



Groupe local Acteurs – Chercheurs PSDR GO FRUGAL



FoRmes Urbaines et Gouvernance Alimentaire FRUGAL



Flux métropolitains, formes urbaines et gouvernance alimentaire sur le territoire de Caen

Les questions nouvelles posées par l'approche recherche-action

Maxime Marie, Pierre Guillemain, Morgane Esnault, Anne-Sophie Boisgallais et Frédérique Salmon

Caen

12 mars 2018



Introduction

1. La production agricole locale de l'aire urbaine de Caen

Questions

2. Les fonctions alimentaires dans l'agglomération caennaise

Questions

3. Système d'acteurs autour de l'alimentation à Caen

Questions

Introduction

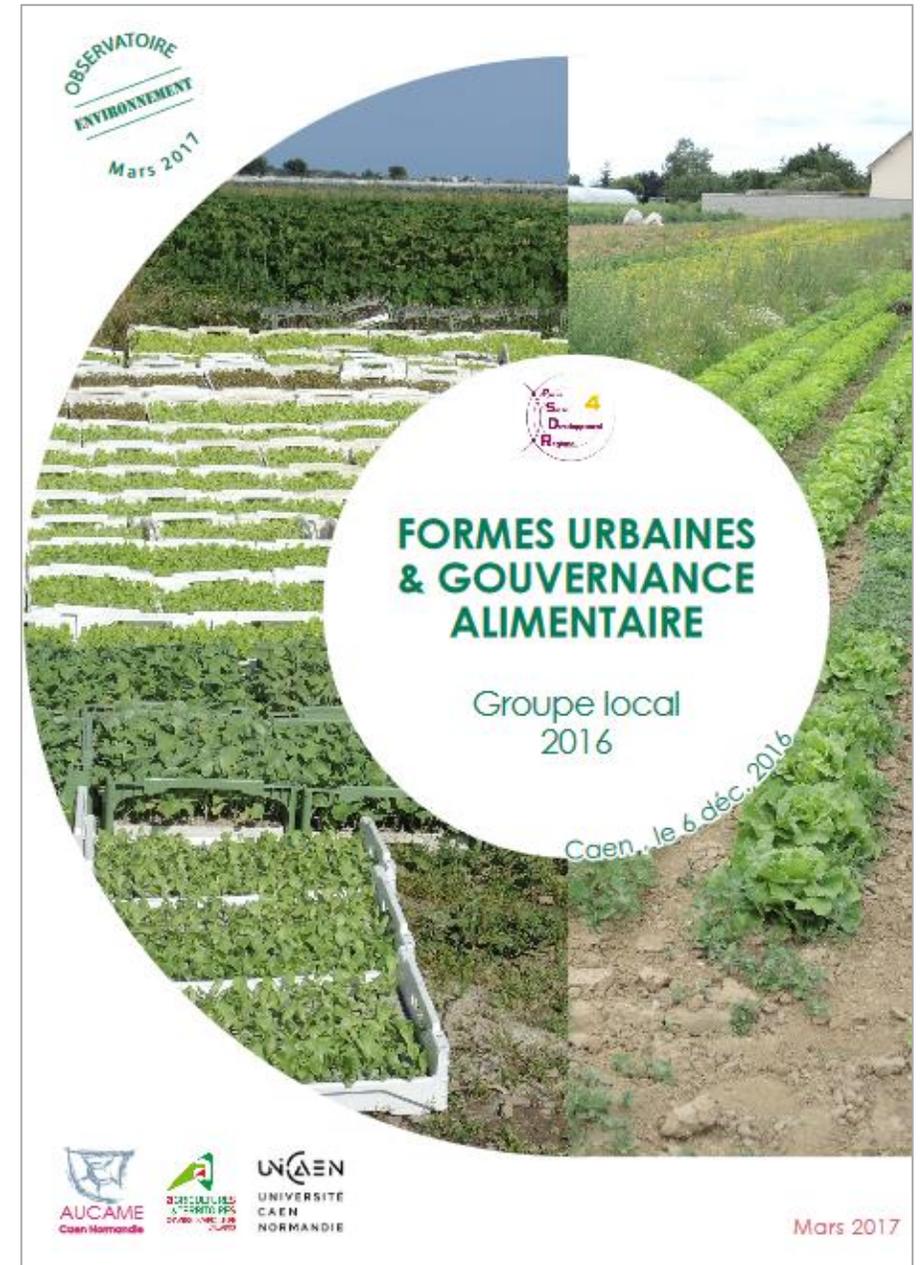
Rappel des éléments du premier groupe local

Une affluence importante (41 participants) appartenant au monde institutionnel, au monde économique et à la société civile

+ une synthèse disponible sur le site du projet FRUGAL et de l'Aucame



Groupe local Caen, 06 décembre 2016



Introduction

Rappel des éléments du premier groupe local

Un travail d'estimation de la consommation locale (en volume et en valeur) :

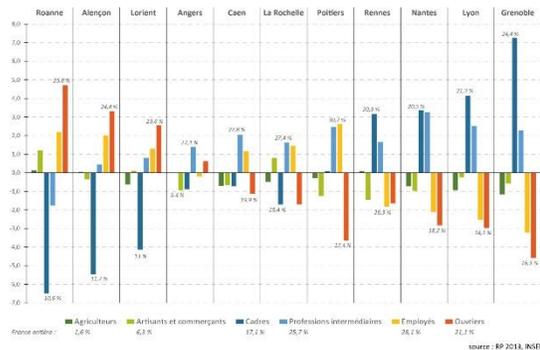
- l'aire urbaine constitue l'échelle de référence aux travaux de recherche
- 4 familles de produits « bruts » (hors conserves et plats préparés)
- la prise en compte de la composition sociale de l'aire urbaine

Familles d'aliments	Volume / Valeur	Agri.	ACCE*	CPIS*	PI*	Emp.	ouv.	Retr.	Autres inactifs
Fruits et légumes	Volume (kg/an/hab.)	92,2	92,2	97,8	94,2	87,0	72,7	67,5	67,5
	Valeur (€/an/ménage)	474	569	691	462	371	355	560	295
Produits laitiers	Volume (kg/an/hab.)	42,6	42,6	41,6	42,3	43,2	40,9	38,2	38,2
	Valeur (€/an/ménage)	650	648	694	615	484	537	521	332
Viandes	Volume (kg/an/hab.)	45,3	45,3	41,9	43,0	36,2	53,9	38,7	38,7
	Valeur (€/an/ménage)	1 209	1 077	1 000	930	747	862	927	493
Produits céréaliers	Volume (kg/an/hab.)	77,5	77,5	73,0	68,6	63,3	75,0	64,1	64,1
	Valeur (€/an/ménage)	884	701	779	705	608	699	560	400

* ACCE (Artisans, commerçants et chefs d'entreprises) ; CPIS (Cadres et professions intellectuelles supérieures) ; PI (Professions intermédiaires)

Source : INSEE 2011/2013 et CREDOC 2007

Réalisation : Guillaume D., Guillemain P. et Marie M., PSDR 4 FRUGAL 2016

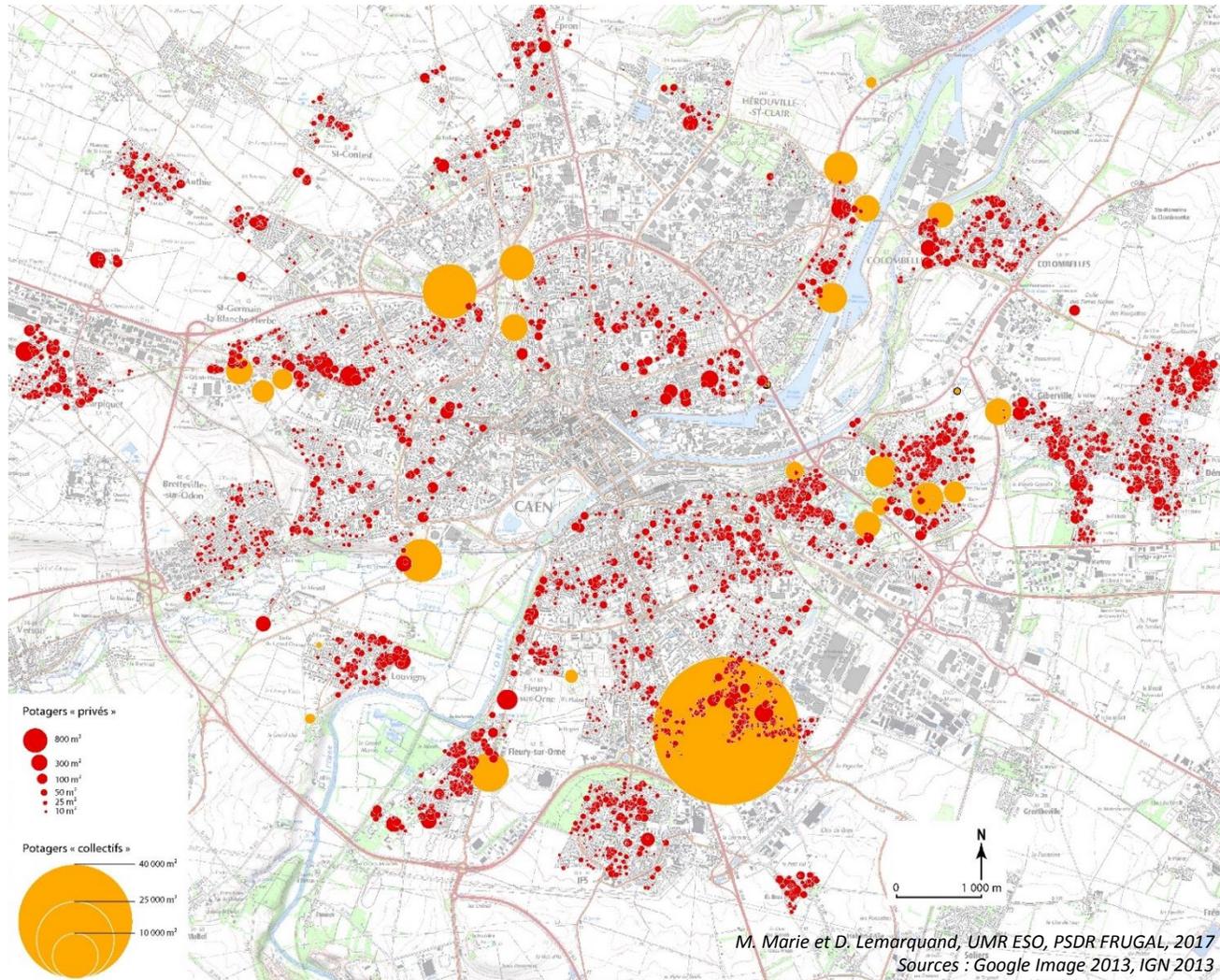


	Fruits et légumes	Produits laitiers	Viandes	Produits à base de céréales
Consommation en volume (en t./an)	37 033	16 681	18 832	31 542
<i>dont consommation au domicile</i>	<i>32 031</i>	<i>16 058</i>	<i>16 944</i>	<i>27 151</i>
<i>dont restauration collective</i>	<i>5 002</i>	<i>623</i>	<i>1 888</i>	<i>4 391</i>
Consommation en valeur (en K€/an)	97 379	99 946	172 063	130 328
<i>dont consommation au domicile</i>	<i>84 226</i>	<i>96 210</i>	<i>154 812</i>	<i>112 185</i>
<i>dont restauration collective</i>	<i>13 153</i>	<i>3 736</i>	<i>17 251</i>	<i>18 143</i>

Introduction

Rappel des éléments du premier groupe local

Surfaces de production potagère de l'agglomération de Caen en 2013



Un travail exploratoire mené à Rennes, Caen et Alençon :

- Inventaire systématique des potagers privés, jardins collectifs et surfaces de production professionnelle à partir d'images 2013 et 2015 (+ 1963 pour Caen)
- Une enquête en deux temps suivant la méthode des *carnets de récolte* afin de produire des références sur les rendements des potagers (phase 1 : 15 jardiniers enquêtés ; phase 2 : 45 jardiniers) à Caen et Alençon

Premiers éléments :

- Une approche non-exhaustive (il y a des potagers que l'on ne voit pas) et finalement assez « normative » (formes non conventionnelles)
- Le caractère saisonnier de la production
- Une production surtout concentrée sur quelques légumes : tomates, salades, courgettes, haricots...

La contribution importante (mais différenciée suivant les villes) de la production domestique de légumes au sein du système alimentaire (environ 10 % pour Caen, 5 % à Rennes et plus de 20 % à Alençon).

Introduction

1. La production agricole locale de l'aire urbaine de Caen

Questions

2. Les fonctions alimentaires dans l'agglomération caennaise

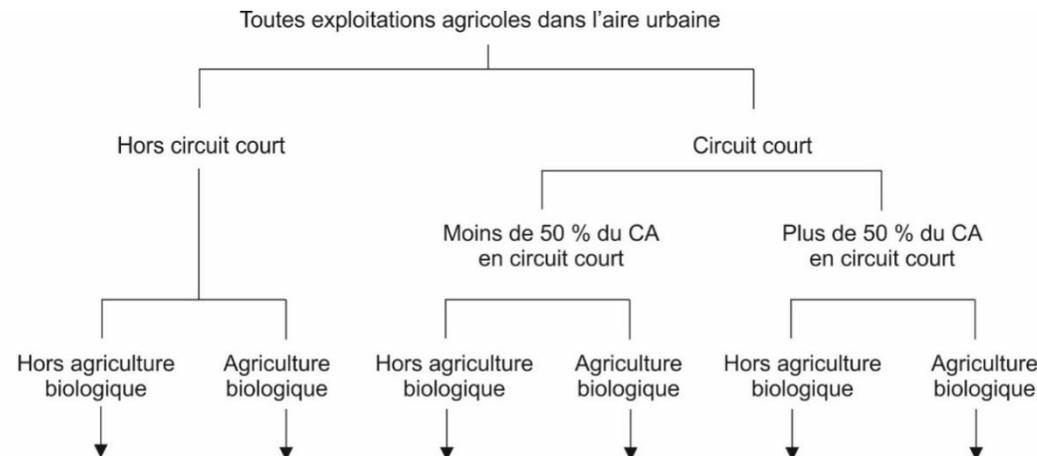
Questions

3. Système d'acteurs autour de l'alimentation à Caen

Questions

Évaluer la valeur de la production agricole locale selon les modes de production et de commercialisation

- (N = 1 826 EA)
- **A** : 1 584 exploitations, soit **86% de l'ensemble**. Taille moyenne de la SAU, **72 hectares** (ha). 23% des exploitations sont spécialisés en **céréaliculture et oléoprotéagineux**, 24% en autres **grandes cultures**, 11% en bovins viande et autres herbivores et 10% en bovins lait, ou polyculture-polyélevage.
- **C** : 130 exploitations, soit **7,1% de l'ensemble**. Taille moyenne de la SAU, **98 ha**. 31% des exploitations sont spécialisés en **polyculture-polyélevage** ou en **céréaliculture** et culture de plantes oléagineuses et protéagineuses.
- **E** : 67 exploitations, soit **3,6% de l'ensemble**. Taille moyenne de la SAU, **22 ha**. 25% des exploitations sont spécialisés en **céréaliculture** et culture de plantes oléagineuses et protéagineuses, 13% en **maraîchage**, 12% en **polyculture-polyélevage** et 10% en **ovins/caprins**.



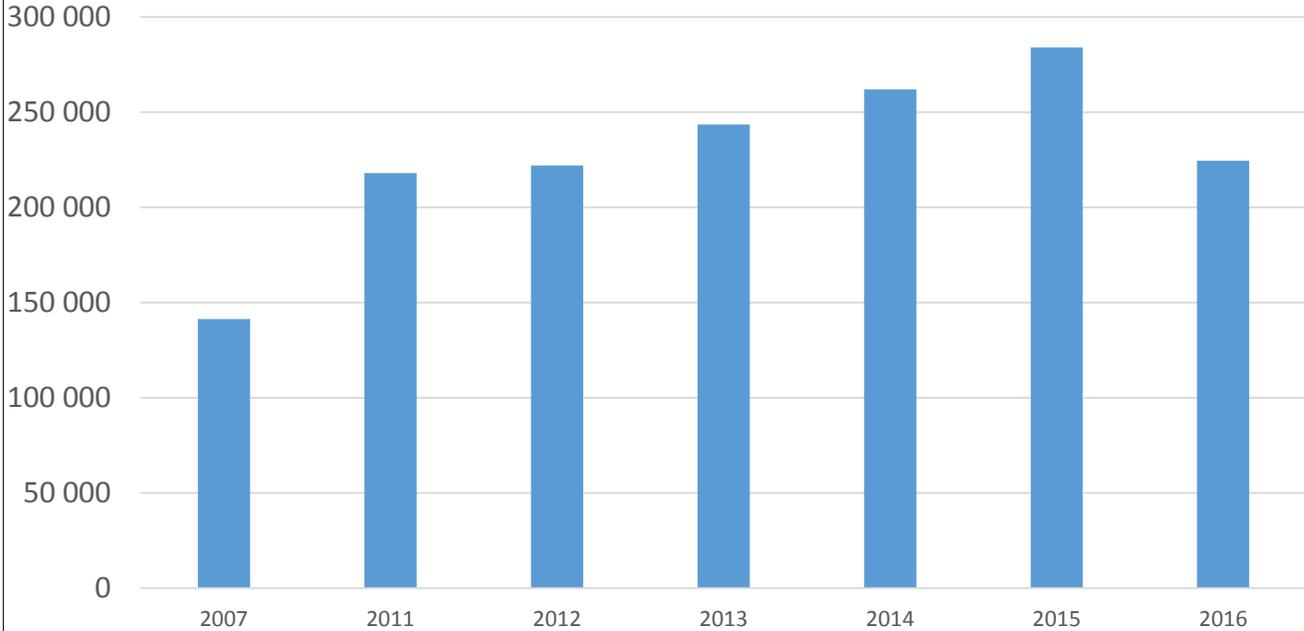
Aire urbaine	Variable	A	B	C	D	E	F	Total PBS	PBS des EA en CC
Lyon	PBS (en €)	384 859 253	6 846 539	79 748 538	2 891 140	58 886 863	5 394 238	538 626 571	146 920 778
	% de la PBS totale	71,5	1,3	14,8	0,5	10,9	1,0	100,0	27,3
Nantes	PBS (en €)	424 974 387	17 180 992	60 005 789	10 419 015	19 685 331	4 976 659	537 242 173	95 086 793
	% de la PBS totale	79,1	3,2	11,2	1,9	3,7	0,9	100,0	17,7
Grenoble	PBS (en €)	52 050 005	1 606 255	13 471 428	1 857 812	11 746 812	3 947 971	84 680 283	31 024 023
	% de la PBS totale	61,5	1,9	15,9	2,2	13,9	4,7	100,0	36,6
Rennes	PBS (en €)	605 521 527	11 771 855	41 267 499	5 590 790	9 519 163	2 370 388	676 041 222	58 747 841
	% de la PBS totale	89,6	1,7	6,1	0,8	1,4	0,4	100,0	8,7
Caen	PBS (en €)	148 929 844	2 002 667	23 531 374	454 450	15 542 699	663 690	191 124 724	40 192 213
	% de la PBS totale	77,9	1,0	12,3	0,2	8,1	0,3	100,0	21,0
Angers	PBS (en €)	311 286 062	21 300 632	33 688 300	3 943 564	7 865 709	1 660 021	379 744 288	47 157 594
	% de la PBS totale	82,0	5,6	8,9	1,0	2,1	0,4	100,0	12,4
Poitiers	PBS (en €)	150 268 255	1 423 733	21 151 697	628 897	5 899 189	412 972	179 784 743	28 092 755
	% de la PBS totale	83,6	0,8	11,8	0,3	3,3	0,2	100,0	15,6
Lorient	PBS (en €)	94 908 113	1 080 033	9 198 386	629 077	4 961 553	1 013 286	111 790 448	15 802 302
	% de la PBS totale	84,9	1,0	8,2	0,6	4,4	0,9	100,0	14,1
La Rochelle	PBS (en €)	67 618 443	966 602	12 357 925	649 709	2 945 242	710 175	85 248 096	16 663 051
	% de la PBS totale	79,3	1,1	14,5	0,8	3,5	0,8	100,0	19,5
Roanne	PBS (en €)	34 792 139	1 003 931	5 182 521	290 226	1 324 094	519 835	43 112 745	7 316 675
	% de la PBS totale	80,7	2,3	12,0	0,7	3,1	1,2	100,0	17,0
Alençon	PBS (en €)	51 467 375	920 300	1 514 127	508 490	912 060	449 067	55 771 419	3 383 744
	% de la PBS totale	92,3	1,7	2,7	0,9	1,6	0,8	100,0	6,1

CC : circuit court
 CA : chiffre d'affaire
 PBS : production brute standard

Source : Recensement agricole 2010 - CASD
 Conception : Bermond M., Guillemin P., Marie M, UMR ESO 2017.

La plaine de Caen : du conventionnel exporté au bio pour le fourrage régional et les transformations locales ?

Récoltes en céréales et oléoprotéagineux des producteurs de la *Coopérative de Creully* (en tonnes)



Sources : LE DU G., Ouest-France, 2014/2015/2016/2017 – Auteur : Guillemain P., UMR ESO, 2017

Chiffre d'affaires de la Coop de Creully (en millions d'euros)	2013	2014	2015	2016
en légumes et pommes de terre	4	3,3	4,5	5
en agrofournitures	34	33,6	32	30,1
en céréales	69	58,6	62	52,5
Chiffre d'affaires total	107	95,5	98,7	87,6

Sources : LE DU G., Ouest-France, 2014/2015/2016/2017 – Auteur : Guillemain P., UMR ESO, 2017

14/04/17

Pa Maltot

Le Moulin de Thibo et Caro fête le printemps

La brasserie de Saint-Rémy-sur-Orne

Quatre questions à...

Caroline Vauvrecy, propriétaire du Moulin de Thibo et Caro.

Parlez-nous de votre ferme ?
Le Moulin de Thibo et Caro se trouve sur une exploitation céréalière avec un atelier de transformation à la ferme. Nous produisons de la farine, du pain et diverses spécialités céréalières.

Pourquoi faire partie du réseau Bienvenue à la ferme ?
Il permet de créer un réseau d'agriculteurs, orientés vers la vente directe ainsi que l'accueil du public au sein des fermes. Il nous aide dans le développement de nos exploitations dans ces deux secteurs ainsi que dans la formation, l'accompagnement, la communication et dans le développement de notre Drive fermier.

Vous participez au Printemps à la ferme. Pourquoi ?
« On travaille des produits non filtrés et non pasteurisés. L'hygiène est d'importance avant tout. »

Les portes ouvertes sont l'occasion de faire découvrir notre exploitation et de privilégier les rencontres directes. Cela nous permet de communiquer sur notre métier, sur l'agriculture et notre savoir-faire.

Quelles vont être les animations de la journée ?
Le Moulin de Thibo et Caro propose un brunch, dimanche, autour d'un buffet gourmand sucré, salé, composé de produits fermiers et issus de notre terroir. Ce rendez-vous nous permet de faire part de notre quotidien et de notre passion et de partager un moment de convivialité autour de produits fermiers.

Pendant que les adultes seront à table, les enfants seront invités à participer à une chasse aux œufs.

Nous organisons également un quiz fermier, avec, à la clef, un panier garni ou une bande dessinée à gagner.

Dimanche 16 avril, de 11 h à 15 h, brunch au moulin de Thibo et Caro dans le cadre du Printemps à la ferme. Tarifs : adultes 17 h ; enfants de 5 à 12 ans 10 € ; moins de 5 ans 5 €. Réservations au 06 20 85 70 85. Programme sur le site www.printempsalaferme.com

« Au passage en caisse, le passage au bio n'est pas neutre : 4,65 € la boîte de huit madeleines bio contre 4 € celle de dix madeleines classiques. »

mouille se spécialisera dans la madeleine sans gluten, « mais pas avant janvier 2018. »

Pascal SIMON.

Lors d'une réunion du PAT, un céréalier évoquait de possibles diversifications en légumes...

L'imbrication de deux bassins légumiers et d'un couronne maraîchère

- La modélisation des volumes de légumes produits donne pour 2010 :

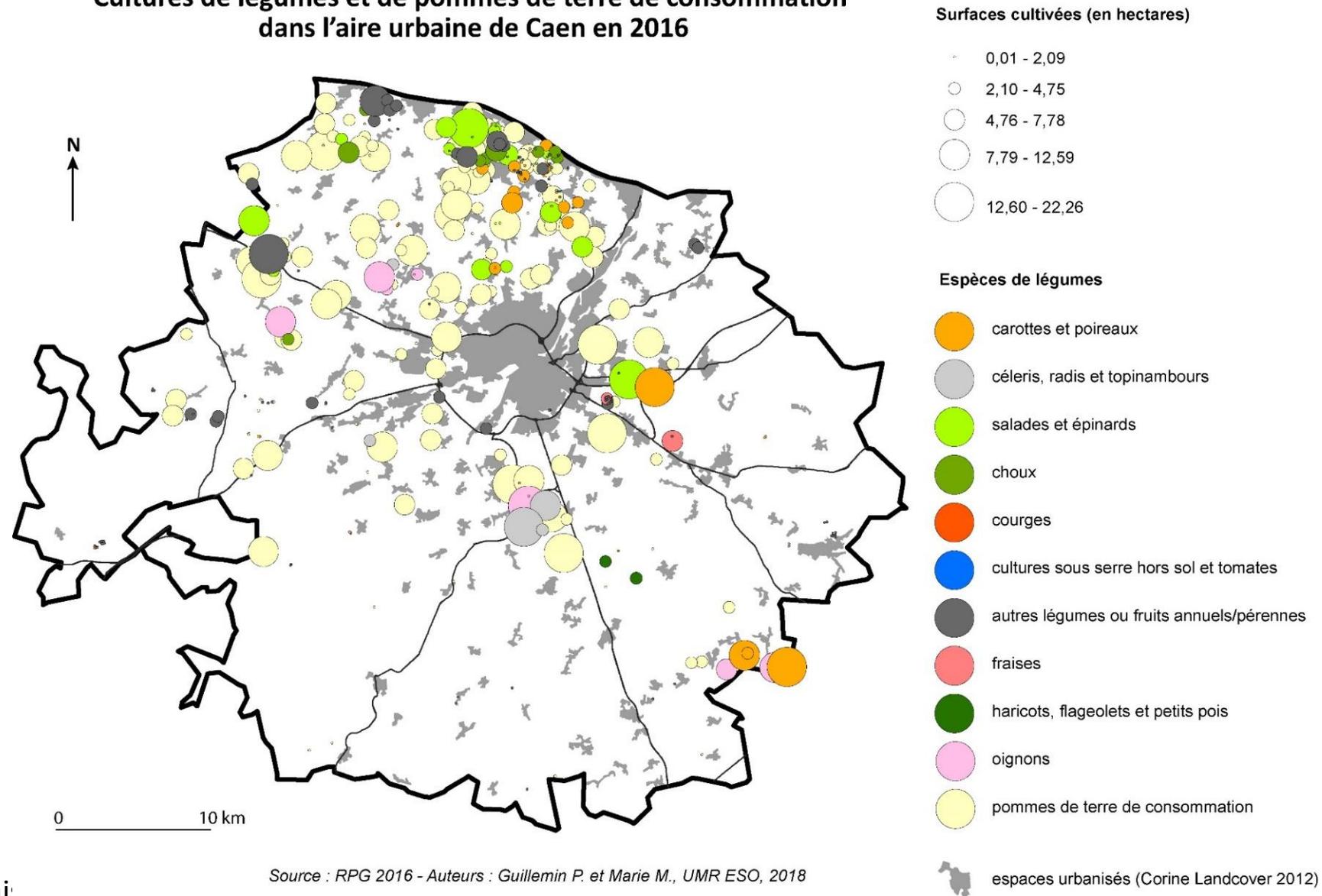
- 3 137 t. de carottes
- 3 490 t. d'oignons
- 3 802 t. de salades
- 1 341 t. de céleris rave

- On sait par ailleurs que la Plaine de Caen a fourni 8 500 t. de légumes pour la marque *Jardins de Normandie* en 2015 :

- 4 000 t. de carottes
- 3 000 t. d'oignons
- 1 000 t. de salades
- 500 t. de céleris rave

On peut donc réévaluer le taux de couverture théorique de la consommation en légumes frais à 50% !

Cultures de légumes et de pommes de terre de consommation dans l'aire urbaine de Caen en 2016



L'imbrication de deux bassins légumiers et d'un couronne maraîchère

- La modélisation des volumes de légumes produits donne pour 2010 :
 - 3 137 t. de carottes
 - 3 490 t. d'oignons
 - 3 802 t. de salades
 - 1 341 t. de céleris rave
- On sait par ailleurs que la Plaine de Caen a fourni 8 500 t. de légumes pour la marque *Jardins de Normandie* en 2015 :
 - 4 000 t. de carottes
 - 3 000 t. d'oignons
 - 1 000 t. de salades
 - 500 t. de céleris rave

On peut donc réévaluer le taux de couverture théorique de la consommation en légumes frais à 50% !

Espèces de légume	Surface (en ha)	Espèces de légumes	Surface (ha)
Salades	158,44	Concombre	1,83
Oignon	95,19	Tomate plein air	1,32
Choux	88,58	Échalote	1,2
Carotte	72,45	Artichaut	1
Céleri rave	40,29	Aubergine	0,87
Poireau	17,15	Céleri branche	0,8
Fraise	15,87	Haricot sec	0,76
Autres légumes	11,93	Polvrons	0,72
Brocoli	8,1	Fève	0,66
Haricot vert	7,39	Melon	0,59
Betterave rouge	7,15	Bette et carde	0,46
Épinard	5,28	Tomate sous serre	0,36
Asperge	4,62	Fenouil	0,21
Navet	3,59	Ail	0,2
Petits pois	3,03	Radis noirs ou raiforts cultivés	0,18
Radis	2,94	Flageolet	0,16
Courgette	2,92	Pastèque	0,1
Autres	2,85	Plants	0,09
Potiron et courges	2,84	Salsifis	0,03

Source : RA 2010, Agreste/CASD - Auteur : Guillemain P., UMR ESO, 2018

L'imbrication de deux bassins légumiers et d'un couronne maraîchère

- La modélisation des volumes de légumes produits donne pour 2010 :

- 3 137 t. de carottes
- 3 490 t. d'oignons
- 3 802 t. de salades
- 1 341 t. de céleris rave

- On sait par ailleurs que la Plaine de Caen a fourni 8 500 t. de légumes pour la marque *Jardins de Normandie* en 2015 :

- 4 000 t. de carottes
- 3 000 t. d'oignons
- 1 000 t. de salades
- 500 t. de céleris rave

On peut donc réévaluer le taux de couverture théorique de la consommation en légumes frais à 50% !

Aires urbaines	Légumes consommés (en t./an)	Production théorique de légumes (en t./an)	Taux de couverture théorique (en %)
AU Lyon	89 038	66 790	75
AU Nantes	36 225	169 922	469
AU Rennes	27 625	16 891	61
AU Grenoble	27 581	11 877	43
AU Angers	16 193	14 058	87
AU Caen	16 112	16 776	104
AU Poitiers	10 216	14 731	144
AU Lorient	8 974	25 867	288
AU La Rochelle	8 626	4 949	57
AU Roanne	4 434	693	16
AU Alençon	2 740	279	10
<i>Sources : Guennoc, 2016 et RA 2010, Agreste/CASD - Réalisation : Guillemain P., UMR ESO, 2017</i>			

L'imbrication de deux bassins légumiers et d'un couronne maraîchère

- La modélisation des volumes de légumes produits donne pour 2010 :
 - 3 137 t. de carottes
 - 3 490 t. d'oignons
 - 3 802 t. de salades
 - 1 341 t. de céleris rave
- On sait par ailleurs que la Plaine de Caen a fourni 8 500 t. de légumes pour la marque *Jardins de Normandie* en 2015 :
 - 4 000 t. de carottes
 - 3 000 t. d'oignons
 - 1 000 t. de salades
 - 500 t. de céleris rave

On peut donc réévaluer le taux de couverture théorique de la consommation en légumes frais à 50% !

Agriculteurs de père en fils depuis 200 ans !

A Luc-sur-Mer, la famille Aubrée cultive des légumes de génération en génération. Pour la première fois, la ferme ouvre, mercredi, une boutique sur place pour vendre sa production.

L'histoire

Tout prédestinait Jean-Yves Aubrée à prendre la succession de son père, Jean-Louis. Car chez les Aubrée, on est agriculteur de père en fils depuis plus de 200 ans. « En feuilletant les archives de l'arbre généalogique de la famille, je me suis aperçu qu'en 1700 à Béný-sur-Mer, figurait à 80 % le nom Aubrée. J'ai retrouvé un ancêtre, né en 1777 à Luc-sur-Mer. Il était laboureur et possédait des terres agricoles », précise Jean-Yves. Depuis cette année-là, la famille Aubrée n'a jamais quitté Luc-sur-Mer. « Un autre ancêtre, Pierre, né en 1716 à Béný-sur-Mer, était laboureur journalier. Il possédait un cheval. Il se déplaçait de ferme en ferme. On lui retrouve deux fils Jean-Jacques et Firmin, cultivateurs », poursuit Jean-Yves. Désiré, l'arrière-grand-père de Jean-Yves, né en 1837, était également agriculteur. Émile, son grand-père, né en 1892, l'était aussi. Au fil des années, les générations se sont adaptées au profil économique de leur époque. « On dénombrait 72 agriculteurs à Luc-sur-Mer à cette époque ».

Payé en Louis d'or

Jean-Yves a connu son grand-père jusqu'à l'âge de 10 ans. « En 1914, mon grand-père expédiait à Paris, des choux de son exploitation. Il était payé en Louis d'or ». Mobilisé en 1914 pour la Grande Guerre, Emile a participé à toutes les grandes batailles. Blessé sévèrement à deux reprises, il rentrera en 1919. « Émile s'est marié à son retour et a repris les 50 ares de son exploitation. Il avait deux vaches laitières et cultivait choux, choux-fleurs et carottes. Il est décédé en 1977 ».

Son père, Jean-Louis, né en 1937,



Jean-Yves Aubrée au milieu de ses cultures.

lui succéda et exploitait, quant à lui, 12 ha. « Nous étions une quarantaine d'agriculteurs à Luc à l'époque », explique Jean-Louis, du haut de ses 78 ans, toujours bon pied bon œil.

« Il vient toujours renifler mes terres et voir comment je travaille, poursuit Jean-Yves, qui exploite 50 ha. Je suis producteur de légumes de plein champ (pommes de terre primeurs, carottes, poireaux, choux, salades) et également céréalier (blé). Nous ne sommes plus que deux agriculteurs sur Luc ». Ka-

tia et Jean-Yves ont quatre enfants (trois garçons de 20, 19 et 17 ans, et une fille de 15 ans). « Ils font tous les quatre des études, mais aucun n'envisage de reprendre le flambeau familial ». La tradition d'être agriculteur de père en fils s'arrêtera-t-elle après Jean-Yves ?

En raison de la conjoncture et désireux de répondre à une demande de plus en plus forte, Jean-Yves et son épouse Katia, innovent et élargissent leur activité. « Nous ouvrons un magasin de vente à la ferme. Nous proposons une large gamme de fruits

et légumes (culture raisonnée) ».

Mercredi 9 septembre, Katia Jean-Yves Aubrée, ferme des Figeas, 3, route de Cresserons à Luc-sur-Mer (face au magasin Pointe de Douvres-la-Délivrande). Mercredi et vendredi, de 8 h 30 à 12 h et de 15 h 30 à 18 h 30 ; samedi, de 8 h 30 à 12 h et de 15 h 30 à 18 h. Contact : 07 83 91 62 33.

La vie des entreprises de l'Ouest sur ouestfrance-entreprises.fr

Ouest-France, 8 septembre 2015

L'imbrication de deux bassins légumiers et d'un couronne maraîchère

- La modélisation des volumes de légumes produits donne pour 2010 :
 - 3 137 t. de carottes
 - 3 490 t. d'oignons
 - 3 802 t. de salades
 - 1 341 t. de céleris rave
- On sait par ailleurs que la Plaine de Caen a fourni 8 500 t. de légumes pour la marque *Jardins de Normandie* en 2015 :
 - 4 000 t. de carottes
 - 3 000 t. d'oignons
 - 1 000 t. de salades
 - 500 t. de céleris rave

On peut donc réévaluer le taux de couverture théorique de la consommation en légumes frais à 50% !

Fraises, tomates : les saisonniers à pied d'œuvre

De nombreux saisonniers sont employés à la récolte des fruits. Comme à Bellengreville (Calvados), où des Polonais côtoient, dans les serres de fraises, la main-d'œuvre locale. 21107116

Reportage

« Ça fait douze ans que je récolte les fraises et les tomates. J'ai succédé à ma mère. » Depuis six heures du matin, Alexandra remplit et pèse les barquettes de fraises de 250 grammes. Pas facile. Dans la serre, à l'approche du déjeuner, la température dépasse les 30 °C. « La journée se termine à 14 h 30 », précise la jeune femme de 31 ans.

De février à décembre, elle travaille à la Fraiserie Hardy de Bellengreville, près de Caen (Calvados). Un job payé au Smic avec des primes de rendement. Les patrons, Pascal Hardy et ses fils, David et Alexandre, emploient 25 saisonniers. Chaque jour de l'été, ces derniers cueillent 1,5 tonne de fraises et 100 kg de tomates dans les trois hectares de « tunnel ». La production est destinée aux marchés locaux, aux supermarchés et aux boulangeries. « 55 à 60 % du coût de la fraise vient de la main-d'œuvre », rappelle Alexandre. Gare aux erreurs de recrutement. « Le boulot est physique. »

Des retraités aussi

La plupart des saisonniers sont des habitués. Des « locaux », comme Alexandra et sa voisine de rang, Odile, 51 ans et 18 ans de travail dans la fraiserie : « Je travaille de février à fin septembre et après je rejoins l'usine agroalimentaire Blini. » Il y a aussi la filière polonaise. Une quinzaine de saisonniers cette année, de 25 à 55 ans. Parmi eux, Justyna et son compagnon, Lukas. « On gagne



Alexandra et Odile sont employées à la cueillette des fraises à Bellengreville (Calvados).

deux fois plus d'argent ici qu'en Pologne », explique la jeune femme. Avec des compatriotes, ils sont logés sur l'exploitation dans des bungalows équipés. « Pas d'absentéisme avec eux », apprécie Alexandre Hardy, époux d'une Polonaise.

Certains iront à la cueillette des pommes sitôt la campagne de fraises et des tomates terminée. Dans la périphérie caennaise, le verger de

55 ha « la Crête de Fontenay » recrute tous les ans 70 saisonniers pour récolter 2 500 tonnes de pommes et de poires.

Il y aura un peu moins de Polonais cette année. « C'est plus compliqué désormais avec les travailleurs détachés... », avoue Jackie Lemaire, le directeur. Des travailleurs locaux constitueront l'essentiel de la main-d'œuvre, dont une dizaine d'étu-

dants mais aussi des retraités.

En France, l'emploi saisonnier agricole, soit plus de 800 000 contrats de travail. Pas de pénurie de main-d'œuvre, selon Bruno Dupont, président de la fédération nationale des fruits et légumes. « Énormément de gens recherchent du boulot. »

Introduction

1. La production agricole locale de l'aire urbaine de Caen

Questions

2. Les fonctions alimentaires dans l'agglomération caennaise

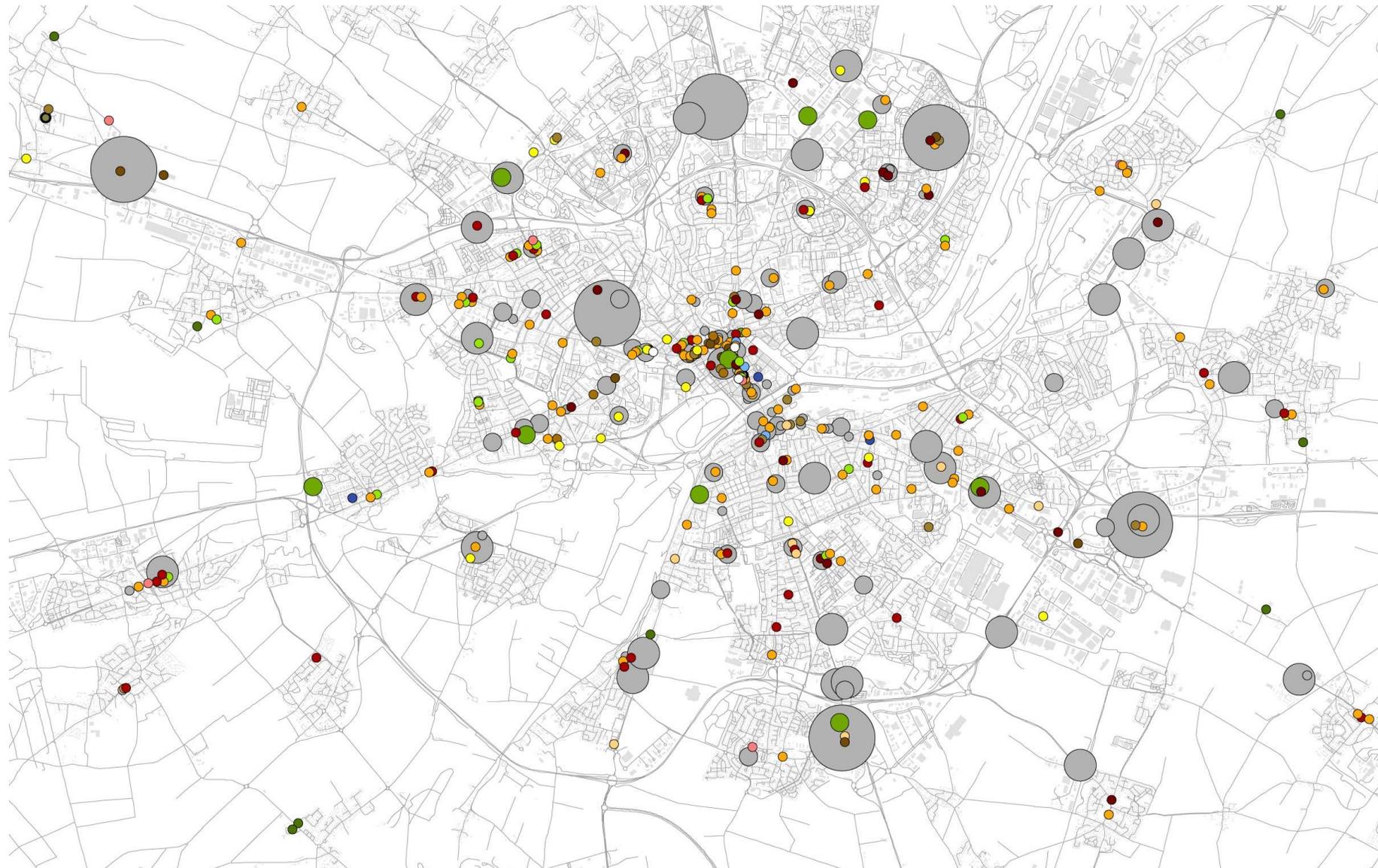
Questions

3. Système d'acteurs autour de l'alimentation à Caen

Questions

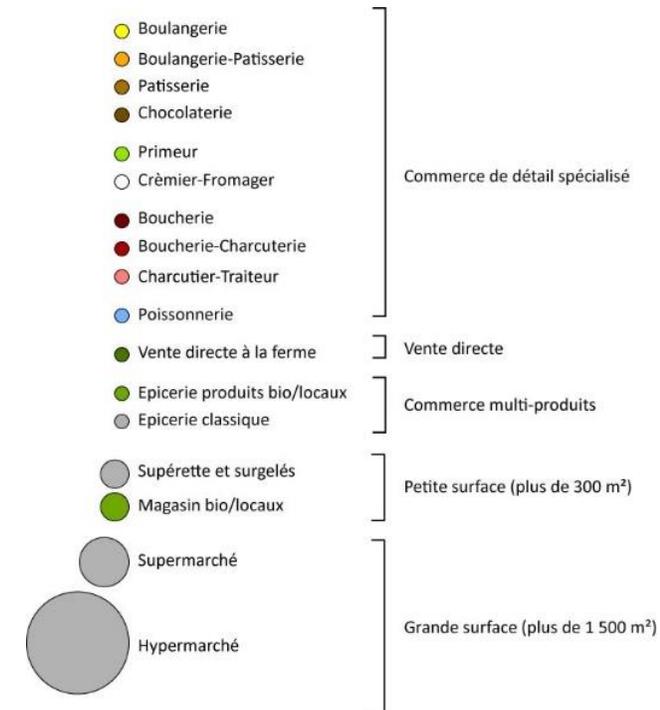
Le commerce à Caen : une enquête en cours sur l'approvisionnement

Un inventaire conduit au mois de février par les étudiants de 3^{ème} année de Géographie de Caen



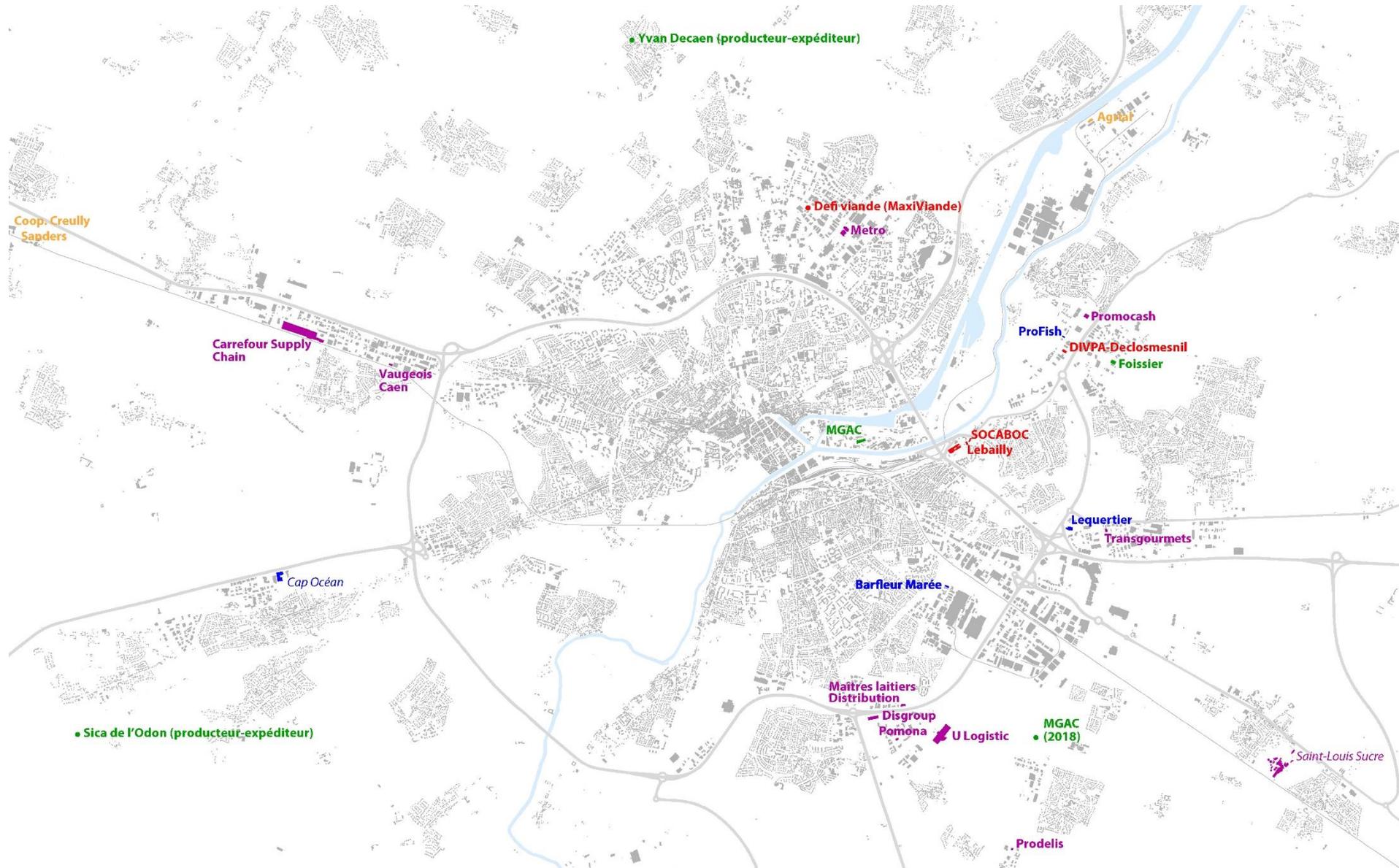
- Un peu plus de 400 commerces alimentaires de détail dans l'agglomération et en première couronne (dont 6 hypermarchés et 25 supermarchés)

- Presque 600 points de restauration commerciale (425 en restauration traditionnelle et 154 en restauration rapide)



Le commerce à Caen : une enquête en cours sur l'approvisionnement

Le commerce de gros alimentaire dans l'agglomération de Caen en 2018



Une enquête par questionnaire pour connaître la place des fournisseurs locaux dans les systèmes d'approvisionnement des commerces caennais

+ un stage est prévu d'avril à septembre sur la question de l'approvisionnement des commerces (basé sur une comparaison entre Nantes et Caen)

Déménagement des marchés de gros à Nantes, Lyon, Nice et Caen... Une mobilité historique

CULTURES

→ Histoire

Du marché de gros au Min de Nantes

Le marché de gros animait le quartier du Champ-de-Mars avant de s'implanter sur l'île de Nantes où il devient l'un des plus importants en France. Récit.



Le Min, en 1950, s'installe sur l'île de Nantes.

1903. Le marché aux légumes de la Place de la Duchesse-Anne est transféré avenue Carnot au Champ-de-Mars dans un bâtiment en bois où se côtoient marchands, négociants et particuliers. Il devient un lieu de commerce très actif. « Il est remplacé, en 1938, par le palais du Champ-de-Mars qui, sous sa structure en béton, abrite le marché de gros aux légumes et aux fruits ainsi que la poissonnerie municipale dont l'ancien bâtiment est détruit en 1940, suite aux combats des bras nord de la Loire », relate l'historien André Péron dans *Le dictionnaire de Nantes* (Presses universitaires de Rennes).

AMBIANCE FAMILIALE
Le « ventre » de Nantes se trouve donc au cœur de la ville près des usines Lefèvre-Utile, entre un bras de Loire et le canal Saint-Pierre. Les marchands du pays nantais viennent y vendre leur production. Un emplacement leur est réservé au rez-de-chaussée du Champ-de-Mars qui est alors l'un des plus grandes salles de France. Les vendeurs de légumes occasionnels sont installés à l'extérieur de l'édifice. Les grossistes, pour développer leur activité, emménagent des entrepôts dans le quartier, certains encore visibles aujourd'hui : « La salle de sport du gymnase nantais rue Bourc'abritait un entrepôt de fruits secs, et le restaurant

Baron-Lefèvre rue de Reux, est un ancien entrepôt d'agrumes construit en 1836 », explique le journaliste Philippe Corbeau, co-auteur avec le photographe Jean-Marie Mouchet d'un ouvrage sur l'histoire du Min de Nantes à paraître courant 2015 (aux éditions d'Orbiter). Quelle ambiance règne alors ? « C'est très familial, avec une vie de faubourg autour des cafés du Marché et du Progrès. C'est le temps de la "baladeuse", une brocante avec une rue en bois pouvant faire 10 mètres de long et capable de transporter jusqu'à une tonne de marchandises. » Les ouvriers employés par les grossistes et les maraîchers brent avec leurs « baladeuses » les commerçants, épiciers et restaurateurs du quartier et du Centre de Nantes.

SECONDE PLACE APRÈS RUNGIS
Après guerre, la nécessité de réorganiser la distribution des denrées alimentaires est entendue par la création

en 1953 des Marchés d'intérêt national (Min). Les objectifs de cette mesure ? Concentrer l'offre et la demande pour favoriser la concurrence et la baisse des prix et moderniser l'emballage des produits. Le marché de gros de Nantes - également dénommé marché-gare - acquiert le statut de Min en août 1965. En mars 1969, le marché de gros quitte le Champ-de-Mars et s'implante sur l'île de Nantes sur une surface de 16 hectares. Un choix qui ne doit rien au hasard : le Min nantais doit être accessible, notamment pour les acheteurs maraîchers. Il se trouve ainsi à la confluence d'infrastructures logistiques, routières, ferroviaire et portuaire, sur l'un des grands axes nord-sud de la ville, près de la gare de Nantes-Est et à proximité du quai Wilson où débarquent fruits et légumes d'outre-mer et où est implanté un vaste hangar à primeurs. Un nouveau modèle économique émerge : le Min, où les chariots déchargeurs ont remplacé

les « baladeuses », devient une plateforme agroalimentaire qui profite aussi bien à des acteurs individuels (producteurs, commerçants, restaurateurs) qu'à d'importantes entreprises (mariages, conditionnement de fruits, mûrierie). Depuis 1970, par son chiffre d'affaires et le volume de marchandises traitées, le Min de Nantes occupe la seconde place après Rungis. Pour demeurer le premier marché régional de France, Nantes adapte et évolue : en 1985, il s'étend sur 4 hectares supplémentaires alloués par la Ville. En 1989, un marché aux fleurs - Océane Fleurs - est créé, puis une importante mûrierie de bananes en 1992. Ses bâtiments passent d'une surface de six à dix hectares. Comme une ville, il est en mutation.

« En quittant le Champ-de-Mars, le marché de gros nantais occupe la place aux chariots déchargeurs ou Min.

« Baladeuses » et entrepôts en bois abritent la place aux chariots déchargeurs ou Min.

« Fondée en 1937, l'entreprise de primeurs Robin s'installe au Champ-de-Mars en 1953.

TRANSFERT À REZÉ
Aujourd'hui le Min de Nantes, qui compte une centaine d'entreprises et 1 100 emplois sur son site, réalise un chiffre d'affaires de 470 M€. Une nouvelle page de son histoire s'apprête à être tournée puisqu'il va être transféré en 2018 sur le parc d'activités Océane Nord à Rezé, en bordure du périmètre et près des zones de production maraîchères dans le cadre de l'urbanisation de l'île de Nantes et de l'arrivée du futur CHU. Une nouvelle fois, le marché de gros nantais va se réinventer et booster la filière agroalimentaire implantée dans le pays nantais depuis plus de cinq siècles. ■

Loïc Aboed-Eneso

Sources : Les maraîchers du Pays nantais. De l'élevage au maraîchage. Association Douha-Histoires. Le dictionnaire de Nantes (Presses universitaires de Rennes).

Caen : le marché de gros pourrait déménager à Soliers

À l'image de la minoterie, c'est l'un des vieux symboles de la presqu'île de Caen.

Une centrale d'achat du frais spécialisée dans les fruits et légumes, pesant 28 millions d'euros de chiffre d'affaires et 28 000 tonnes de marchandises par an.

Gérées par sept grossistes actionnaires depuis 2014 (SARL MGAC), les halles caennaises regroupent, en outre, cinq maraîchers et une structure d'emballage.

Afin de « s'agrandir, se moderniser et se diversifier », selon Jean-Yves Leroy et Pascal Allain, deux des dirigeants, le marché de gros est « appelé à déménager ».

« C'est la feuille de route fixée pour 2018 », précise le duo, qui laisse au vice-président de Caen-la-Mer et maire de Soliers, Philippe Jouin, le soin de dévoiler la potentielle destination : « A l'entrée de la ZAC Eole 2. »

Précision de taille des deux parties : « Rien n'est encore signé. » Certes, mais le projet semble déjà bien mûr.

12/10/17

NANTES :
1903 : de la Place de la Duchesse Anne au Champ de Mars
1969 : du Champ de Mars à l'Île de Nantes
2018 : transfert au parc d'activités Océane, au nord de Rezé
Source : *Nantes Passion*, octobre 2014

CAEN :
Avant-guerre à l'emplacement de l'actuel boulevard du Maréchal Malherbe
Pendant la guerre : transfert pendant 2 ans au lycée Malherbe, à l'emplacement de l'actuelle mairie de Caen : du Champ de Mars à l'Île de Nantes ;
Puis Quai de la Londe
1967 : rue de Cardiff, sur la Presqu'île de Caen
2018 : transfert à Soliers, au sud de l'agglomération caennaise
Source : *MGAC*, 2017

Déménagement des marchés de gros à Nantes, Lyon, Nice et Caen... Une mobilité historique

OF 11110117

Caen

Le marché de gros souhaite s'implanter à Soliers

Après cinquante ans de présence sur la presqu'île de Caen, le marché de gros, plus communément appelé les « halles caennaises », a l'intention de déménager en bordure de périphérique à Soliers.

Le projet
C'est le principal fournisseur des marchands de légumes sur les marchés. L'alternative historique à la grande distribution. Une vieille institution datant d'avant-guerre, implantée depuis cinquante ans sur la presqu'île. L'endroit par excellence de « la France qui se lève tôt ». Un mini Rungis rue de Cardiff où carnets de notes, palettes et téléphones s'agitent dès 4 h 30 chaque lundi.

Trois ans après un drôle d'imbroglie et leur reprise en main par sept mandataires grossistes (SARL MGAC), ces halles spécialisées dans le marché des fruits et légumes pèsent 28 millions d'euros de chiffre d'affaires et 28 000 tonnes de marchandises annuelles. Elles abritent donc sept grossistes, quatre maraîchers, un négociant en champignons, un autre en emballages et un restaurant.

Sauf que ce dispositif a fait son temps. Les locaux (5 200 m²) sont vieillissants et la parcelle (21 000 m²), détenue en grande partie par la mairie, appelée à jouer un autre rôle dans le projet de développement de la presqu'île. D'un commun accord, les gestionnaires et Caen-la-Mer se sont entendus il y a trois ans sur la perspective d'un déménagement. Celui-ci semble se préciser...

« Diversifier nos activités »
« On veut dynamiser le marché de façon plus visible, diversifier nos activités vers la viande, les produits de la mer et laitiers, répondre à des besoins de logistique, de chaîne du froid. Multiplier davantage encore notre offre avec des producteurs locaux », annoncent Jean-Yves Leroy



Le marché de gros de Caen : 28 millions d'euros de chiffre d'affaires et 28 000 tonnes de marchandises annuelles.

(gérant) et son bras droit Pascal Allain, deux des actionnaires. Le marché génère selon eux « 75 emplois directs et 500 emplois indirects », s'appuie sur un portefeuille de 460 clients, rayonne déjà sur l'ex Basse-Normandie, mais doit faire face à la concurrence des distributeurs (Promocash, Métro...) et des grandes surfaces, en particulier vis-à-vis des restaurateurs.

« Tant que rien n'est signé », le duo se garde bien de dévoiler l'endroit visé pour le déménagement. Mais le maire de Soliers et 3^e vice-président de Caen-la-Mer, Philippe Jouin, confirme leur net intérêt pour l'entrée de ZAC Eole 2 dans sa commune, à deux pas du périphérique sud. « J'y suis complètement favorable. Ce serait le premier projet sur cette zone, il correspondrait en tout point à l'image qu'on veut donner à Eole 2 : une zone regroupant du commerce local, du tertiaire et de l'artisanat. Sur le plan technique, la faisabilité est entendue. Maintenant, reste à bouclier le montage financier. Il y a des coûts ! (11 M d'euros d'après nos informations). La décision appartient aux investisseurs... »

Ces derniers doivent rencontrer prochainement Caen-la-Mer, qui reste prudente sur la question. Le cabinet de Joël Bruneau confiait hier : « Parler de déménagement à Soliers est prématuré. D'autres sites sont à l'étude. » Une précaution qui s'explique aussi peut-être par un épisode pas si lointain. C'est à cet emplacement qu'en 2014, la fameuse plateforme logistique de Carrefour (Logidis) devait initialement voir le jour. Avant de se faire retoquer par l'ex communauté de communes Plaine Sud.

Raphaël FRESNAIS.

12/10/17

Caen : le marché de gros pourrait déménager à Soliers et se diversifier

À l'image de la minoterie, c'est l'un des vieux symboles de la presqu'île de Caen.

Une centrale d'achat du frais spécialisée dans les fruits et légumes, pesant 28 millions d'euros de chiffre d'affaires et 28 000 tonnes de marchandises par an.

Gérées par sept grossistes actionnaires depuis 2014 (SARL MGAC), les halles caennaises regroupent, en outre, cinq maraîchers et une structure d'emballage.

Afin de « s'agrandir, se moderniser

et se diversifier », selon Jean-Yves Leroy et Pascal Allain, deux des dirigeants, le marché de gros est « appelé à déménager ».

« C'est la feuille de route fixée pour 2018 », précise le duo, qui laisse au vice-président de Caen-la-Mer et maire de Soliers, Philippe Jouin, le soin de dévoiler la potentielle destination : « A l'entrée de la ZAC Eole 2. »

Précision de taille des deux parties : « Rien n'est encore signé. » Certes, mais le projet semble déjà bien mûr.

CAEN :

Avant-guerre à l'emplacement de l'actuel boulevard du Maréchal Malherbe

Pendant la guerre : transfert pendant 2 ans au lycée Malherbe, à l'emplacement de

l'actuelle mairie de Caen : du Champ de Mars à l'Île de Nantes ;

Puis Quai de la Londe

1967 : rue de Cardiff, sur la Presqu'île de Caen

2018 : transfert à Soliers, au sud de l'agglomération caennaise

Source : MGAC, 2017

Relocalisation du commerce de gros à Caen : « la ruée vers l'est »

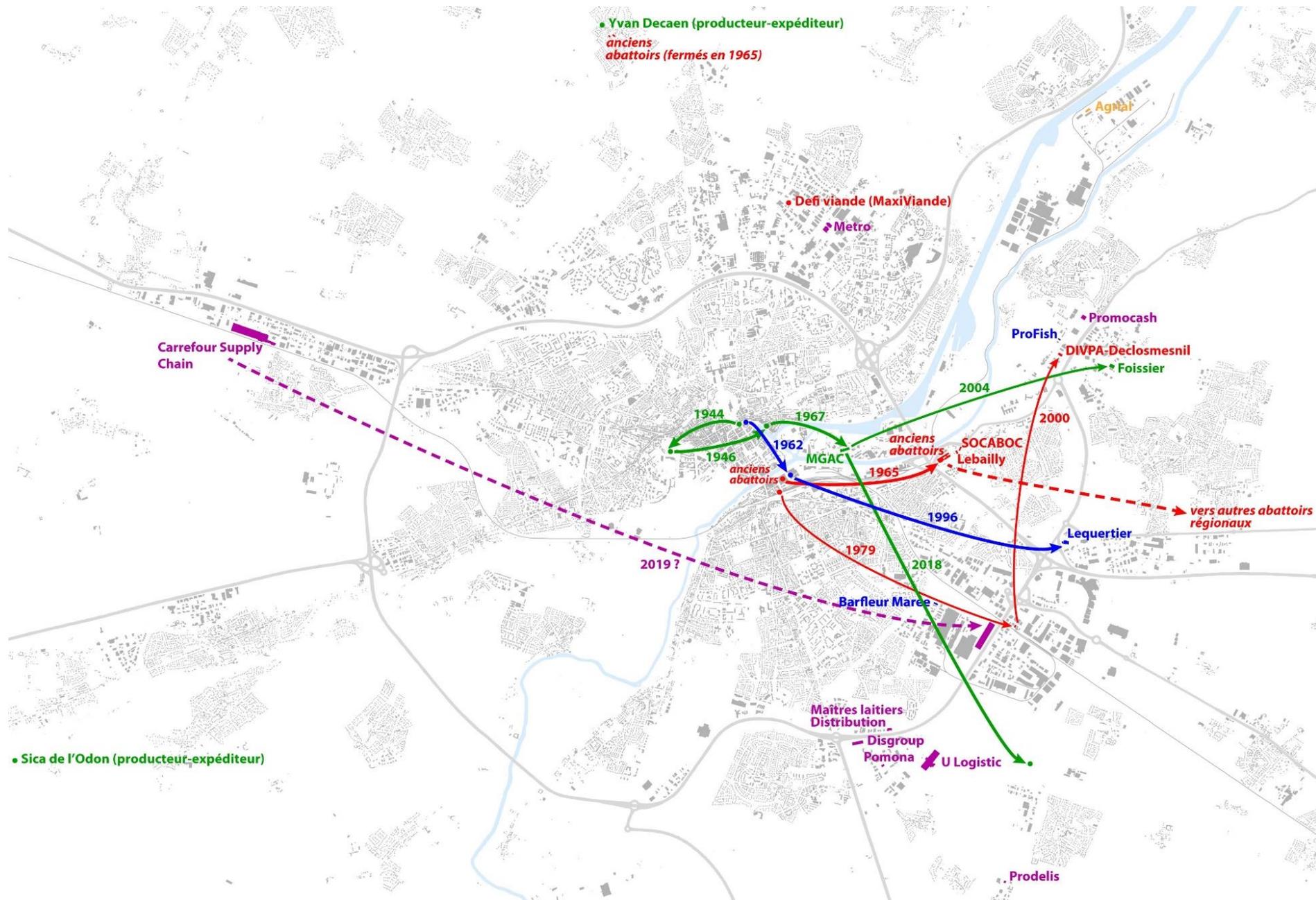
- Délocalisation du marché de gros de Caen pour mieux capter la clientèle du nord-est de la région, tentée d'aller vers Rouen. Actuellement, le marché de gros couvre bien l'ouest du Calvados, la Manche (excepté le Sud-Manche) et l'Orne.

- Implantation de *Disgroup* à *Object'ifs Sud*
« conquérir du nouveaux marchés dans l'Orne et l'Est de la Normandie »

Ouest-France, 9 février 2017

- Délocalisation de la plateforme *Logidis*

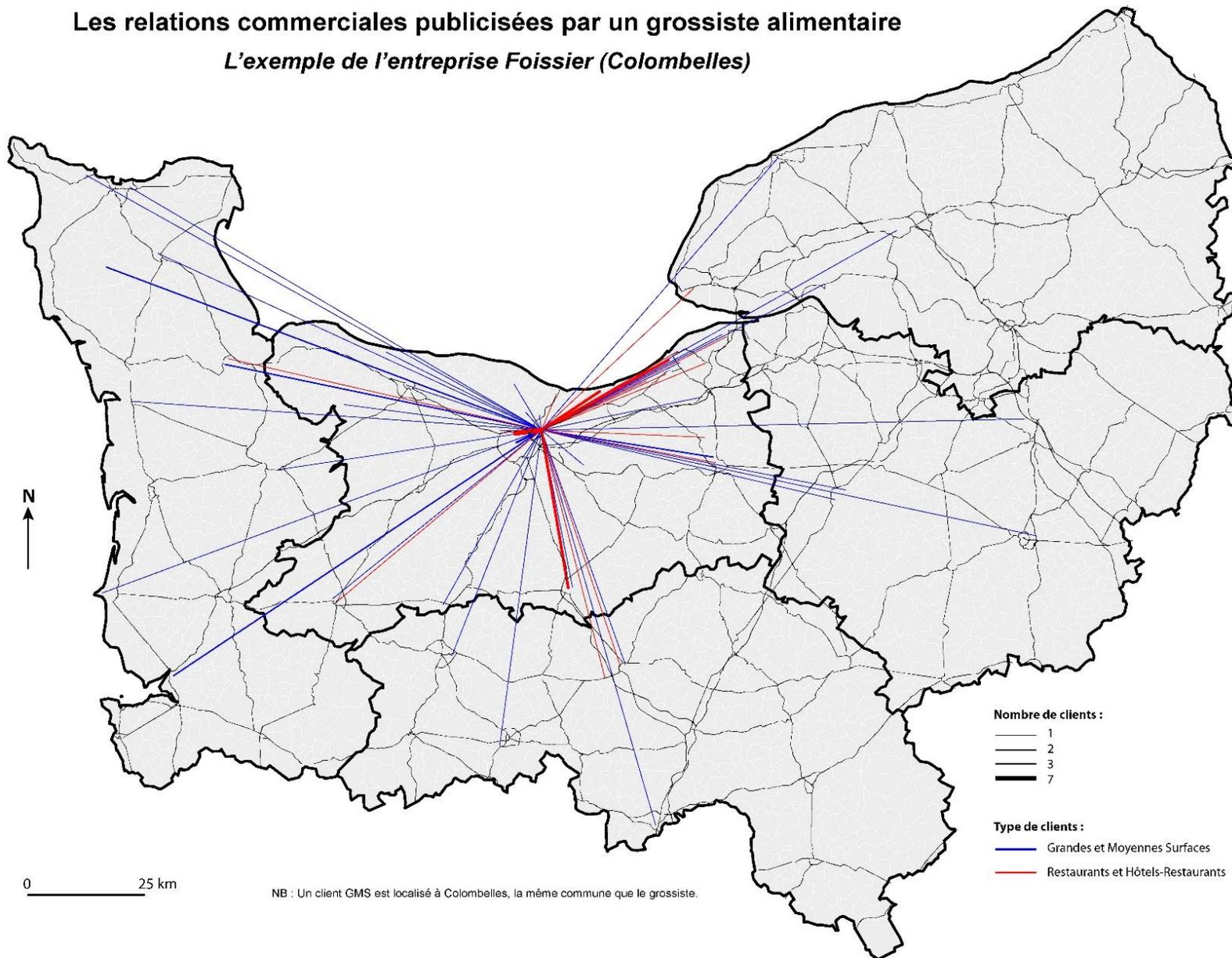
- Glissement de la localisation des nœuds fluviaux-ferroviaires vers les nœuds routiers



Le commerce de gros à Caen : entre fonction régionale et nationale

Les relations commerciales publicisées par un grossiste alimentaire

L'exemple de l'entreprise Foissier (Colombelles)



L'entreprise Lequertier à Mondeville (EDB Marée) : grossiste d'importance régionale et nationale



NORMANDIE

- EDB Marée
- Vincent Pichon (Vergers du Val de Sée)



Un partenariat avec une cinquantaine de petits bateaux et le souci de préserver les ressources maritimes

EDB MARÉE

LES PETITS BATEAUX FONT LES GRANDES MARÉES

Entreprise familiale de 40 salariés basée à Mondeville, dans le Calvados, EDB Marée a été fondée en 1968 par Marcel Lequertier, à proximité de Port-en-Bessin, premier port de pêche artisanale du département réputé pour ses coquilles Saint-Jacques. « Nous ramassons toute la pêche locale entre Port-en-Bessin et Fécamp et travaillons en partenariat avec une cinquantaine de petits bateaux de moins de 16 mètres dans le souci de la préservation des ressources », explique Didier Lequertier, directeur général d'EDB Marée. L'hiver, les achats se portent essentiellement sur la coquille Saint-Jacques ; l'été, sur la sole et le maquereau.



Didier Lequertier, directeur général

« Le partenariat signé avec le groupe Casino nous permet de valoriser la pêche locale et de faire travailler la flotte locale toute l'année, précise Didier Lequertier. Avec nous, le Groupe accède à des produits compliqués à trouver et se procure des opportunités pour faire des mises en avant dans ses magasins, notamment sous la marque Casino Délices. »

Aujourd'hui, 90 % de la production d'EDB Marée sont destinés au marché du frais et 10 % à celui du congelé. Quant à la production de Saint-Jacques, elle représente 2 000 tonnes annuelles, soit 1 000 tonnes en frais et 1 000 tonnes en surgelé. Fin 2011, EDB Marée a offert un nouveau débouché à la coquille Saint-Jacques en créant la première unité de production sur la région. L'atelier assure le décorticage mains et la surgélation. Un investissement structurant pour la filière, avec à la clé 60 emplois créés par le mareyeur.

EDB Marée - 14120 Mondeville

Source : Brochure fournisseur du groupe Casino

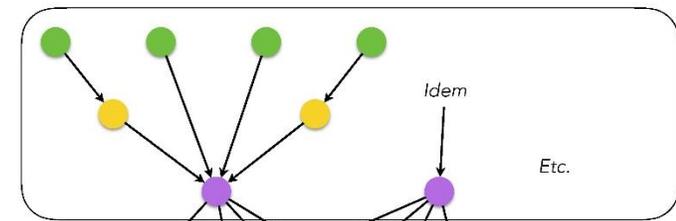
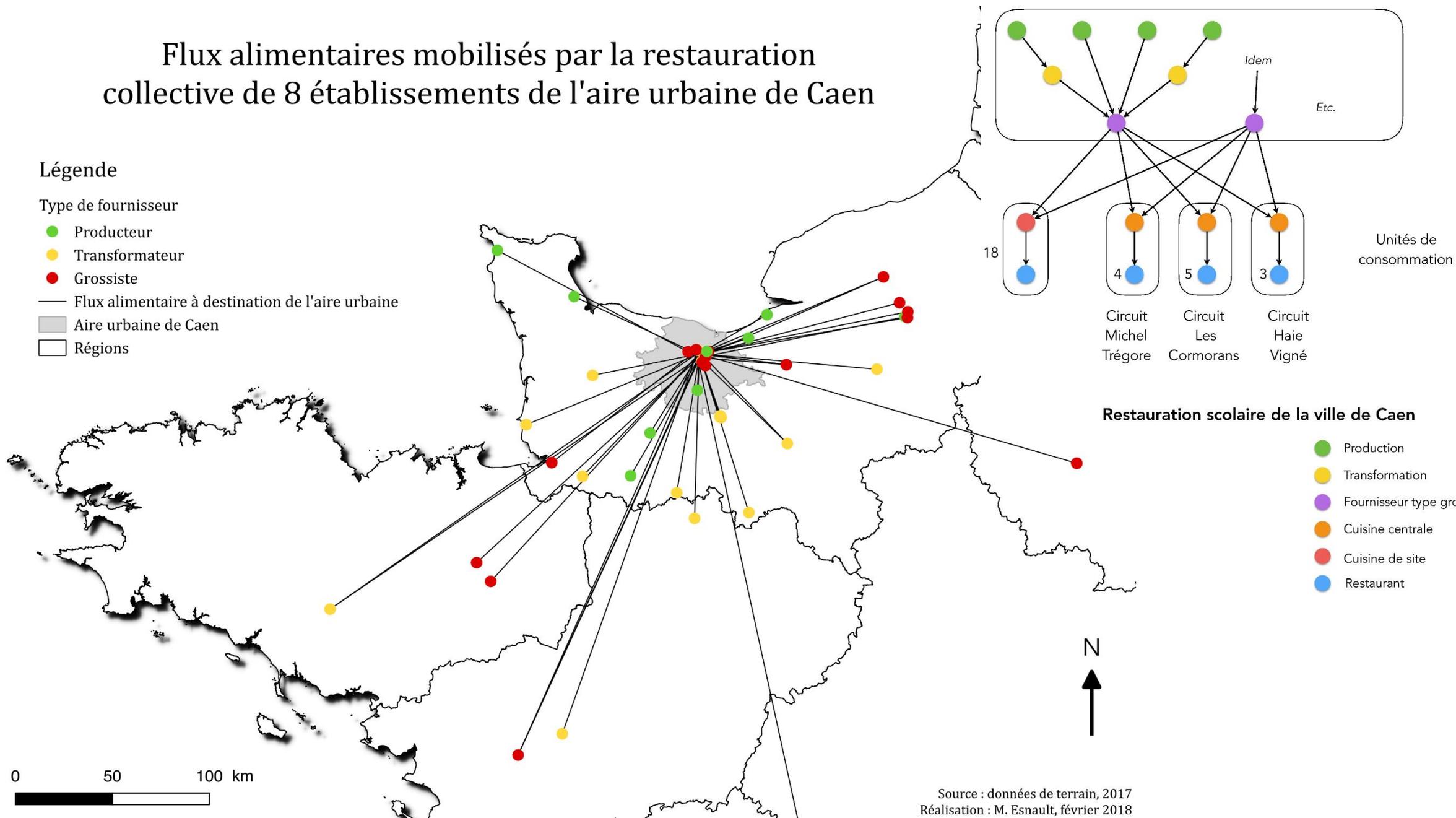
Les circuits d'approvisionnement de la restauration collective à Caen

Flux alimentaires mobilisés par la restauration collective de 8 établissements de l'aire urbaine de Caen

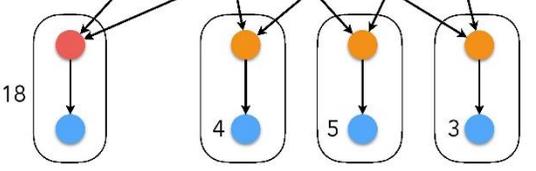
Légende

Type de fournisseur

- Producteur
- Transformateur
- Grossiste
- Flux alimentaire à destination de l'aire urbaine
- Aire urbaine de Caen
- Régions



Unités de production



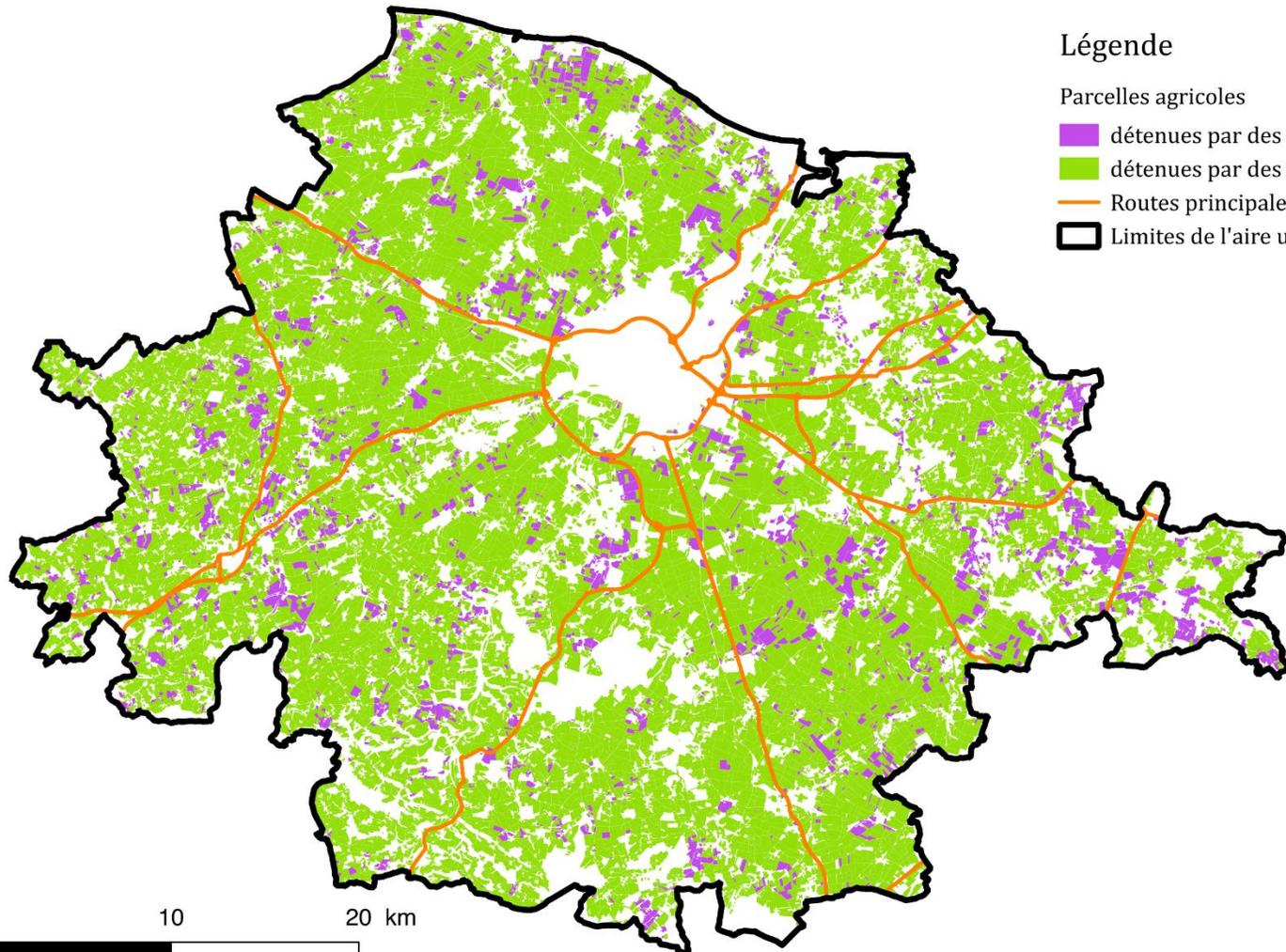
Unités de consommation

Restauration scolaire de la ville de Caen

- Production
- Transformation
- Fournisseur type grossiste
- Cuisine centrale
- Cuisine de site
- Restaurant

Quelle part de la restauration collective dans les repas de l'aire urbaine ?

Potentiel de relocalisation de la production nécessaire pour la restauration collective de l'aire urbaine de Caen



Légende

Parcelles agricoles

- détenues par des agriculteurs de plus de 50 ans
- détenues par des agriculteurs de moins de 50 ans
- Routes principales
- ▭ Limites de l'aire urbaine

Type	Nombre de repas annuels
Enseignement	10 000 000
Santé/Social	10 000 000
Travail	4 000 000
Total	24 000 000

13 400 ha détenus par les agriculteurs de plus de 50 ans

13 700 ha nécessaires pour la restauration collective

(convertisseur TdL)

Objectif 20 % bio = **12 M€**
30 M€ pour l'alimentation
sous signe de qualité

Introduction

1. La production agricole locale de l'aire urbaine de Caen

Questions

2. Les fonctions alimentaires dans l'agglomération caennaise

Questions

3. Système d'acteurs autour de l'alimentation à Caen

Questions

Vu 506 fois

Trente ans de combat réduits dans une convention de trois ans

Marinette Desserot est maraîchère à Caen. Elle est la dernière à travailler sous un statut agricole dans la ville. Sur 5 ha, 4 appartiennent au Département. Le bail rural arrive à terme en novembre. Le Calvados propose une convention de trois ans.

Abonnez-vous

Réagir

Imprimer

Envoyer



Marinette Desserot ne compte plus les heures passées pour garder son outil de travail. À 60 ans, elle ne lâche rien. DR - © JP

- **Du foncier pour la restauration collective ?**
- **Le cas de la dernière exploitation maraîchère de Caen** comme analyseur de l'inertie dans la mise en œuvre d'une politique agrialimentaire locale
- **Un discours axé sur la fonction nourricière des cultures céréalières** pour la préservation du foncier face à l'urbanisation de la plaine de Caen, avec l'exemple de la future prison. Or, seulement 1% de la collecte de la *Coop de Creully* est destiné à la meunerie locale par exemple, soit environ 2 000 tonnes.

« **« Environ 18 ha de bonnes terres, de limons profonds, sont promis au béton », s'insurge Henri Le Maître, élu de la Chambre d'agriculture du Calvados. « Ça correspond à 1 030 baguettes de pain en moins tous les jours », avance Nicolas Declomesnil, président des Jeunes Agriculteurs du Calvados. »**

- Vers un SCoT qui prend en compte la fonction alimentaire du foncier ?

Agriculture

La pomme de terre normande séduit Carrefour

Propriétaire de la ferme du Val d'Odon, près de Caen, Christian Duchemin fournit 10 % des pommes de terre de toute la « filière qualité » de Carrefour.

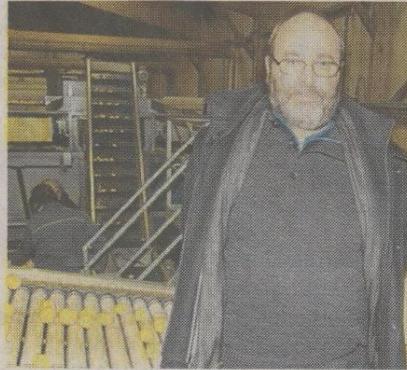
L'histoire

« J'ai démarré en 1984 sur trois hectares. Avec ma femme, Catherine, on arrachait les pommes de terre à la main. » Trente-deux ans plus tard, Christian Duchemin exploite 650 ha de terres agricoles et commercialise 15 000 tonnes de pommes de terre par an. L'entreprise familiale (les trois fils s'apprentent à reprendre le flambeau) réalise aujourd'hui 15 millions de chiffre d'affaires et emploie 55 salariés « permanents ».

Un lotissement au milieu du champ...

« Notre développement n'aurait pas été possible sans Carrefour », avoue Christian Duchemin. L'ancien tourneur fraiseur, petit-fils d'agriculteur, réalise 70 % de son chiffre d'affaires avec le géant de la distribution. La ferme du Val d'Odon approvisionne leurs plateformes logistiques. « Nous fournissons 10 % des pommes de terre de la filière qualité Carrefour. »

Les pommes de terre, cultivées dans le Calvados et dans l'Eure, sont aussi vendues à Système U ainsi qu'aux magasins normands



Christian Duchemin en commercialise 15 000 tonnes par an.

des autres distributeurs. Le secret ? « Nous maîtrisons toute la chaîne de production », insiste Christian. La ferme produit, conditionne et expédie, grâce à ses neuf camions et ses sept chauffeurs, des pommes de terre « haut de gamme », sans traces de résidus. « C'est l'agriculture des grands-parents mais à grande échelle... »

La méthode ? Ne planter des pommes de terre sur une même parcelle, que tous les huit à dix ans. Ces rotations extrêmement longues réduisent les maladies et l'utilisation de

produits de traitement. Agronome, Christian Duchemin est aussi éleveur. La ferme abrite un troupeau de 80 vaches allaitantes. Les taurillons sont engraisés avec des écarts de tri (pomme de terre difforme, verte ou mal calibrée) et de la luzerne. En échange, les 400 animaux donnent du fumier qui enrichit la terre et remplace les engrais chimiques. Résultat : « La production a été augmentée de 20 %. » Une production compliquée car « sur 500 ha, l'équivalent de 100 ha est écarté au tri ».

La ferme fait aussi du négoce de pommes de terre bio ou primeur. Et sous sa marque vend des « micro-ondables ». Environ 5 % des volumes de pommes de terre, mais « 10 % du chiffre d'affaires ».

Une réussite qui ne va pas sans difficultés. La ferme est située dans l'agglomération caennaise. La construction d'un lotissement de trente-six maisons, sur cinq ha, au milieu d'une parcelle de 20 ha cultivés a été autorisée. « Déménager l'entreprise coûterait cinq millions d'euros », s'inquiète Christian Duchemin.

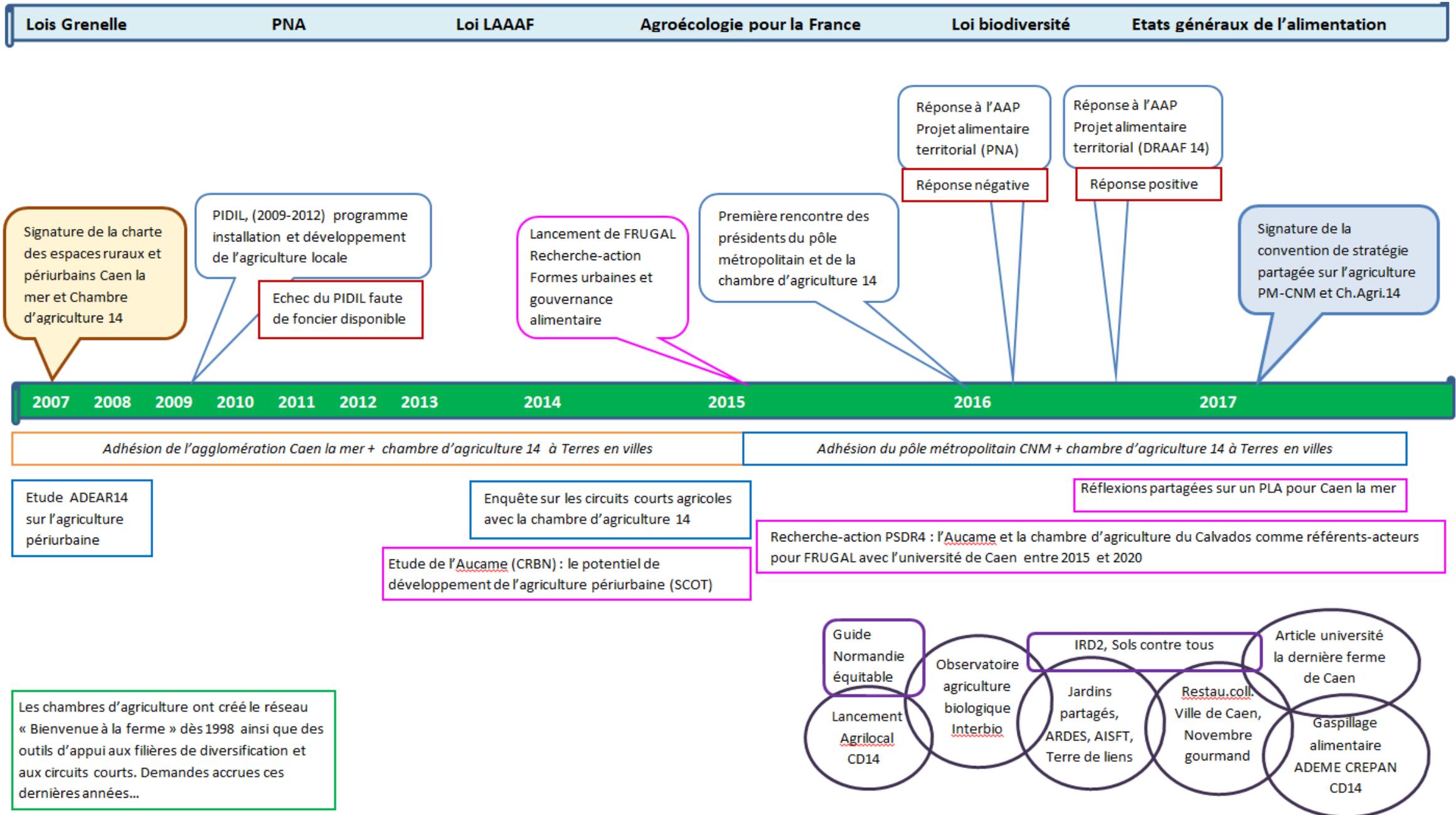
Guillaume LE DU.

- Du foncier pour la restauration collective ?
- Le cas de la dernière exploitation maraîchère de Caen comme analyseur de l'inertie dans la mise en œuvre d'une politique agrialimentaire locale
- Un discours axé sur la fonction nourricière des cultures céréalières pour la préservation du foncier face à l'urbanisation de la plaine de Caen, avec l'exemple de la future prison. Or, seulement 1% de la collecte de la Coop de Creully est destiné à la meunerie locale par exemple, soit environ 2 000 tonnes.

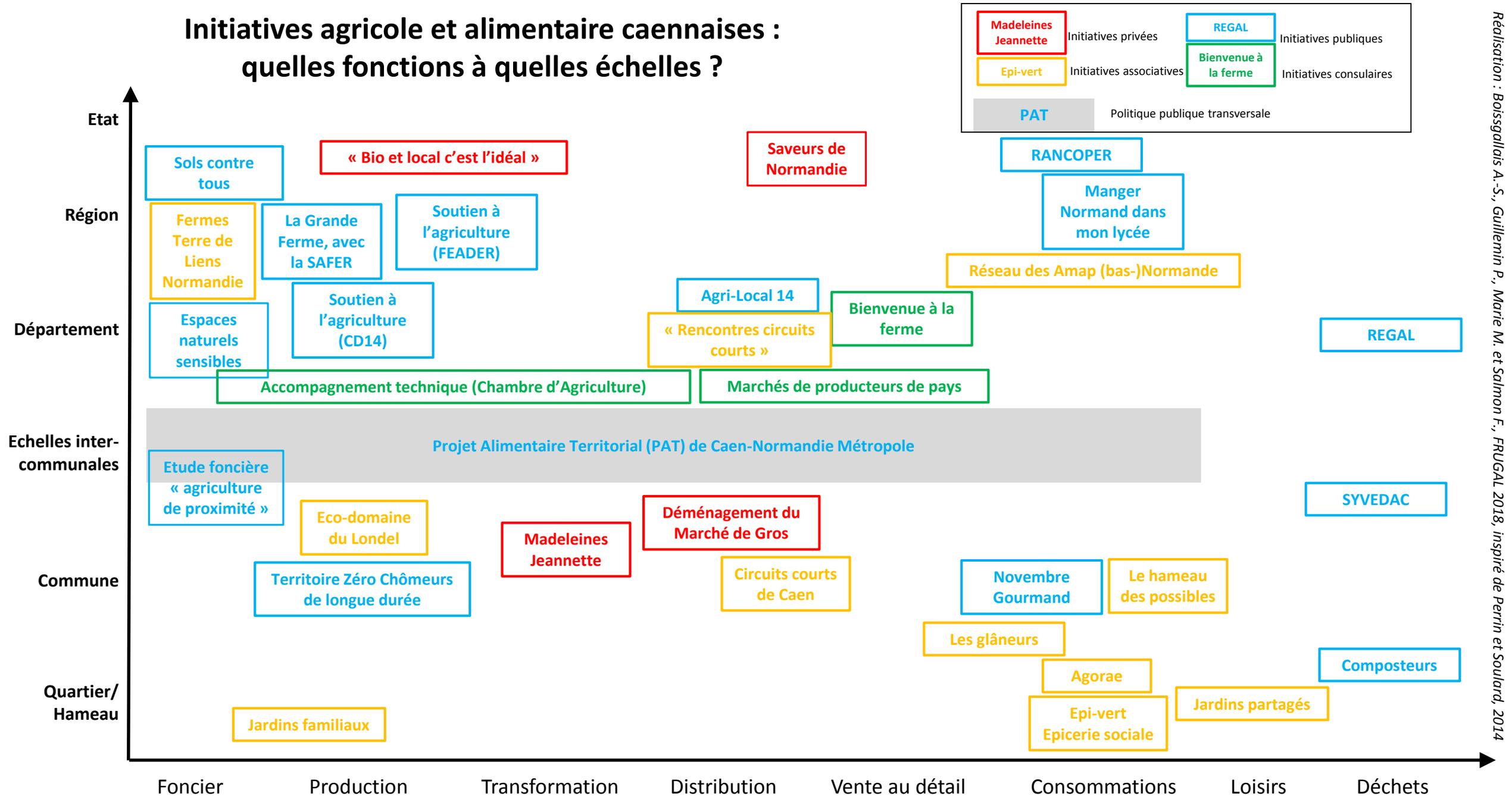
« « Environ 18 ha de bonnes terres, de limons profonds, sont promis au béton », s'insurge Henri Le Maître, élu de la Chambre d'agriculture du Calvados. « Ça correspond à 1 030 baguettes de pain en moins tous les jours », avance Nicolas Declomesnil, président des Jeunes Agriculteurs du Calvados. »

- Vers un SCoT qui prend en compte la fonction alimentaire du foncier ?

Frise chronologique de la mise en place de la gouvernance alimentaire caennaise



Initiatives agricole et alimentaire caennaises : quelles fonctions à quelles échelles ?



Introduction

1. La production agricole locale de l'aire urbaine de Caen

Questions

2. Les fonctions alimentaires dans l'agglomération caennaise

Questions

3. Système d'acteurs autour de l'alimentation à Caen

Questions