

FAITES PÉTILLER VOS FÊTES DE FIN ANNÉE !

NOURRIR LE TERRITOIRE, AUJOURD'HUI ET DEMAIN.



ANGERS • VAL DE LOIRE

DES **BONS**
PRODUITS ET
LE BON SENS LOCAL

Atelier de fabrication
de bières artisanales
au MIN



Pour préparer les fêtes,
nos 80 entreprises vous attendent
pour vous présenter leurs produits de
saison : fraîcheur garantie et tablées
festives !

Mettez de la couleur dans vos plats de fêtes

- ★ Foie gras,
- ★ Chocolats,
- ★ Panais,
- ★ Radis de couleurs,
- ★ Carottes de couleurs,
- ★ Bière de Noël,
- ★ Fromages,
- ★ Vins,
- ★ Crémets,
- ★ Poissons...



BIENVENUE AUX PETITS MALINS QUI ANTICIPENT LEURS ACHATS DE FÊTES !

**DEVENEZ ACHETEUR AU MIN,
C'EST SIMPLE ET GRATUIT**

Le MIN est réservé aux professionnels de l'alimentaire. Il est ouvert tous les jours du lundi au samedi dès 4h30 du matin. L'accès est gratuit, il suffit de présenter sa carte d'acheteur.

Retrouvez-nous sur 2 sites :
à Angers, à proximité du centre-ville et à Vivy, au cœur du bassin de production saumurois.

Gagnez du temps sur votre première visite, demandez votre carte en ligne !

Bienvenue chez vous ! :-)



ils font le MIN : Benoît Durand, Fondateur de la brasserie Angevine

Une brasserie au MIN

Petit-fils de viticulteurs et meunier, Benoît Durand réalise aujourd'hui une bière à l'ambition 100% locale plébiscitée par les consommateurs angevins. La Brasserie Angevine s'est implantée au MIN d'Angers en juillet dernier et vous apporte une offre toujours plus diversifiée. Membre de Produit en Anjou, travaillant avec 90% de partenaires locaux, Benoît Durand est à votre disposition pour vous faire visiter sa brasserie et déguster le produit du moment : la bière de Noël !

Pourquoi le MIN d'Angers ?

C'est une réflexion de longue date menée avec Franck Bourasseau, le directeur du MIN.

La multiplicité des acteurs fait que nous pouvons avoir une synergie forte. Je travaille avec Pizza Tempo, DPAP, Promocash, Confiserie Poisson, suis membre de Produit en Anjou, utilise les services de livraison K'livéo et Translocal basés au MIN pour les livraisons, tout y est !

Je propose des contenants diversifiés : bouteilles de 33 et 75 cl et réutilisables en inox, bientôt les bouteilles seront réutilisables avec un système de consignes

mis en place en partenariat avec Bout à Bout (organisme de collecte et nettoyage des bouteilles).

Promouvoir la préférence pour les produits locaux est essentiel, je suis persuadé et convaincu qu'en re-centralisant nos achats et notre consommation en local, nous renforçons nos entreprises.

Et la bière de Noël ?

Le monde de la brasserie est rythmé par quelques saisons, la dernière bière brassée est la bière de Noël, distribuée à partir de mi-novembre. C'est une bière assez épicée, gourmande, riche, qui ressemble gustativement au pain d'épice !

Il s'agit d'une bière apéritive, un peu sucrée, elle se suffira à elle-même, elle sera vendue sur le marché de Noël dans le centre ville d'Angers comme je le fais depuis 2016 !

Invitation à une dégustation gratuite de la Bière de Noël. Venez nombreux la déguster au marché de Noël !



**Benoît Durand,
Fondateur de la
Brasserie Angevine**

