Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

MIN de rien, l’ancienne économie n’est pas morte !



A l’heure où le commerce en ligne triomphe et met à genou nombre de distributeurs, les MIN (Marchés d’Intérêts Nationaux) pourraient apparaitre comme une survivance du passé, voire une anomalie. Mais que nenni ! Dans notre région ils sont plusieurs à faire quotidiennement la démonstration que l’ancienne économie n’est pas morte et qu’elle a même consolidé ses positions. Qui l’eut cru ?

Crée par le Général (de Gaulle) au début des années 60, les MIN (une vingtaine en France et cinq en Provence-Alpes-Côte d’Azur*) sont un modèle d’interventionnisme de l’État original et très intéressant. Loin des modèles collectivistes et de leur planification aussi imbéciles qu’inutiles, il s’agissait au sortir de la deuxième guerre mondiale de rationaliser et moderniser les circuits de distribution alimentaire. L’enjeu était de taille, il fallait nourrir les habitants des grandes villes dont les populations se

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

développaient à la vitesse grand V.

Une simple place de marché pour les professionnels
L'idée des MIN est simple, et c'est ce qui en fait sans aucun doute son succès. Il s'agit, dans une unité de lieu et sur un temps donné, de mettre en relation des vendeurs, en l'occurrence des producteurs, avec des acheteurs, commerçants, restaurateurs, grossistes… Une simple place de marché pour les professionnels, où on laisse justement le marché organiser son activité. Les MIN bénéficient d'un statut juridique particulier, et aujourd'hui, bien que leur autorisation d'exercice relève toujours d'un décret du Premier Ministre, les régions en sont, depuis 2004, les collectivités de tutelle. Chaque MIN a la possibilité de choisir la structure de gestion qui lui convient le mieux, souvent une régie municipale (forme de délégation de service public).

Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner
Grâce à ce modèle original, cet acteur économique, incontournable dans la filière des produits frais, est autonome et indépendant. Et la différence des autoroutes, ces petites pépites de notre économie nationale ne sont pas cessibles…
Certes, ce type de commerce nécessite de se lever dés poltron minet, entendez par là 3h00 du matin, quand même. Mais on peut y voir, y sentir, voire y goûter les produits proposés par les producteurs. Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner… Et puis il y a les rapports humains qui restent fondamentalement indispensables à toute vie en société.

Les MIN reste un canal de distribution qui compte
Mais tout n'a pas toujours été facile. Au milieu des années 70, avec le développement de la grande distribution, qui a créé ses propres filières, les MIN ont perdu beaucoup de terrain. On leur prédisait même une fin inéluctable. Mais ils ont résisté et se sont adaptés en jouant la carte de la qualité et des produits locaux.
Les MIN reste un canal de distribution qui compte, aux côtés de la grande distribution et des circuits courts. Aujourd'hui, 35 % des produits alimentaires frais y transitent, contre 80 % dans les années 60. Ils sont un contre point nécessaire aux évolutions actuelles du commerce et de la distribution. Et franchement il y a quelque chose de réconfortant dans ce modèle.

**Avignon, Cavaillon, Chateaurenard, Marseille et Nice*

Pour en savoir plus

Min de Cavaillon : 2024 sera portée sur l'innovation, l'investissement et le territoire

ECOMIN, le poumon vert et économique d'Avignon n'en finit pas de se régénérer

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Au four et au moulin, Henri de Pazzis désormais sur ses terres à Saint-Rémy-de-Provence



Avec son look d’aristocrate, de gentleman-farmer en velours, Henri de Pazzis avait installé Pro Natura en 1987, entreprise de fruits et légumes en gros, à deux pas de l’autoroute A7 et du MIN de Cavaillon. N° 2 européen et leader français du marché bio, il s’agrandit, crée des dizaines d’emplois, exporte de façon exponentielle. Jusqu’à faire entrer un fonds d’investissement US pour se développer encore plus. Mais le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

loup est dans la bergerie et rêve de bio industriel. Ce sera le coup de grâce, il sera remercié par les Américains en 2014, alors que le chiffre d'affaires de Pro Natura s'élevait à 90M€.

Henri de Pazzis n'est pas homme à rester un genou à terre et à déprimer. Avec son chèque en main, il franchit le pont de la Durance, quitte le Vaucluse et s'installe dans les Alpilles, à Saint-Rémy-de-Provence, où vivaient ses oncles et tantes et là, il s'invente une nouvelle vie.

Ce néo-paysan plante sur 45 hectares des variétés anciennes de blés ('Touselle de Nîmes', 'Rouge de Bordeaux', 'Saissette d'Arles', 'Barbu du Roussillon', 'Meunier d'Apt'). « Des semences rustiques, qui donnent des plants bons à la fois pour la terre et pour l'organisme humain, dit-il. Ils font partie de notre patrimoine gustatif. » Il pratique également une rotation des cultures, luzerne, pois chiches, lentilles à tour de rôle pour fertiliser le sol et surtout, ne pas l'épuiser.

Pour parfaire sa connaissance de la farine et du pain, il passe quelques semaines en formation près de Sisteron, à l'École Internationale de la Boulangerie à Noyers-sur-Jabron. « Pour les pains, fougasses, brioches, nous avons un petit miracle : la panification au levain nature, la fermentation lente, avec des arômes différents, pas ces fournées industrielles avec des levures chimiques », explique Henri de Pazzis. Il a passion de la nature, de l'authentique, de l'harmonie, de la terre nourricière. « Mieux manger, c'est mieux vivre », commente-t-il.

Boulanger et meunier, Henri de Pazzis se retrouve à la fois au four et au moulin. Avec femme et enfants, il vit aujourd'hui à Saint-Rémy où il a implanté Terre & Blé, au n°24 Avenue Albin Gilles, un fournil avec 18 salariés. Miches cuites au four à bois, pains dorés, navettes, tourtes et pompes à huile y côtoient des focaccias.

Pile en face, au n° 23, Alpilles Bio, un magasin avec 17 salariés, dédié aux produits issus de l'agriculture bio et locale. « Nous avons des cochons de Fontvieille, des agneaux et du bœuf de Lozère, des génisses de l'Aubrac », détaille Henri de Pazzis. Dans cette grande épicerie fine, une gamme complète de bio, viandes, fruits et légumes, un rayon traiteur, une crèmerie avec fromages à la découpe, une pâtisserie, une cave à vins, en tout, 8 500 références, c'est dire. Sans oublier un espace bien-être avec naturopathe, sophrologue et kinésiologue.

Néo-paysan-meunier-boulanger, Henri de Pazzis a aussi publié *Murmure du monde* avec une préface ciselée par Sylvain Tesson et *La part de la terre* sous-titrée : l'agriculture comme art. Pour lui, « l'agriculture est un art qui révèle la chair du monde. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Grand pique-nique à Lauris, au marché paysan pour découvrir le nouveau pain 100% local



Le Parc naturel régional du Luberon avec Agribio 04 a accompagné le pain 'Blé paysan bio' pour la nouvelle filière territoriale blé-farine-pain bio. Ce nouveau pain est le résultat de 10 ans de travail. Il valorise les variétés locales de blés paysans, avec une dizaine de producteurs locaux et des boulangers bio du territoire Luberon-Lure. Pour le présenter, le parc naturel régional du Luberon invite les habitants et leurs amis à grand pique-nique jeudi 23 septembre au marché paysan de Lauris de 18h à 21h. L'idée ? Venir avec son pique-nique pour le composer sur place en profitant des animations et en dégustant pain et vin.

Animations sur la Lub'ambule, le nouveau stand mobile du Parc

•Atelier enfants : « Viens pétrir ton pain blé paysan bio »
•Animation « Céréales et légumineuses, qui sont-elles ? »
•Dégustation de pains « blé paysan bio »
•Les accords vins-fromages : dégustation de vins marqués Valeurs Parc avec le Syndicat AOC Luberon (Appellation d'origine contrôlée)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

À 18h30 : temps officiel

•Présentation du nouveau pain « blé paysan bio », un pain 100% local marqué Valeurs Parc Luberon
•Présentation de la Cité de l'alimentation à Lauris
•Remise des plaques Valeurs Parc à 3 boulangers de la filière « blé paysan bio »
•Remise des diplômes Valeurs Parc à 6 professionnels du tourisme nouvellement marqués.



Au menu du pique-nique

Des Produits frais du marché paysan et des grillades d'agneau. Cette opération est réalisée en partenariat avec Au Maquis, le Café villageois, le Syndicat AOC Luberon, les producteurs du marché paysan de Lauris, la Fédération des parcs naturels régionaux.

En avoir plus

Avec l'appui de la Fondation de France, du Département des Alpes de Haute-Provence et du programme européen Leader coordonné par la Région Sud, le Parc naturel régional du Luberon et Agribio 04 ont mis en place une filière territoriale blé-farine-pain bio à partir de variétés paysannes de blé cultivées par des producteurs motivés par la biodiversité cultivée. Plébiscités par la meunerie locale, ces blés anciens sont inscrits dans une charte « farine et pain bio de variétés de pays cultivées en Provence ». Après des tests consommateurs réalisés à l'automne 2020, les pains « blé paysan bio » sont maintenant commercialisés dans 9 boulangeries en Provence-Alpes-Côte d'Azur signataires de la charte « blé paysan bio », dont 6 sont sur le territoire du Parc du Luberon, à La Tour d'Aigues, Cavaillon, Lauris, Saint-Martin les Eaux, Forcalquier et Manosque. Plus de détail ici.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

