.com
Vous recevrez une confirmation de votre inscription

Ph.LELEU

Prochaines manifestations :

Vendredi 19 Juin (départ en bus de l'IUT de Chimie de Villeneuve d'Ascq) **journée bruxelloise** concoctée par notre ex-président Daniel HAZART, Plan incliné de Ronquières, Château du Coudenberg.

Vendredi 25 Septembre, Saint Maurice (en soirée seulement), partie de bourle suivie d'un repas

Jeudi 15 Octobre, journée Caudry avec entre autres Sophie Halette, dentelier et La Caudrésienne (teinture récemment très modernisée)