

▼ **Tout est à revoir sur le carreau des producteurs!** L'outil est obsolète, mal isolé, et beaucoup trop grand. Les 3600 m² accueillent aussi bien les producteurs que les camions! Objectif: trouver un nouvel emplacement et faire venir de jeunes producteurs pour entraîner une nouvelle dynamique. Sur ce renouveau, les grossistes ont un rôle d'expertise et peuvent depuis peu compter sur un chef de file parmi les producteurs prêts à montrer la voie du renouveau.

Fiche d'identité

Les chiffres du Min de Lille en 2016.
161,7 M€ (-4,43 %) de chiffre d'affaires HT annuel des entreprises installées sur le Min
172 691 t de f&l (-1,26 %) sur les 180 770 t (-2,07 %) de produits commercialisés
38 ha dont 50 000 m² de surfaces couvertes

38 grossistes sur les 50 entreprises présentes
10 producteurs réguliers sur le carreau sur les 35 inscrits (2 439 t de f&l et 77 t de fruits)
1 782 acheteurs titulaires d'un badge.



► **Yves Mustel, coprésident des grossistes et administrateur de l'UNCGFL:** « Les grossistes sont à l'initiative de la volonté de privatiser le marché. » L'enjeu: « Préserver nos entreprises et nos emplois et pouvoir transmettre nos outils dans lesquels nous devons continuer à investir ». L'administrateur de l'UNCGFL souligne également le dialogue permanent des 31 adhérents de la chambre syndicale avec la direction du Min. Ce qui permet « d'avancer ensemble et plus vite! ».



▲ Le GIE "Du marché à l'assiette" achèvera sa 2^e année scolaire en juin prochain. Répondant à une demande de la restauration collective, trois grossistes du Min ont décidé de répondre aux appels d'offres. Jacques Mora, Benoît Delporte et Guy Lagache (en photo avec son fils) livrent ainsi 35 collèges et lycées du Nord-Pas-de-Calais. Ou plutôt ils préparent les commandes, car la logistique est assurée par un prestataire extérieur. « On se concentre sur ce que l'on sait faire », résume Guy Lagache en précisant que la logistique est payée en pied de facture. Les établissements scolaires reconnaissent la qualité des produits livrés, mesurent la diminution des pertes. Pour les grossistes, cette initiative est cruciale, car « les jeunes sont nos consommateurs de demain »!



▲ La cuisine de démonstration Fraîch Attitude, défendue par Francis Van der Helst qui s'occupe au quotidien du lieu depuis 2015, tourne à plein. À la fois outil pédagogique, tourné vers les problématiques de santé et destiné à la formation, la cuisine "Fraîch Attitude" est sous la conduite de trois chefs (Halim Lettifi formé à l'Institut Bocuse sur la photo), Jean-Luc Germond et Luc Dreger. Elle voit passer aussi bien des scolaires, que des personnes aux déséquilibres nutritionnels qu'un public en formation (Afp). Elle est également utilisée par des entreprises de la filière (Pomona Froid).



▲ Isabelle Wisniewski, chef de projet d'Euralimentaire, le nouvel incubateur de start-up qui doit booster la création d'entreprises produits frais avec l'appui du pôle de compétitivité NSL. Objectif 2018: accompagner 20 start-up et créer une centaine d'emplois en s'appuyant sur la logistique, la fabrication alimentaire (qualité et sécurité alimentaire) et la formation. L'incubation durera au maximum deux ans avant que la start-up ne s'installe dans une pépinière d'entreprises.