

LE MARCHÉ

#2024

Le rapport annuel du MIN Angers - Vivy

Marché d'Intérêt National

2^{ème} édition



sominval

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



#Ils font le MIN

Le MIN, le rendez-vous gourmand



#MIN de VIVY

Le MIN de Vivy, un véritable potentiel



#Louer au MIN

Des locaux pour faire des affaires

Coup de ♥

- 4 #Rétrospective
L'actualité du MIN sur l'année 2023
- 6 #Le MIN, le savoir-faire alimentaire
Des locaux pour faire des affaires
- 8 #24 heures au MIN
- 10 #Ils font le MIN
Galette du Val de Loire, Fruidor Terroir
Saumur-Vivy, Brasserie Angevine
- 16 #Le MIN de Vivy, un vrai potentiel
- 18 #Produit sur le MIN
Un nouvel atelier de transformation

- 20 #La mutualisation sur le MIN
Formation, communication, échanges
- 22 #Le MIN en chiffres
Rapport d'activités
- 24 #Les clients du MIN
- 25 #L'entreposage frigorifique
Des investissements vertueux
- 26 #Sominval,
Une équipe polyvalente
- 28 #Projets structurants
- 31 #Locaux disponibles



ÉDITO

**Yves GIDOÏN,
Président**

Chers lecteurs,

En tant que Président du MIN, je suis ravi de vous présenter le deuxième numéro de notre magazine dédié au Marché d'Intérêt National d'Angers-Vivv. Après le succès rencontré lors de notre première édition l'an passé, nous avons décidé de poursuivre l'aventure et de continuer à mettre en lumière ce lieu emblématique qui anime notre territoire gastronomique.

Malgré les années difficiles que nous avons traversées, marquées par un contexte inflationniste et la crise énergétique, le MIN d'Angers - Vivv a su faire preuve de résilience et de dynamisme.

Pour l'année 2023, nous pouvons dresser un bilan d'activité honorable.

Le Chiffre d'affaires cumulé des entreprises du MIN se maintient à 140.000.000 €, identique à 2022. Le MIN compte actuellement, sur les sites d'Angers et de Vivv, 75 entreprises, ce qui représente environ 500 emplois. Le MIN suit une dynamique très positive malgré le départ programmé de quelques entreprises (-5%). Parallèlement, des entreprises historiques investissent dans leur développement, ce qui se traduit par des agrandissements de leurs locaux. Le MIN enregistre 92% de taux de remplissage à fin 2023.

Soulignons la bonne performance de nos deux restaurants, l'augmentation des volumes transportés par nos logisticiens et l'augmentation du chiffre d'affaires des activités marée et produits carnés.

Ces résultats encourageants nous poussent à envisager l'avenir avec optimisme et à poursuivre nos efforts notamment en matière d'accueil de nos entreprises et de durabilité.

En ma qualité de Président du MIN, Président d'ALDEV et Vice-Président d'Angers Loire Métropole, il me tient à cœur de promouvoir les produits locaux auprès de nos professionnels. Notre marché est un lieu d'échanges privilégié entre producteurs locaux et professionnels de l'alimentaire en quête de produits frais et de qualité. Notre mission est de valoriser le terroir, de soutenir l'économie locale et de préserver le savoir-faire traditionnel de nos entreprises. C'est donc tout naturellement que nous travaillons pour la réussite du Projet Alimentaire Territorial qu'Angers Loire Métropole et le Saumurois mettent en place pour valoriser les produits et les initiatives locales. Nous contribuons activement à son développement.

**“ Confortons ensemble les filières alimentaires du territoire
Accompagnons ensemble un tissu économique fort et des entreprises résilientes ”**

Nous espérons que ce magazine vous offrira un véritable panorama de nos acteurs, nos activités et de la vitalité du MIN. Nous vous souhaitons une agréable lecture.



Marché d'Intérêt National du Val de Loire • MIN d'ANGERS, 12 av. Jean Joxé, 49109 Angers CEDEX 2, Tél.: 02 41 31 19 19
 • MIN de VIVV, 1 rue de la Gare 49680 Vivv, Tél.: 02 41 52 50 48 • 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: SOMINVAL • Photos: Marc CHEVALIER ; Samuel BIGOT ; ALDEV • Tirage: 500 exemplaires / Impression: Connivence •



2023 en images



▲ Mars. La société AVELINE, fournisseur des métiers de bouche en épices, emballage, matériel et hygiène inaugure son showroom sur le MIN



▲ Mai. Le FrigoTour s'installe à Angers pour valoriser les métiers du froid et du transports #LaChaineLogistiqueDuFroid



▲ Septembre. Le Campus de la Gastronomie visite le MIN d'Angers #campusdelagastronomie #CCI49



▲ Janvier. Le stand du #MinAngers sur #Sival accueille le Ministre de l'Agriculture

▶ Janvier. Le MIN soutient SOLAAL Pays de Loire et ses actions en faveur du don alimentaire #SOLAAL_Pdl



▶ Septembre. Le Championnat de France de Chou Farci a lieu au Restaurant @Agape_Ajou #Epigram #PalmerFruits



Mars. Inauguration des nouveaux locaux
 de l'école de production dans les métiers
 de la restauration et du service



Avril. Le Promotion de la fraise locale
 auprès des restaurateurs et commerçants
 angevins : pour un printemps sur vitaminé



Juillet. Matinée visite avec le Hub #Agrifoodtech.
 Présentation de l'unité de fabrication de
 @PizzaTempoFrance



Novembre. Campagne de promotion du MIN met à
 l'honneur la Brasserie Angevine

Novembre. Un rallye emploi est organisé
 sur le #MinAngers par @pole_emploi



Juillet. Le Club des entreprises du MIN
 se réunit pour échanger et accueillir les nouveaux
 arrivants #BrasserieAngevine #Convivialité




SUIVEZ-NOUS
 sur les réseaux et envoyez vos photos
 sur [#MinAngers](#)

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.

Des installations pour faire des affaires

- 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 partenaires.
- 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.

LE MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DU VAL DE LOIRE COMPREND DEUX SITES :

- **ANGERS** : Marché de gros alimentaire à vocation de consommation et plateforme logistique de distribution urbaine situés sur 11 ha dans le quartier Saint-Serge.
- **VIVY** : Marché de production et d'expédition de fruits et légumes doublé d'une station d'entreposage frigorifique sur 3 ha dans le saumurois.





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...



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.

4 h 30

Franchir les barrières

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



12h/14h

Se restaurer

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



7h00

Trancher, fileter

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



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 Brasserie Angevine, Epigram et CookNrun

5h/7h

Négocier

Les négociations au gré à gré s'enchaînent au pavillon des fruits et légumes. Les produits locaux du MIN de Vivy sont mis en avant





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...)



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

14h00

Commercialiser

Reprise des achats à 14h dans les rayons des libres-services de gros. Près de 1.800 acheteurs professionnels sont clients du MIN.



8h/18h

Entretenir

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



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 vers la livraison en centre-ville



Galettes et Crêpes au MIN d'Angers

Jean-Yves **PIERRE**
Pascal **ENAUULT**

FABRICATION ARTISANALE

La Galette
du
Val de Loire

Depuis 2015

**Crêpes
&
Galettes**

sans conservateur
sans additif
sans colorant

Ultra-Frais

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 m², 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 neuf collaborateurs permanents et un commercial terrain, la Galette du Val de Loire propose une production «clean label» et qualitative sans additifs ni conservateurs, en s'approvisionnant le plus possible en ingrédients locaux ”

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.

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 dans l'Ouest de la France.

La Galette du Val de Loire est membre de Produit en Anjou.



Pascal ENAULT et Jean-Yves PIERRE

La Galette du Val de Loire



LA LIVRAISON

La distribution couvre principalement le **Maine-et-Loire** et la **Loire-Atlantique**, avec une logistique de distribution incluant quatre camions pour les livraisons directes.

Les clients sont **livrés trois fois par semaine** pour garantir la fraîcheur des produits.



Fruidor Terroirs a repris la société Vivy Fruits en 2023 sur le MIN de Vivy près de Saumur.

Fruidor Terroirs du groupe SOLVEG vient ainsi conforter ses positions dans le Grand Ouest en complément des sites de Blois et de Nantes.

Le nouveau site est baptisé **Fruidor Terroirs Saumur-Vivy**.

“ Installés au cœur du bassin de maraîchage de Saumur, avec l'équipe en place, nous sélectionnons les légumes auprès d'une centaine de producteurs locaux ”

L'entreprise bénéficie d'un entrepôt situé sur le MIN de Vivy pour la collecte, le conditionnement et l'expédition des légumes. Pour ses clients Grossistes et de la GMS, elle dispose de multiples conditionnements dont des légumes conditionnés en barquette carton ou bois, compatible avec la loi AGECE (loi Anti Gaspillage pour une Economie Circulaire, interdisant l'utilisation du plastique).

Sur le MIN de Vivy, Fruidor Terroirs qui commercialise déjà 100 000 tonnes issus de 6 autres bassins de production, consolide ainsi sa gamme avec 2000 tonnes de spécialités du saumurois : légumes bottes, légumes anciens et légumes de maraîchage.

« L'atout de notre site est de pouvoir expédier auprès de nos différents clients des palettes multi-produits grâce à notre large gamme. »

Pierre LEGAY

Fruidor Terroirs Saumur Vivy



LA GAMME

100% SAUMUROIS

Légumes bottes : radis, asperges, carottes fanes, oignons frais nouveaux, navets

Légumes anciens : panais, topinambours, rutabagas, navets boule d'or, crosnes, cerfeuil tubéreux, scorsonères

Légumes de maraîchage : haricots verts cueillis main ou machine, petits pois, fèves, carottes non lavées et carottes de couleurs





Min de Vivy

Pierre LEGAY

Fruidor Terroirs

Le produit 100% local



Benoît DURAND
Brasserie Angevine

Une **brasserie**
au MIN d'Angers

La Brasserie Angevine s'est implantée au MIN d'Angers depuis 2022. Benoît Durand y réalise aujourd'hui une bière 100% locale plébiscitée par les consommateurs angevins.

Grâce à cette nouvelle implantation, la Brasserie apporte à ses clients une offre toujours plus diversifiée. Benoît Durand travaille avec 90% de partenaires locaux et est **membre de Produit en Anjou**.



“ Pourquoi le MIN d'Angers ?

C'est une réflexion de longue date menée avec le MIN. La multiplicité des acteurs fait que nous pouvons avoir une synergie forte. Je travaille avec Pizza Tempo, DPAP, Promocash, Confiserie Poisson. Je suis également 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 fûts 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.»

Benoît DURAND
Brasserie Angevine



LES PRODUITS BRASSERIE ANGEVINE

Bière blanche : Marie d'Anjou

Bière blonde : Puycharic

Bière ambrée : Jean Delespine

Bière de Noël : Jolantha

Bière triple : Roi René

Bière IPA : Curnonsky



Le MIN de Vivy en chiffres



3 850 t

De fruits et légumes commercialisés



4 450 t

De produits entreposés en chambres froides



1 Million

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



17

Emplois



7 000 000 €

Chiffres d'Affaires



Le MIN de Vivy est idéalement implanté depuis 1965 au cœur du bassin de production végétale saumurois.

Situé à proximité des axes de circulation, le MIN facilite les livraisons des producteurs et les départs des produits par les grossistes expéditeurs. La récente reprise de la société Vivy Fruits par le groupe FRUIDOR souligne l'attractivité du site.

“ Au MIN de Vivy, les espaces offrent des possibilités pour l'implantation de nouvelles activités ”

Les maraîchers locaux jouent un rôle essentiel dans l'approvisionnement du marché en fruits et légumes frais. Les produits atypiques comme les topinambours, les haricots beurre ou les haricots cueillis main garantissent aux acheteurs des produits 100% local, 100% fraîcheur.

Des spécialistes du froid

15.000 m³ de chambres froides agro-alimentaires offrent une capacité de stockage importante permettant de conserver pommes, poires, semences, pépinières dans des conditions optimales. Cela permet aux professionnels de gérer efficacement leurs stocks pour répondre à la demande clients.

Engagé dans le «PAT»

La SOMINVAL est engagée dans le **Projet Alimentaire Saumurois**, organisant des visites et des rencontres entre professionnels désireux de promouvoir une consommation locale responsable.



100% Local 100% Fraîcheur

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...



Les savoir-faire des ateliers de transformation



Pizza Tempo

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



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 dans l'atelier culinaire du MIN.

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 des machines d'Anjou Pâtes Fraîches. En complément de gamme : sauces, fromages, vins et spécialités italiennes.



CookNrun

Installé sur le MIN en 2023, Cooknrun fabrique des barres énergétiques, granolas, snacks et repas lyophilisés, le tout 100% bio.



Crêmet d'Anjou

Spécialité laitière iconique de l'Anjou, le Crêmet est commercialisé en pot, verrine ou seau pour satisfaire les clients professionnels.

Epigram

Epigram produit des brochettes marinées, montées à la main. Les ateliers de piéçage de la viande et de filetage du poisson permettent de répondre aux besoins des clients professionnels.



Brasserie Angevine

Brasserie Angevine brasse et embouteille sur place des bières aux noms évocateurs de l'Anjou : la bière triple pale ale «Roi René» ou l'IPA Curnonsky.





COOKNRUN, le dernier né des ateliers de transformation alimentaire du MIN

Fondée par Alexis Chantenay et Alexandre Bracquart, la société COOKNRUN s'est implantée dans un nouveau laboratoire au cœur du MIN d'Angers en 2023.

“ *Objectif : confectionner une alimentation bio et engagée pour nourrir tous les aventuriers* ”

L'entreprise propose des produits inédits sur le MIN : des barres énergétiques, snacks, plats lyophilisés et granolas. Toutes les matières premières sont 100% Bio : bananes, baies, pépites de chocolat, cacahuètes ou avoine. Les emballages sont faits en cellulose de bois.

Les produits s'adressent à tous les sportifs, de l'occasionnel à l'athlète de haut niveau jusqu'au travailleur pressé pour un en-cas bon et sain. Les produits sont distribués actuellement dans les réseaux Biocoop et Décathlon en attendant de futurs marchés.

Cooknrun est actuellement composée d'une équipe de 7 personnes, labellisée Produit en Anjou pour son engagement en faveur du savoir-faire et de l'emploi local.

Bienvenue au MIN !



COOKNRUN
COOKNRUN



14 entreprises du MIN sont actuellement labellisées 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'hui 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.

L'association favorise les échanges entre ses membres pour encourager les synergies.

Des prestations mutualisées

Signer un contrat pour devenir locataire du MIN d'Angers donne droit à des prestations mutualisées : gestion des déchets, gardiennage, formation ou accès à la fibre optique...

La **mutualisation des services** consiste à regrouper les besoins de plusieurs entreprises du MIN pour contracter un prestataire de services commun. La gestion est assurée par Sominval. Elle permet de bénéficier de tarifs préférentiels, d'une gestion simplifiée et d'une meilleure qualité de service en mutualisant les compétences et les ressources. En favorisant les collaborations et le partage des ressources, les entreprises contribuent à l'économie circulaire.

Le **gardiennage** est un service mutualisé essentiel pour assurer la sécurité des biens et des personnes au sein du MIN ainsi qu'une surveillance efficace de leurs locaux. Le poste

de contrôle à l'entrée du MIN d'Angers assure une protection 24h/24h avec le soutien d'un dispositif de vidéo protection.

Les **formations** sont également un poste de dépenses important pour les entreprises. Sur le MIN cette année, la formation Santé Sécurité au Travail a rassemblé plusieurs salariés d'entreprises du marché dans la salle Val de Loire du MIN. Les participants ont pu limiter leurs déplacements tout en échangeant sur leurs métiers.

Enfin, la mutualisation des **outils de communication** comme le guide du MIN, les campagnes d'e-mailings à destination des professionnels alimentaires, permet de gagner en visibilité et de promouvoir le MIN.

Pour aller plus loin, la Sominval est engagée dans une réflexion sur la **mutualisation de la logistique du dernier kilomètre** en milieu urbain et sur une étude de faisabilité sur la création d'une **market place de produits locaux** pour le MIN.



Formation mutualisée



Communication



Poste de contrôle

“ La mutualisation des services pour les entreprises du MIN est un moyen efficace d'optimiser les coûts, de garantir la qualité des services et de favoriser des pratiques responsables en matière d'environnement et de sécurité ”

Les opérateurs du MIN

Min d'Angers

RESTAURATION

Bar - restaurant « L'ENTRECÔTE » d'Agape <small>PRODUITS ANJOU</small>	02 41 43 71 77
Bar - restaurant « LES MARAÎCHERS »	02 41 43 82 29

ALIMENTATION GÉNÉRALE ET ÉQUIPEMENT DES MÉTIERS DE BOUCHE

ANJOU PÂTES FRAÎCHES Fabrication	02 41 72 70 57
AVELINE Equipement métiers de bouche	02 47 63 18 32
BRASSERIE ANGEVINE Fabrication <small>PRODUITS ANJOU</small>	07 81 87 43 76
CCAS Service restauration du CCAS <small>AB</small>	02 41 24 40 48
CD FROID Maintenance groupe Froid	02 41 23 76 44
CONFISERIE POISSON Grossiste en confiserie <small>AB</small>	02 41 43 64 69
COOKNRUN Atelier de fabrication <small>PRODUITS ANJOU</small> <small>AB</small> NOUVEAU	06 75 77 01 98
CRÉMÉT D'ANJOU Atelier artisanal de fabrication <small>PRODUITS ANJOU</small>	02 41 34 49 56
FLORENTAISE Ferme urbaine	
GALETTE DU VAL DE LOIRE Atelier de fabrication <small>PRODUITS ANJOU</small> <small>AB</small>	02 41 22 98 15
MCI Froid industriel et commercial	02 41 60 42 94
PIZZA TEMPO Atelier de fabrication <small>PRODUITS ANJOU</small>	02 41 86 52 72
POMONA EPISAVEURS Produits d'épicerie et d'hygiène <small>AB</small>	02 47 77 71 11
POMONA PASSIONFROID Produits frais et surgelés <small>AB</small>	02 40 18 27 27
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés <small>AB</small>	02 41 37 55 50

FRUITS ET LÉGUMES

GROSSISTES ET PRODUCTEURS

ANJOU BIO <small>AB</small>	02 21 76 01 80
FRUIDIS MIN ANGERS <small>AB</small>	02 41 43 99 48
GATE PRIMEURS S.A. <small>AB</small>	02 41 31 18 31
PALMER-FRUITS SARL <small>AB</small>	02 41 43 73 93
POMONA TERREAZUR <small>AB</small>	02 41 96 97 40
PRIM'ANJOU S.A. <small>AB</small>	02 41 43 95 23

BUREAU DE VENTE, IMPORT-EXPORT

TERRE D'ANJOU Sud Courtage <small>AB</small>	02 41 18 27 85
VIRTO VICAMPO <small>AB</small>	02 41 48 01 22

AUTRES SERVICES

JARDIN DE COGNAC <small>PRODUITS ANJOU</small> <small>AB</small>	02 41 93 19 19
--	----------------

PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE

DPAP YOOM <small>PRODUITS ANJOU</small> <small>AB</small>	02 41 27 21 21
MARÉE MALOUINE	06 23 88 41 34

LIBRE SERVICE DE GROS - PRODUITS CARNÉS

EPIGRAM <small>PRODUITS ANJOU</small> <small>AB</small>	02 41 21 04 44
PROMOCASH	02 41 43 63 12

SERVICES

AMTI Aménagement industriel	02 41 27 30 08
CEZAM Pays de la Loire	02 41 88 25 87
ÉLEVONS POUR L'AVENIR accompagnement des éleveurs NOUVEAU	
INTERBEV Pays de la Loire	02 41 60 30 91
IP-FOCUS réseaux télécommunication <small>PRODUITS ANJOU</small>	02 41 22 00 10
ITAB agriculture et alimentation biologiques <small>AB</small>	
LA POSTE	02 41 18 57 80
LES MAÎTRES BOUCHERS Artisans bouchers	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	06 08 37 31 03
PRODUIT EN ANJOU <small>PRODUITS ANJOU</small>	06 71 47 25 40
SYNDICAT DES VINS IGP VAL DE LOIRE	02 41 87 25 81

SERVICES LOGISTIQUES

ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES

Sominval 30000 m ³ en froid positif et négatif <small>PRODUITS ANJOU</small> <small>AB</small>	02 41 31 19 19
---	----------------

ENTREPÔTS

DIRECT FLO	
Loire Vin Bio <small>AB</small>	

SERVICES AUX ACHETEURS

ANJOU FRAIS	
BENCHOUÏA / BETTICHE	
HASA ALBAN NOUVEAU	
LES DELICES DE MALIK	
LES DELICES DE L'OLIVERAIE	
PAROISSE Gilles S.A.R.L. <small>AB</small>	02 41 48 02 18
PASSION FRUITS ET LEGUMES NOUVEAU	
ROUABEH / TAD / PRIM'AUTHION	
STE BLUTEAU	

AUTRES SERVICES

DRIVE ANGEVIN <small>AB</small>	02 41 96 75 72
---------------------------------	----------------

TRANSPORTS ET LOGISTIQUES

K'LIVEO <small>PRODUITS ANJOU</small>	02 41 31 93 34
LAN WEST <small>PRODUITS ANJOU</small>	02 41 77 57 70
MEKSAGERIE	02 85 29 33 90
UPS TRANSPORT	0 821 233 877

Min de Vivy

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

Rapport d'activités du MIN 2023



140 M€

Chiffre d'Affaires



75

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



1800

Acheteurs

100 km autour d'Angers
92 % de Maine et Loire
51 % de l'agglomération
37% de restaurateurs



500

Emplois: vendeurs, caristes,
livreurs, comptables
logisticiens, réparateurs,
télévendeurs... ils sont
tous professionnels de
l'agroalimentaire, de la
logistique ou des services



200 000 t

Marchandises échangées



34 100 m²

Surface louée
sur le MIN Angers - Vivy

92 % de taux d'occupation



60 %

Des légumes
proviennent
des Pays de
la Loire

- Synergie avec le MIN de Vivy
- Implication dans le **Plan Alimentaire Territorial**
- Lutte contre le gaspillage alimentaire avec l'association régionale SOLAAL favorisant le don alimentaire

Le Chiffre d'affaires cumulé des entreprises du MIN se maintient à 140.000.000 €, identique à 2022. Le MIN compte actuellement, sur les sites d'Angers et de Vivy, 75 entreprises, ce qui représente environ 500 emplois. Le MIN suit une dynamique très positive malgré le départ programmé de quelques entreprises (-5%). Parallèlement, des entreprises historiques investissent dans leur développement, ce qui se traduit par des agrandissements de leurs locaux. Le MIN enregistre 92% de taux de remplissage à fin 2023.



Fruits & Légumes

Le secteur est marqué en 2023 par la reprise de 2 sociétés, l'une sur Angers par FRUIDIS dans le pavillon des fruits et légumes ; l'autre sur Vivy par FRUIDOR. 23 950 tonnes sont commercialisées sur les 2 sites d'Angers et de Vivy. 2/3 des légumes proviennent des Pays de la Loire. 8% sont Bio.

Chiffre d'Affaires 2023

40 325 000 €

Volume en tonnes

23 950

Emplois directs

82



Produits carnés et marée



Cette filière comprend l'activité des opérateurs en produits carnés et marée y compris les unités de transformation et les rayons viandes et poissons des libres services de gros. Le chiffre d'affaires de cette filière progresse de 2% entre 2022 et 2023.

Chiffre d'Affaires 2023	Volume en tonnes	Emplois directs
20 040 000 €	1980 t	64



Alimentation générale

Ce secteur comprend l'activité de libre-service de gros, d'ateliers de fabrication et de courtiers. La société COOKNRUN rejoint le MIN en 2023. Elle fabrique, dans ses ateliers, des barres énergétiques 100% bio et est labellisée Produit en Anjou.

Chiffre d'Affaires 2023	Volume en tonnes	Emplois directs
32 345 000 €	61 550 t	83



Services

Le chiffre d'affaires des sociétés de service augmente de 12%. Notons la bonne performance des 2 restaurants installés sur le MIN. L'organisme ÉLEVONS POUR L'AVENIR (accompagnement des éleveurs) s'implante sur le MIN ainsi que deux sociétés dans le secteurs des «services aux acheteurs».

Chiffre d'Affaires 2023	Emplois directs
12 621 000 €	114



Plateformes de distribution alimentaire

Cinq plates-formes alimentaires (32 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 2023	Volume en tonnes	Emplois directs
23 029 000 €	7 620 t	32



Logistique, transport et entrepôts

Ce secteur comprend 13 entreprises dont des transporteurs et logisticiens livrant au colis ou à la palette, avec camions, petits porteurs, véhicules électriques ou vélos. Les volumes transportés en 2023 augmentent de 18%. La logistique est le secteur qui emploie le plus de salariés sur le MIN.

Chiffre d'Affaires 2023	Volume en tonnes	Emplois directs
12 242 000 €	101 750 t	122



Activité du MIN en 2023

Chiffre d'Affaires 2023

140 000 000 €

Volume en tonnes

200 000 tonnes

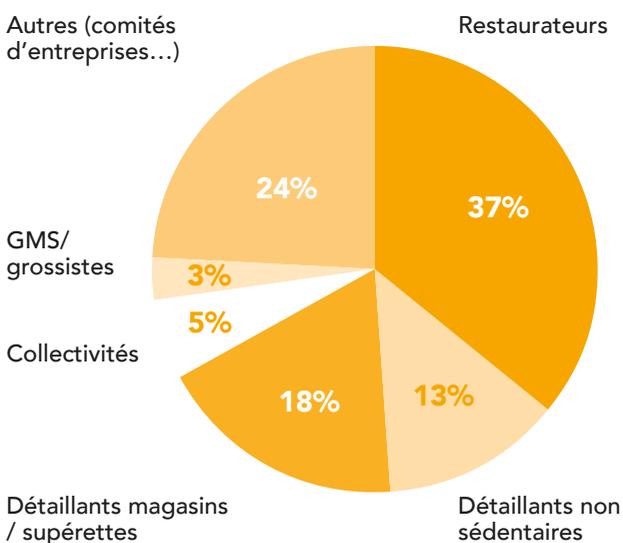
Emplois directs

500 emplois

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, supérettes), et aussi aux restaurants collectifs, associations, comités d'entreprise.

Répartition des acheteurs du MIN d'Angers



Sur le MIN d'Angers

92%

viennent du département

51%

d'Angers Loire Métropole

Sur le MIN de Vivy

40

acheteurs expéditeurs et commerçants non sédentaires

80%

du département

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

Gagnez du temps sur votre 1^{ère} visite, demandez votre carte et complétez en ligne votre bulletin d'inscription.



**FLASHER
REMPILIR
RÉCUPÉRER**

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

**Carte gratuite réservée
aux professionnels**

MES COORDONNÉES :

Nom :

Prénom :

Entreprise :

N° de SIRET :

N° d'immatriculation
des véhicules :
•

•

•

Adresse :

Code Postal : Ville :

E-mail :@.....

Tél. portable :

Louer un entrepôt frigorifique

Des investissements écologiques

La SOMINVAL, gestionnaire des entrepôts frigorifiques d'Angers et de Vivy poursuit ses investissements dans des équipements favorisant la transition écologique afin de réduire son empreinte carbone et de contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique.

Parmi ces investissements, figurent des équipements de stockage utilisant des fluides frigorigènes naturels, alternatives aux gaz à effet de serre. Ces fluides permettent de réduire

significativement les émissions de gaz à effet de serre et de contribuer à la préservation de la couche d'ozone.

Désormais, tous les entrepôts en froid positif de la SOMINVAL Angers sont sans impact sur l'effet de serre.

Ces actions témoignent de l'engagement environnemental de la société et de sa volonté de promouvoir un froid plus vertueux pour sa prestation d'entreposage 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.

En 2023, la Sominval a entreposé

9 400 t
de produits

12 200 m³
d'horticulture ornementale



Franck BOURASSEAU

Directeur
de la Sominval

Quelles sont les priorités de la SOMINVAL pour l'accueil de nouvelles entreprises ?

Le MIN d'Angers Vivy doit continuer à s'affirmer comme le lieu d'implantation stratégique pour l'ensemble des activités alimentaires du territoire. Il regroupe divers acteurs de la filière, des producteurs aux distributeurs, favorisant ainsi les échanges commerciaux et l'innovation dans ce domaine.

Le MIN est un espace stratégique pour plusieurs raisons :

- **Centralité géographique** : Le MIN est situé proche du centre-ville d'Angers et des grands axes routiers, facilitant ainsi l'accès aux usagers du MIN. Cette proximité réduit les coûts de transport et permet une distribution rapide et efficace des produits alimentaires.
- **Concentration des acteurs** : Le MIN rassemble une multitude d'acteurs de la filière alimentaire au même endroit, tels que des producteurs, des grossistes, des transformateurs et des distributeurs.

- **Variété des produits** : Le MIN offre une grande variété de produits alimentaires, allant des fruits et légumes aux produits de la mer en passant par la viande et les produits laitiers. Cette diversité permet aux acheteurs de trouver tout ce dont ils ont besoin en un seul lieu.

- **Plateforme de négoce** : Le MIN fonctionne comme des plateformes de négoce où les transactions commerciales se déroulent de manière transparente et efficace. Les acheteurs peuvent négocier directement avec les vendeurs et trouver les meilleurs prix et produits en fonction de leurs besoins.

- **Hub logistique majeur** dans la distribution de produits frais, le MIN et ses acteurs jouent un rôle primordial dans la logistique du dernier kilomètre vers le centre-ville d'Angers.

Une vraie pépinière d'entreprises

Depuis de nombreuses années, le MIN d'Angers est devenu une véritable pépinière d'entreprises permettant d'accueillir de jeunes entreprises du secteur alimentaire. Ces dernières y trouvent un lieu propice à leurs démarrages et développements avec des locaux adaptés à leurs activités.

Le MIN est un lieu dynamique où de nouvelles tendances et innovations dans le domaine alimentaire émergent. Les entrepreneurs peuvent y tester de nouveaux produits, bénéficier de retours d'expérience et trouver des opportunités de développement grâce aux interactions avec les autres acteurs du marché. Un club des entreprises du MIN se réunit régulièrement et constitue un véritable lieu d'échanges efficace et convivial.

Parlez-nous de l'équipe SOMINVAL

Il s'agit d'une équipe très polyvalente de 12 personnes présente sur les deux sites d'Angers et Vivy. Cette équipe est au service de nos clients et usagers. En raison de la nature complexe et variée des activités du MIN, les collaborateurs font preuve de beaucoup d'adaptabilité et de flexibilité pour relever les défis qui se présentent.

L'équipe de la SOMINVAL est résolument tournée vers les entreprises du MIN et ses clients pour les aiguiller d'un point de vue technique, réglementaire ou en matière de communication.

La sécurité des personnes et des biens sur le MIN est également une priorité sur un site où transitent annuellement plus de 300.000 véhicules.

Une équipe au service du MIN Angers-Vivy



Yves GIDOUIN
Président



Jean-Baptiste MANTIENNE
Directeur Général



Franck BOURASSEAU
Directeur opérationnel



Sylvie BALESME
Agent poste de contrôle



Catherine HERAULT
Assistante de gestion
/ Accueil



François BESNARD
Responsable station
de Vivy



Jonathan LETOURNEAU
Agent entrepôt Angers



Chamna CHOUN
Agent poste de
contrôle



Christopher LORRAINE
Agent entrepôt Vivy



Emmanuelle MARCHAND
Chef de pôle QHSE
/ Maintenance /
communication promotion



Anna GINTRAND
Chef de pôle Gestion
locative / sécurité /
commercialisation



Mohamed AL MAKTARY
Agent entrepôt Angers



Sébastien FOURNIER
Responsable comptable
GIE Angers Loire Éco



Audrey BELLCEIL
Assistante
de direction



Christophe PETIT
Responsable
maintenance et
technique

Les projets structurants, sur le MIN d'Angers et de Vivy

La Sominval a lancé plusieurs projets structurants visant à améliorer les infrastructures du marché et à moderniser ses installations. Parmi les travaux engagés, la réfection des menuiseries et la pose de nouveaux bardages sont au cœur de ces initiatives.

CHANGEMENT DE MENUISERIES

En remplaçant les anciennes fenêtres par des modèles plus performants, la société de gestion vise à améliorer l'efficacité énergétique des bâtiments et à réduire les coûts de chauffage.

NOUVEAUX BARDAGES

Parallèlement, la SOMINVAL a entrepris de poser de nouveaux bardages sur certains bâtiments du marché. Les bardages sont des revêtements extérieurs qui améliorent l'esthétique des bâtiments tout en les protégeant des intempéries et en renforçant leur résistance à l'usure.

Ces projets structurants s'inscrivent dans une démarche globale de modernisation du MIN, visant à offrir aux usagers des infrastructures de qualité et à renforcer l'attractivité du site.

RÉHABILITATION DE FAÇADES

Un programme de bardage et changement de menuiserie est enclenché depuis plusieurs années sur le MIN. En 2024, ce sont les façades de la société UPS et du bar restaurant Les Maraîchers qui seront principalement

concernées. Les bâtiments administratifs, métiers de bouche, une partie de l'aire des transporteurs et le pavillon des fruits et légumes ont déjà été rénovés ces dernières années. Les derniers espaces à rénover sont prévus dans les années à venir sur Angers et sur Vivy.



CIRCULATION - STATIONNEMENT

Une commission «Circulation - Stationnement» a été créée sur le MIN d'Angers composée d'entreprises du MIN d'Angers, qu'ils circulent en véhicules légers ou en poids lourds. Les membres réfléchissent ensemble à des solutions visant à améliorer la circulation et le stationnement sur le site. L'objectif principal est de casser la vitesse et de garantir la sécurité de tous les usagers. Pour cela, une campagne de marquage au sol et d'ajout de panneaux signalétiques routiers va être initiée.

Ces mesures permettront d'assurer une meilleure visibilité et une meilleure organisation de la circulation, pour que chaque usager puisse se déplacer en toute sécurité sur le site.



ACCUEIL DU MIN DE VIVY

Des travaux sont en cours sur le MIN de Vivy. Les bureaux de l'accueil sont en cours de rénovation afin d'améliorer le service client et de garantir une meilleure organisation des espaces de travail. Les fenêtres et l'isolation du bâtiment sont changées pour une meilleure efficacité énergétique.

Enfin, l'ancien café du MIN va devenir une salle de réunion, offrant un nouvel espace de convivialité et de travail.

A VENIR

RÉHABILITATION

La Sominval a récemment entrepris des travaux de réhabilitation d'un bâtiment afin d'accueillir une nouvelle entreprise. Ce projet ambitieux comprend plusieurs étapes importantes, notamment l'agrandissement du bâtiment et la construction d'un étage supplémentaire. Le local sera livré à l'automne 2024.

VÉGÉTALISATION

La végétalisation des espaces extérieurs fait partie intégrante des projets de rénovation urbaine. En plus d'offrir un cadre de travail plus agréable, la végétalisation permet de réguler la température, d'améliorer la qualité de l'air et de favoriser la biodiversité en milieu urbain. La mise en place d'espaces verts sur le site du MIN d'Angers contribuera à renforcer son attractivité et à promouvoir un environnement plus respectueux de l'environnement.

PHOTOVOLTAÏQUE

Des installations de panneaux photovoltaïques en toiture ou en ombrière sont à l'étude. En produisant de l'électricité à partir de l'énergie solaire, ces panneaux permettraient de réduire la consommation d'énergie des bâtiments et de limiter les émissions de gaz à effet de serre.



MANGER LOCAL : le MIN s'engage

Angers Loire Métropole a décidé, depuis 2019, de lancer un projet alimentaire territorial (PAT) pour promouvoir une alimentation saine et locale.

Dans les locaux de Produit en Anjou, au MIN d'Angers, 41 partenaires de la collectivité, acteurs locaux de la chaîne alimentaire, se sont officiellement engagés dans le processus en signant une charte en février 2024 en présence de Jean-Marc VERCHERE, Président d'Angers Loire Métropole.

Le projet alimentaire d'Angers Loire Métropole favorise la vente et l'achat local, l'accès aux produits locaux, valorise les savoir-faire locaux et durables et accompagne les acteurs de la solidarité pour faciliter l'approvisionnement des associations d'aide alimentaire.

Le MIN s'engage avec 17 actions concrètes avec nos partenaires : Produit en Anjou, Jardin de Cocagne Angevin, Ottavy Consulting, SOLAAL ou encore l'école de production Agape...

“ Confortons ensemble les filières alimentaires du territoire.

Accompagnons ensemble un tissu économique fort et des entreprises résilientes ”

Yves Gidoïn
Président du MIN

Le MIN présente 17 actions pour répondre aux objectifs du PAT ; parmi ces actions :

- **Favoriser l'accès aux produits locaux et durables**, avec le renforcement de l'approvisionnement local par les professionnels de l'alimentaire. Un observatoire chiffré a été créé pour suivre ces évolutions.
- **Renforcer les stratégies territoriales des organisations économiques** avec un accompagnement spécifique de projets innovants porteurs d'une stratégie territoriale ou en agriculture biologique.
- **Lancer une étude de faisabilité** pour identifier un porteur de projets pour la vente exclusive de produits locaux pour les professionnels alimentaires sous forme d'une plateforme digitale.



Jean-Marc Verchère, Yves Gidoïn



ENTREPÔT 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.



ENTREPÔT 3 450 m²

au MIN d'Angers

Descriptif du local:

Local situé dans le Bâtiment D, Aire des transporteurs
Entrepôts : 3300 m²
Bureaux et locaux sociaux : 150 m²

Trois quais en façade, un quai arrière avec rampe, une porte sectionnelle, Hauteur sous plafond : Entre 7 et 8,50 mètres, Isolation en toiture, sol en béton lisse.



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 mur coupe-feu, isolation en toiture. Quai arrière avec rampe, porte sectionnelle, façade commerciale.

QUALITÉ, PROXIMITÉ ET SENS DU SERVICE

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



sominval



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

