



**mio**  
ANGERS • VAL DE LOIRE  
**LA PLACE  
DES PROS**  
DE L'ALIMENTAIRE

**Philippe Couprie,**  
Gérant de la  
Confiserie Poisson

**MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DU VAL DE LOIRE // ANGERS - VIVY**

Fruits et légumes • Viandes • Poissons • Produits traiteurs • Produits locaux • Services • Logistique • Frigos

## Rencontre sur le MIN avec Philippe, gérant de la Confiserie Poisson

### Vous avez repris la Confiserie Poisson il y a 8 ans. Comment tient-on la dragée haute ?

Je suis un pur autodidacte. J'ai débuté dans une entreprise familiale de grossiste en beurres et fromages sur la région parisienne.

Très rapidement, j'ai trouvé ma voie dans l'activité commerciale et la restructuration d'entreprises. J'ai ensuite évolué dans différents domaines. J'ai repris cette entreprise il y a 8 ans avec 1 salarié. Nous sommes aujourd'hui 6 salariés et une personne en alternance en partenariat avec la CCI.

### Vous étiez auparavant boulevard Carnot, pour quelle raison avez-vous ramené votre fraise au MIN ?

Nous avons déménagé la 50<sup>e</sup> année d'existence de l'entreprise pour passer de 200 à 900 m<sup>2</sup>. J'ai interrogé nos clients sur les produits dont ils avaient besoin. Nous sommes passés de 700 produits à 1 500. Il nous fallait de l'espace !

### On comprend mieux pourquoi ce nouveau site au MIN vous a rendu tout sucre, tout miel...

Nos clients s'en réjouissent ! Ils y trouvent l'avantage de pouvoir stationner beaucoup plus facilement par rapport au centre ville. Ils retrouvent plusieurs fournisseurs au même endroit.



**Restaurants, commerçants, métiers de bouche... venez plonger dans l'ambiance du Min et rencontrez Philippe et les 70 entreprises du Min.**

### Vous croquez la vie à pleine dent ! Quels produits exactement trouve-t-on dans votre confiserie ?

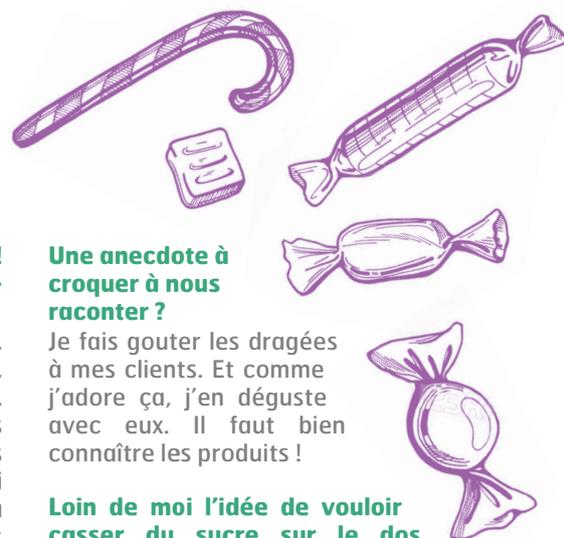
Nous distribuons des dragées, confiserie, garnitures de gaufres, crêpes, barbes à papa et popcorn. Nous grillons des cacahuètes coques et nous faisons des pralines sucrées (le chouchou !). Nous vendons aussi les machines à granités, barbes à papa à usage professionnel et tous les consommables qui vont avec. Nous avons été une des premières entreprises à proposer les Dragées Pécou® à nos clients et nous sommes partenaires Haribo®.

### Je donne ma langue au chat : qui sont les professionnels qui viennent à la Confiserie Poisson ?

Les forains, les comités d'entreprises, les commerçants non sédentaires sur les marchés, l'hôtellerie de plein air, les restaurants... Chacun vient chercher des produits précis : des balotins de chocolat pour Noël, des nougats pour accompagner le café, des bonbons et des cacahuètes pour les foires. Nous avons un très grand choix dans notre show room.

### Qu'est ce qui vous a fait tomber dans la marmite ?

Le monde du bonbon me plaît ! J'aime le contact direct.



### Une anecdote à croquer à nous raconter ?

Je fais goûter les dragées à mes clients. Et comme j'adore ça, j'en déguste avec eux. Il faut bien connaître les produits !

### Loin de moi l'idée de vouloir casser du sucre sur le dos des bonbons, mais la qualité des bonbons, on en dit quoi ?

Les bonbons sont une valeur sûre. Les bonbons bio, vegan, sans sucre, sans gluten se développent pour satisfaire de nouveaux consommateurs. Les confiseries sont fabriquées à 70% en France et le reste en Europe.

### Au MIN, a-t-on la pêche et la banane ?

J'ai une culture MIN avant d'arriver sur Angers. Tout est à portée de main. Un club des entrepreneurs est actif sur le MIN. Il permet aux chefs d'entreprises de se retrouver dans une ambiance conviviale. Cela favorise les échanges.

### Quelque chose à ajouter ?

Nos horaires d'ouverture sont du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Nous sommes ouverts aux professionnels et aux particuliers.



#### CARTE D'ACCÈS

#### GAGNEZ DU TEMPS



**GRATUITE** et réservée aux professionnels de l'alimentaire, collectivités, épiceries...

#### LABEL QUALITÉ

#### VALORISEZ VOS PRODUITS

Le MIN est un gage de qualité et de proximité : faites-le savoir !

