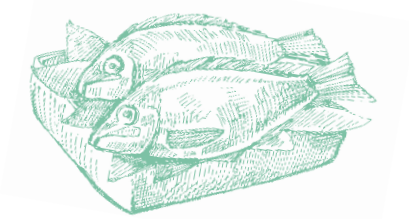
MIN ANGERS • VAL DE LOIRE
LA PLACE DES PROS DE L'ALIMENTAIRE

Yohann,
Commercial
Pôle Marée

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 Yohann, commercial Pôle Marée, Promocash



En quoi consiste votre travail et comment avez-vous « mordu à l'hameçon ? »
J'aime mon travail ! Je m'informe du cours du poisson et je gère l'achat des poissons auprès des fournisseurs côtiers ou de la centrale, selon les commandes que me passent mes clients. Je ne travaille qu'en pré-commande, car cela m'évite tout d'abord du gaspillage. Et les poissons sont plus frais car ils ne sont que d'arrivage.

On dit qu'il n'y a pas de poisson sans arêtes. Votre journée démarre à 6h du matin, presque aussi tôt que l'ouverture du MIN…
Je suis quelqu'un d'assez jovial et je suis du matin !

Comment est-on sûr que les produits sont frais comme un gardon ?
Chaque réception de marchandise est contrôlée, tous les colis sont vérifiés, j'observe la couleur, je sens et je touche le produit pour vérifier sa qualité. Les poissons les plus fragiles sont les soles, les ailes de raie, on ne peut les conserver que quelques jours seulement.

Une anecdote aussi croustillante que le fish&chips ?
J'avais commandé des crabes un jour et le temps que je m'éloigne pour prendre un appel ils étaient sortis de l'aquarium et se baladaient tranquillement dans la poissonnerie…

Quel est le poisson qui fait ses yeux de merlan frit sur la photo avec vous ?
Un cabillaud skrei. C'est un poisson que l'on ne peut avoir qu'en février-mars. Il est identifiable car il a une étiquette, comme un pin's que vous pouvez voir sur la photo. Il est mis par le pêcheur, pour la traçabilité du poisson.

Ayant une mémoire de poisson rouge, pouvez-vous me rappeler les produits de saison au printemps ?
La queue de lotte, le saint pierre, le turbo, la sole, et le merlu.

À part le poisson d'avril et les chocolats qui vont avec… quel est votre poisson préféré ?
La sole. Et ce n'est pas le moins cher !

Le service qui fait nager vos clients dans le bonheur ?
Moi ! (rire) Le plus beau service que je peux donner à mes clients : mon sourire et ma bonne humeur.

Un avantage à être au Min qui vous fait sentir comme un poisson dans l'eau ?
Manger du poisson frais chez moi en famille.

Votre recette préférée – promis on sera muet comme une carpe – ?
Le crumble de cabillaud au chorizo. Il ne faut pas trop faire cuire le poisson pour qu'il reste tendre et fondant en bouche et choisir un chorizo de qualité qui ne soit pas trop gras. On peut l'accompagner d'un écrasé de pomme de terre, de panais ou de purée de petit pois.

Pour que cet interview ne se termine pas en queue de poisson : votre signe astrologique ?
Je ne suis pas du signe du Poisson, mais Vierge.

LA SAISONNALITÉ DU POISSON

● Bonne ● Moyenne ● Faible

	JAN	FÈV	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOC	DÉC
BAR	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Faible	Faible	Faible	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne
SAINT PIERRE	Faible	Faible	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Faible	Faible
TURBOT	Moyenne	Moyenne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne
BARDUE	Moyenne	Moyenne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne
SOLE	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne
MERLU	Faible	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Faible	Faible
DOS DE CABILLAUD	Moyenne	Moyenne	Bonne	Bonne	Bonne	Faible	Faible	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne
DOS DE LIEU NOIR	Moyenne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Moyenne	Moyenne	Moyenne
DOS D'ÉGLEFIN	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Faible	Faible	Faible	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne
DOS DE SAUMON	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne
CŒUR DE THON	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Faible	Faible	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Moyenne

Restaurants, commerçants, métiers de bouche… venez plonger dans l'ambiance du Min et rencontrez Yohann et les 550 salariés du Min.

Crédit Photos : Marc Chevolier
ftm@sphère www.atmosphere-communication.fr

CARTE D'ACCÈS
GAGNEZ DU TEMPS
Angers min Angers - Val de Loire
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 !
PROXIMITÉ & FRAICHEUR
j'ai choisi la qualité !
JE M'APPROVISIONNE LOCALEMENT AU
min ANGERS • VAL DE LOIRE

Marché d'Intérêt National du Val de Loire MIN ANGERS VIVY, 12 av. Jean Joxé, 49109 Angers Cedex 2
Tél : 02 41 31 19 19 • www.sominval.fr • sominval@sominval.fr

min ANGERS • VAL DE LOIRE