



# LE MIN LE RENDEZ-VOUS GOURMAND!

NOURRIR LE TERRITOIRE, AUJOURD'HUI ET DEMAIN.

Galettes du Val  
de Loire fabriquées  
dans les ateliers  
du MIN



ANGERS • VAL DE LOIRE  
DES **BONS**  
PRODUITS ET  
DU BON SENS LOCAL



# AU MIN, LE GOÛT DU FRAIS !



## Comment acheter au MIN ?

Réservés aux professionnels, les badges d'accès vous permettent d'accéder rapidement au MIN d'Angers et ainsi de pouvoir profiter des 80 entreprises.

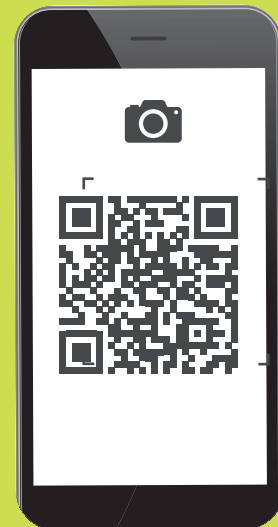
**Gagnez du temps sur votre 1<sup>ère</sup> visite, demandez votre carte en ligne**

1/ Complétez en ligne votre bulletin d'inscription.

[min-angers-49.fr/ma-carte](http://min-angers-49.fr/ma-carte)

2/ Récupérez votre carte à l'entrée du MIN.

3/ Votre carte est **GRATUITE**



## #Ils font le MIN : GALETTE DU VAL DE LOIRE

*La Galette du Val de Loire, fondée en janvier 2016 à Angers, est l'œuvre de Pascal ENAULT et Jean-Yves PIERRE, deux entrepreneurs passionnés par l'ultra fraîcheur et la valorisation locale des produits. Le choix d'implantation au MIN d'Angers a été motivé par l'accueil favorable des acteurs économiques locaux et la collaboration avec Sominval, gestionnaire du MIN.*

L'entreprise, installée dans un espace de 500 m<sup>2</sup>, organise son processus de production en plusieurs étapes clés, depuis la réception des matières premières, préparation des pâtes, cuisson, refroidissement, conditionnement, jusqu'au stockage des produits finis. Avec une équipe de 9 collaborateurs permanents et un commercial terrain, la Galette du Val de Loire propose une production «clean label» et très qualitative sans additifs ni conservateurs, en s'approvisionnant le plus possible en ingrédients locaux comme la farine du Moulin d'Andrezé et les œufs de l'entreprise Igreca à Seiches-sur-le-Loir. Chaque semaine, ce sont 70 000 galettes et crêpes qui sortent de l'atelier de production pour être livrées dans les rayons de nombreux magasins.

La distribution couvre principalement le Maine-et-Loire et la Loire-Atlantique, avec une logistique de distribution incluant 4 camions pour les livraisons directes. Les clients sont livrés trois fois par semaine pour garantir la fraîcheur des produits.

Outre la production des galettes et crêpes, la Galette du Val de Loire propose une gamme de produits complémentaires sous



la marque «Be Good'n». Elle collabore avec le chef étoilé Pierre CHOMET, ex demi-finaliste Top Chef, pour de l'évènementiel et lui livre des galettes qui seront remises en œuvre en version gastronomique. Engagée dans une démarche de création de valeur locale, la Galette du Val de Loire fait partie d'un ensemble de 6 ateliers de production avec ceux de Rouen, Alençon, Broëns en Bretagne, Chantonnay en Vendée et Les Délices Gildasiens dans la presqu'île de Guérande. La Galette du Val de Loire est membre de Produit en Anjou.

**Pascal ENAULT et Jean-Yves PIERRE**  
02 41 22 98 15



Jean-Yves PIERRE  
et Pascal ENAULT

