

**Bienvenue au Hub,
l'événement va
commencer**

The logo features the word "WIFI" in white, bold, sans-serif capital letters on a red shield-shaped background. To the right of the shield is a green graphic consisting of several parallel diagonal lines of varying lengths, creating a stylized, three-dimensional effect.

WIFI

Réseau : WIFI-CDC-HUB-BDT

Identifiant : hub2026

Mdp : hub2026



BANQUE des
TERRITOIRES

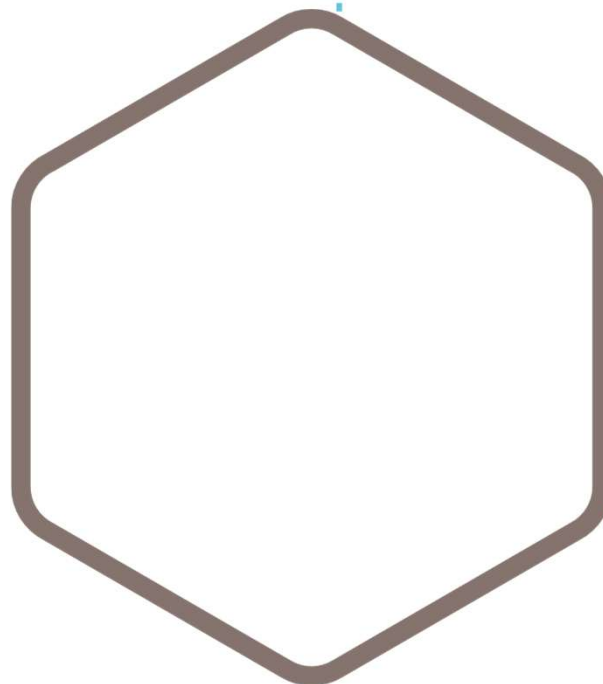


Caisse
des Dépôts
GROUPE

Hub des Territoires

L'espace d'échanges et de développement
Banque des Territoires

30 juin 2026



Anne-Sophie Hainsselin

*Directrice de projet Hub des Territoires
à la Banque des Territoires*



Linda Reboux

*Responsable du Pôle Environnement
à la Banque des Territoires*



Le parcours élus

Le Hub des Territoires vous accompagne dans votre mandat !



Un parcours conçu pour être accessible et opérationnel

- Format hybride (présentiel et distanciel),
- Replays disponibles pour les élus ne pouvant assister en direct,
- Temps de networking pour favoriser les échanges entre participants.

Inscrivez-vous aux prochains rendez-vous !

- Jeudi 2 juillet de 16h00 à 18h30 : La qualité de l'eau potable : quels défis à relever pour les territoires ?
- Jeudi 1^{er} octobre : Le logement
- Mardi 1^{er} décembre : La transition agro-alimentaire
- Mardi 8 décembre : Territoires d'IA
- Le commerce*



Scannez et découvrez !

Notre espace digital, notre programmation, notre newsletter et nos replays !





Scannez et découvrez !

Notre espace digital, notre
programmation, notre newsletter et
nos replays !



Retrouvez notre agenda en ligne !

Inscrivez-vous !





BANQUE des
TERRITOIRES



Hub des Territoires

L'espace d'échanges et de développement
Banque des Territoires

**Souveraineté alimentaire : les
innovations des marchés de gros
au service des territoires**

30 juin 2026

01

**Panorama sectoriel et
présentation du guide
réalisé par Ceresco et
EY**

Les intervenants

Mickael Etheve
Associé Ceresco



Pierre Boisseau
Consultant EY



Définition

« Les marchés d'intérêt national sont :

- des services publics de gestion de marchés
- offrant à des grossistes et à des producteurs des services de gestion collective adaptés aux caractéristiques de certains produits agricoles et alimentaires. »

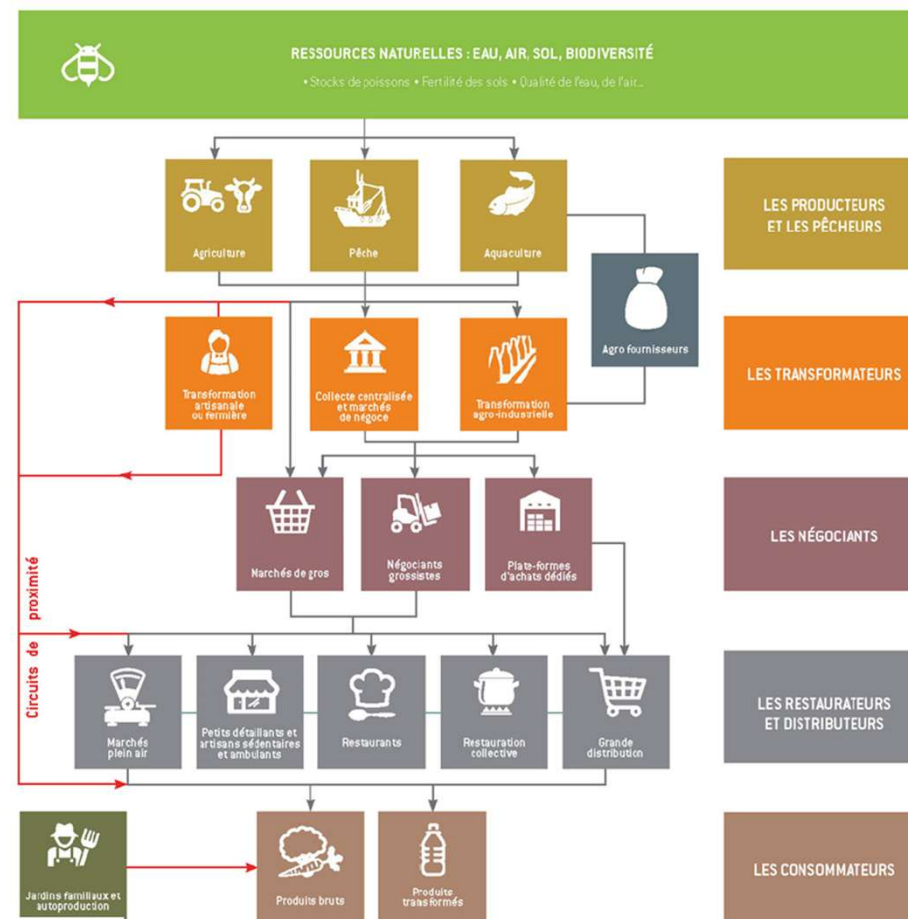
« Ils répondent à des objectifs :

- **d'aménagement du territoire,**
- **d'amélioration de la qualité environnementale**
- **et de sécurité alimentaire. »**

Code du commerce

Panorama

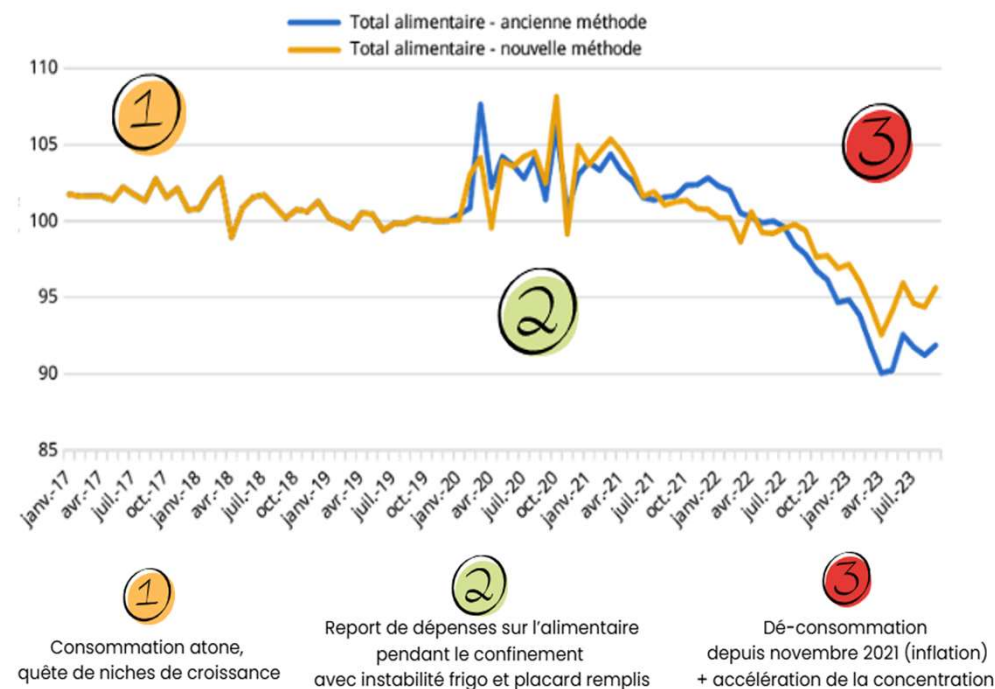
- Une position centrale, au cœur de la chaîne alimentaire, entre l'amont agricole, et l'aval de la distribution
- Près de 36% de la première mise en marchés des fruits et légumes (source : CTIFL) transitent par les grossistes
- Avec 15 Mds d'euros déclarés = 10% du CA du commerce de gros alimentaire (source : FFMGF / INSEE)
- Les producteurs sur les MIN = 4,5% des exploitations en circuits courts
- Le commerce de gros alimentaires est concentré : 9% réalise 90% du CA du secteur (Insee).
- Les MIN = 6% du nombre d'établissements du commerce de gros alimentaire.



Panorama

Des transformations de notre conso. avec lesquelles composer

- 3 cycles de consommation récents (cf. ci-contre) : avant Covid19, pendant COVID19, et depuis l'inflation
- Une forme de "dé-consommation" liée à l'inflation mais aussi à des transformations démographiques structurelles
- Exemple : fruits et légumes
 - **13% en volume en 5 ans**
 - **15% d'ici 2035**
 (source : CTIFL, INTERFEL)



Panorama

Des transformations de notre conso. avec lesquelles composer

Le produit n'est plus la valeur



La qualité ne suffit plus :

- La marque
- L'imaginaire
- Le moment et l'usage
- Le rapport prix - bénéfice

Ex : la valeur est dans "l'expérience-client"

On cuisine moins



Plus d'actifs occupés, moins de temps
= quête de praticité, de cuisine
d'assemblage, de plats préparés



La matière première agricole (frais
brut) perd de sa centralité
... le service et l'aval capte la valeur



Le service capte la valeur

Ex : Les consommateurs délèguent : la cuisine
d'assemblage, le "prêt à manger", la livraison s'imposent

On ne mange plus à table



De nouvelles occasions de
consommation se sont développées :
on mange debout, en marchant, dans
le train



Les "parts d'estomac" n'augmentent
pas : elles glissent entre les formats de
distribution (domicile vers Hors
domicile, grand hyper vers formats
plus petits)



On passe les repas sur nos écrans



Les goûts, les textures, les formats se
transforment pour répondre à ces
modes de consommation

Ex : le repas est sorti de table et du domicile.
C'est la fin du "repas à la française"

La France vieillit



Moins d'activités, moins de calories,
mais des enjeux santé



Baisse inexorable des grammages



Evolutions des recettes



Adaptation nécessaire de la
production et de la transformation

Ex : plus de 50% des produits frais sont consommés
par les plus de 60 ans. Les jeunes, les ménages avec
enfants restent sous consommateurs de produits frais

La famille n'est plus la norme



70% des ménages vont de 1 à 2
personnes, particulièrement en zone
urbaine



... pourtant l'offre est toujours pensée pour
les familles en termes de
conditionnement (réduction des portions)



Format indapté = gaspillage + valeur
détruite



... Besoin de conquête de plus de
ménages pour une même activité

Ex : individualisation des comportements, "dé-
moyennisation" de la société, "polarisation"
(ex : discount vs premium)

Panorama

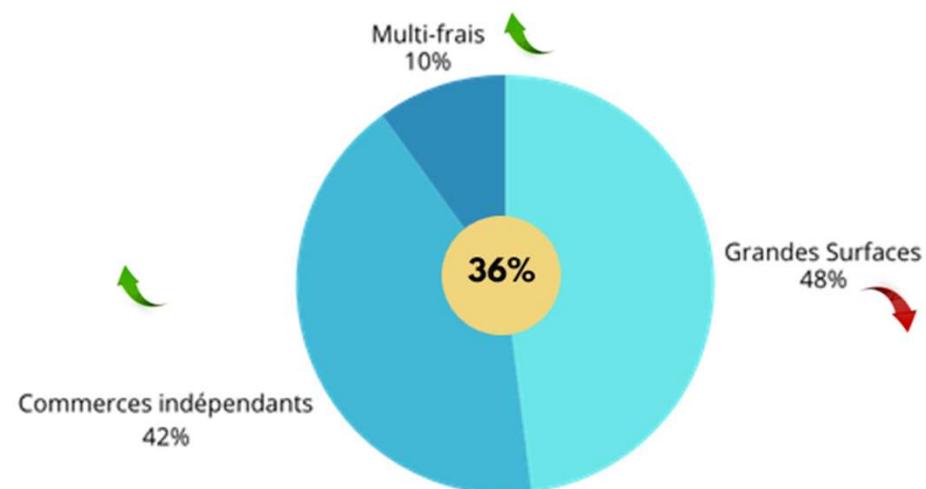
Le frais alimentaire : opportunités!



50 % des achats produits frais traditionnels repose sur les clients de plus de 60 ans

Source : Kantar, 2025, SIA

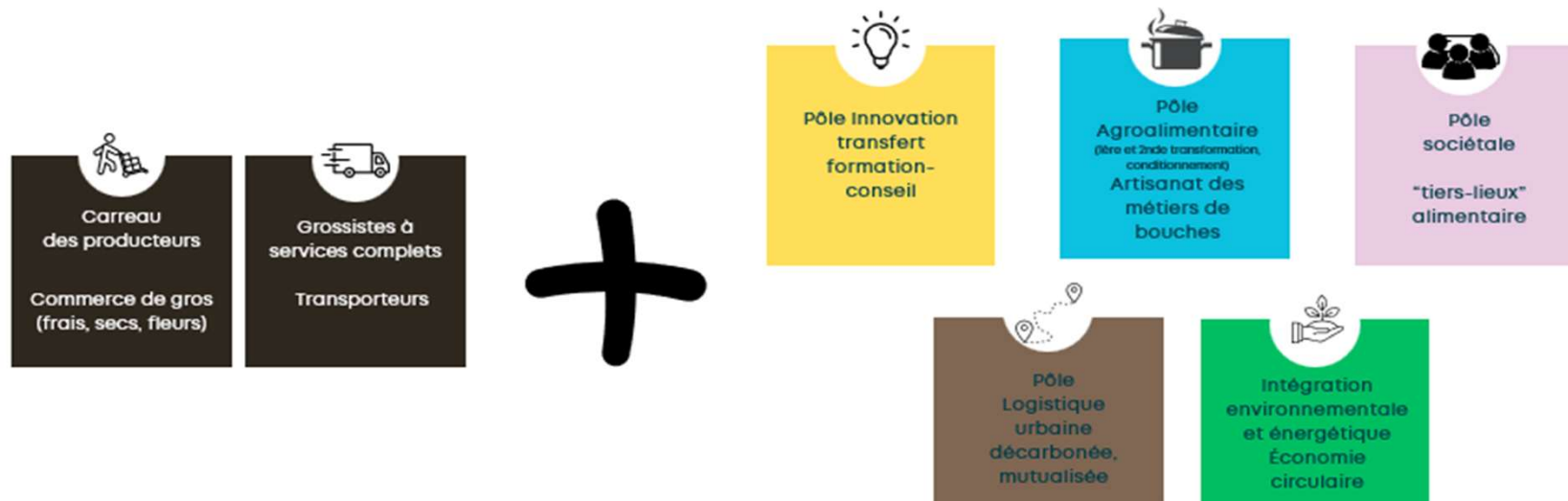
Les 3 circuits de distribution des produits frais traditionnels, poids en valeurs



Source : Circana, 2025

Panorama

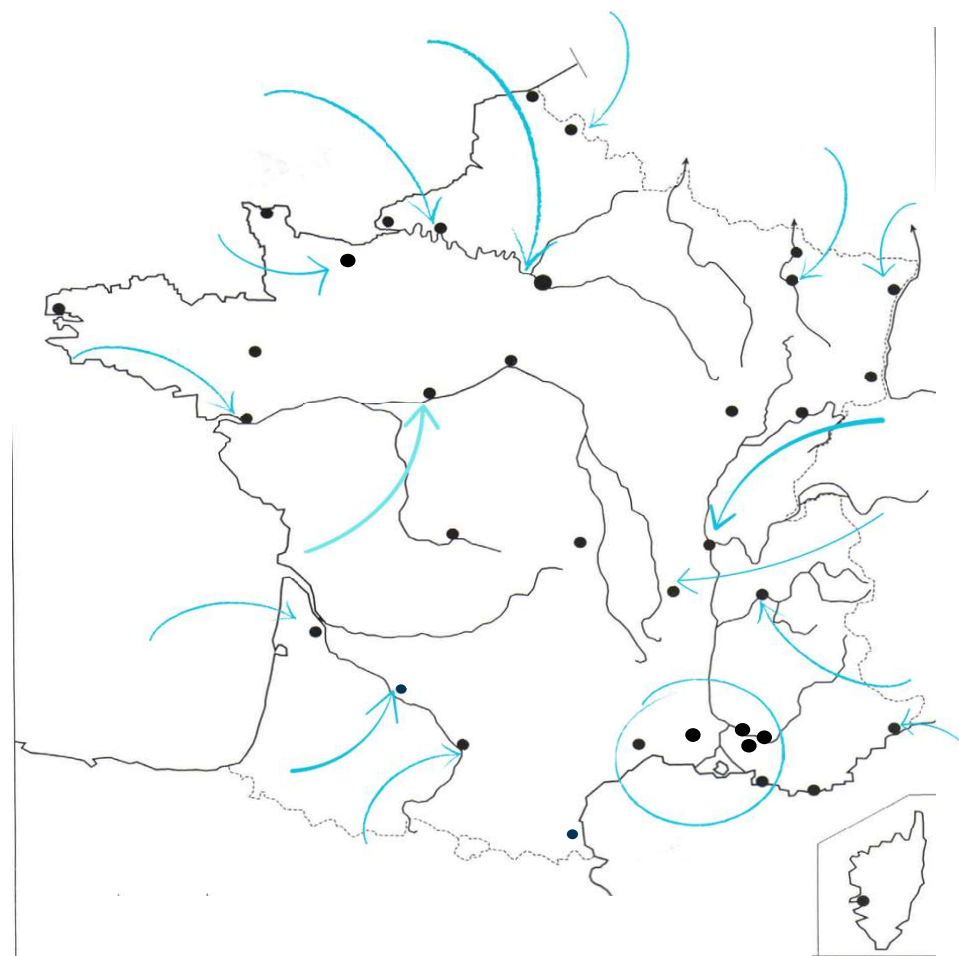
Les MIN et les marchés de gros s'adaptent



Panorama

Une belle dynamique de projets

- Entre 20M€ et 100M€ d'investissements observés (hors Rungis plus élevés)
- Des renouvellements de DSP
- Des projets « non MIN »
- Des projets s'inscrivant aussi dans le cadre de requalification urbaine plus globale (ex : ZAC, Plan de transformation de zone commerciale, écoquartier)



Economie générale

Les chiffres clés

L'étude des comptes des établissements met en évidence une situation contrastée. Si les comptes de résultat traduisent généralement une rentabilité faible, voire inexistante, les bilans comptables révèlent en revanche une structure financière particulièrement solide.

Les établissements disposent ainsi d'importantes réserves de trésorerie et présentent des niveaux d'endettement limités.

Cette situation s'explique en grande partie par l'histoire des MIN. Créés il y a plusieurs décennies, ils ont bénéficié d'investissements structurants aujourd'hui largement amortis et souvent non renouvelés. Cela a permis aux établissements d'accumuler progressivement de la trésorerie et de limiter le recours à l'emprunt.

94%

La part moyenne des loyers et charges locatives dans le total des produits d'exploitation des MIN. Le modèle économique actuel est tourné essentiellement autour d'une activité de foncière immobilière.

5%

La marge opérationnelle (Résultat d'Exploitation/Chiffre d'Affaires) constatée en Moyenne sur les trois derniers exercices qui illustre une rentabilité modérée.

X3

Le ratio de liquidité en caisse (Trésorerie/Passif courant) montre que les disponibilités couvrent largement les dettes d'exploitation, garantissant un très faible risque à court terme sur la trésorerie.

X0,5

Le ratio de dette nette (Dettes totales Trésorerie / Capitaux propres) montre que les dettes sont en grande partie remboursables immédiatement et que les capitaux propres couvrent largement le reste. Le risque de défaut à long terme est réduit grâce la trésorerie.

Economie générale

Trois grandes orientations stratégiques

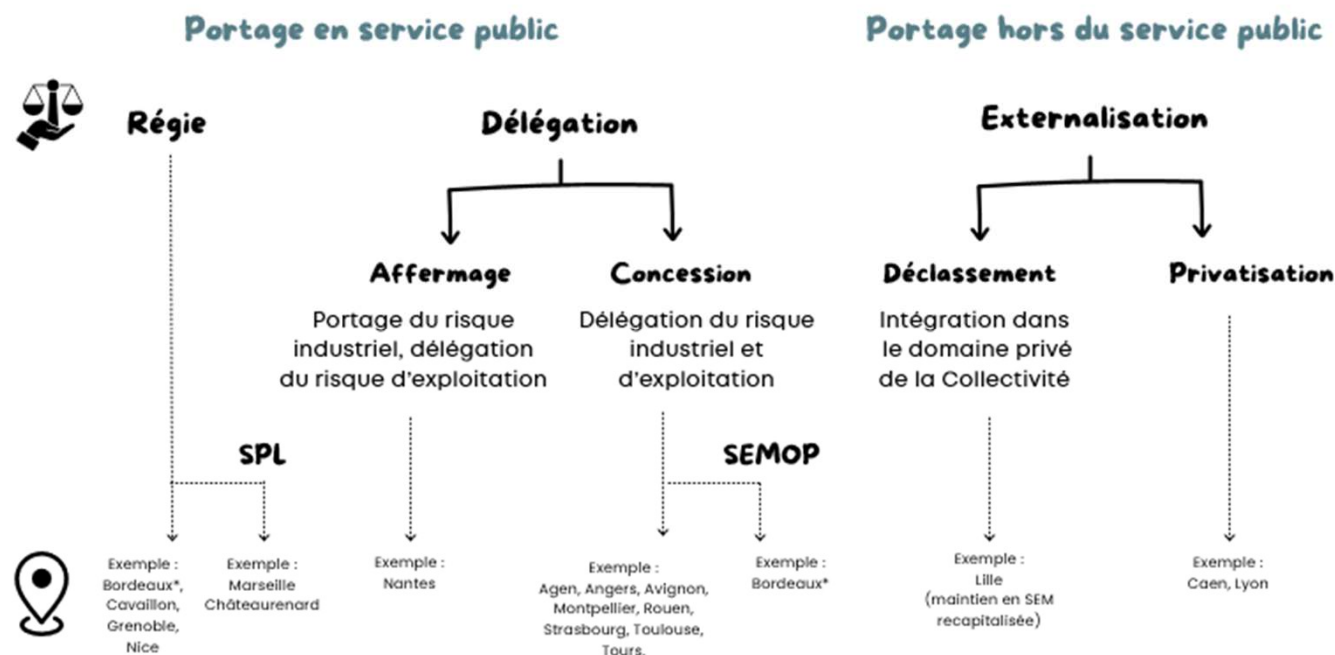
**Le MIN
« concentré »**

**Le MIN
« diversifié »**

**Le MIN
« disrupté »**

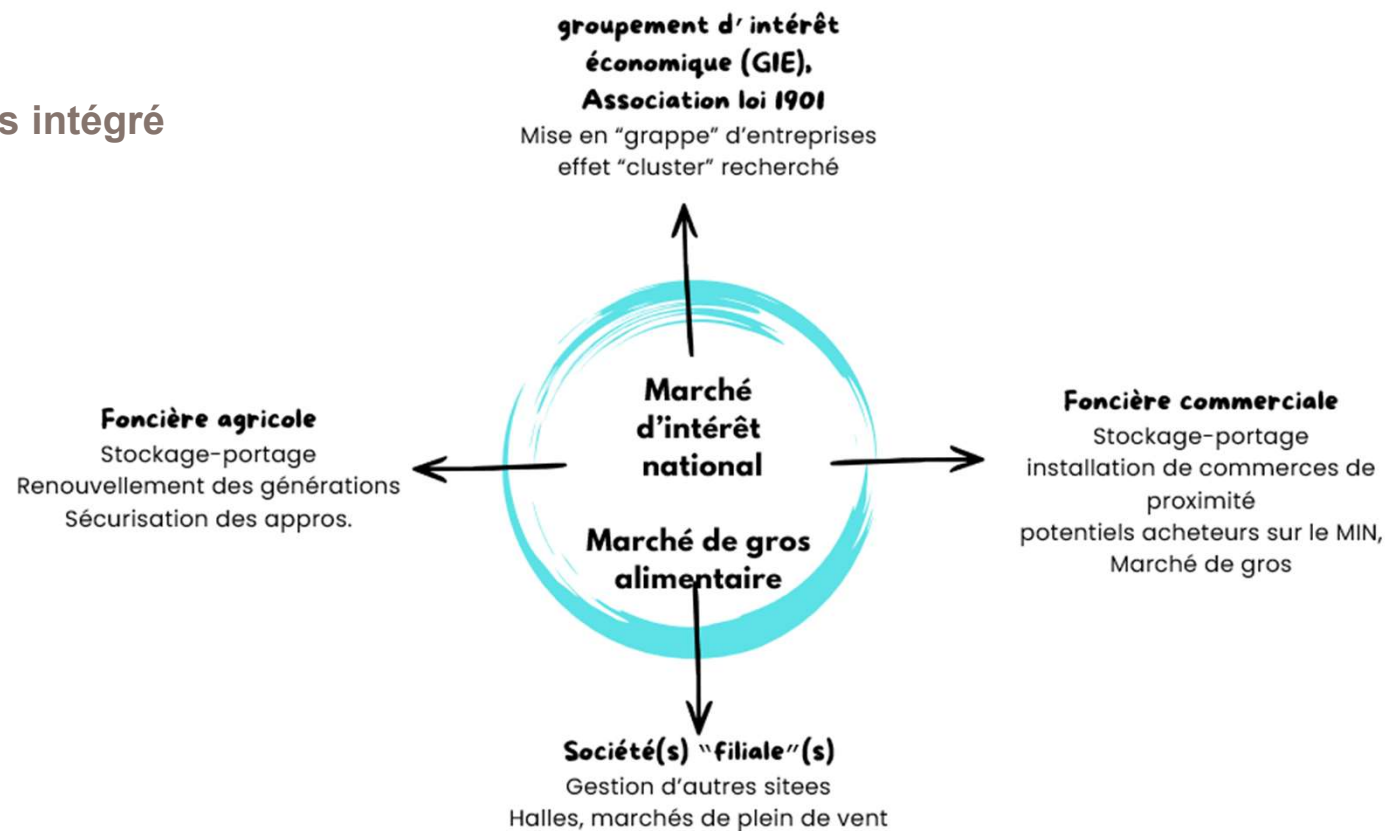
Panorama

Une diversité de portage où l'économie mixte reste dominante

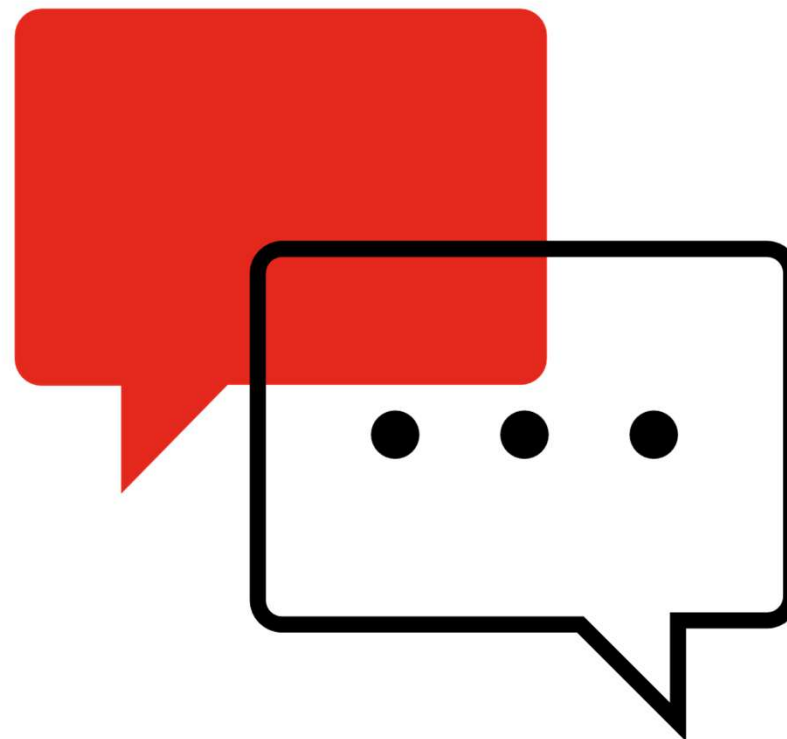


Panorama

Une gouvernance de projet plus intégrée



Temps d'échanges



02

**Innovations et
réflexions : les
témoignages des
opérateurs**

Les intervenants

Feriel Navarro

*Directrice Générale du MIN
de Grenoble*



Olivier Lauro

*Directeur général du MIN de
Montpellier*



Thomas Vincent

*Directeur général
d'Euralimentaire*



Julien Sciau

*Responsable
d'investissements
à la Banque des Territoires*



Le Grand Marché des Alpes

Présentation du plus petit MIN de France



Le Grand Marché des Alpes

Des Halles Sainte Claire à la voûte actuelle...

1957 :

La ville de Grenoble décide de décongestionner le marché Sainte Claire pour regrouper les grossistes, et pour des questions sanitaires et de circulation !



1961:

début de la construction.

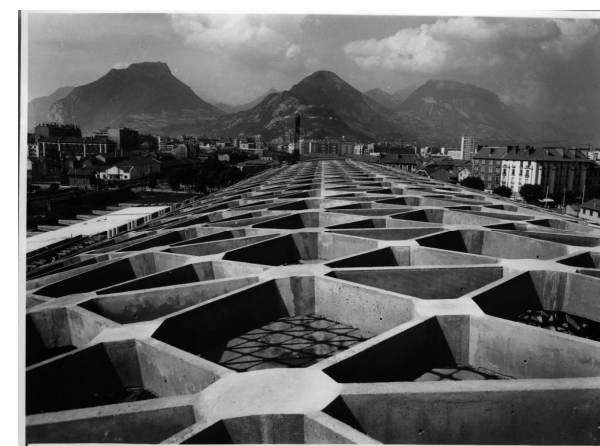
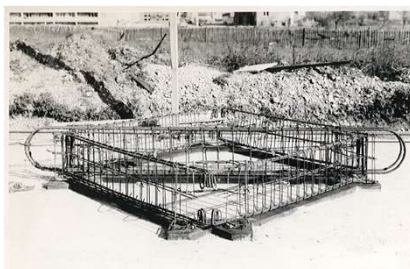
Le MIN a donc été construit sur 7 hectares, au cœur des axes routiers et desservi par la voie ferrée directement



Le Grand Marché des Alpes

Une construction particulière

Une voute autoportante en résille de béton armé:
40 mètres sur 160 mètres formée d'arcs croisés recouverte de
longues d'une toile qui permet l'éclairage naturel du bâtiment



Le Grand Marché des Alpes

Jusqu'à une halle labélisée site patrimonial remarquable



Fin 1963 :
Ouverture du marché

La halle sera classée
Patrimoine du XXème
siècle puis labellisée
« architecture
contemporaine
remarquable »



Aujourd'hui:

Sous la halle :
7000 m² de carreau

Autour de la halle:
48 boxes de 120m² ≈
5760m²

Sous la halle
≈ 4000m² sous-sols

10 000m² de parking

Le Grand Marché des Alpes

Une structure dédiée à la filière agro-alimentaire...



La ville de Grenoble a transféré la propriété du site à Grenoble-Alpes Métropole en 2015.
L'exploitation du marché de gros est déléguée à la **Régie du MIN**, régie à autonomie morale et financière.

Sur son site, le MIN compte une **60aine de locataires** dont **16 grossistes** et une **10aine de producteurs locaux** pour un CA d'environ **67M d'€** et 200 emplois qui se répartissent sur diverses catégories de produits:

Fruits et Légumes
Fleurs
groupement de producteurs locaux
Boucherie fraîche
Vins et bières/softs
Produits italiens
Produits de snacking
Emballages alimentaires
Généraliste Cash&Carry
Boulangerie/pâtisserie

Et les supports:
Achat/revente de
Palettes
Logisticien
Déchetterie
professionnelle
Station GNV
Bornes de recharges
électriques

Le Grand Marché des Alpes

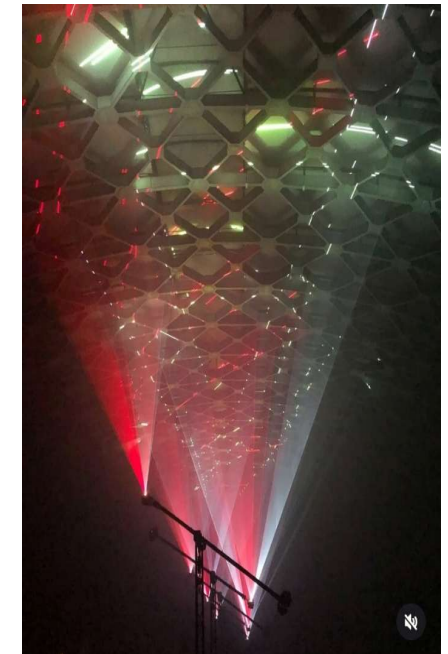
... et au patrimoine



Grenoble Street Art festival



Assemblée citoyenne de l'alimentation



Biennale experimenta

Le Grand Marché des Alpes

Le projet MIN Avenir



Les principaux constats :

- Le MIN est rempli à **100%** ! Il ne manque donc pas d'intérêt pour les acteurs économiques locaux **MAIS** les 7000m2 sont **sous-utilisés** car ne répondant plus aux besoins
 - Le budget est **stable** depuis plusieurs années **MAIS trop faible** pour facturer au prix de revient et pour dégager des investissements à la hauteur du bâtiment.
 - L'équipe est bien dimensionnée pour sa mission actuelle d'exploitation **MAIS** inadaptée à du **développement commercial**, à de la gestion de projets nécessaires à l'accroissement de l'activité et donc des marges financières
 - Le **bâtiment est reconnu**, attrayant, idéalement situé et a des loyers attractifs **MAIS** sa **rénovation** devient obligatoire et le budget est très conséquent (étude en cours)
- 2025, nous avons lancé le projet « **MIN Avenir** » pour redéfinir un modèle de MIN qui réponde aux enjeux actuels et futurs des acteurs économiques locaux de l'alimentation et prévoir un PPI soutenable

Le Grand Marché des Alpes

2025 : Niveau POLITIQUE - les invariants

En 2025, on cadre le projet politique:



Quid de la mise à jour avec le nouveau mandat qui vient juste de se mettre en place à la métropole?

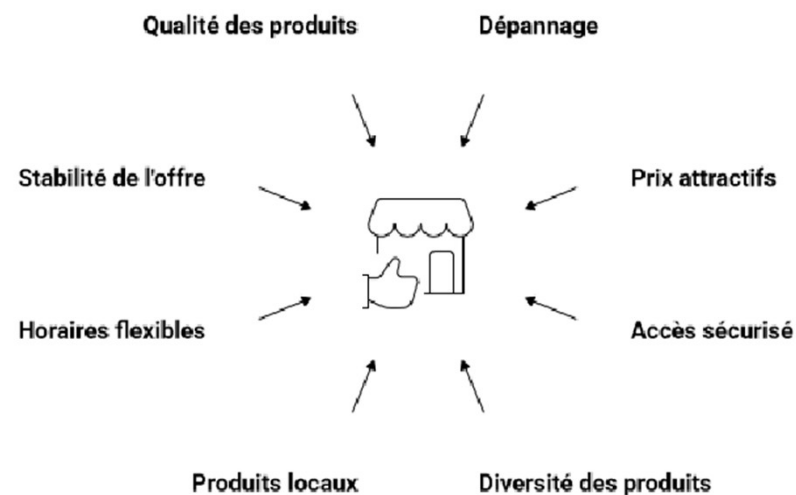
Le Grand Marché des Alpes

2025 : Niveau USAGERS - les invariants

Les besoins des locataires :



Les besoins des clients :



Le Grand Marché des Alpes

Aujourd'hui : Niveau technique - les scénarios

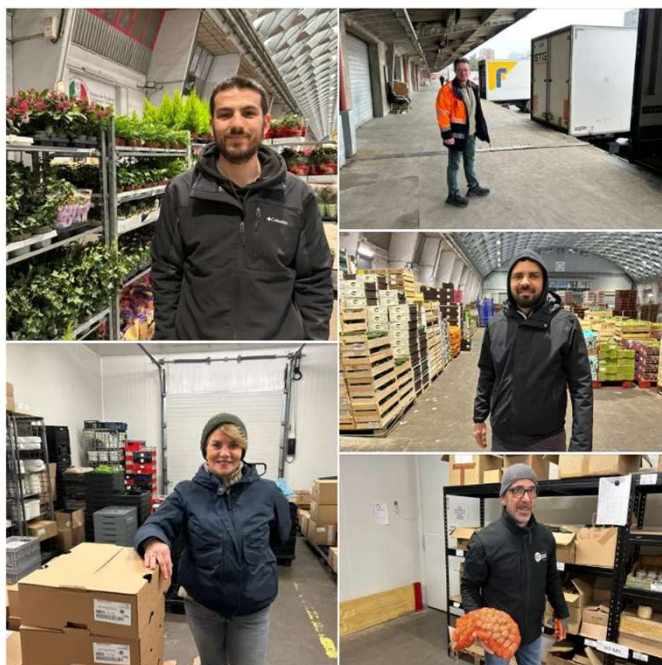


L'équipe projet s'est étoffé d'un cabinet conseil car de nombreux enjeux avant l'automne pour que le projet puisse être intégré au PPI de la Métropole:

- Acculturer les **nouveaux élus** et le nouveau conseil d'administration du MIN
- Vérification l'adéquation du projet avec le nouveau **projet politique**
- Maintenir la **collaboration** avec la ville de Grenoble où est située le MIN et qui porte aussi un projet alimentaire et de reconstruction de cuisine centrale
- **Confronter les pistes** avec les besoins actuels / pistes avec benchmark
- **Modéliser** le projet sur ses usages, services, économie, travaux via 2 à 3 scenarios
- Travailler sur la **gouvernance** de l'outil à mettre en place au service du projet: MIN ou pas? Régie ou pas?
- Absorber les **aléas projet**: découverte de fissures dans la structure béton du bâtiment (pas la voûte)
- Gérer l'**exploitation quotidienne** du site

Le Grand Marché des Alpes

Merci de votre attention



Euralimentaire

Site d'excellence



Euralimentaire

Un des 5 sites d'excellence de la MEL



Santé
EURASANTE
190 entreprises
3 400 emplois
85 incubés/accélérés/an



Textiles & matériaux
EURAMATERIALS/CETI
20 entreprises
30 incubés/accélérés/an



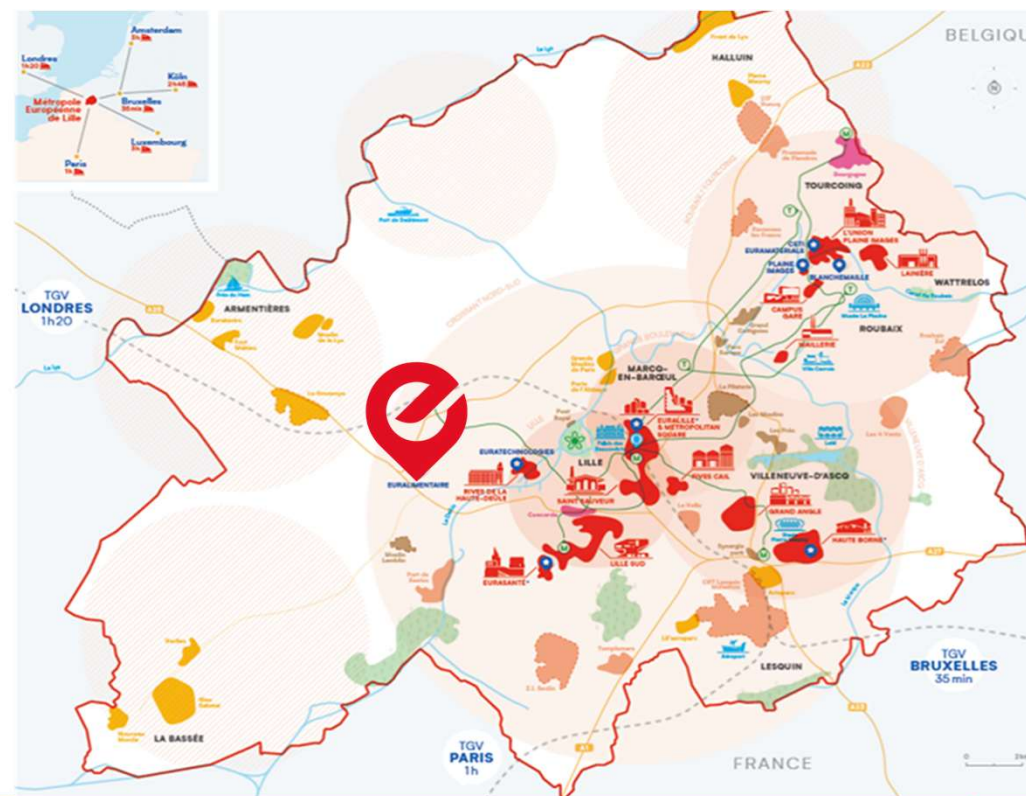
Alimentaire/foodTech
EURALIMENTAIRE
84 entreprises
34 incubés/accélérés/an



Numérique
EURATECHNOLOGIES
300 entreprises
4 500 emplois
200 incubés/accélérés/an

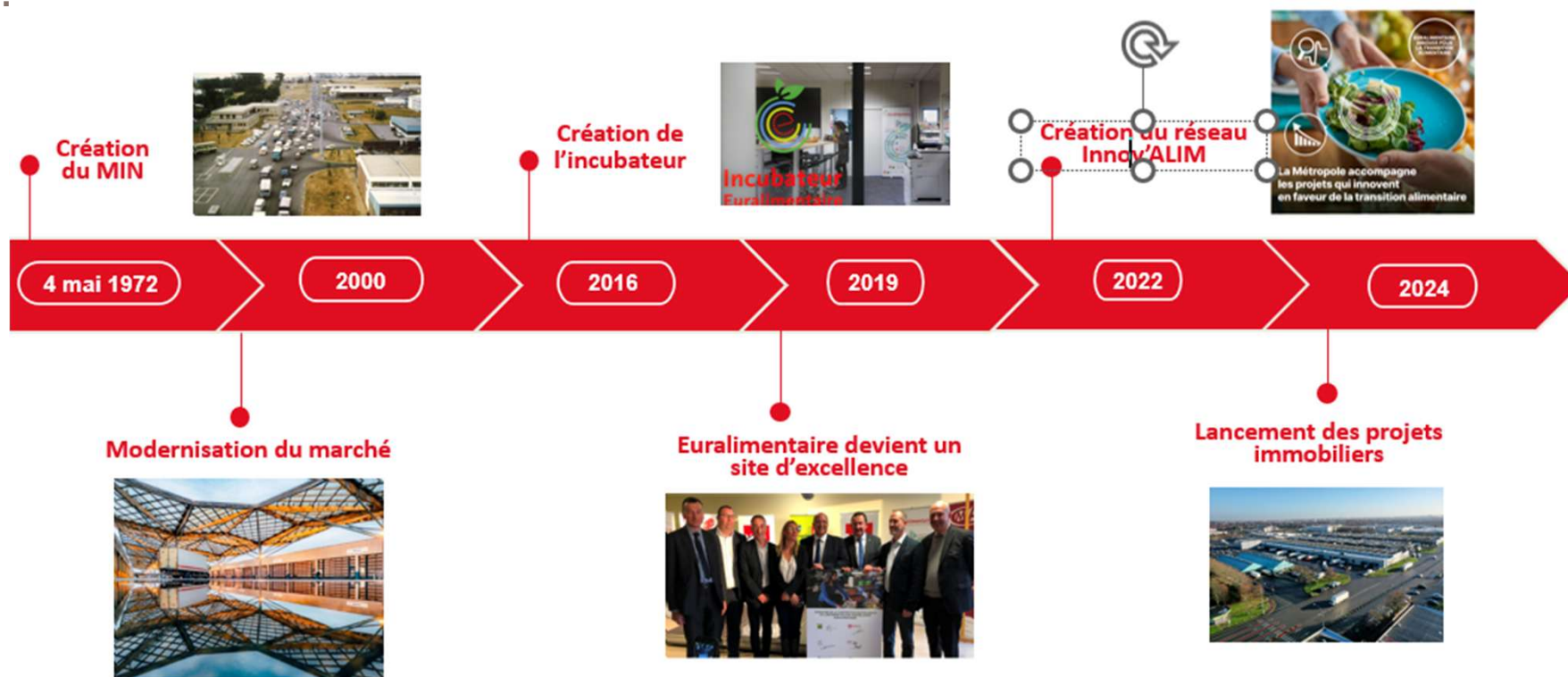


Industries Créatives
EURACREATIVE by Plaine Images
140 entreprises
1 800 emplois
50 incubés/accélérés/an



Euralimentaire

Un peu d'histoire...



Euralimentaire

Les 8 rôles de la SAEM : Pilotage, aménagement et animation de l'écosystème Euralimentaire



Euralimentaire

Les chiffres clés du marché du gros



Chiffre d'affaires
des grossistes en
fruits et légumes :

Env. 257 M€



Environ

190 000

tonnes de produits
commercialisés sur le site



50 grossistes

38 grossistes en Fruits et
Légumes

20^{aine} d'autres entreprises
sur le site



**Produits les plus
vendus :**

orange, clémentines,
tomates, bananes et
pommes de terre, carottes,
choux, poireaux



1650 acheteurs
restaurateurs, marchés
de plein vent, primeurs,
GMS, restauration
collective ...



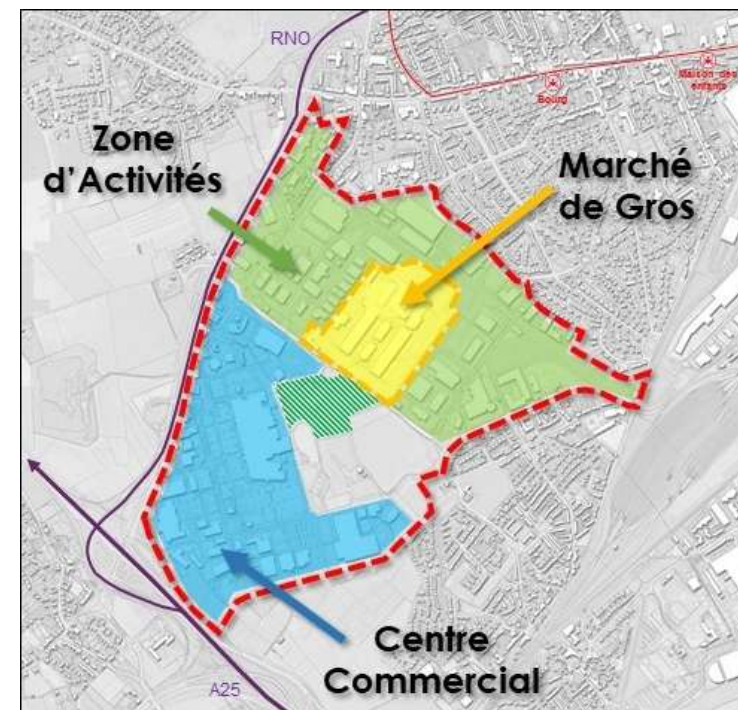
Environ

550 emplois

sur le site

Euralimentaire

Une localisation stratégique - Grand Euralimentaire : 200 ha sur 5 communes



Euralimentaire

Des partenariats hors les murs... et InnovAlim



Partenariat avec **la Ferme du Fort** (ferme de permaculture bio intensive sur 7 hectares) – Ennetières-en-Weppes



Mise à disposition par JUNIA - ISA d'un espace de 50m² pour Euralimentaire (incubateur) dans **le Palais Rameau** afin de renforcer le lien entre les étudiants et l'environnement des startups

Euralimentaire

L'incubateur et les startups



1000 m²
dédiés aux start-ups

4 programmes

We.Pulse
We.Start
We.Boost
We.Rise

5 domaines

Foodtech
Nutrition et Santé
Alimentation Durable
Digital Food
Retail et Supply chain



Environ
40 startups
accompagnées dont
une **10aine** sur site



enako



Euralimentaire

Des projets d'aménagement

AJOUT DE NOUVEAUX BATIMENTS & PROGRAMMES COMPLEMENTAIRES SUR LE SITE D'EXCELLENCE

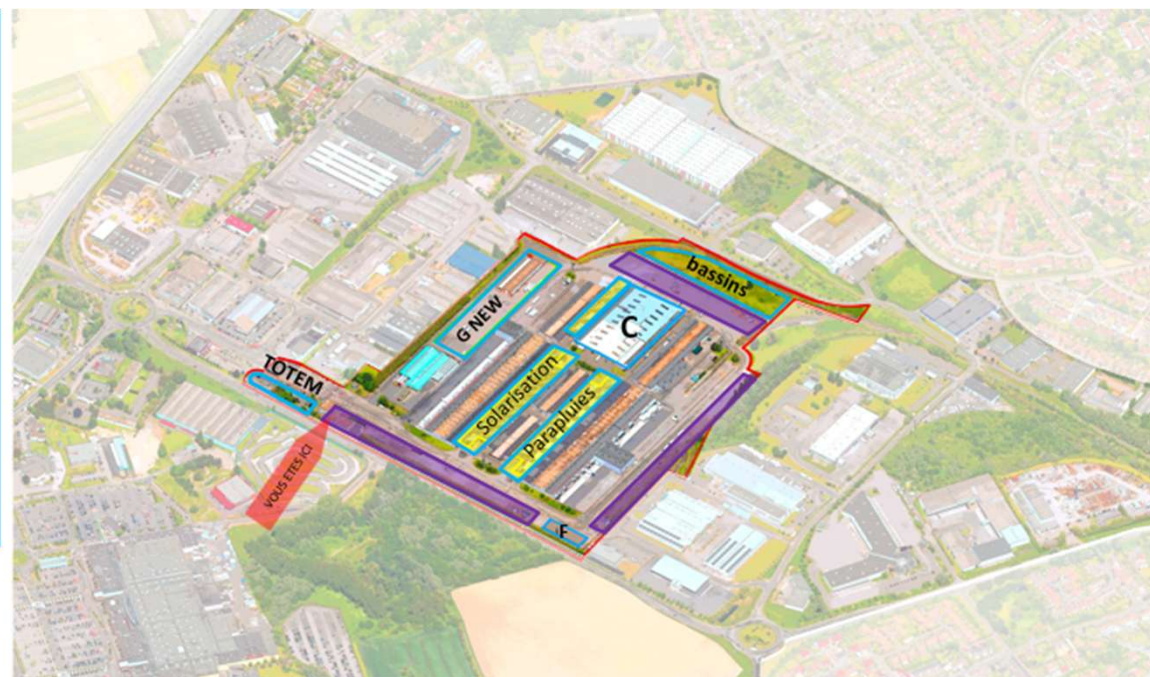
Projets actuels

- Bâtiments existants C&F – Activité agro alimentaire
 - Création de 2 300 m² de surface en location
- Bâtiment neuf GNEW – Activité agroalimentaire
 - Démolition Bât. G existant (1 200 m²)
 - Création de 6 500 m² de surface en vente et location
- Auvents existants (Parapluies)
 - Réhabilitation, solarisation et exploitation (14 000 m²)
- Bâtiment neuf Totem – Activité mixte tertiaire/agroalimentaire
 - Création d'environ 6 000 m² de surfaces en vente / location

Projets actuels

Projets à définir

+ 30 000 m²



Euralimentaire

Des projets d'aménagement

Projet TOTEM – 5 500 m²

Cellules de transformation – 350 m²

1 cuisine - 50 m²

1 Restaurant - 430 m²

Bureaux - 4 000 m² (51% SAEM)

Evènementiel (salle, et place village) - 280 m²



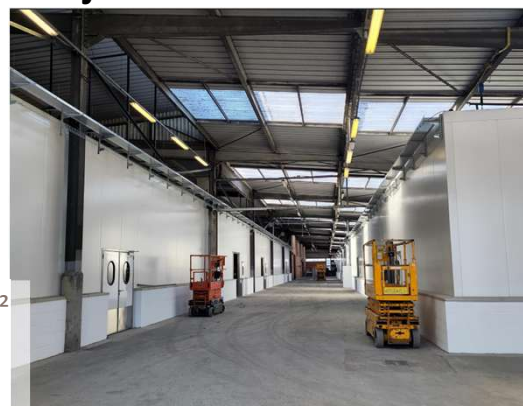
7 cellules de stockage froid - 1 190 m²
3 cellules de transformation - 570 m²
3 cellules de stockage sec – 540 m²

Projet GNEW – 6 500 m²



2 cellules de stockage froid – 3 500 m²
2 cellules de transformation – 3 000 m²

Projet C&F – 2 300 m²



Projet AUVENTS – 14 000 m²



Réhabilitation solarisation auvents

Les intervenants

Feriel Navarro

*Directrice Générale du MIN
de Grenoble*



Olivier Lauro

*Directeur général du MIN de
Montpellier*



Thomas Vincent

*Directeur général
d'Euralimentaire*



Julien Sciau

*Responsable
d'investissements
à la Banque des Territoires*



Marché Gare de Montpellier

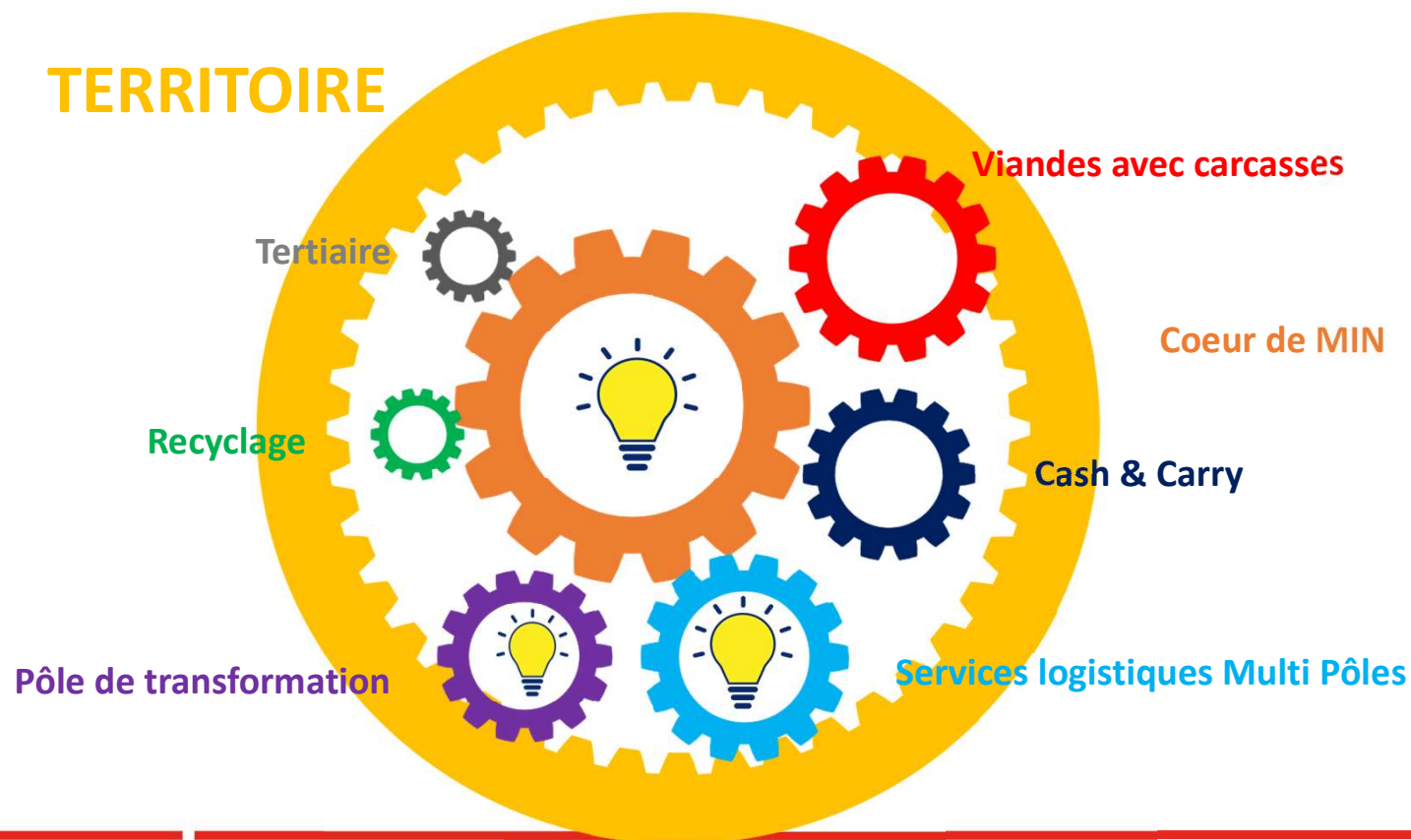
2026

Zoom sur les Pôles du Marché Gare



Marché Gare de Montpellier

TERRITOIRE



Marché Gare de Montpellier

3 000m²



de surface totale aujourd'hui,
un second programme d'extension
de 1 000m² supplémentaire
le portera à 4 000m² courant 2025

100

emplois sur la zone



15

ateliers de transformation
installés dans cet espace
(dont 2 partagés)



Zoom sur le pôle de transformation alimentaire

LES ATELIERS PARTAGÉS

Vous êtes un **artisan**, un **traiteur**, un **producteur**, une **structure de formation** ou un **porteur de projet** en phase test ?

RAISON D'ÊTRE

Afin d'accompagner la transformation de denrées alimentaires de proximité, et par là même de structurer les filières agricoles sur le territoire de la Métropole de Montpellier, le Marché Gare propose des espaces partagés tout équipés aux normes alimentaires, ainsi que des équipements professionnels.

UTILISATEURS

Le Marché Gare vous propose une solution flexible et économique évitant l'aménagement de locaux et l'acquisition d'équipements et de machines.

Porteurs de projets agroalimentaires, professionnels souhaitant tester des recettes, traiteurs, structures de formation, producteurs agricoles cherchant à diversifier leur activité en transformant leur production.

LES ESPACES PARTAGÉS

L'Atelier de Transformation **1**

AMÉNAGEMENT

D'une superficie de 93m², l'Atelier de Transformation dispose de deux salles de production (zones de prépa froide et chaude), d'une salle de plonge, d'une chambre froide, d'un vestiaire et d'un sas de réception/expédition marchandises. Une salle de pause dans le bâtiment, ainsi qu'un vestiaire collectif sont accessibles.



MATÉRIELS

Les équipements disponibles dans l'Atelier de Transformation permettent de réaliser diverses activités : légumerie, traiteur, boulangerie, biscuiterie, pâtisserie, confitures, sirops, sauces ... »

Retrouvez le détail des équipements disponibles:



FONCTIONNEMENT

La location se fait à la journée, une seule entreprise utilisatrice par journée et les réservations se font par téléphone ou mail. Le locataire est responsable du nettoyage de l'Atelier et des matériels.

L'Atelier de Surgélation **2**

Equippé d'un surgélateur vertical de grande capacité ACRI, ainsi que d'une chambre froide négative, l'Atelier de Surgélation permet de surgeler rapidement et de façon professionnelle vos produits pré-emballés, qu'ils aient été préparés à l'extérieur, ou bien dans l'Atelier de Transformation, situé dans le même bâtiment.



3 Les Zones de Stockage

À proximité des Ateliers se trouvent deux zones de stockage mutualisées, respectivement en froid positif et en sec (ambiant). Vous pouvez ainsi stocker à l'année, ou sur un besoin ponctuel, vos matières premières, produits finis, consommables et matériels.



Marché Gare de Montpellier

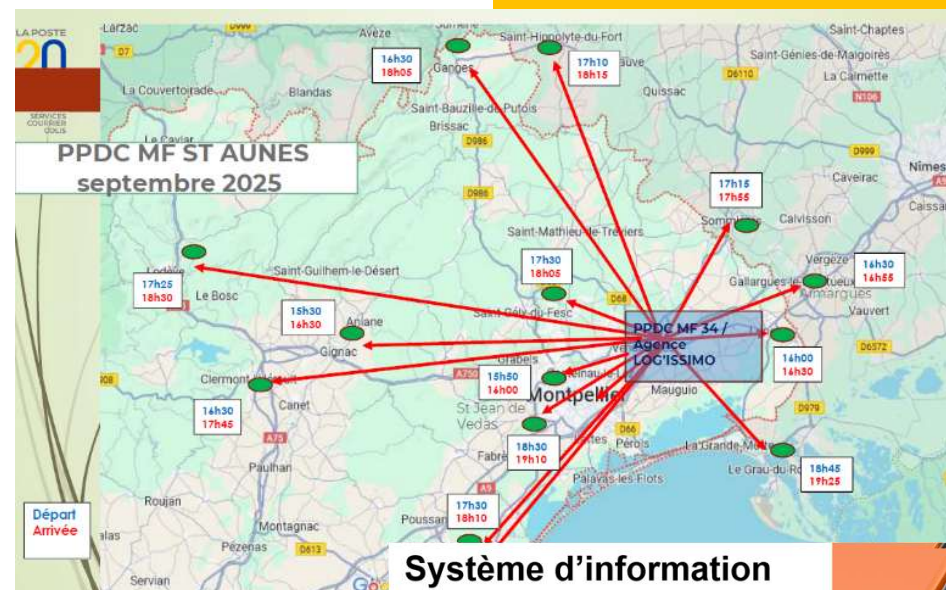
Impacts

- Diminution du coût social
- Réduction des kilomètres parcourus
- Baisse des émissions de GES
- Sécurisation et augmentation des débouchés
- Accès à l'alimentation durable

Témoignage: **Juliette**
Eleveuse de vaches laitières
"Top, merci !
Au lieu de passer ma journée à livrer, j'ai pu m'occuper d'elles"



Zoom sur le Pilotage de flux



Système d'information

- Marketplace multi-vendeurs
- Planification des flux
- Traçabilité et chaîne du froid
- Facturation multi-prestations
- Interopérabilité

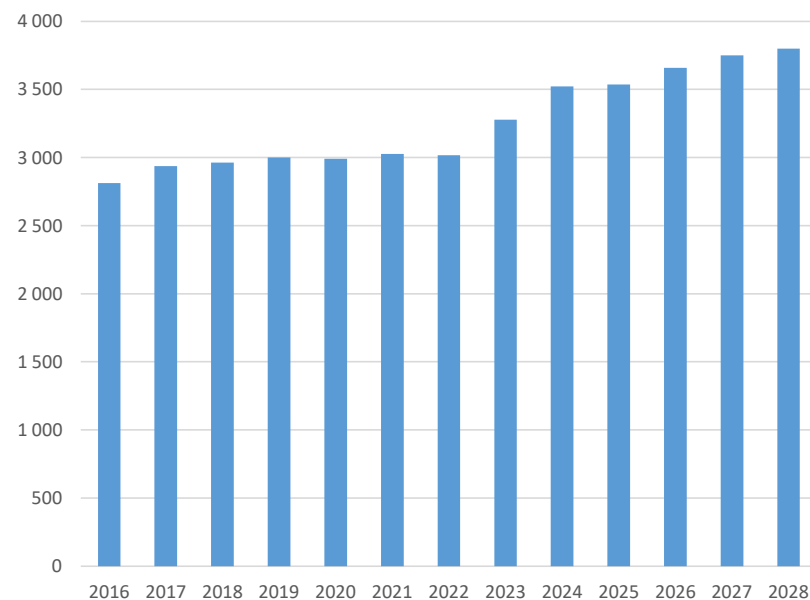


Marché Gare de Montpellier

Zoom sur la rentabilité pour le territoire



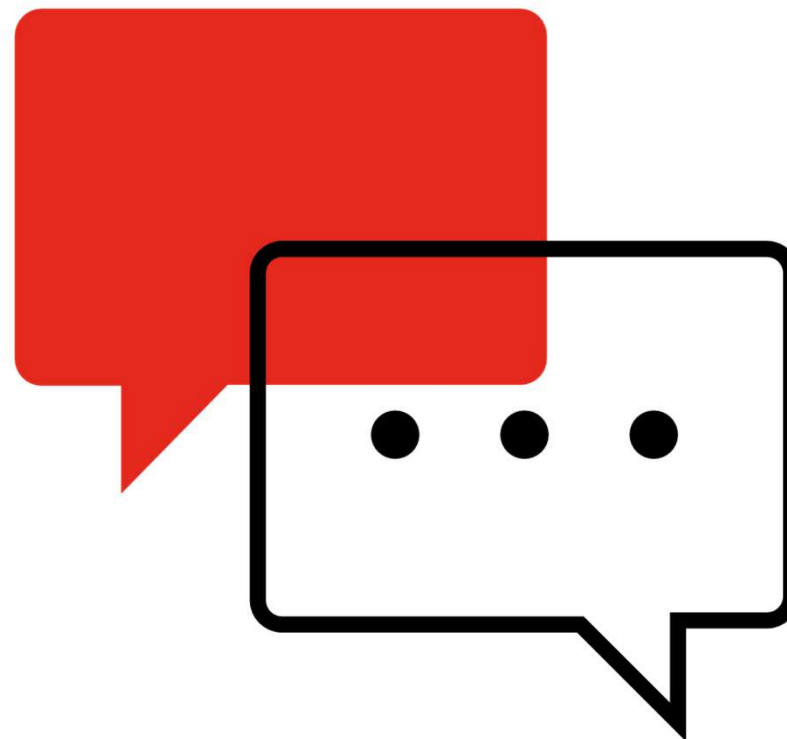
Chiffre d'Affaires + Sub. récurrentes



5 x rentable pour le territoire

- 1 – Emulation et sous-traitance entre entreprises du MIN (lien entre dirigeants, évolution du personnel....),
- 2 – Sourcing (producteurs locaux),
- 3 – Sous-traitance (croisés, maintenance industriels, logistique...),
- 4 – Maintien et développement d'emplois directs (*) et indirects (production et sous-traitance) mieux formés,
- 5 – Création d'une fiscalité propre pour les collectivités comme pour le MIN (redevance du MIN + fiscalité locale).

Temps d'échanges



03

L'intervention de la BDT

Intervenant

Jean-Baptiste Béoutis
*Directeur d'investissement
à la Banque des Territoires*



L'intervention de la BDT

Outils et offres - Secteur agricole et alimentaire

Accompagner la transition et la résilience agricole et alimentaire des territoires



L'intervention de la BDT

Outils et offres : focus sur les entreprises publiques locales

Accompagner les collectivités pour structurer les SEM, les filiales de SEM, les SPL et les SEMOP



L'intervention de la BDT

Thèse d'investissement - Résilience agricole et alimentaire

INVESTISSEMENTS
DIRECTS

Foncier - Production

Aide à l'installation et transition des pratiques

Appui au **renouvellement des générations** à la **transition des pratiques** : formation des exploitants, développement de revenus complémentaires, agrivoltaïsme, valorisation des services écosystémiques, etc.

Unités de **production alternatives et innovantes** (aquaponie, fermes d'insertion par l'activité économique, agriculture urbaine...)



Stockage et transformation

Filières territoriales

Outils locaux de **stockage** et de **transformation**



Structuration de **filières territoriales**, relocalisation de filières stratégiques (1^{ère} et 2^e transformation)

Financement de l'**immobilier industriel**, efficacité énergétique et hydrique des **industries agroalimentaires**



Financement des **industries diminuant les besoins d'importation** (engrais, alim. animale, protéines végétales...)

Distribution

Marchés d'intérêt Nationaux et locaux, plateformes logistiques alimentaires

Circuits courts et de proximité, distribution et restauration locale et durable



Restauration collective et cuisines centrales



Logistique décarbonée et du dernier km

Circularité & revalorisation

Lutte contre le **gaspillage alimentaire**

Bouclage des cycles des nutriments et valorisation des co-produits



Réemploi des contenants alimentaires, consigne



Reconditionnement des équipements professionnels



INVESTISSEMENTS
INTERMEDIÉS

Structures de **portage de foncier agricole** (foncières) pour préserver les terres, faciliter l'installation et la transition des pratiques



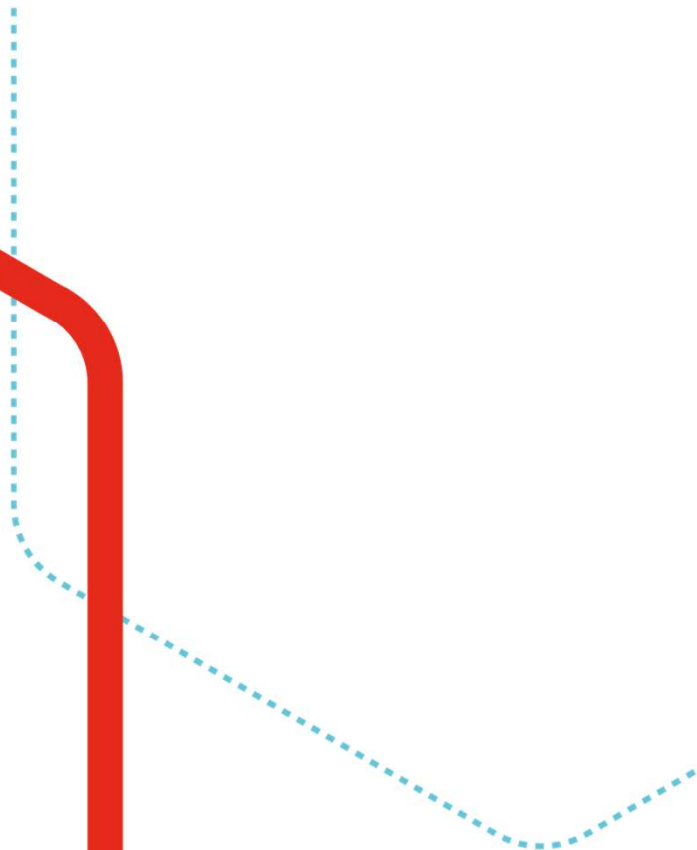
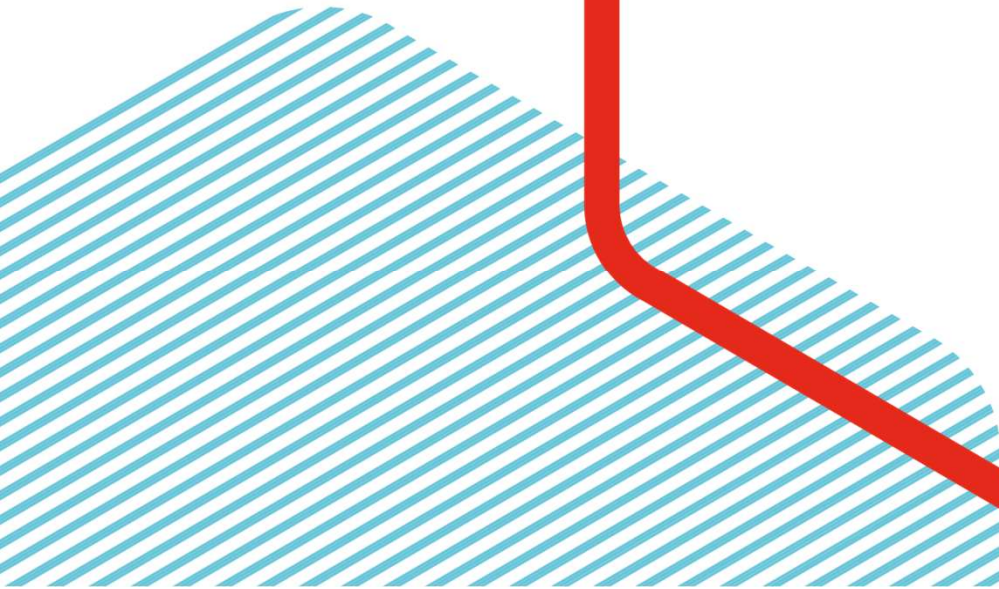
Fonds d'investissement à impact, dédiés au financement d'entreprises et d'infrastructures concourant à la **résilience** du système agricole et alimentaire, à la **transition** agroécologique des pratiques et à la **robustesse** économique des exploitations



Qu'avez-vous pensé de l'événement ?

N'hésitez pas à répondre au questionnaire de satisfaction !





banquedesterritoires.fr

 **in** **f**   | @BanqueDesTerr