LE MARCHE #2023

Le rapport annuel du MIN Angers - Vivy

Marché d'Intérêt National



Sominval

12 av. Jean Joxé 49109 Angers cedex 2 Tél.: 02 41 31 19 19 www.min-angers-49.fr



#Ils font le MIN

Un atelier culinaire au MIN d'Angers

Coup de ♥





 Le savoir-faire des ateliers de fabrication



#Sominval

Une équipe au service du **MIN Angers-Vivy**

- **#Sommaire**
- #Rétrospective L'actualité du MIN sur l'année 2022
- #Le MIN, 60 ans de savoir-faire Un morceau d'histoire
- #24 heures au MIN
- #Ils font le MIN **DPAP, Epigram, Palmer Fruits**
- 16 #Le MIN de Vivy 100% local
- **#Produit sur le MIN** Zoom sur les ateliers de transformation

- #Les restaurants du MIN Lieux d'échanges et de formation
- 22 #Le MIN en chiffres Rapport d'activités
- #Les clients du MIN
- #L'entreposage frigorifique
- #Sominval, une équipe Au service du MIN Angers-Vivy
- #Les actions RSE
- #Les locaux disponibles



ÉDITO Yves GIDOIN, Président

Chers lecteurs,

Je suis ravi de présenter ce tout premier magazine « Le Marché », qui intègre le rapport d'activité du Marché d'Intérêt National d'Angers - Vivy pour l'année écoulée. Ce magazine témoigne de la force et de la résilience de notre marché, qui a su faire face aux défis et aux incertitudes de l'environnement économique actuel. La crise du Covid-19 a mis en évidence l'importance du bon fonctionnement du MIN et la nécessité de poursuivre sa modernisation pour une filière alimentaire résiliente et performante.

Chargé de plus de 60 ans d'expérience, c'est un outil parfaitement adapté aux nouveaux paradigmes modernes, capable d'assurer la disponibilité quotidienne de produits frais pour nourrir les angevins, tout en respectant la sécurité alimentaire grâce à des filières d'approvisionnement saines, durables et rémunératrices pour tous les acteurs.

Nous nous efforçons de moderniser et d'aider les entreprises du marché de gros à respecter les normes les plus élevées et à faire face aux défis écologiques actuels.

Dans cette édition, nous vous proposons de mettre en lumière les nouvelles actions de nos entreprises car nous sommes convaincus que les échanges et les bonnes pratiques peuvent développer l'efficacité de notre secteur.

Au cours de l'année écoulée, nous avons travaillé en étroite collaboration avec nos partenaires et nos entreprises pour offrir des services durables, plus de produits bio et locaux facilement accessibles aux professionnels de l'alimentaire, pour maintenir la biodiversité et réduire le gaspillage.

L'emplacement du marché d'Angers, à proximité des autoroutes permet une livraison entrante facile. De même, sa position à 1,5 km de l'hypercentre d'Angers permet d'ouvrir le champ des possibles en matière d'acheminement des produits en cœur de ville. Cet emplacement lui donne des avantages significatifs en matière de manutention des aliments et de logistique ; il offre aux commerçants de plus grandes possibilités à des coûts maîtrisés.

Avec le site de Vivy, le MIN dispose actuellement de 30 000 m³ d'espace d'entreposage avec des projets de construction d'entrepôts supplémentaires à l'avenir. Cette importante capacité d'entreposage offre aux entreprises la possibilité d'intégrer la logistique froid au sein même du marché. En proposant cette prestation d'entreposage au cœur même du bassin saumurois, nous permettons aux agriculteurs d'accéder aux options de stockage en les encourageant à distribuer leurs produits sur le

Notre succès ne serait pas possible sans la contribution et l'engagement de tous, qu'il s'agisse des entreprises du MIN, des producteurs, des acheteurs ou des organismes de services. Je souhaite saluer l'importance de leur participation active et leur dire que nous sommes reconnaissants de leurs efforts d'adaptation.

Nous sommes résolus à poursuivre sur cette lancée et à continuer à développer le fonctionnement de notre marché pour répondre aux besoins de notre territoire. Je suis impatient de poursuivre cette collaboration fructueuse dans les années à venir.



Marché d'Intérêt National du Val de Loire • MIN d'ANGERS, 12 av. Jean Joxé, 49109 Angers CEDEX 2, Tél.: 0241311919 • MIN de VIVY, 1 rue de la Gare 49680 Vivy, Tél.: 0241525048 • Site Internet: www.min-angers-49.fr • Courriel: sominval@sominval.fr



[•] Directeur de la publication: Jean-Baptiste MANTIENNE / Rédacteur en chef: Franck BOURASSEAU / Rédaction: Emmanuelle MARCHAND • Conception graphique et mise en page: MEDIAPILOTE - 02 41 20 94 26 • Photos: Marc CHEVALIER; Samuel BIGOT • Tirage: 500 exemplaires / Impression: Connivence • Papier 100% recyclé.

2022 en images



Février. Le MIN d'Angers accueille des #madeinangers et #foodAngers



Mars. 2^{ème} édition de la Ferme des Solutions sur Saumur Val de Loire #fermedesSolutions2 @Saumur Agglo



Mars. Le stand du #MinAngers accueille @Solaal_Pdl au salon Sival #Sival22

Avril. Atelier de découpe du jambon sec pour les élèves en formation Service au restaurant @Agape_Anjou

Mai. Le Goût d'ici : produits et savoir faire lo-caux présentés aux professionnels des métiers de bouche @PromocashAngers





Juin 22. Tous partants pour le printemps, campagne de promotion du #MinAngers



Septembre. Le Club des entreprises du MIN se réunit pour échanger et accueillir les nouveaux arrivants @produitenanjou











Septembre. Matinée solidaire dans le pavillon des fruits et légumes entre donateurs et diffuseurs de l'aide alimentaire @lejardindecocagneangevin

Novembre. Campage de promotion du MIN A l'approche de Noël, allez à l'essentiel #SaumonDPAP



#2023 www.min-angers-49.fr

Le MIN du Val de Loire est le marché de gros alimentaire réservé aux professionnels du commerce de proximité et des métiers de bouche pour leurs achats de produits frais. Au cœur du bassin de production du Val de Loire, c'est le lieu de promotion et de commercialisation des produits locaux. Situé à proximité du centre-ville d'Angers, le MIN est également une plateforme logistique de distribution et un centre d'entreposage frigorifique.

Un peu d'histoire

30 mars 1954

1ère délibération du Conseil Municipal d'Angers qui décide de la création d'un Marché-Gare à Angers:

45 délibérations sont nécessaires, 400.000 m³ de gravats sont apportés pour remblayer 450 pieux sont battus

16 février 1050

Pose de la 1^{ère} pierre

1960

Construction du bâtiment administratif, des frigos, de la 1^{ère} partie du pavillon des fruits et légumes

Transfert du marché Saint-Serge, ouverture du marché

Ouverture

26 novembre 1962

Classement du Marché « d'intérêt national »

12 septembre 1963

Inauguration officielle par Edgard PISANI, ministre de l'agriculture

12 octobre 1965

Ouverture de la station de Vivy

13 juillet 1977

Classement du site de Vivy en qualité de Marché d'Intérêt National

2021

Le MIN du Val de Loire fête ses 60 ans





www.min-angers-49.fr #2023

Dès 4h30 du matin, en toutes saisons, restaurateurs, commerçants, acheteurs de collectivités, grandes et moyennes surfaces, traiteurs trouvent leur bonheur. Du matin jusqu'au soir, plongez dans l'univers de l'approvisionnement des Angevins.

4h30

Franchir les barrières

Entrée des acheteurs: le poste de contrôle à l'entrée du MIN est prêt à les accueillir



7h00 Trancher, fileter

Les ateliers de découpe tranchent à façon les produits frais à la demande des clients



12h/14h

Se restaurer

Les deux restaurants du MIN proposent le midi des menus basés sur la fraîcheur et la proximité d'approvisionnement



8h/18h

Accompagner

Les sociétés de services accompagnent les professionnels. Elles disposent sur le MIN de bureaux équipés pour réussir leurs prestations (fibre, services mutualisés...)



14h00

Commercialiser

Reprise des achats à 14h dans les rayons des libres-services de gros. En 2022, la porte ouverte #locale Le Goût d'ici réunit fournisseurs locaux et clients professionnels à la recherche de produits du terroir.



8h/18h

Se former

Le restaurant l'Entrecôte d'AGAPE est une école d'application qui forme des jeunes aux métiers du service et de la cuisine



5h/7h

Négocier

Les négociations au gré à gré s'enchaînent au pavillon des fruits et légumes. Les produits locaux du MIN de Vivy y ont bonne place

8h/12H

Transformer

Les ateliers de transformation sont désormais nombreux sur le MIN: Anjou pâtes fraîches, Crêmet d'Anjou, Pizza Tempo, DPAP, Yoom, Galette du Val de Loire et la toute nouvelle Brasserie Angevine



Toute la journée

Transporter

Livraison au colis ou à la palette en local ou national, en camion électrique et triporteur: le MIN propose une large gamme logistique avec un développement tout particulier pour la livraison en centre-ville

8h/18h

Dépanner

Les entreprises du MIN commercialisent du matériel et fournissent le Service Après-Vente nécessaire à leur entretien





DPAP, Maître fumeur et traiteur depuis 1991 à Angers, a choisi d'installer son activité traiteur au MIN pour accompagner sa croissance en 2005.

Société du groupe Petrossian, **DPAP** développe sur le MIN une large gamme de produits de la mer mais aussi, depuis 2012, des bouchées vapeur haut de gamme commercialisées par la société **Yoom**.

Chaque année, ce sont 1,2 million de bouchées vapeur qui sortent de l'atelier culinaire DPAP: un lieu de savoir-faire artisanal et manuel (travail des farces et de la pâte, pliage à la main), qui rassemble 20 collaborateurs représentant de multiples corps de métiers: cuisiniers, boulangers...

Le MIN nous a permis de bénéficier de locaux adaptés aux exigences agroalimentaires avec des équipes disponibles, à l'écoute, qui ont parfaitement accompagné notre projet et qui nous suivent dans notre croissance.

« lci, nous sommes au cœur de nos approvisionnements, nous avons vu l'intérêt d'une synergie avec les entreprises présentes sur le MIN. Les matières premières de qualité sont à proximité immédiate, mais aussi les logisticiens et les transporteurs.

Membre de Produit en Anjou, nous favorisons tous les acteurs locaux et les circuits courts, et nos produits vendus partout en France ainsi qu'aux quatre coins du monde portent haut et fort les valeurs de notre territoire. »

Nicolas BANSE

Directeur Général Adjoint DPAP



LES PRODUITS DPAP

Produits traiteurs:

bouchées vapeurs, nems, mochis, feuilletés, spécialités à la truffe.

Produits de la mer:

taramas, rillettes de poisson, décorticage de crabe royal, sélection et conditionnement d'œufs de poissons (œufs de saumon et truite).



Epigram est un grossiste alimentaire, implanté au MIN depuis 1984.

Spécialiste en viandes de Race des régions de France et d'ailleurs, en volailles traditionnelles et labellisées, son offre comprend également toute une gamme de charcuterie traditionnelle, salaisons et produits traiteurs en frais mais également une gamme marée et produits de la mer. Christian DARCEL est son nouveau dirigeant.

« Nous mettons tout en œuvre pour nos clients dans notre atelier de découpe et de piéçage de viandes et fabriquons une gamme de produits élaborés en fonction des saisons. Nous accueillons également dans notre Cash, les clients lors de leur venue sur le MIN pour leur faire découvrir et les conseiller sur de nouveaux produits, tout en assurant également le service de livraison avec notre flotte de véhicules réfrigérés. »

Les clients recherchent toujours des produits authentiques pour de nouvelles mises en oeuvre, c'est notre métier d'être fort de propositions!

«Nous proposons une large gamme de charcuterie, salaisons, volailles et produits traiteurs en recherchant et sélectionnant des produits qui se démarquents: rillauds, volaille du Maine, andouillette dressée main...»

Christian DARCEL

Dirigeant d'Epigram



POUR LA SAISON PRINTEMPS-ÉTÉ

Notre nouvelle gamme de brochettes marinées et montées à la main dans nos ateliers, s'invité sur nos barbecues et planchas.

Au plaisir de vous la présenter!

Epigram est adhéren Produit en Anjou







Créée en 1931, l'entreprise Palmer Fruits, grossiste historique du MIN d'Angers, y est présente depuis son ouverture en 1955.

Depuis cette date, Palmer Fruits n'a cessé de diversifier son offre. Au départ mûrisseur de bananes et importateur d'agrumes, il propose aujourd'hui une large gamme de fruits (frais et secs) et de légumes en gré à gré, grâce à un tissu de relations fortes, développé essentiellement avec des entrepreneurs locaux mais aussi avec des producteurs plus lointains, pour tout ce qui ne peut être produit dans nos contrées.

Palmer Fruits assure également son propre service de livraison en Anjou dès le lendemain de la prise de commande. Nos atouts résident dans la qualité du service et l'expertise produit. Origines, variétés et calibres sont sélectionnés avec soin pour répondre aux attentes de nos clients.

La relation avec nos fournisseurs est essentielle et évolue en fonction des récoltes: si la terre est généreuse, nous aidons les producteurs en absorbant plus de productions, si les récoltes sont moindres, nous apprécions que nos producteurs nous en réservent une grande partie.

L'approvisionnement local n'est pas une stratégie commerciale, mais une véritable philosophie de travail. Nous préférons simplement travailler avec nos voisins plutôt qu'importer des produits du bout du monde. Le local représente aujourd'hui plus de la moitié de nos approvisionnements.

Nos plans de tournées de livraison permettent de récolter la marchandise des producteurs locaux.

Olivier GOHARD

Dirigeant de Palmer Fruits



LES PRODUITS Palmer Fruits

Nous avons également créé Anjou Bio, une entité 100% dédiée au Bio sur le MIN d'Angers.

Pour le printemps, les fraises vous attendent: Gariguette, Mara des bois ou Charlotte, nous avons d'excellents producteurs de fraises dans nos terroirs!





Le MIN de Vivy en chiffres



3 800 t

De fruits et légumes commercialisés



3 400 t

De produits entreposés en chambres froides



Million

De bottes de radis vendues sur le MIN de Vivy chaque année



Emplois



7 500 000 €

Chiffres d'Affaires



Le MIN de Vivy est situé sur les terres sableuses du Saumurois, idéales pour les cultures maraîchères.

Depuis 1965, il est le lieu de commercialisation d'une gamme de fruits et légumes emblématiques du Val de Loire: haricots verts cueillis main, haricots beurre, topinambours, asperges, produits bottelés (radis longs et ronds, carottes botte, navets botte) et encore fraises remontantes. Près d'une quarantaine d'exploitants agricoles apporte leur production du lundi au vendredi et ce, toute l'année.

Acheteurs professionnels, expéditeurs installés sur place, grossistes, commerçants non sédentaires s'y retrouvent pour s'approvisionner en produits ultra-frais.

Le MIN est régulé par la Sominval qui garantit la bonne gestion du site. Le MIN fournit également des emballages et fournitures pour fruits et légumes: pour les producteurs, raphia pour bottelage, étiquettes personnalisées au nom du producteur, corbeille carton pour fraises, et sachets kraft ou étiquettes normalisées pour les commerçants sur les marchés.

Le marché de Vivy dispose également de 15 000 m³ d'entrepôts frigorifiques. La Sominval propose une prestation de chargement / déchargement en chambres froides, un suivi des paramètres de stockage et la sécurisation permanente des installations. Ce froid positif (supérieure à -2°C) est idéal pour les pommes et poires de la région, pépinières et semences pour des campagnes longue durée.

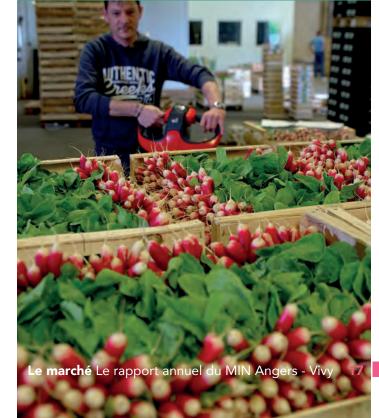
Le MIN est aussi un lieu de rencontres et de convivialité où les habitants se retrouvent pour la foire à la voiture d'occasion ou la traditionnelle brocante.



100% Local

Le MIN de Vivy est une source de produits locaux pour les grossistes du MIN d'Angers. Les produits cueillis en jour A sont disponibles dès le lendemain 4h30 en jour B sur le MIN d'Angers.

Fraîcheur, saisonnalité et produits d'exception sont les atouts du MIN de Vivy.



Les savoir-faire des ateliers de transformation





Epigram

Pour les beaux jours, Epigram produit des brochettes marinées, montées à la main pour les barbecues et les planchas. Et toute l'année, les ateliers de piéçage de la viande et de filetage du poisson permettent de répondre aux besoins des clients professionnels.

DPAP Yoom

DPAP développe une large gamme de produits de la mer mais aussi des bouchées vapeur haut de gamme commercialisées par la société Yoom. Travail de la pâte, pliage à la main, décorticage de crabe royal sont réalisés dans l'atelier culinaire du MIN.



Brasserie Angevine

Dernier né des ateliers du MIN, la Brasserie Angevine brasse et embouteille sur place des bières au nom évocateur de l'Anjou: bière blanche Marie d'Anjou ou bière ambrée Jean Delespine.



Crémet d'Anjou

Spécialité laitière iconique de l'Anjou, le Crémet est commercialisé en pot, verrine ou seau pour satisfaire les clients professionnels. Une gamme bio est désormais disponible.



Galette du Val de Loire

200 tonnes de crêpes et de galettes sont confectionnées tous les ans sur le MIN depuis 2015. Elles sont ultra-fraîches, sans colorants ni conservateurs.



Anjou Pâtes Fraîches

Linguine, Radiatori ou Mafaldine sortent toutes les semaines des machines d'Anjou Pâtes Fraîches. En complément de gamme: sauces, fromages, vins et spécialités italiennes.



Pizza Tempo

Pizza Tempo fabrique sur le MIN pizzas et pinsa romana pour alimenter son réseau départemental de distributeur automatique.



Le MIN d'Angers héberge depuis de nombreuses années des ateliers de transformation

des ateliers de transformation alimentaire.

Crémet d'Anjou, pâtes, pizzas, brochettes, galettes, crêpes et Dim Sum sont ainsi confectionnés sur place dans des locaux professionnels; ces productions restent fondamentalement artisanales. La Sominval accompagne ces entreprises dans le conseil, l'aménagement des locaux à façon, l'extension des espaces quand la production s'intensifie... Certains de ces producteurs locaux ont rejoint naturellement l'association Produit en Anjou, elle aussi installée sur le

Ainsi, ces entreprises bénéficient de la proximité des grossistes, fournisseurs de leurs matières premières et des sociétés de services, équipement froid, matériel d'hygiène et de leur service après-vente.

Parmi ces produits, Crémet, galettes ou crêpes se déclinent dans une gamme certifiée Agriculture Biologique.





Ces produits sont commercialisés dans des réseaux propres à chaque entreprise pour la consommation des Angevins via des restaurants collectifs, des magasins, des distributeurs automatiques ou les restaurants.



PRODUIT EN ANJOU

L'association Produit en Anjou est une association présente sur le MIN d'Angers. Elle a pour objet de promouvoir les producteurs locaux et leurs produits, ainsi que de valoriser les savoir-faire et la richesse économique de la région Anjou.

Produit en Anjou regroupe aujourd'hu plus de 200 membres professionnels de tous secteurs d'activité: agriculteurs artisans, industriels, commerçants, etc Tous partagent la même passion pour leur métier et une même volonté de mettre en valeur leur territoire.

des événements et des animations pour faire découvrir les produits et les savoir-faire de la région, comme des marchés de producteurs, des dégustations, des ventes de box de produits locaux... C'est également un réseau d'entraide et de solidarité entre professionnels locaux. L'association favorise les échanges entre ses membres pour encourager les synergies.

Près de 10 entreprises du MIN sont adhérentes à Produit en Anjou.

.02 41 31 19 19

Lieux d'échanges et de formation

Le MIN est un lieu incontournable pour les amateurs de gastronomie.

Voici les deux restaurants à découvrir sur place:

Le **restaurant-bar Les Maraîchers** est une adresse incontournable du marché d'Angers. Situé en plein cœur du MIN, cet établissement vous propose une cuisine à base de produits frais et joue la carte de la proximité avec les grossistes tous proches.

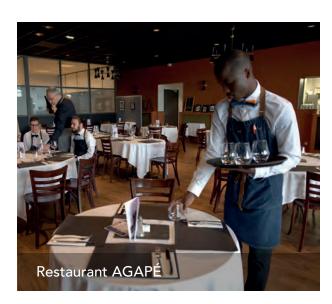
Le menu est très varié et change tous les jours en fonction des produits de saison.

Le service est professionnel, efficace et attentif à vos besoins. Les Maraîchers est ouvert tous les jours du lundi au vendredi pour le déjeuner.



L'école de production AGAPÉ est située sur le MIN d'Angers côté sud. Elle est un établissement privé hors contrat, qui a pour mission de former des jeunes en situation de décrochage scolaire ou en difficulté d'insertion professionnelle.

Cette école propose une formation sur deux ans en cuisine et service, alliant enseignement théorique en salle de classe et mise en pratique dans le restaurant Agapé L'entrecôte. En plus de la formation, l'école de production Agapé propose également un accompagnement personnalisé pour aider les jeunes à surmonter les difficultés qu'ils peuvent rencontrer durant leur parcours. Elle les encourage à se responsabiliser, à développer leur autonomie et à prendre confiance en eux pour réussir leur intégration professionnelle.



Que vous soyez de passage sur le MIN ou que vous cherchiez une adresse gourmande pour déjeuner, vous trouverez forcément votre bonheur parmi ces restaurants de qualité. Bon appétit!

Les opérateurs du MIN

Min d'Angers

RESTAURATION

DODDITT:	
Bar - restaurant « L'ENTRECÔTE » d'Agape	02 41 43 71 77
Bar - restaurant « LES MARAÎCHERS »	02 41 43 82 2
ALIMENTATION GÉNÉRALE ET ÉQUIP	PEMENT
DES MÉTIERS DE BOUCHE	
ADEMI Pesage	02 41 27 19 90
ANJOU PÂTES FRAÎCHES Fabrication	
AVELINE Equipement métiers de bouche NOUVEAU.	
BRASSERIE ANGEVINE Fabrication ANCI NOUVEAU.	
CCAS Service restauration du CCAS 4B	
CD FROID Maintenance groupe Froid	
CONFISERIE POISSON Grossiste en confiserie	
CRÉMET D'ANJOU Atelier artisanal de fabrication	
EISMANN Produits surgelés 🗥	
FLORENTAISE Ferme urbaine	
GALETTE DU VAL DE LOIRE Atelier de fabrication	B 02 41 22 98 1
GOURMETS PRO A NOUVEAU	09 70 19 03 5
MCI Froid industriel et commercial	02 41 60 42 9
PIZZA TEMPO Atelier de fabrication	02 41 86 52 7
POMONA EPISAVEURS Produits d'épicerie et d'hygiène	<u>AB</u> 02 47 77 71 1
POMONA PASSIONFROID Produits frais et surgelés 🗥	
TERRE D'ANJOU Sud Courtage	
TERRE D'ANGOO Sud Courtage	02 41 18 27 8!
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés 🕸	
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés 🗥	
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés 🔠	
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS	02 41 37 55 5
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO	02 41 37 55 5
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB	02 41 37 55 5 02 21 76 01 80 02 41 43 99 4
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB	02 41 37 55 5 02 21 76 01 80 02 41 43 99 4 02 41 31 18 31
FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB	02 41 37 55 5 02 21 76 01 8 02 41 43 99 4 02 41 31 18 31
FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO ASSESSION ANGERS ASSESSION AND ANGERS ASSESSION AND ANGERS ASSESSION ANGERS ASSESSION AND	
FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB	
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés AB FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB FRUIDIS MIN ANGERS AB GATE PRIMEURS S.A. AB PALMER-FRUITS SARL AB POMONA TERREAZUR AB PRIM'ANJOU S.A. AB	
FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB	
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés AB FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB FRUIDIS MIN ANGERS AB GATE PRIMEURS S.A. AB PALMER-FRUITS SARL AB POMONA TERREAZUR AB PRIM'ANJOU S.A. AB	
FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB	
FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB	
FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB	02 41 37 55 5
FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB	
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés AS FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AS FRUIDIS MIN ANGERS AS GATE PRIMEURS S.A. AS PALMER-FRUITS SARL AS POMONA TERREAZUR AS BUREAU DE VENTE, IMPORT-EXPORT VIRTO VICAMPO AS AUTRES SERVICES JARDIN DE COCAGNE AS PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER AUTRES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER AUTRES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM ANGER BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU BURSAN PRODUITS DE LA MER ET D'EAU D	02 41 37 55 5
FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB	02 41 37 55 5
FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO AB	02 41 37 55 5
FRUITS ET LÉGUMES GROSSISTES ET PRODUCTEURS ANJOU BIO GE FRUIDIS MIN ANGERS GATE PRIMEURS S.A. PALMER-FRUITS SARL POMONA TERREAZUR PRIM'ANJOU S.A. BUREAU DE VENTE, IMPORT-EXPORT VIRTO VICAMPO GE AUTRES SERVICES JARDIN DE COCAGNE PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOU DPAP YOOM AUTRES MALOUINE	02 41 37 55 5

SERVICES

JERVICES	
AMTI Aménagement industriel	02 41 27 30 08
CEZAM Pays de la Loire	02 41 88 25 87
INTERBEV Pays de la Loire	02 41 60 30 91
IP-BELS réseaux télécommunication	02 41 22 00 10
ITAB agriculture et alimentation biologiques 🗥	
LA POSTE	02 41 18 57 80
LES MAÎTRES BOUCHERS Artisan boucher	02 41 86 99 07
MOBIL DISCOUNT 49 Vente et réparation de téléphone	06 46 34 36 34
NORMABEV Structure technique viande	02 41 27 32 45
OCTOPUS Sécurité	02 41 93 99 99
OTTAVY Consulting	
PRODUIT EN ANJOU ANJOU	06 71 47 25 40
SYNDICAT DES VINS IGP VAL DE LOIRE NOUVEAU	02 41 87 25 81
SERVICES LOGISTIQUES	

SERVICES LOGISTIQU

El	NTREPOTS FRIGORIFIQUES	
S	ominval 30000 m³ en froid positif et négatif .	

ENTREPÔTS

DIRECT FLO
Loire Vin Bio

SERVICES AUX ACHETEURS

BENCHOUIA / BETTICHE
LES DELICES DE MALIK
PAROISSE Gilles S.A.R.L.

STE BLUTEAU / ANJOU FRAIS

PAROISSE Gilles S.A.R.L. 02 41 48 02 18
ROUABEH / TAD / PRIM'AUTHION

AUTRES SERVICES

DRIVE FERMIER Bienvenue à la ferme 49 👫02 41 96 75 72

TRANSPORTS ET LOGISTIQUES

AN WEST ANEU NOUVEAU	02 41 77 57 7
OGISSEO / K'LIVEO ANCEL	
MEKSAGERIE	02 85 29 33 9
ROUELIBRENMAINE	06 66 07 09 4
JPS TRANSPORT	0 821 233 87

Min de Vivy

AFTRAL FORMATION	08	09	90	89	08
ETS BOUTEILLE	02	41	52	57	53
FRUIDOR TERROIRS SAUMUR-VIVY NOUVEAU	02	41!	53 (04	10

www.min-angers-49.fr #2023 Le marché Le rapport annuel du MIN Angers - Vivy 21

Rapport d'activités du MIN 2022







Entreprises sur le MIN Angers - Vivy: grossistes, ateliers de transformation, logisticiens, services

1800 Acheteurs

100 km autour d'Angers **94** % de Maine et Loire 54 % de l'agglomération **35%** de restaurateurs



Emplois: vendeurs, caristes,



180 000 t

Marchandises échangées



39 500 m²

sur le MIN Angers - Vivy

94 % de taux d'occupation



Des légumes des Pays de la Loire

- Synergie avec le MIN de Vivy
- Implication dans le **Plan Alimentaire Territorial** Angevin et Saumurois et dans le **réseau Local Anjou** (restauration collective)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire avec les associations

L'activité du MIN en 2022

Le marché des professionnels des produits frais et le centre de logistique urbain au service des Angevins



Fruits & Légumes

Kiwis, carottes et bananes sont en tête des ventes sur le MIN en 2022. Avec ses 23.680 tonnes de produits commercialisés, le MIN a la capacité de nourrir 300.000 consommateurs. 2/3 des légumes proviennent des Pays de la Loire. 8% sont Bio.

Chiffre d'Affaires 2022 40 236 000 €

23 680

Emplois directs

85



Produits de la mer et d'eau douce

Cette filière comprend l'activité d'un opérateur avec une unité de transformation, deux opérateurs en libre-service de gros possédant un rayon marée et un commerçant non sédentaire avec un atelier de préparation.

Chiffre d'Affaires 2022

970 t

Emplois directs

Emplois directs

30

Chiffre d'Affaires 2022

le centre-ville d'Angers et la couronne angevine.

Emplois directs

850 t

Volume en tonnes

90% des produits carnés sont destinés à la livraison. Ce service est

assuré par une flotte de 8 véhicules. 22% des livraisons concernent

Produits carnés

32



10 701 200 €

Alimentation aénérale

Ce secteur comprend l'activité de libre-service de gros, d'ateliers de fabrication et de courtiers. Brasserie Angevine rejoint ce secteur en 2022 avec un tout nouvel atelier de brassage et d'embouteillage.

Chiffre d'Affaires 2022

33 955 100 € 60 520 t 75

7 004 200 €

Plateformes de distribution alimentaire

5 plates-formes alimentaires (45 emplois) approvisionnent professionnels ou particuliers en produits frais ou surgelés. La Sominval travaille avec les opérateurs sur la mutualisation de la livraison urbaine en véhicules propres.

Chiffre d'Affaires 2022

23 478 900 €

7 880 t

Services

Deux nouvelles entreprises rejoignent ce secteur: la société Aveline,

spécialiste des produits d'emballages, épices, hygiène et matériel et

Emplois directs

Logistique, transport et entrepôts

Ce secteur comprend 17 entreprises dont des transporteurs et logisticiens livrant au colis ou à la palette, avec camions, petits porteurs, véhicules électriques ou vélos. Le MIN accueille également des plates-formes plurifonctionnelles de stockage et d'éclatement de diverses marchandises sur 2000 m².

Chiffre d'Affaires 2022

13 879 100 € 86 100 t 123

Emplois directs

11 245 500 €

le Syndicat des Vins IGP Val de Loire, organisme de défense et de gestion de ces Indications Géographiques.

Chiffre d'Affaires 2022

Emplois directs

120



Total

Chiffre d'Affaires 2022

140 500 000 €

Volume en tonnes

180 000 t

Emplois directs

510

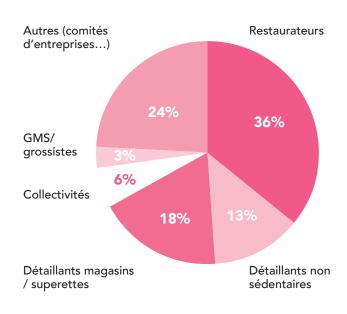
#2023 www.min-angers-49.fr **Le marché** Le rapport annuel du MIN Angers - Vivy 23

1800 professionnels référencés

Le MIN d'Angers - Vivy est ouvert à tous les professionnels du secteur de l'alimentaire (métiers de bouche, commerces de détail et de gros, restaurateurs, traiteurs, hôteliers, superettes.), et aussi aux restaurants collectifs, les associations, comités d'entreprise.

En 2022

Répartition des acheteurs du MIN d'Angers



Sur le MIN d'Angers

viennent du département d'Angers Loire Métropole

Sur le MIN de Vivy

acheteurs expéditeurs et commerçants non sédentaires

du département

ARTISANS RESTAURATEURS COMMERCES ALIMENTAIRES COMMANDEZ LA CARTE ACHETEUR AU MIN D'ANGERS GRATUIT



Remplissez le coupon Glissez le coupon dans l'enveloppe T jointe sans

Carte gratuite réservée aux professionnels

MES COORDONNÉES: Prénom: ... Entreprise:.. N° de SIRET:. des véhicules: Adresse: Code Postal: Tél. portable :

Louer un entrepôt frigorifique





La Sominval propose des solutions d'entreposage en froid positif et négatif pour les pépiniéristes, arboriculteurs, maraîchers, professionnels de l'agro-alimentaire et commerçants en chambres froides sous froid positif, négatif ou en atmosphère contrôlée. La société dispose sur le MIN d'Angers et de Vivy d'une capacité de stockage de 30 000 m³, avec plusieurs chambres froides de volumes différents, sur des plages de températures allant de -20°C à +15°C selon les besoins spécifiques du client.

L'expérience d'une équipe attestée, formée à l'hygiène, la sécurité et la traçabilité

- Une production de froid respectueuse de l'environnement
- Manutention assurée par les agents Sominval,
- Un suivi par un responsable QHSE,
- Une centrale à eau glycolée,
- Un gaz sans action sur l'effet de serre,
- Un agrément sanitaire pour l'entreposage des produits d'origine animale.
- Un agrément Bio

Les entrepôts frigorifiques présentent une grande diversité de solutions

47 Chambres froides

- Capacité totale: 30 000 m³
- de **90 à 1 200 m**³ par chambre
- 35 à 320 tonnes
- jusqu'à 200 palettes au sol par chambre,

Produits stockés

Pommes, poires, produits laitiers, produits de pépinières, semences, produits horticoles en dormance à -2°C, produits congelés, ...

En 2022, la Sominval a entreposé

de produits

Une équipe au service du MIN Angers-Vivy



MANTIENNE Directeur Général



LORRAINE Site de Vivy



Anna GINTRAND Responsable de gestion Immobilière et sécurité



Audrey BELLOEIL de direction



Franck **BOURASSEAU**



Mohamed AL **MAKTARY** Entrepôts frigorifiques



Emmanuelle MARCHAND Channa CHOUN Responsable QHSE Agent de contrôle & Promotion





Christophe PETIT Responsable Technique et



Sébastien FOURNIER Responsable comptable GIE Angers Loire Éco Entrepôts frigorifiques



Jonathan **LETOURNEAU**



Yves GIDOIN Président



Sylvie BALESME Agent de contrôle #2023



François BESNARD Responsable de site de Vivy



Catherine HERAULT Secrétariat assistante de gestion



Directeur Général de la Sominval

Quelles sont les missions de la Sominval aujourd'hui?

La Sominval est une société d'économie mixte qui gère les Marchés d'Intérêt National d'Angers et de Vivy. Les missions de la Sominval comprennent notamment la gestion, l'animation et l'exploitation du marché de gros, l'accompagnement et le soutien des entreprises de la filière agroalimentaire, l'accueil permanent de nouveaux opérateurs ainsi que la gestion des entrepôts frigorifiques du MIN d'Angers et de Vivy. La Sominval réinvestit en permanence pour améliorer l'intégration du MIN dans son milieu urbain. Véritable pépinière d'entreprises, le MIN du Val de Loire contribue au rayonnement économique d'Angers Loire Métropole.

Quelles sont les grandes tendances actuelles que la Sominval accompagne?

Les hommes et les femmes de la Sominval ont un engagement fort en faveur de la durabilité et de la responsabilité sociale et environnementale.

Aujourd'hui, nous constatons que les consommateurs plébiscitent plus que jamais la proximité, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'accès à l'alimentation de qualité pour tous les Angevins. C'est pourquoi, la Sominval, sur ces sites, promeut les entreprises qui développent des produits Bio, les ateliers de transformation de produits locaux et de qualité et le label Produit en Anjou, gage de services et de produits de proximité.

Cette évolution n'est pas récente ; les ateliers de transformation s'installent naturellement sur le MIN depuis une dizaine d'années. Ils y trouvent les espaces qui leur conviennent, l'accueil par les équipes de la Sominval pour leurs agencements et des services mutualisés développés spécifiquement pour les entreprises du MIN ; je cite en exemple: la gestion des déchets, les formations mutualisées, la fibre optique ou le gardiennage 24h/24h avec vidéoprotection. Ces évolutions ne sont pas nées ces dernières années avec la crise sanitaire COVID ; la Sominval les avaient déjà anticipées. La RSE devient une approche incontournable pour une filière du territoire angevin résiliente.

En qualité de gestionnaire des deux marchés de gros, nous devons accompagner les entreprises dans leur processus d'excellence afin de toujours anticiper

Parlons avenir: quelles sont les réflexions stratégiques pour le MIN des prochaines années ?

Les réflexions portent sur la transition écologique. C'est un enjeu majeur pour l'avenir de notre planète et de notre économie. Pour y parvenir, plusieurs pistes sont explorées. La Sominval adopte une approche proactive basée sur le photovoltaïque et le verdissement. La première étape est de mettre en place une stratégie de réduction de la consommation d'énergie et des émissions de gaz à effet de serre. Cela peut se faire par l'utilisation de technologie plus efficace, telles que le photovoltaïque pour produire de l'électricité à partir de l'énergie solaire. Les espaces du MIN s'adaptent bien à l'installation de panneaux solaires. La seconde piste consiste à intégrer le verdissement dans les activités du MIN. Ce verdissement peut prendre différentes formes, telles que la gestion encore plus responsable des déchets ou la plantation d'arbres. La Sominval encourage toujours les entreprises du MIN à recourir à des actions mutualisées pour réduire notre empreinte écologique tout en renforçant leur compétitivité.

Responsable, sociétal, environnemental

La RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) est une démarche volontaire adoptée par les entreprises pour contribuer, de manière éthique et durable, au développement économique, social et environnemental de la société.

La RSE sur le MIN se décline en plusieurs domaines d'actions grâce à l'impulsion de la Sominval et l'engagement des entreprises du MIN. La Sominval a des impératifs particuliers liés à ses missions avec des impacts forts sur l'environnement, la sécurité sanitaire, la qualité.

Sécurité alimentaire

La Sominval dispose d'un agrément sanitaire pour l'entreposage frigorifique des denrées d'origine animale. Les agents sont formés à la méthode HACCP. La Sominval est certifiée Bio pour son activité d'entreposage.

Sécurité des biens et des personnes

Les deux agents Sominval du poste de contrôle sont assermentés en qualité de garde particulier. Ils sont, en outre, Sauveteurs Secouristes du Travail. Le poste de contrôle dispose d'un défibrillateur.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Un programme d'investissement a permis de diminuer la consommation d'électricité et d'eau de la salle des machines des entrepôts frigorifiques. En outre, la Sominval adhère au groupement d'achat de gaz et d'électricité initié par Angers Loire Métropole.

TRANSITION ECOLOGIQUE

La Sominval s'inscrit dans la démarche de transition écologique du territoire d'Angers Loire Métropole. Des investissements dans l'isolation de façades et des changements de portes et fenêtres œuvrent dans cette démarche. La Sominval applique le Décret Éco Énergie Tertiaire sur les bâtiments du MIN avec Angers Loire Métropole

GESTION DES DÉCHETS – économie circulaire

La Sominval améliore la gestion des déchets et plus particulièrement dans le pavillon fruits et légumes qui dispose de 2 compacteurs à carton et à cagettes. L'objectif est d'améliorer le tri des déchets et parallèlement d'en diminuer le volume.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La Sominval adhère au Réseau Local Anjou et à SOLAAL Pays de Loire dans le cadre de leur programme pour la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'association Jardin de Cocagne récupère les invendus du pavillon fruits et légumes pour l'opération Mon Ptit Marché à destination des personnes démunies (vente de fruits et légumes à moindre coût dans les quartiers d'Angers).

DIMINUTION DES GAZ À EFFET DE SERRE

Les entrepôts frigorifiques d'Angers et de Vivy sont répertoriés comme installations classées pour l'environnement.

Afin de favoriser l'utilisation de fluide « propre », la Sominval a étendu son réseau de froid à l'entreprise DPAP voisine pour ses nouveaux besoins en froid sur Angers. Des investissements de modernisation de la salle des machines réalisés en 2022 permettent de diminuer la quantité de fluide utilisée. Sur Vivy, des investissements sur deux chambres font baisser significativement l'impact sur l'effet de serre.

VALORISATION DES CIRCUITS DE PROXIMITÉ

La Sominval œuvre pour augmenter la part de produits locaux sur le MIN. Le travail avec le Réseau Local Anjou favorise la consommation locale. Ce programme s'inscrit dans les priorités de la Fédération des Marchés de Gros de France. Le MIN participe activement à l'écriture et aux programmes d'actions du PAT (Plan Alimentaire Territorial) saumurois et angevin.

L'implantation d'un corner professionnel de produits locaux est à l'étude sur le MIN d'Angers et son évolution se poursuit en 2023. En outre, la Sominval, comme 10 autres entreprises du MIN, adhèrent à Produit en Anjou.

QUALITÉ URBAINE

La Sominval dispose d'un cahier de recommandations architecturales pour la rénovation du site du MIN d'Angers. L'objectif est d'intégrer le traitement architectural du site. Cette démarche prend non seulement en compte l'amélioration esthétique des façades mais également la rénovation énergétique avec l'isolation des bâtiments chauffés ou refroidis.

EN 2022

Le MIN éteint désormais ses éclairages en soirée. Cet effacement volontaire permet de préserver le système électrique pendant les jours de forte tension. Grâce à leurs éco-gestes, les entreprises du MIN se mobilisent en faveur de la sobriété énergétique







Verdissement du MIN: des plantations viennent désimperméabiliser le site. Chèvrefeuille bleu, lierre, myrte et fusain tapissent désormais les parterres du MIN.



La Sominval installe deux nouveaux défibrillateurs automatisés externes sur les MIN d'Angers, à l'entrée au poste de contrôle et sur le MIN de Vivy en façade des bureaux. Ils remplacent le matériel devenu obsolète. Toute personne, même non-médecin, est habilitée à utiliser un défibrillateur pour porter secours à une personne en situation d'arrêt cardiaque.

DES LOCAUX À LOUER pour faire des affaires

La SOMINVAL commercialise sur les MIN d'Angers et de Vivy des espaces à louer pour installer de nouvelles entreprises:

locaux commerciaux, bureaux, entrepôts frigorifiques, entrepôts pour logisticiens, ateliers de transformation...

Choisir le MIN d'Angers Vivy pour son entreprise ou son organisation, c'est implanter son activité au cœur d'un écosystème alimentaire qui dispose déjà d'infrastructures avec des activités alimentaires, des potentiels fournisseurs, clients ou adhérents.

Qu'une entreprise soit intéressée par un emplacement existant, ou un projet d'aménagement, la Sominval est là pour l'accompagner. Parce que le MIN répond à une réglementation spécifique, la Sominval apporte toutes les informations relatives à cette réglementation et aide à trouver le bien idéal, pour une nouvelle activité.

Toutes les annonces des emplacements sont disponibles sur le MIN en temps réel sur le site **www.min-angers-49.fr** rubrique Locaux disponibles

POUR INSTALLER VOTRE ENTREPRISE

- Bureaux
- Entrepôts frigorifiques
- Entrepôts pour logisticiens, sur quai ou plain pied
- Locaux commerciaux
- Ateliers de transformation

Le marché de gros est un site gardienné avec parkings, au centre d'Angers.

DES SERVICES PRATIQUES POUR LES PROFESSIONNELS:

La location de salles de réunion et les restaurants sur place vous permettent de profiter d'un site privilégié, facile d'accès.

Conformément aux dispositions de l'article L. 2122-1-4 du code général de la propriété des personnes publiques, les avis de publicité ont pour objet de porter à la connaissance du public la manifestation d'intérêt spontanée d'un opérateur économique, qui souhaite occuper un emplacement du Marché d'Angers et de Vivy.

Voici quelques exemples de biens que vous pouvez louer sur le MIN



BUREAUX 120 m²

au MIN d'Angers

Descriptif du local:

Bureaux de 120 m² situés dans le bâtiment Fruits et Légumes à l'entrée du MIN.

L'ENSEMBLE IMMOBILIER COMPREND:

RDC: 1 bureau de 15 m² avec façade,

ÉTAGE: 2 bureaux et un bloc sanitaire de 105 m²



ATELIER DE FABRICATION PRODUCTION ALIMENTAIRE

Local de 338 m² disponible de suite au MIN d'Angers

Descriptif du local: Local situé dans le bâtiment des métiers de bouche. Local de 338 m² aménagé et équipé de matériel de réfrigération mis à la disposition du concessionnaire en l'état. Séparation du local en murs coupe-feu, Isolation en toiture. Quai arrière avec rampe, porte sectionnelle, façade commerciale.



ENTREPOT BUREAUX 340 m²

au MIN d'Angers

Descriptif du local:

Local situé dans le bâtiment C des métiers de bouche.

LOCAL COMMERCIAL:

340 m² dont 280 m² d'entrepôt et 60 m² de bureaux, un bloc sanitaire et locaux sociaux. Deux portes automatiques et une porte de service sur la façade avant avec deux rideaux métalliques électriques à enroulement, Séparation du local en murs coupe-feu, isolation en toiture Sol en béton lisse, Hauteur sous ferme 6 m.



ENTREPÔT

Local de 230 m² disponible de suite au MIN de Vivy

Descriptif du local:

Le local est composé d'un espace de stockage d'environ de 230 m². Le local est accessible via une rampe béton d'une part et un quai de déchargement d'autre part. Deux portes sectionnelles et deux portillons desservis par des escaliers de quatre marches permettent d'accéder au bâtiment sur la même façade.

www.min-angers-49.fr #2023 Le marché Le rapport annuel du MIN Angers - Vivy 31

QUALITÉ, PROXIMITÉ ET SENS DU SERVICE

Fruits et Légumes Viandes Poissons Produits traiteurs Produits locaux Services Logistique Frigos





12 av. Jean Joxé • 49109 ANGERS CEDEX 2 Tél. 02 41 31 19 19 • Fax 02 41 31 19 10

www.min-angers-49.fr

