

undefined - samedi 7 octobre 2023

GRENOBLE

Marché d'intérêt national : soixante ans et un avenir à imaginer

Clément Berthet



Celui que l'on désigne par l'acronyme MIN, fête ses 60 ans ce samedi 7 octobre. Le Marché d'intérêt national de Grenoble, ou marché de gros, a été créé pour soulager les halles Sainte-Claire, alors en pleine expansion. S'il fut une ruche alimentaire jusque dans les années 90, l'avènement des grandes surfaces et les difficultés de l'agriculture l'obligent à repenser son modèle.

Il est 6 h 30 ce matin et Michel Guillaume prépare les cagettes pour Sylvain Mathevet. Le primeur de La Tronche est un habitué des produits de l'agriculteur originaire de Tullins. « La première fois que je suis venu au MIN, j'avais 5 ans, s'amuse Michel Guillaume. C'était avec mon père. » Depuis, il vient quotidiennement pour vendre ses salades, aromatiques, fenouil, blettes... Comme lui, une dizaine de producteurs vendent leurs fruits et légumes au Marché d'intérêt national géré par Grenoble Alpes Métropole. Ils étaient dix fois

plus à l'origine. « Il faut venir là tous les jours à 4 heures du matin, avec des marges de plus en plus réduites et une concurrence des grandes surfaces autour », se désole Michel Guillaume. Passionné mais résigné. « Le MIN, c'est ce qui a permis de nourrir la population grenobloise pendant des années mais on n'a plus de repeneur car le métier est devenu trop compliqué », explique l'agriculteur.

Véronique Reboud, grossiste, connaît elle aussi par cœur le MIN. « C'est une scène de théâtre ici. Moi je suis la méchante car je réclame les paiements et mon mari, c'est le gentil car il donne la marchandise », s'amuse-t-elle. Comme Michel Guillaume, c'est avec son père qu'elle a découvert ce qui s'apparente à une ville. « C'est lui qui a fondé la société et c'est ici que j'ai rencontré mon mari qui était primeur », dit-elle. Avant d'ajouter : « C'est un rendez-vous incontournable, un lieu mythique mais c'est aussi une vie de labeur. Je ne vois pas quel jeune aurait envie de reprendre. » Et pour autant, celle qui a su s'imposer dans un milieu très masculin, garde la flamme.

Car malgré les difficultés, on comprend aussi l'attachement au métier, à ce lieu. Car son histoire, c'est aussi celle des familles. « Mon arrière-grand-père venait déjà au marché. Moi, j'ai grandi dans un champ de patates. Ici, je suis chez moi. J'y passe même plus de temps qu'à mon domicile », explique Aymen Ayadi, 39 ans. Une nouvelle génération que le directeur, Jean-Luc Duperret, tente d'attirer. « Il nous manque des vendeurs de poisson, de beurre, d'œuf, de fromage... et nous avons aussi lancé un appel d'offres pour la reprise du restaurant », dit-il. Alors que la vente sur le carreau, c'est-à-dire celle qui s'effectue directement au MIN, représentait 80 % de l'activité des producteurs et des grossistes, elle ne représente aujourd'hui plus que 20 %. « L'aspect logistique du marché est devenu majoritaire aujourd'hui. Le MIN est aussi une plateforme de stockage et de livraison pour les entreprises », précise Jean-Luc Duperret.

Plusieurs structures ont d'ailleurs élu domicile comme Mangez Bio Isère qui fournit principalement les restaurations collectives, notamment les cantines scolaires. « Le bâtiment est idéal car nous bénéficions de toute la logistique et

des quais de chargement », explique Lyderic Motte, le directeur. Cette structure rassemble plus de 70 producteurs isérois tandis que Le Box Fermier, également situé au MIN, en réunit 35. « Avoir intégré ces groupements de producteurs, nous aide à combler le départ de nombreux indépendants », précise Jean-Luc Duperret.

Ce qui permet de créer un écosystème rassemblant des producteurs, des groupements, des grossistes et même des livreurs puisque la société Toutenvélo vient récupérer de la marchandise. Pas forcément de quoi retrouver l'âme du MIN, quand « les gens courraient et se battaient » pour faire leurs achats, raconte un grossiste. Mais de quoi, au moins, lui assurer un avenir.

• Les 60 ans

Ce samedi 7 octobre de 10 à 18 heures au MIN, 117 rue des Alliés à Grenoble. Gratuit.

• Les animations

- 10 heures et 13 h 30 : la BatukaVI, grand spectacle de batucada avec les Big Mario ; toute la journée, les comédiens de la Ligue de l'Impro38 titilleront notre rapport à l'alimentation et nous projetteront dans le futur.
- 11 et 15 heures : découvrez le fonctionnement d'une ferme laitière : du pré au pis, comment le lait arrive dans votre bol chaque année, par le Syndicat du saint-marcellin.
- 11 h 30 à midi puis 15 heures à 15 h 30 : danse contemporaine avec la compagnie les Mutins.
- 13 heures puis de 16 à 17 h eures : le chanteur Flob reprendra de grands succès musicaux.
- 13 h 30, 14 h 30 et 15 h 30 : visite du site du MIN par l'office de tourisme pour découvrir son histoire et architecture.

- 16 à 17 heures : rencontre avec les Amazones et le FCG.

• L'exposition

Revivez 60 ans du MIN depuis sa création jusqu'à nos jours, avec une exposition des photos des archives du *Dauphiné libéré*.

« Mon papa a fondé la société. J'ai rencontré mon mari ici. C'est un lieu mythique mais c'est une vie de labeur »

C'est en 1960 que le projet du MIN est évoqué, avec mise en place d'une régie communale qui a pour objectif d'améliorer la distribution des produits frais en déplaçant les marchés de gros saturés installés autour des Halles Sainte-Claire. Le site de la rue des Alliés est choisi pour sa situation idéale, à deux pas du centre-ville et des liaisons routières. Au printemps 1961, la première pierre est posée. Il faudra deux années de travaux avant que l'inauguration ait lieu le 22 octobre 1963.

Il en existe aujourd'hui 17 en France et Grenoble est le seul en région Auvergne-Rhône-Alpes. Le plus connu est celui de Rungis (Val-de-Marne).

Cette construction spectaculaire de 7 000 m², considérée comme une prouesse architecturale, est classée au patrimoine du XX^e siècle. On la doit à Marcel Welti qui a également travaillé sur l'Hôtel de ville de Grenoble. La structure de la voûte est constituée d'un treillis en béton armé formé d'arcs croisés, les uns perpendiculaires à l'axe principal, les autres formant un angle de 45 degrés avec les premiers. Une œuvre d'art qui évolue puisqu'en lien avec le festival de Street art, des artistes se sont emparés de certains murs.

• Sur le web Nos archives photos pour comprendre la construction du Marché d'intérêt national à voir en scannant ce QR code



Jean-Luc Duperret [en haut à droite] est le directeur du MIN qui regroupe une dizaine de producteurs locaux et des grossistes. Ils vendent leurs produits en majorité à des revendeurs sur les marchés mais aussi à des restaurateurs.



De 4 à 8 heures du matin, le Marché d'intérêt national vit au rythme des ventes. Photos Le DL/Clément Berthet

















