

À Bordeaux, les touristes lève-tôt accueillis au Marché d'intérêt national de Brienne



Par Séverine Guillemet

Publié le 12/04/2023 à 6h00

Mis à jour le 18/04/2023 à 10h55

Plusieurs visites du marché de gros sont organisées en avril et octobre. Elles sont accompagnées de rencontres avec les professionnels et d'ateliers thématiques

Il est 7 heures et le ventre de Bordeaux s'ouvre exceptionnellement au grand public. Ce centre névralgique dédié à la distribution des produits alimentaires frais et non alimentaires réservé aux professionnels, c'est le Marché d'intérêt

national (MIN) de Bordeaux Brienne. Le marché de gros fête ses 60 ans et voit dans cet anniversaire une occasion de mieux se faire connaître des Girondins. Des visites sont proposées les 14, 19 avril, 24 et 27 octobre (inscription sur min-bordeaux-brienne.fr et 05 56 85 52 75).

Quai de Paludate, le ballet incessant des camions met vite le visiteur dans le bain. Pas réveillés s'abstenir. L'odeur des oranges et des asperges monte doucement. Les fruits et les légumes, c'est 70 % de l'activité. Guidés par Mathieu, les touristes lève-tôt ont découvert la mûrisserie de bananes de la Compagnie fruitière. Cueillies vertes en Côte d'Ivoire, au Ghana et au Cameroun, elles arrivent en France après dix jours de mer, direction des salles de « réveil » chauffées à 13 degrés. Surprise, les vertes Cavendish sentent plutôt le concombre. C'est l'éthylène qui stimulera leur maturation. Les invendus seront donnés. Les invendables ? Ils finissent dans un méthaniseur sur le parking, au pied de la tour Innova, totem d'Euratlantique.



Oui, un quartier résidentiel a poussé autour du MIN. Les rails ne mènent plus à la gare Armagnac. Coupés, ils butent contre ceux du tramway, s'arrêtent au droit de l'ancien centre de tri postal et futur hôtel quatre étoiles. Le dernier passage du train remonte à 1992, lors de la grande grève des routiers.

Des échanges riches

Le ventre de Bordeaux, ce sont aussi des fleurs. Et le visiteur pourra découvrir l'activité des grossistes comme Rosedor Penja, dont le siège social est en Dordogne. La discussion s'engage sur la rose, la fleur la plus vendue au monde. Car cette visite est l'occasion d'échanger avec les professionnels. La rose Rosedor vient du Kenya, de Colombie, d'Équateur, des Pays-Bas et de la Sarthe.



À 6 h 45, l'essentiel des fruits et des légumes sont partis. Les derniers caristes s'affairent à vider les emplacements des carreaux.

Séverine Guillemet

Chez France Fleurs, à l'occasion d'un atelier bouquets de fleurs séchées, la discussion s'engage sur les tendances pour le mariage. La mode est au bohème, à la fleur séchée (350 variétés) pour les décors, les couronnes et les bijoux de main. La couleur ? Terra cotta, ivoire, pêche, parme. On apprend que la dizaine d'employées a roulé 38 000 roses pour la Saint-Valentin, que le muguet de Martillac et Nantes est attendu. Le temps de sortir des serres, le jour s'est levé.



La visite s'est conclue par un atelier de composition de bouquets de fleurs séchées avec France Fleurs, grossiste en fleurs sur Internet depuis 1993.

En chiffres

En 2023, sur les 15 ha du MIN (8 de bâti), une centaine d'entreprises sont présentes, qui emploient 700 salariés et réalisent un chiffre d'affaires de 250 à 280 millions d'euros chaque année. 40 % de la surface est occupée par les marchands (23 opérateurs) de fruits et légumes qui réalisent 70 % de l'activité. Le MIN voit transiter une moyenne quotidienne de 2 000 véhicules avec à leur bord 161 000 tonnes de produits par an. Le MIN est ouvert du mardi au samedi de 4 heures à 8 h 30. On trouve sur place un restaurant ouvert à tous du lundi au vendredi de 6 à 15 heures et une brasserie pour les professionnels.