

LE MARCHÉ

#2025

Le rapport annuel du MIN Angers - Vivy

Marché d'Intérêt National

3^{ème} édition

sominval

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



ANGERS - VAL DE LOIRE

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



#Ils font le MIN

Coup de ♥

◀ Délimaine, une nouvelle cuisine centrale



#Activité du MIN

◀ Le MIN en chiffres rapport d'activités



#Parole d'acheteur

◀ Parole d'acheteur : Anjou Frais

- 4 #Rétrospective
L'actualité du MIN sur l'année 2024
- 6 #Le MIN, le savoir-faire alimentaire
Des locaux pour faire des affaires
- 8 #24 heures au MIN
- 10 #Ils font le MIN
Promocash, Délimaine,
Anjou pâtes fraîches
- 16 #Produit sur le MIN
Le MIN : source de produits locaux
- 18 Le MIN de Vivy en chiffres

- 20 #Le MIN en mouvement
- 22 #Le MIN en chiffres
Rapport d'activités
- 24 #Les clients du MIN
- 25 #Paroles d'acheteur
Anjou Frais
- 26 #Sominval,
Louez un entrepôt frigorifique
- 28 #Travaux structurants
- 30 #Les opérateurs du MIN



ÉDITO

**Yves GIDOÏN,
Président**

Chers lecteurs,

Pour la troisième année consécutive, ce Magazine Le Marché offre une vision essentielle sur le dynamisme et les performances de nos entreprises.

En tant que Président, je suis particulièrement fier de partager avec vous les fruits de notre engagement collectif et les perspectives qui se dessinent.

Notre Marché d'Intérêt National a plus que jamais toute sa place dans le développement économique de notre territoire. Quand je regarde nos missions, nos engagements, nos actions, notre capacité, et celles des différents acteurs présents sur nos sites, à s'adapter aux évolutions du marché et à innover, je ne peux que constater que nous avons ensemble su nous imposer comme un acteur incontournable pour un avenir alimentaire durable et équitable. Ceci évidemment au profit en premier lieu des habitants de nos territoires.

“ Bien nourrir la population en permettant à tous les acteurs de la filière d’être convenablement rémunérés ”

Souveraineté alimentaire, circuits courts, qualité de l'alimentation..., en souriant, j'aurais tendance à dire que nous étions en avance sur tous les grands enjeux qui aujourd'hui touchent notre secteur. Nous investissons les champs des transitions avant l'heure.

C'est pourquoi, je voudrais, en ces périodes où l'actualité n'est pas toujours très réjouissante et même parfois inquiétante, rappeler ce qui constitue depuis toujours nos fondamentaux et qui fait qu'aujourd'hui plus que jamais nous pouvons afficher de l'optimisme pour nos activités : la volonté de bien nourrir la population en permettant à tous les acteurs de la filière d'être convenablement rémunérés, en particulier les producteurs locaux.

Chaque chiffre, chaque projet, chaque initiative relatés dans ce rapport témoignent de la vitalité du MIN d'Angers - Vivy et de sa contribution essentielle au dynamisme de notre territoire. Au fil des pages, découvrez les interviews de nos chefs d'entreprises : Délimaine, Anjou Pâtes fraîches ou Promocash et les chiffres clés de notre rapport d'activités.

Nous sommes ravis de partager avec vous ce rapport et espérons qu'il retiendra toute votre attention.



Marché d'Intérêt National du Val de Loire • MIN d'ANGERS, 12 avenue Jean Joxé, 49109 Angers CEDEX 2, Tél.: 02 41 31 19 19
 • MIN de VIVY, 1 rue de la Gare 49680 Vivy, 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 ; Sominval • Tirage: 500 exemplaires / Impression: 100% recyclé

2024 en images



▲ Février. PRODUIT EN ANJOU accueille les signataires de la charte d'engagement au Projet d'Alimentaire Territorial d'Angers Loire Métropole



▲ Février. Visites matinales découvertes pour le grand public dans le cadre des manifestations Food'Angers et Made in Angers



▲ Janvier. Le stand du MIN Angers Vivy rassemble les entreprises du MIN autour des valeurs du végétal spécialisé



▲ Janvier. Le Préfet de Maine et Loire rencontre les producteurs de fruits et légumes sur le MIN d'Angers



▶ Mars. La saison des radis commence sur le MIN de Vivy. Près de 1 million de bottes y sont commercialisées en 2024



▲
Février. L'organisme AGE rencontre les entreprises du MIN chez CONFISERIE BISSON sur le thème de l'emploi partagé



▲
Mars. Des formations Santé Sécurité du Travail sont mutualisées entre entreprises du MIN d'Angers



◀ **Avril.** Les travaux d'agrandissement du Bâtiment G se poursuivent pour préparer l'installation de la cuisine centrale DELIMAINE

▼ **Octobre.** Les travaux de modernisation des bureaux du MIN de Vivy s'achèvent. Une salle de réunion y est désormais disponible



▼ **Septembre.** Les entrepôts frigorifiques stockent les pommes et poires de la nouvelle récolte. Plus de 9000 tonnes de produits sont entreposées dans les frigos du MIN Angers Vivy



▲ **Juillet.** La Cyclologistique débute son forum par une visite sur le MIN d'Angers



SUIVEZ-NOUS

sur les réseaux et envoyez vos photos sur **#MinAngers**

Le MIN du Val de Loire dispose de deux sites : Angers et Vivy

Le MIN du Val de Loire, marché de gros alimentaire réservé aux professionnels (commerce de proximité, métiers de bouche), se positionne comme un acteur clé de la filière des produits frais. Situé à Angers au sein de son bassin de consommation et sur Vivy, au cœur de la zone de production du Saumurois, il assure la promotion et la vente des produits locaux, tout en offrant des services de logistique et d'entreposage frigorifique.

“*Toute l'année, la SOMINVAL propose sur son site internet www.min-angers-49.fr des biens à la location. Postulez à notre sélection de locaux !*”

S'implanter au MIN d'Angers Vivy offre un accès direct à un écosystème alimentaire établi, riche en infrastructures, fournisseurs, clients et partenaires potentiels. La Sominval accompagne les entreprises, qu'elles recherchent un emplacement existant ou un projet d'aménagement, en facilitant la définition du local adapté à leurs besoins.

Conformément aux dispositions 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.



DES INSTALLATIONS 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...





BUREAUX

85 m²

au MIN d'Angers

Descriptif du local:

Local situé dans le bâtiment J, bâtiment administratif.

BUREAUX:

Bureaux de 85 m² situés au 1^{er} étage du bâtiment administratif du MIN d'Angers. L'ensemble comprend :

- 4 bureaux, chacun avec climatisation, ainsi qu'une salle de réunion
- Un espace sanitaire et commun de 41 m²



ENTREPÔT 3 450 m²

au MIN d'Angers

Descriptif du local:

Local situé dans le Bâtiment D,

Aire des transporteurs

Entrepôt : 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.



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.



ATELIER DE FABRICATION

Local de 113 m² disponible de suite au MIN d'Angers

Descriptif du local: Local situé dans le bâtiment des métiers de bouche. Local de 113 m².

Ancien atelier de fabrication alimentaire, il nécessite des travaux de rénovation

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

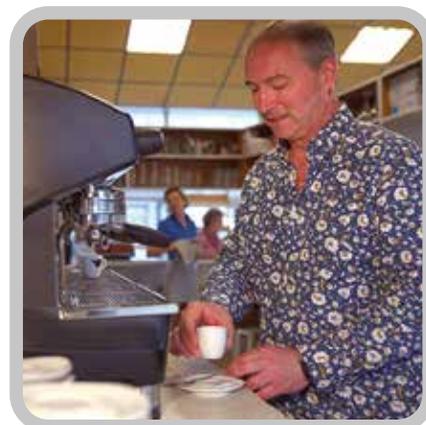
Entrée des acheteurs: le poste de contrôle à l'entrée du MIN est prêt à les accueillir



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, CookNrun et la toute dernière cuisine centrale Délimaine



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 1.670 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





Promocash au MIN d'Angers

Damien LEGUAY
Promocash

Promocash : Une institution du MIN au service des restaurateurs

Situé au cœur du MIN, Promocash s'est depuis longtemps imposé comme une référence incontournable pour les professionnels de la restauration. Installé en 1994, le magasin actuel a su évoluer et s'adapter aux besoins changeants de ses clients. Sous la direction de Damien Leguay depuis 2009, Promocash continue d'innover pour offrir une expérience d'achat unique à ses 2200 clients actifs, majoritairement issus du secteur de la restauration.

Un partenaire privilégié des restaurateurs

Promocash réalise 72% de son chiffre d'affaires avec les restaurateurs angevins. Après la crise du COVID, une tendance marquée vers le local et le français a été observée, bien que les restaurateurs cherchent désormais à optimiser leurs marges. Damien Leguay et son équipe s'efforcent de rester compétitifs en analysant continuellement le marché et en négociant avec leurs fournisseurs pour offrir le meilleur rapport qualité-prix.

Des synergies pour vous offrir le meilleur de l'alimentaire

Parmi les partenaires de Promocash, nous retrouvons la maison Palmer Fruits pour les fruits et légumes, Epigram pour la découpe de viande, et la Confiserie Poisson pour les papillotes mais aussi le Crêmet d'Anjou ou la Galette Val de Loire.

Promocash Angers, un partenaire sur le long terme !

Avec ses 3 000 m² de surface de vente et son parking dédié, Promocash continue de se réinventer. L'agencement des rayons est régulièrement adapté et des corners spécifiques sont développés pour enrichir l'offre.



Une diversité de produits

Avec un stock de **14 000 références** et une base de données de 100 000 produits, Promocash se distingue par la diversité de son offre y compris sur le matériel professionnel.

Le magasin met un point d'honneur à travailler avec des **fournisseurs locaux angevins** pour proposer des produits frais de qualité.

Parmi les incontournables, citons les célèbres sirops Giffard, les jus de pommes locaux, et la marque Trésors pâtisseries de chez Fuseau. Cette année, Giffard s'impose comme le produit phare en sec, tandis qu'Élivia au Lion d'Angers développe une offre de produits frais avec ses viandes bovines de race 'Rouge des Prés'.



DÉLIMAINÉ
groupe les Menus services

Une nouvelle
cuisine au MIN

Au Min d'Angers, Délimaine cuisine pour les seniors

Au sein du Min d'Angers, Délimaine cuisine chaque jour 2 000 repas pour les seniors de l'Ouest, bénéficiaires du portage de repas du groupe Les Menus Services. En pleine expansion, l'entreprise prévoit de renforcer son équipe de 20 à 45 collaborateurs.

“ Le groupe Les Menus Services et son PDG Alain Balandraud ont choisi Angers pour ouvrir une cuisine centrale afin d'approvisionner ses clients de l'Ouest de la France ”

Cette opération intervient dans le cadre d'un choix stratégique d'internalisation de la production permettant au groupe Les Menus Services d'assurer une maîtrise de la qualité et de la traçabilité de ses repas.

Le choix d'Angers et du Min

La ville d'Angers est idéalement située par rapport à l'ensemble des agences desservies et l'implantation au sein du Min d'Angers place évidemment la cuisine au plus près des grossistes et des producteurs locaux.

Des travaux d'envergure

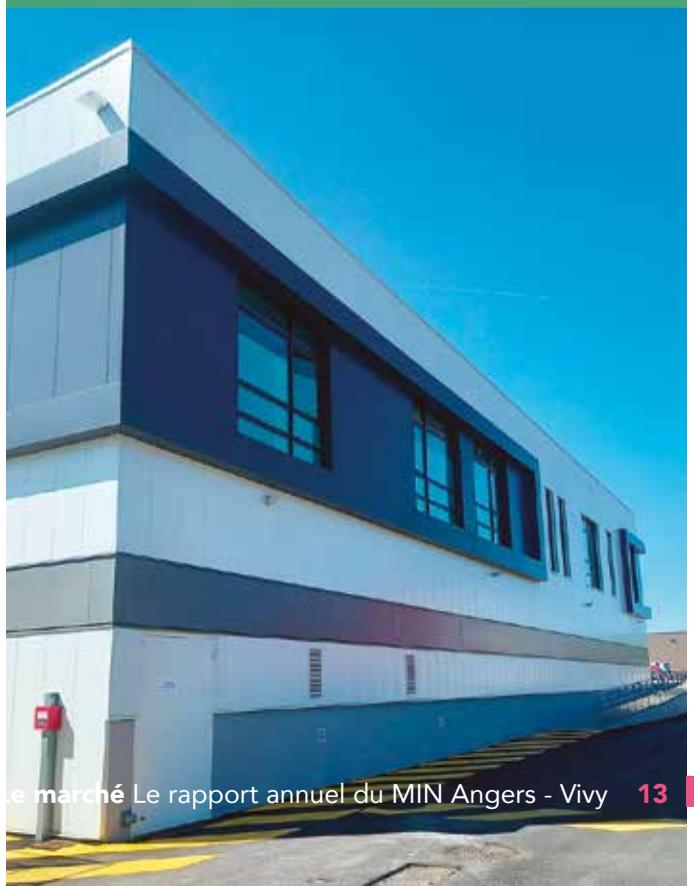
La nouvelle cuisine a ouvert en novembre 2024 après un an de travaux, incluant la rénovation et l'agrandissement d'un ancien local vacant. Sa superficie totale atteint aujourd'hui 1 050 m², dont 750 m² pour la cuisine et 300 m² pour les bureaux et locaux sociaux.



UNE MONTÉE EN PUISSANCE

Aujourd'hui, la cuisine Délimaine emploie 20 personnes, avec une prévision d'atteindre 45 collaborateurs à terme.

La production actuelle de 2 000 repas par jour devrait également augmenter pour atteindre 3 500 à 4 000 repas par jour.



Philippe GUICHET

Anjou Pâtes Fraîches

Pâtes,
fromages,
vins et
produits italiens



Anjou Pâtes Fraîches , une gamme de produits diversifiée

Anjou Pâtes Fraîches propose des pâtes produites dans un atelier de fabrication implanté au cœur du MIN depuis de nombreuses années. Il s'impose comme une référence incontournable pour les professionnels de la restauration traditionnelle, à thème, aux collectivités et des métiers de bouche. Anjou Pâtes Fraîches approvisionne également les épicerie fines, les épicerie italiennes en magasins ou sur les marchés.

Derrière cette enseigne se trouve **Philippe Guichet, artisan passionné et gérant de l'établissement**, qui a su bâtir une offre aussi diversifiée qu'exigeante, tout en gardant une fabrication 100 % locale. Ce n'est pas la seule force de ce commerçant qui commercialise une sélection de vins de toutes origines, toute une variété de produits italiens (huile d'olive, antipastis, etc.) ainsi qu'une large gamme de fromages provenant de toutes les régions françaises.

Une qualité d'exception

Chez Anjou Pâtes Fraîches, la qualité est le pilier de ce fabricant passionné. Grâce à une sélection minutieuse des matières premières, les pâtes se distinguent par leur tenue à la cuisson, leur couleur naturelle et leur goût authentique ainsi les produits remportent une satisfaction optimale. Tagliatelles, gnocchis, lasagnes, penne ou fusilli : toutes ces spécialités sont fabriquées sur place, dans le respect des méthodes artisanales, sans colorant ni conservateur.

L'authenticité comme signature

100% authentique ! Comme se plaît à le rappeler Philippe GUICHET, aucun colorant, aucun conservateur ne sont utilisés dans la fabrication de ses pâtes. 4 lettres suffisent pour lui à définir son identité : "Le goût !" Un mot qui incarne la promesse de ses produits.



Un conditionnement optimisé

Consciente des contraintes des métiers de bouche, l'entreprise propose des conditionnements souples et adaptés qui sont des solutions en adéquation avec les besoins de ses clients. En sac ou en barquette, de 1 à 5 kg, permettant à chaque professionnel de trouver la juste quantité selon ses besoins.



MIN d'Angers : source de produits locaux de qualité



Galette du Val de Loire

Depuis 2015, Galette du Val de Loire produit annuellement 250 tonnes de crêpes et galettes ultra-fraîches, sans colorant ni conservateur



Crêmet d'Anjou

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



DPAP Yoom

DPAP propose une gamme de produits de la mer. Yoom commercialise des bouchées vapeur haut de gamme élaborées dans l'atelier du MIN



Pizza Tempo

Au MIN, Pizza Tempo fabrique pizzas et pinas romana pour son réseau de distributeurs locaux sur tout le Maine et Loire



Anjou Pâtes Fraîches

L'atelier propose Linguine, Radiatori ou Mafaldine... ainsi qu'une sélection de sauces, fromages, vins et spécialités italiennes



Délimaine

L'arrivée de Délimaine en 2024 marque l'implantation d'une cuisine centrale dédiée à la production de repas pour le groupe les Menus Services



Brasserie Angevine

Brasserie Angevine brasse et met en bouteille sur place des bières aux noms inspirés de l'Anjou, comme «Roi René» ou «Curnonsky»



CookNrun

Cooknrun fabrique des barres énergétiques, granolas, snacks et repas lyophilisés, le tout 100% bio dans son atelier du MIN d'Angers



Epigram

Epigram fabrique des brochettes marinées et dispose d'ateliers de découpe (viande, poisson) pour les besoins de sa clientèle professionnelle



Étude au MIN d'Angers : vers une promotion digitale renforcée des Produits Locaux

La SOMINVAL a mené une étude en 2024 avec la société OTTAVY CONSULTING pour évaluer l'opportunité de créer une plateforme professionnelle digitale de mise en avant de produits locaux en s'appuyant sur le MIN d'Angers. L'étude a interrogé les acteurs du MIN (offreurs) et de la restauration commerciale (demandeurs) sur leurs avis, attentes, niveau de digitalisation et l'intérêt d'une telle plateforme.

Même si le terme de Marketplace n'a pas retenu l'attention à ce stade, l'étude a mis en valeur les possibilités de développement du site internet actuel www.min-angers-49.fr.

Le site du MIN bénéficie d'un très bon référencement sur les mots clés produits locaux, et il pourrait être amélioré pour mettre encore plus en avant les acteurs du Min, et leurs produits dès les premières pages du site.

Parallèlement, le développement de la communauté sur les réseaux sociaux est résolument incontournable.

“ *La stratégie de communication du MIN d'Angers s'oriente donc vers des outils numériques, avec une présence accrue sur son site internet et les réseaux sociaux* ”

Cette approche est amplifiée par la publication régulière de vidéos mettant en lumière les activités des grossistes, contribuant ainsi à renforcer la visibilité et l'attractivité du MIN.

9 ateliers façonnent des produits locaux sur le MIN d'Angers

Le MIN d'Angers se distingue par la présence de neuf entreprises ayant établi leurs unités de production directement sur le site. Cette concentration d'ateliers de transformation constitue un atout majeur pour l'écosystème agroalimentaire territorial, favorisant la production d'une gamme étendue de produits locaux et assurant une chaîne d'approvisionnement optimisée.

La diversité des productions réalisées in situ est notable, englobant des crêpes et galettes, des brochettes marinées, des dim sum, des pâtes fraîches, des bières artisanales, des pizzas ainsi que des barres énergétiques.



L'engagement envers la qualité est par ailleurs attesté par la présence de produits certifiés biologiques et de références bénéficiant du label Produit en Anjou, soulignant la valorisation des ressources et du savoir-faire local.



La Sominval joue un rôle actif dans l'accueil et l'accompagnement de ces entreprises au sein du MIN, facilitant leur implantation et leur développement. L'installation en 2024 de la cuisine centrale Délimaine, occupant une superficie de plus de 1000 m², illustre l'attractivité du MIN pour les acteurs de la production alimentaire.

Les produits locaux sont également disponibles auprès des producteurs, maraîchers et arboriculteurs qui approvisionnent quotidiennement le MIN d'Angers et de Vivy.

Le MIN de Vivy en chiffres



4 125 t

De fruits et légumes commercialisés



4 390 t

De produits entreposés en chambres froides



1 Million

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



14

Emplois



7 000 000 €

Chiffres d'Affaires



MIN de Vivy : Un pôle de commercialisation de la production locale et de stockage important

Le MIN de Vivy, au cœur du Saumurois, se positionne comme un acteur essentiel de la filière fruits et légumes. Le site a vu le transit et la commercialisation d'un volume de plus de **4000 tonnes de fruits et légumes** au cours de l'année 2024. Cette activité témoigne de l'attractivité du MIN comme point de convergence pour la distribution des fruits et légumes des producteurs locaux.

Parallèlement à son rôle de marché de production, le MIN de Vivy dispose d'**infrastructures de stockage frigorifique** performantes. Les entrepôts ont ainsi permis la conservation de 4390 tonnes de marchandises, assurant une gestion optimale des flux et une qualité préservée des produits.

Afin de maintenir et d'améliorer ses infrastructures, le MIN de Vivy a entrepris **des travaux structurants**. La société FRUIDOR TERROIR a bénéficié d'une réfection de toiture, garantissant la pérennité de ses installations. De même, la SOMINVAL a procédé à la rénovation de ses bureaux, incluant la création d'une nouvelle salle de réunion, modernisant ainsi ses espaces de travail et d'accueil.

Les agents Sominval à Vivy

L'exploitation et la gestion quotidienne du MIN de Vivy sont assurées par une équipe de deux agents de la SOMINVAL : Christopher LORRAINE présent depuis plusieurs années, et Donovan BOINOT, qui a récemment rejoint la structure. Cette arrivée fait suite au départ de François BESNARD, figure emblématique du Min, qui fera valoir ses droits à la retraite en 2025 après de nombreuses années de service.



Donovan BOINOT rejoint la Sominval

“ Le MIN de Vivy se présente comme un site alliant une activité de commercialisation de fruits et légumes à des capacités d'entreposage frigorifique importantes ”



Le MIN Angers Vivy en mouvement



Fruidor au MIN de Vivy

La Sominval a piloté d'importants travaux de rénovation pour les installations de Fruidor. Ces opérations ont porté sur la réfection d'une partie de la toiture du bâtiment et du bardage extérieur. Ces travaux s'inscrivent dans la démarche de Sominval visant à entretenir les infrastructures du MIN, assurant ainsi un environnement de travail adapté aux besoins des entreprises qui y sont implantées.

Produit en Anjou

L'association Produit en Anjou confirme son implantation au MIN d'Angers. Ce positionnement renforce sa mission de promotion des produits et services du territoire angevin, offrant une vitrine stratégique au savoir faire local. 14 entreprises du MIN sont actuellement labellisées Produit en Anjou. Produit en Anjou est implanté Rue du Maine.



K'liveo

K'liveo, entreprise spécialisée dans la logistique du dernier kilomètre en mode doux se déplace dans un local dans l'aire des transporteurs sur le MIN d'Angers.

Bornes de recharge électrique

Le MIN d'Angers s'équipe d'une borne de recharge électrique à la demande de la Sominval, installée par le SIEM. Avec deux points de branchement et des places dédiées à l'entrée du MIN, elle est actuellement utilisée à 25%. Pour maximiser sa disponibilité, il est demandé aux utilisateurs de libérer l'emplacement une fois la charge terminée.

Confiserie Poisson

Confiserie Poisson agrandit ses installations avec un local de stockage et des bureaux sur une surface de 260 m² dans l'aire logistique sud du MIN d'Angers



ZÉRO GASPI, 100% SOLIDAIRE : les initiatives du MIN

Le MIN d'Angers et de Vivy joue un rôle actif dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la promotion du don alimentaire en collaborant étroitement avec des acteurs clés du territoire.

Depuis plusieurs années, le MIN travaille en partenariat avec le **Jardin de Cocagne Angevin**, une association d'insertion par le maraîchage biologique, qui assure une mission de tri et de redistribution des invendus du MIN. Chaque année, ce sont plus de 100 tonnes de fruits et légumes qui sont ainsi récupérées et valorisées. Une partie de ces produits est proposée à prix réduit lors des opérations «Mon P'tit Marché» au bénéfice de personnes en situation de précarité, tandis qu'une autre part est redistribuée à des associations d'aide alimentaire telles que les Banques Alimentaires, les Restos du Cœur ou le Secours Populaire...

Par ailleurs, le MIN d'Angers soutient activement l'association régionale **SOLAAL (Solidarité des Producteurs Agricoles et des Filières Alimentaires) Pays de la Loire**. SOLAAL a pour mission de faciliter le don de produits agricoles aux associations d'aide alimentaire. Grâce à ce partenariat, les professionnels du MIN, tels que les grossistes, sont encouragés et accompagnés dans leurs démarches de dons. Cette collaboration permet de créer un lien direct entre les acteurs de l'approvisionnement alimentaire et les structures qui luttent contre la précarité, assurant ainsi que des denrées de qualité ne soient pas gaspillées mais bénéficient à ceux qui en ont le plus besoin.

“ L'engagement du MIN Angers-Vivy aux côtés du Jardin de Cocagne Angevin et de SOLAAL Pays de la Loire témoigne d'une prise de conscience collective et d'une volonté de mettre en place des solutions concrètes pour limiter le gaspillage et favoriser la solidarité alimentaire sur le territoire angevin ”

Yves Gidoïn

Président du MIN

Depuis plusieurs années, le stand du MIN Angers Vivy au Sival, salon du végétal spécialisé à Angers accueille les équipes de SOLAAL Pays de Loire



SIVAL #2025 Angers

Rapport d'activités du MIN année 2024



140 M€

Chiffre d'Affaires



74

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



1670

Acheteurs

100 km autour d'Angers
85 % de Maine et Loire
55 % de l'agglomération
35% de restaurateurs



515

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



36 500 m²

Surface louée
sur le MIN Angers - Vivy

85 % 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 est de 140.000.000 € en progression de 1% par rapport à 2023.

Le MIN compte actuellement, sur les sites d'Angers et de Vivy, 74 entreprises, ce qui représente 515 emplois. Les volumes échangés (200 000 tonnes) comme le nombre d'emplois augmentent de 4% par rapport à 2023.

1670 acheteurs professionnels sont clients du MIN, chiffre en baisse (-7%) qui reflète les difficultés économiques ressenties par les entreprises du secteur.



Fruits & Légumes

22 615 tonnes sont vendues sur les sites d'Angers et de Vivy.
35 producteurs commercialisent régulièrement sur Angers et Vivy.
85% des légumes proviennent de France.
60% des légumes proviennent des Pays de la Loire.
7% sont issus de l'agriculture biologique.

Chiffre d'Affaires 2024

39 997 000 €

Volume en tonnes

22 615

Emplois directs

77



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 18% et les volumes commercialisés de 15% entre 2023 et 2024.

Chiffre d'Affaires 2024	Volume en tonnes	Emplois directs
23 610 000 €	2 280 t	66



Alimentation générale

Ce secteur comprend l'activité de libre-service de gros, d'ateliers de fabrication et de courtiers. La société DELIMAINÉ rejoint ce secteur avec l'implantation d'une cuisine centrale privée dans le bâtiment G. Elle emploie 20 personnes avec une montée en puissance prévue en 2025.

Chiffre d'Affaires 2024	Volume en tonnes	Emplois directs
31 420 000 €	62 600 t	98



Services

Le départ d'une entreprise de service en 2024 sera compensé par l'arrivée des organismes CPME Maine et Loire et APECITA. Notons la bonne performance des 2 restaurants installés sur le MIN. Ce secteur regroupe également les sociétés d'équipements et de fournitures pour professionnels et les services aux acheteurs.

Chiffre d'Affaires 2024	Emplois directs
12 047 000 €	110



Plateformes de distribution alimentaire

Après le départ en 2024 d'une entreprise de ce secteur, se sont désormais quatre plates-formes alimentaires qui approvisionnent professionnels ou particuliers en produits frais ou surgelés. Ces entreprises emploient 57 salariés en nette hausse par rapport à 2023.

Chiffre d'Affaires 2024	Volume en tonnes	Emplois directs
23 500 000 €	8 790 t	57



Logistique, transport et entrepôts

Ce secteur comprend 11 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 2024 augmentent de 6%. Une entreprise de logistique quitte le MIN en 2024.

Chiffre d'Affaires 2024	Volume en tonnes	Emplois directs
10 744 000 €	107 485 t	107



Activité du MIN en 2024

Chiffre d'Affaires 2024

140 000 000 €

Volume en tonnes

200 000 tonnes

Emplois directs

515 emplois

1670 professionnels référencés

Origine géographique des acheteurs du MIN d'Angers et Vivy



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.

Les acheteurs sont situés principalement dans un rayon d'une centaine de kilomètres autour d'Angers et de Vivy.

Sur le MIN d'Angers

85%

viennent du département

55%

d'Angers Loire Métropole

Sur le MIN de Vivy

30

acheteurs : grossistes et commerçants

81%

du département

Une inscription facile et gratuite

Pour les commerçants, artisans et restaurateurs, l'obtention de la carte acheteur se fait désormais en ligne à partir du site internet ou d'un QR Code. Plus pratique et toujours GRATUITEMENT !

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 :

Parole d'acheteur : Anjou Frais

Anjou Frais : la fraîcheur des marchés, sélectionnée au MIN d'Angers

Anjou Frais est une entreprise dirigée par **Thomas et Zineb Bonsergent**. Aujourd'hui, elle est un acteur incontournable parmi les primeurs des marchés d'Angers. Issu d'une famille d'arboriculteurs, Thomas a, avec Zineb, uni leurs compétences pour développer une activité centrée sur la qualité et la fraîcheur des produits. Après plusieurs années à sillonner les marchés de la région, Anjou Frais franchit un cap en 2022 en s'installant durablement à Angers avec l'acquisition d'un fonds de commerce, étape clef de leur développement.

L'entreprise s'appuie chaque jour sur le MIN d'Angers pour sélectionner une vaste gamme de fruits et légumes frais et de saison. Cette proximité avec le MIN permet à Anjou Frais de garantir à sa clientèle des produits de premier choix, issus d'un réseau de producteurs locaux et de grossistes passionnés. Au-delà de sa présence sur les marchés, Anjou Frais diversifie ses services



en s'adressant aux particuliers via la vente en ligne sur le site www.anjou-frais.fr et aux professionnels. Aujourd'hui, restaurateurs, boulangers et commerçants témoignent de la confiance accordée à la qualité de ses produits. Et surtout, cette année marque un tournant avec le lancement d'un nouveau service à Angers : les corbeilles de fruits en entreprise. Une deuxième entité, Les Corbeilles Fruitées, propose la sélection, la confection et la livraison de fruits frais au bureau : un gage chaque semaine de vitamine et bien être en entreprise. Rendez-vous sur www.lescorbeillesfruitees.fr

L'implication d'Anjou Frais au sein du MIN d'Angers se concrétise par la reprise d'une cellule de stockage au sein du Pavillon Fruits et Légumes.

Cet espace, réaménagé pour optimiser la conservation et la préparation des produits, témoigne de l'investissement de l'entreprise dans son infrastructure et de sa volonté de développer ses activités. Cette implantation au cœur du MIN renforce l'ancrage local d'Anjou Frais et son engagement envers un approvisionnement de qualité pour sa clientèle angevine.



Louer un entrepôt frigorifique



Sominval : des équipements écologiques pour réduire l'empreinte carbone

Dans le cadre de sa démarche de responsabilité environnementale, la Sominval, gestionnaire des entrepôts frigorifiques d'Angers et de Vivy, réalise des investissements ciblés dans des équipements favorisant la transition écologique.

L'adoption de fluides frigorigènes naturels dans ses systèmes d'entrepôts frigorifiques constitue une alternative aux gaz à effet de serre, permettant une diminution significative des émissions.

Il est à noter que l'ensemble des entrepôts en froid positif de la Sominval Angers fonctionne sans incidence sur l'effet de serre, soulignant l'engagement de la société en faveur d'une prestation d'entreposage frigorifique toujours plus respectueuse de l'environnement.

47 chambres froides

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



La Sominval propose une capacité de stockage de 30 000 m³ en froid positif et en atmosphère contrôlée sur les MIN d'Angers et Vivy.

Plusieurs chambres froides aux volumes variés sont disponibles, avec des plages de températures de -2°C à +15°C pour répondre aux besoins spécifiques des pépiniéristes, arboriculteurs, maraîchers, professionnels de l'agro-alimentaire et commerçants.

En 2024, la Sominval a entreposé

9 200 t

de produits

11 200 m³

d'horticulture ornementale

MIN Angers Vivy : ce n'est pas que...

MIN Angers Vivy : Plus qu'un Marché... un Écosystème local

Loin d'une simple plateforme commerciale, le MIN se positionne comme un écosystème riche en valeurs : la fraîcheur des produits, la proximité des acteurs, la qualité des offres et la diversité sont les fondamentaux de sa promotion.

Une nouvelle communication

Pour la période 2024-2027, la SOMINVAL a défini une stratégie de communication privilégiant une intégration du digital au détriment des supports imprimés traditionnels. Le site internet accompagne ces actions ainsi que les réseaux sociaux.

Les objectifs de cette démarche sont d'accroître la part de marché du MIN auprès des acheteurs déjà référencés, séduire de nouveaux commerces et les inciter à obtenir leur carte d'acheteur et promouvoir activement le MIN auprès de prospects.

Encore plus d'outils numériques

Pour atteindre ces objectifs, la SOMINVAL déploie une palette d'outils de communication ciblés : des e mailings de prospection pour toucher de nouveaux acteurs, un affichage interne stratégiquement placé sur les panneaux 2 m² pour informer les professionnels présents, un site web informatif et attractif, ainsi qu'un guide du MIN pratique pour identifier les entreprises.



Poursuite de la modernisation au MIN

La SOMINVAL poursuit en 2024 son programme de modernisation des infrastructures du MIN

Après avoir engagé des travaux significatifs sur divers bâtiments, l'année 2024 marque une étape importante avec la rénovation des façades et le remplacement des menuiseries du restaurant-bar Les Maraîchers.

Cette initiative s'inscrit dans une démarche globale de la SOMINVAL visant à améliorer l'efficacité énergétique des bâtiments.

Réfection des menuiseries : gain en confort et en performance énergétique

À l'instar des interventions déjà réalisées sur les bâtiments administratifs, les métiers de bouche et le pavillon des fruits et légumes, le remplacement des anciennes fenêtres du restaurant par des modèles plus performants

constitue un axe majeur de cette rénovation. Ce changement permet d'améliorer l'isolation thermique et phonique des locaux, réduisant ainsi les coûts de chauffage et offrant un espace plus confortable pour les clients et le personnel.

Nouveaux bardages : esthétique renouvelée et protection accrue

En parallèle au remplacement des menuiseries, les façades du restaurant Les Maraîchers font l'objet d'une réhabilitation complète grâce à la pose de nouveaux bardages. Ces revêtements extérieurs contribuent à l'homogénéisation esthétique du site et renforcent la durabilité de la structure face à l'usure du temps.

Les travaux continuent en 2025 avec le bâtiment de l'alimentaire et une partie de l'aire des transporteurs.



INITIATIVE DE VÉGÉTALISATION : une réponse à l'imperméabilisation des sols du MIN

Confrontée à la problématique de l'imperméabilisation significative des surfaces du MIN, la SOMINVAL a entrepris une démarche structurée de végétalisation. La société Halopé a été désignée pour la mise en œuvre de cette initiative, dont les premières réalisations sont désormais visibles le long de l'avenue Joxé.

Au cours du mois d'avril, des plantations ont été effectuées devant le pavillon des fruits et légumes et de l'alimentaire. Toutes proches, les aires de stationnement de la société Delimaine ont fait l'objet d'un aménagement intégrant l'enherbement, une technique permettant de concilier la fonctionnalité des parkings et une meilleure perméabilité des sols.



Une attention particulière a été accordée à la sélection d'essences végétales d'origine locale, favorisant ainsi leur adaptation à l'écosystème régional. Amélanchier, charme, chèvrefeuille et sauge ont été sélectionnés entre autres pour leur rusticité et leur faible besoin en eau.

Cette première phase de végétalisation s'inscrit dans une volonté affirmée de renforcer la présence du végétal au sein

du MIN. Elle génère plusieurs avantages notables :

- **Valorisation esthétique et amélioration du cadre de travail**

- **Soutien à l'économie locale** : le choix rigoureux d'espèces issues de producteurs locaux, l'emploi et les filières horticoles régionales.

- **Contribution à la gestion des eaux pluviales** : ces premières interventions végétalisées créent des zones d'infiltration ponctuelles, améliorant localement la gestion de l'eau.

- **Atténuation de l'effet d'îlot de chaleur urbain** : La présence de végétation exerce une influence positive sur la régulation thermique et l'évapotranspiration.

- **Ouverture vers des développements futurs** : Cette première phase initiale est explicitement conçue comme un début à des opérations de végétalisation de plus grande ampleur.

Les opérateurs du MIN

Min d'Angers

RESTAURATION

Bar - restaurant « L'ENTRECÔTE » d'Agape 	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 73 36 93
AVELINE Équipement métiers de bouche	02 47 63 18 32
BRASSERIE ANGEVINE Fabrication 	07 81 87 43 76
CCAS Service restauration du CCAS 	02 41 24 40 48
CD FROID Maintenance groupe Froid 	02 41 23 76 44
CONFISERIE POISSON Grossiste en confiserie	02 41 43 64 69
COOKNRUN Atelier de fabrication 	06 75 77 01 98
CRÊMÉT D'ANJOU Atelier artisanal de fabrication 	02 41 34 49 56
DELIMAINÉ Cuisine centrale NOUVEAU	02 19 23 17 29
GALETTE DU VAL DE LOIRE Atelier de fabrication 	02 41 22 98 15
MCI Froid industriel et commercial	02 41 60 42 94
PIZZA TEMPO Atelier de fabrication 	02 41 86 52 72
POMONA EPISAVEURS Produits d'épicerie et d'hygiène 	02 47 77 71 11
POMONA PASSIONFROID Produits frais et surgelés 	02 40 18 27 27
THIRIET DISTRIBUTION Produits surgelés 	02 41 37 55 50

FRUITS ET LÉGUMES

GROSSISTES ET PRODUCTEURS

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

BUREAU DE VENTE, IMPORT-EXPORT

TERRE D'ANJOU Sud Courtage 	02 41 18 27 85
VIRTO VICAMPO 	02 41 48 01 22

AUTRES SERVICES

JARDIN DE COGNAC 	02 41 93 19 19
------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE

DPAP YOOM 	02 41 27 21 21
MARÉE MALOUINE	06 23 88 41 34

LIBRE SERVICE DE GROS - PRODUITS CARNÉS

EPIGRAM 	02 41 21 04 44
PROMOCASH	02 41 43 63 12

SERVICES

ABG Climatique NOUVEAU	02 41 46 50 46
AMTI Aménagement industriel	02 41 27 30 08
APECITA NOUVEAU	
CEZAM Pays de la Loire	02 41 88 25 87
CPME Maine et Loire NOUVEAU	02 41 87 65 27
ÉLEVONS POUR L'AVENIR accompagnement des éleveurs	
INTERBEV Pays de la Loire	02 41 60 30 91
IP-FOCUS réseaux télécommunication 	02 41 22 00 10
ITAB agriculture et alimentation biologiques 	07 60 96 18 35
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
OTTAVY Consulting 	06 08 37 31 03
PRODUIT EN ANJOU 	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 	02 41 31 19 19
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

ENTREPÔTS

Loire Vin Bio 

SERVICES AUX ACHETEURS

ANJOU FRAIS	07 86 87 19 19
BENCHOUÏA / BETTICHE	
LES DELICES DE MALIK	
LES DELICES DE L'OLIVERAIE	
PAROISSE Gilles S.A.R.L. 	02 41 48 02 18
PASSION FRUITS ET LEGUMES	06 31 41 97 43
TAD / PRIM'AUTHION	
STE BLUTEAU	

AUTRES SERVICES

DRIVE ANGEVIN 	02 41 96 75 72
---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

TRANSPORTS ET LOGISTIQUES

LAN WEST 	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
FRUIDOR TERROIRS SAUMUR-VIVY	02 41 53 04 10

CECI N'EST PAS **QU'**UN SAUMON

C'est un poisson
frais ou fumé,
en provenance
de l'Atlantique
et sélectionné par
les professionnels
du MIN d'Angers

**OBTENIR
GRATUITEMENT
VOTRE BADGE D'ACCÈS VIP**

ARTISANS - RESTAURATEURS
COMMERCES ALIMENTAIRES



ANGERS - VAL DE LOIRE

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

Pour tout renseignement
02 41 31 19 19

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

