

## Avec les températures plus élevées que les normales de saison, les produits printaniers arrivent en avance.

Le MiN Nantes Métropole propose l'offre la plus riche du Grand Ouest, avec des gammes de produits variés, proposées par plus de 140 spécialistes (grossistes, cash, transformateurs, producteurs locaux). Fruits et légumes (agriculture conventionnelle ou bio), poissons, viandes, épices, boissons, fleurs et plantes... l'offre est variée et évolue au rythme des saisons. Avec l'arrivée du printemps, de nouveaux produits de saison fleurissent sur les étals du MiN. Particularité cette année, avec les températures particulièrement douces ressenties depuis ces derniers mois, bon nombre de produits de saison sont arrivés plus tôt que prévu. Zoom sur les coulisses du MiN, en ce premier jour de printemps.

### VU DU MARCHÉ

#### « Un impact sur la croissance des produits »

« En 2022, les températures ont été supérieures aux normales de saison et ce, jusqu'à la fin du mois de novembre. Le changement climatique a eu un impact sur la croissance des produits et de nombreux fruits et légumes sont en avance. C'est le cas de l'asperge, habituellement disponible mi-mars et proposée par certains de nos producteurs locaux depuis mi-février, de la fraise française, du Lot-et-Garonne et de Plougastel notamment, ou encore de la tomate, déjà très charnue et goûteuse. »



Patrice MARIOT, Responsable du Marché @MiN Nantes Métropole

### L'ŒIL DU PRODUCTEUR

#### La Ferme Langevine à Longué-Jumelles (49)

Producteur de fruits et légumes depuis 1998, la Ferme Langevine s'étend sur 70 hectares. L'exploitation est une référence locale dans la production d'asperges blanches, vertes et violettes. La ferme cultive également des fraises, tomates anciennes, patates douces, courges, ou encore de la mâche. Frédéric POUPARD est à la tête de la Ferme depuis près de 20 ans et a insufflé le passage en agriculture biologique en 2006, pour apporter une alimentation plus durable et saine. Cette année, la star du printemps de la ferme, l'asperge, a commencé à sortir de terre avec plus d'1 mois d'avance. Dès mi-février, les premières récoltes ont commencé, notamment grâce aux températures douces de ces derniers mois.



### PANIER DE SAISON

#### De nombreux produits saisonniers font leur apparition sur les étals des entreprises du MiN.

**Fruits :** fraises du Lot-et-Garonne ou de Plougastel, kiwis français, agrumes (citrons locaux et d'Italie, cédrat d'Italie, bergamote, pamplemousse...), amandes, pommes et poires, cerises, abricots, tomates...

**Légumes :** asperges, pommes de terre nouvelles, ail des ours, choux de bruxelles, petits pois, artichauts poivrade, épinards, lentilles, blettes, cardes, radis, endives...

**Viandes :** agneau, veau, chevreau, lapereau...

**Poissons :** vieille commune, lieu, turbot, dorade, raie, bar, hareng...

**Fromages :** chèvres frais, Cabécou, Pélardon, Chabichou...

**Fleurs :** jonquilles, tulipes, anémones, renoncules, pivoines, muguet...

### MEMENTO DU PRINTEMPS

#### Lundi 27 mars de 9h à 17h : portes ouvertes de la Maison Berjac

Les professionnels des métiers de bouche pourront venir découvrir les gammes boucherie, marée, les produits fumés au bois de hêtre « Le Petit Fumoir » et assister à des animations et dégustations.

#### Jeudi 13 avril à 9h30 : point presse MiN Nantes Métropole

#### Lundi 5 juin : Assemblée générale de l'UMIH 44

