

LE MARCHÉ

#2026

Le rapport annuel du MIN Angers - Vivy
Marché d'Intérêt National 4^{ème} édition



sominval

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



#Sominval

MIN Angers Vivy, une nouvelle gouvernance



#Local

Produits sur le MIN qualité & local



#Parole de producteur

Coup de ♥

Parole de producteur : Cerises d'Anjou

- 4 #Rétrospective
L'actualité du MIN sur l'année 2025
- 6 #Le MIN Angers Vivy
Une nouvelle gouvernance
- 8 #24 heures au MIN
- 10 #Ils font le MIN
Dipsa, DPAP, Rayonneurs
- 16 #Produit sur le MIN
Le MIN : produits locaux et de qualité
- 18 Le MIN de Vivy en chiffres

- 20 #Producteurs
- 22 #Le MIN en chiffres
Rapport d'activités
- 24 #Les clients du MIN
- 26 #Réalizations
- 27 #Etudes
L'avenir énergétique du MIN
- 28 #Décarbonation
- 30 #Les opérateurs du MIN



ÉDITO

Roch BRANCOUR,
Président

Chers lecteurs,

Je suis très heureux de succéder à Yves Gidoïn à la présidence de la Sominval et de pouvoir m'inscrire dans la continuité des nombreux chantiers engagés.

Nous le savons tous les Marchés d'Intérêt National sont aujourd'hui à un moment charnière de leur histoire. À la croisée des enjeux alimentaires, logistiques, économiques et environnementaux, ils redeviennent des équipements stratégiques pour les métropoles françaises.

À Angers, cette réalité prend une dimension particulière. Par sa proximité exceptionnelle avec le centre-ville et par son ancrage dans un territoire agricole dynamique, le Marché d'Intérêt National dispose d'atouts uniques pour consolider ses activités et se réinventer. Sécurité alimentaire, transition écologique, modernisation des filières ou encore développement d'une logistique urbaine décarbonée : les enjeux sont multiples, mais convergent vers une même ambition.

Je n'oublie pas non plus le site de Vivy qui, grâce à ses réserves foncières stratégiques, offre un fort potentiel de déploiement d'activités à plus forte emprise, qu'il s'agisse de stockage, de logistique ou de transformation.

Renforcer les synergies entre les sites d'Angers et de Vivy fait également pleinement partie de ma feuille de route, afin de sécuriser la capacité d'accueil du Marché d'intérêt National à moyen et long terme.

Bien plus qu'un simple lieu d'échange de marchandises, le MIN d'Angers a vocation à affirmer à l'avenir sa place de véritable plateforme de services, de hub logistique de proximité, de facilitateur des circuits alimentaires et de partenaire à part entière des politiques urbaines.

En s'inscrivant pleinement dans les transitions à l'œuvre, il confirme son rôle d'infrastructure essentielle, au service de la ville, de la métropole et de ses habitants. Et ceci afin de remplir sa mission fondamentale qui est désormais aussi la mienne: **nourrir notre territoire, durablement.**

“ *Nourrir notre territoire,
durablement* ”

Roch Brancour
Président de la Sominval



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 • Mise en page: SOMINVAL • Photos: Marc CHEVALIER ; Samuel BIGOT ; ALDEV ; Sominval • Tirage: 500 exemplaires / Impression: 100% recyclé

2025 en images



▲
Visites : la SOMINVAL accueille régulièrement des visites d'étudiants sur le MIN pour faire découvrir les métiers et contribuer à la formation des futurs professionnels



▲
Découverte : Visites matinales et animation INTERFEL sur les fruits et légumes frais pour le grand public dans le cadre des manifestations Food'Angers et Made in Angers



▲
Salon : Le MIN Angers Vivy est présent à SIVAL Angers autour des valeurs du végétal spécialisé



▲
Intervention : les Vergers du Grand Clos, client du MIN présente sa contribution au don alimentaire avec l'association SOLAAL Pays de la Loire

▶
Animations : Galettes des Rois, crêpes, des animations réunissent les entreprises du MIN Angers et Vivy comme ici, au restaurant AGAPE





Partenariat : la société AVELINE, fournisseur des métiers de bouche et des professionnels de la restauration s'associe à l'UMIH 49, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie pour une animation HYGIÈNE



Dégustations : PRODUIT EN ANJOU lance ses animations Le Goût de l'Anjou pour faire découvrir les produits de ses adhérents



Installation : la société DIRRE BUNNA s'implante sur le MIN et propose un café Ethiopie Premium pour les professionnels

MAISON PETROSSIAN : création d'un nouvel atelier dans l'entreprise DPAP, Maison Petrossian



Cyclo-logistique : la SCOP RAYONNEURS reprend K'Liveo, transport logistique à vélo



Slogan : CECI N'EST PAS QUE, c'est le slogan choisi par Somival pour faire découvrir aux professionnels toutes les richesses du MIN



MIN Angers-Vivy : une nouvelle gouvernance

À la suite des élections municipales et communautaires de mars dernier, la gouvernance de la Somival évolue avec l'installation d'un nouveau conseil d'administration, marquant une étape pour la société gestionnaire du MIN.

Ce renouvellement traduit la volonté des collectivités d'inscrire l'outil économique dans une dynamique à la fois ambitieuse, collaborative et tournée vers l'avenir.

À cette occasion, **Roch Brancour** a été élu président de la Somival et du MIN, succédant ainsi à Yves Gidoïn. La nouvelle présidence s'inscrit dans une continuité d'action tout en ouvrant une nouvelle phase pour le site.

Ce renouvellement s'accompagne également de l'arrivée de nouveaux élus au sein des instances.

Le nouveau conseil d'administration, composé de membres représentant les collectivités, les acteurs économiques et les partenaires du territoire, aura pour mission d'accompagner les enjeux à venir : attractivité du MIN, transition énergétique, modernisation des infrastructures, qualité de service et soutien aux entreprises présentes sur le site.

“ Dans un contexte de mutation des usages et des attentes environnementales, la Somival poursuit son engagement aux côtés des professionnels, avec la volonté de faire du MIN un outil toujours plus performant, durable et au service du territoire ”



Nouveau Conseil d'administration du MIN

Les administrateurs du MIN

- Angers Loire Métropole

Roch BRANCOUR
Laurent DAMOUR *
Anita DAUVILLON *

- Commune de Vivy

Béatrice BERTRAND

- Saumur Val de Loire

Désignation en cours *

- Département de Maine et Loire

Franck POQUIN
Guy BERTIN

- Caisse des Dépôts et Consignations

Céline PERCEVAULT-VETEAU

- Chambre d'agriculture
des Pays de la Loire

Mathieu GELINEAU

- Chambre de Commerce et d'Industrie
de Maine et Loire

Dominique GAZEAU

- FDSEA de Maine et Loire

Emmanuel LACHAIZE

- Syndicat des producteurs de fruits de
Maine et Loire

Boris POINTREAU



APECITA

MIN d'Angers, Bâtiment J

APECITA est une association paritaire au service de l'ensemble de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'environnement. L'objectif de l'Apecita est de favoriser la rencontre des employeurs et des personnes à la recherche d'un emploi dans ces secteurs.

Apecita conseille et oriente les candidats, accompagne les entreprises dans leur recrutement et contribue à l'insertion professionnelle en appui aux organismes de formation

apecita.com



ABG CLIMATIQUE

MIN d'Angers, Bâtiment D

ABG Climatique, implantée à Cholet, Saumur et au MIN d'Angers, se positionne en tant que PME spécialisée dans la plomberie, le chauffage, la climatisation et les énergies renouvelables. Son engagement est centré sur la satisfaction des professionnels dans les Pays de la Loire, offrant des solutions personnalisées et efficaces.

abg-climatique.fr



CPME 49

MIN d'Angers, Bâtiment J

La CPME, Confédération des Petites et Moyennes Entreprises et du patronat réel, est une organisation patronale interprofessionnelle (Commerce, Industrie, Services, Artisanat et Profession libérale) représentative des PME et TPE patrimoniales, celles dont les chefs d'entreprise prennent au quotidien des risques personnels et familiaux, et qui ont la volonté de donner du sens à leurs entreprises.

cpme49.fr



DIRRE BUNNA

MIN d'Angers, Bâtiment J

M. Ismaïl ISSE BOUH propose un café Ethiopie Premium pour professionnels et particuliers. Conditionnement en 250g (sachets) ou en 1kg, réservé aux professionnels.

Plus de renseignements sur le site : dirrebunna.com

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

4h30

Franchir les barrières

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



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 Dipsa, CookNrun et la 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





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

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



Toute la journée

Transporter

Livraison au colis ou à la palette en local ou national, en camions électriques et triporteurs : le MIN propose une large gamme logistique avec un développement tout particulier vers la livraison en centre-ville

8h/18h

Entretenir

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





DIPSA
MIN d'Angers



Dipsa
Univers Culinaire

Le groupe DIPSA

Créée il y a 50 ans par une famille de Charcutiers, la société DIPSA dirigée depuis 2020 par **Sébastien Carabeuf**, est spécialisée en viandes fraîches et volailles, et propose également la charcuterie traditionnelle et une sélection de produits frais, bruts ou déjà élaborés. L'équipe est au service des professionnels des métiers de bouche sur l'Île de France, l'Ouest de la France et notamment les Pays de la Loire.

Elle dispose d'une gamme très large avec environ 4000 références.

Une offre dédiée

Dipsa propose une offre dédiée, spécifique à chaque type de clients.

Une stratégie portée par le lancement de cinq marques. En plus de produits transverses, chacune d'entre elles possède ses propres gammes. Les commandes peuvent être passées jusqu'à 16H tous les jours pour une livraison le lendemain.

Les commerciaux experts identifient les besoins des clients, quel que soit leur niveau d'activité. Le service client est une priorité.

Une équipe de 90 salariés

DIPSA membre des Artcutiers, a repris EPIGRAM en novembre 2025 sur le MIN d'Angers. En janvier 2026, **Corentin BODIN** a été recruté en qualité de responsable d'exploitation. Dix nouveaux collaborateurs ont également été recrutés depuis la reprise permettant de reproduire l'organisation en place en région parisienne. La société emploie actuellement 40 salariés sur Angers et 90 sur le groupe.

Des synergies avec le MIN

Des synergies commerciales sont envisageables ou existantes avec les entreprises du MIN comme Crêmet d'Anjou en spécialité laitière et DPAP, en produits de la mer. **DIPSA est membre de Produit en Anjou.** dipsa-sa.com



Sébastien Carabeuf, dirigeant de DIPSA

CINQ MARQUES

- Les Artcutiers
pour les bouchers, charcutiers, traiteurs
- L'ardoise du chef
pour les restaurateurs
- La carte des traiteurs
pour les organisateurs d'événements
- PhilFood
pour les nouveaux modes de consommation
- Les deux feuilles



#Ils font le MIN



DPAP

Maison Petrossian

**Un nouvel atelier
alimentaire**

La Maison Petrossian a déménagé son laboratoire dédié au caviar de Paris au MIN d'Angers

Depuis juin 2025, cette entreprise familiale produit en effet son caviar depuis un local de 400 m² au sein du MIN d'Angers afin de centraliser ses productions sur le territoire angevin.

Ce déménagement a généré localement la création de 6 emplois.

“ Cette centralisation sur Angers nous permet de rationaliser nos départs logistiques vers l'ensemble de nos points de vente et de nos clients, en France comme à l'international ”

Nicolas Banse,
directeur général adjoint de l'entreprise.

25 ans de présence angevine

L'histoire angevine de Petrossian a plus de 25 ans. En 1999, l'entreprise a racheté un premier atelier à Saint-Barthélemy-d'Anjou où a été transférée toute sa production de poisson fumé.

Dans leurs ateliers totalisant plus de 4400 m² sont aujourd'hui assurés la fumaison et la transformation du saumon selon les méthodes traditionnelles du Maître Fumeur, le travail des œufs de poissons (truite, saumon) ainsi que la fabrication de produits tartinables comme le tarama ou les rillettes.

La Maison Petrossian compte plusieurs boutiques à Paris et un réseau de filiales implantées à Londres, New York, Bruxelles, Singapour, Hong Kong et en Suisse.

petrossian.fr



LE CHOIX D'UN FROID RESPONSABLE

Sominval a accompagné l'installation de Petrossian sur le MIN d'Angers en mettant à disposition une production de froid centralisée à haute performance environnementale. Grâce à un réseau d'eau glycolée alimenté par des équipements utilisant un fluide naturel, cette solution garantit une réfrigération fiable, économe en énergie et à très faible impact climatique.

Une illustration concrète de l'engagement du MIN en faveur d'infrastructures durables et performantes.



Rayonneurs

Logistique urbaine



Rayonneurs, un nouveau souffle pour la cyclologistique angevine

À Angers, la société K'Liveo a connu une transformation majeure en 2025. Après la liquidation de l'entreprise historique au printemps, plusieurs salariés ont choisi de reprendre l'activité sous la forme d'une **Société Coopérative et Participative (SCOP)**, afin de préserver un savoir-faire local devenu incontournable dans le domaine de la cyclologistique urbaine.

Sous l'impulsion de ses co-gérants, Simon Bondu et Shirley Dallet Beauducel, l'entreprise poursuit désormais son développement sous une nouvelle identité commerciale : **Rayonneurs**.

Implantée sur le MIN d'Angers, la société assure des prestations de livraisons du dernier kilomètre à vélos-cargo et triporteurs. Son modèle repose sur une logistique urbaine décarbonée visant à réduire la congestion automobile et les émissions liées au transport de marchandises en centre-ville.

Un nouveau modèle économique, Une nouvelle marque

La renaissance de l'entreprise s'accompagne d'une volonté affirmée de renforcer sa gouvernance participative. Huit associés-salariés prennent part aux décisions stratégiques et contribuent à construire un projet collectif fondé sur la coopération, l'ancrage territorial et la transition écologique.

En 2025, la marque **Rayonneurs** a été officiellement déposée, marquant le début d'un nouveau chapitre pour cette activité pionnière de la logistique à vélo dans l'agglomération angevine.



Simon BONDU, co-gérant Rayonneurs

Le MIN, plateforme de la logistique durable

Au-delà du changement de nom, Les Rayonneurs incarnent aujourd'hui une ambition plus large : démontrer qu'une logistique urbaine performante peut également être sobre en carbone, créatrice d'emplois locaux et porteuse d'un modèle économique plus coopératif.

La société Rayonneurs participe à la dynamique de transition écologique portée par le MIN d'Angers

Rayonneurs
À DEUX ROUES DE CHEZ VOUS

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 pots, verrines ou seaux 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 pinsa romana pour son réseau de distributeurs locaux sur tout le Maine et Loire



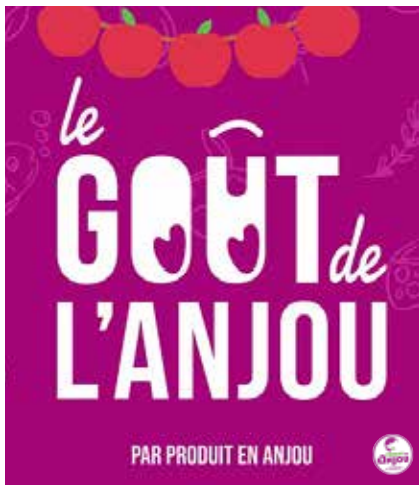
Anjou Pâtes Fraîches

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



CookNrun

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



Dipsa

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





Produit en Anjou, la force du collectif au service du territoire

Depuis plus de dix ans, l'association **Produit en Anjou** fédère les entreprises qui fabriquent, transforment ou proposent leurs services en Maine-et-Loire.

Véritable marque territoriale, elle œuvre à promouvoir les savoir-faire angevins et à encourager une consommation locale, responsable et créatrice d'emplois.

Installée au MIN d'Angers, rue du Maine, l'association rassemble aujourd'hui près de 260 entreprises adhérentes représentant environ 6 000 emplois dans des secteurs aussi variés que l'agroalimentaire, l'artisanat, l'industrie, les services, le végétal ou encore l'art de vivre.

Adhérer à **Produit en Anjou** comme plus d'une dizaine d'entreprises du MIN

Adhérer à **Produit en Anjou**, c'est rejoindre un réseau dynamique d'entrepreneurs engagés pour leur territoire. Les membres bénéficient de la notoriété de la marque, d'actions de communication collectives, d'opérations de promotion et de nombreux temps d'échanges favorisant les partenariats locaux. Pour obtenir le label, les entreprises doivent démontrer un ancrage réel en Anjou et partager les valeurs de développement économique, de solidarité et de valorisation du territoire portées par l'association.

Jean-Philippe Berthomé, Président de **Produit en Anjou**

Directeur général de Manulatex, installée à Champtocé-sur-Loire, Jean-Philippe Berthomé préside l'association **Produit en Anjou**. Au cours de l'année écoulée, la marque a notamment renforcé sa visibilité à l'échelle nationale, confortant ainsi son rayonnement au-delà du territoire angevin.

le GÔÛT de L'ANJOU

PAR PRODUIT EN ANJOU

Judi 18 juin

de 17h00 à 19h00

ou 6 rue du Maine, 49100 Angers

LE GOUT DE L'ANJOU

Parmi les initiatives qui rythment la vie du réseau, **Le Goût de l'Anjou** s'est imposé comme un rendez-vous incontournable. Organisé chaque trimestre dans les locaux de **Produit en Anjou**, cet afterwork local et gourmand met à l'honneur plusieurs adhérents à travers des dégustations, des rencontres et des découvertes de savoir-faire.

Ces soirées conviviales permettent aux entrepreneurs, partenaires et acteurs du territoire de créer du lien tout en valorisant la richesse économique et gastronomique de l'Anjou.

Prochain rendez-vous le 17 septembre

produitenanjou.fr



Le MIN de Vivy en chiffres



5 010 t

De fruits et légumes commercialisés



4 240 t

De produits entreposés en chambres froides



1 Million

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



12

Emplois



9 000 000 €

Chiffres d'Affaires



MIN de Vivy : le cœur logistique du bassin maraîcher saumurois

Implanté au cœur du bassin de production végétale du Saumurois, le **Marché d'Intérêt National de Vivy** constitue un maillon essentiel de la filière fruits et légumes du territoire. Créé en 1965 et géré par la SOMINVAL, il est aujourd'hui reconnu comme l'un des marchés de production du Grand Ouest, mettant directement en relation producteurs, expéditeurs et acheteurs professionnels.

Contrairement au MIN d'Angers, davantage orienté vers la distribution, le MIN de Vivy est un marché de production où les marchandises sont collectées localement avant d'être expédiées vers de nombreux bassins de consommation français. En 2025, près de 5000 tonnes de fruits et légumes y sont échangés pour un chiffre d'affaires d'environ 9 millions d'euros. 25 producteurs y commercialisent plus de cinquante références, parmi lesquelles les radis, topinambours, navets bottes, carottes bottes, asperges, fèves ou encore légumes anciens qui font la réputation du Saumurois.

Des entrepôts frigorifiques

Le site dispose également de 15 000 m³ de chambres froides en atmosphère contrôlée, utilisées aussi bien pour le stockage de fruits et légumes que pour des productions horticoles, pépinières ou semences agricoles. Cette activité d'entreposage constitue un outil stratégique pour les professionnels du végétal et participe à l'attractivité économique du site.

Référence nationale pour ses **cotations de marché**, diffusées par le Réseau des Nouvelles des Marchés, le MIN de Vivy joue également un rôle d'observatoire des prix pour de nombreuses productions spécialisées.



“ *MIN de Vivy, 5 010 tonnes de produits échangés, 25 producteurs, 15 000 m³ de stockage frigorifique et plus de 50 références de fruits et légumes commercialisés* ”





Cerises d'Anjou

Boris POINTREAU

Parole de
producteur

Boris Pointreau, la cerise d'Anjou comme signature

À la tête de l'exploitation Cerises d'Anjou, Boris POINTREAU, arboriculteur passionné perpétue un savoir-faire familial tout en développant une production de cerises reconnue pour sa qualité et sa fraîcheur.

Installés à Tigné et à Grézillé, ses vergers couvrent aujourd'hui près de 16,5 hectares et rassemblent plus d'une vingtaine de variétés de cerises.

L'histoire de l'exploitation est avant tout celle d'une aventure familiale. Depuis plusieurs décennies, la famille Pointreau accueille les amateurs de fruits dans ses vergers. En reprenant l'activité en 2006 puis en développant un second site à Grézillé, Boris Pointreau a donné une nouvelle dimension à cette production locale, tout en conservant les valeurs qui ont fait son succès : proximité, qualité et respect du terroir.

Attaché à une agriculture raisonnée, il veille au bon équilibre de ses vergers afin de proposer des fruits cueillis à maturité, destinés aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels.

Membre de Produit en Anjou

Membre de l'association Produit en Anjou, Boris Pointreau porte haut les couleurs de la production locale. Pour lui, cette démarche permet d'identifier clairement l'origine angevine de ses fruits et de valoriser un terroir reconnu pour la qualité de ses productions.

Les cerises d'Anjou sont disponibles sur le MIN.

pointreau-cerises-anjou.fr



Boris POINTREAU rejoint le conseil d'administration de la SOMINVAL

Producteur de cerises et membre engagé de la filière fruitière angevine, Boris Pointreau fait son entrée au conseil d'administration de la SOMINVAL. Il y représente la Fédération départementale des producteurs de fruits, apportant son expertise du terrain et sa connaissance des enjeux agricoles. Cette nomination renforce la présence des producteurs au sein de la gouvernance du MIN et témoigne de l'importance accordée aux filières locales dans le développement de l'économie alimentaire angevine.



Rapport d'activités du MIN année 2025



150 M€

Chiffre d'Affaires



75

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



1800

Acheteurs

100 km autour d'Angers
91 % de Maine et Loire
51 % de l'agglomération



505

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



230 000 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 150.000.000 € en progression de 6% par rapport à 2024.

Le MIN compte actuellement, sur les sites d'Angers et de Vivy, 75 entreprises, ce qui représente 505 emplois. Les volumes échangés (230 000 tonnes) augmentent de 12% par rapport à 2024.

1800 acheteurs professionnels sont clients du MIN, chiffre toujours fluctuant du fait des ouvertures et des fermetures de commerces et restaurants au cours de l'année.



Fruits & Légumes

24150 tonnes sont vendues sur les sites d'Angers et de Vivy.
27 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 2025

42 121 000 €

Volume en tonnes

24 150

Emplois directs

79



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 nombre d'emplois de ces filières augmentent de 2% entre 2024 et 2025.

Chiffre d'Affaires 2025	Volume en tonnes	Emplois directs
21 606 000 €	2 245 t	67



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. Le nombre d'emplois augmente et atteint désormais 113 salariés (+15%).

Chiffre d'Affaires 2025	Volume en tonnes	Emplois directs
35 212 000 €	73 915 t	113



Services

Le chiffre d'affaires progresse de 15% entre 2024 et 2025. Trois entreprises rejoignent ce secteur : CPME Maine et Loire, APECITA et ABG Climatique. Ce secteur regroupe également les sociétés d'équipements et de fournitures pour professionnels et les services aux acheteurs.

Chiffre d'Affaires 2025	Emplois directs
13 840 000 €	109



Plateformes de distribution alimentaire

Quatre plateformes alimentaires approvisionnent professionnels ou particuliers en produits frais ou surgelés. Ces entreprises génèrent un chiffre d'affaires de 26 036 000€ (+11%) et commercialisent un volume de 9190 tonnes (+5%).

Chiffre d'Affaires 2025	Volume en tonnes	Emplois directs
26 036 000 €	9 190 t	56



Logistique, transport et entrepôts

Ce secteur comprend 16 entreprises dont des transporteurs et logisticiens livrant au colis ou à la palette, avec camions, petits porteurs, véhicules électriques ou vélos. Le chiffre d'affaires augmente de 9% et les volumes transportés en 2025 de 11%. Le nombre d'emplois du secteur diminue du fait du départ d'une entreprise logistique en 2024.

Chiffre d'Affaires 2025	Volume en tonnes	Emplois directs
10 915 000 €	119 400 t	81

Activité du MIN en 2025

Chiffre d'Affaires 2025

150 000 000 €

Volume en tonnes

230 000 tonnes

Emplois directs

505 emplois



1800 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

91%

viennent du
département

51%

d'Angers Loire
Métropole

Sur le MIN de Vivy

30

acheteurs :
grossistes et
commerçants

80%

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
REPLIR
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 :
•

•

•

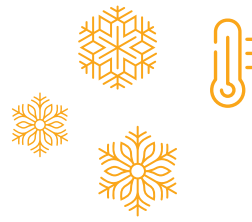
Adresse :

Code Postal : Ville :

E-mail :@.....

Tél. portable :

Louer un entrepôt frigorifique



Sominval : des installations durables pour limiter l'empreinte carbone

Dans le cadre de sa politique de responsabilité environnementale, la Sominval, exploitant des entrepôts frigorifiques d'Angers et de Vivy, engage des investissements ciblés dans des équipements contribuant à la transition écologique.

L'intégration de fluides frigorigènes naturels au sein de ses installations frigorifiques représente une alternative aux gaz à effet de serre et permet de réduire sensiblement les émissions.

Il convient de souligner que l'ensemble des entrepôts en froid positif de Sominval Angers fonctionne sans impact sur l'effet de serre, illustrant l'engagement de l'entreprise pour un service d'entreposage frigorifique toujours plus respectueux de l'environnement.



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 2025, la Sominval a entreposé

9 200 t

de produits

10 500 m³

d'horticulture ornementale

MIN Angers Vivy les travaux



Bâtiment G

Des travaux de rénovation ont été menés sur le bâtiment G : désamiantage de la toiture, réfection des façades, éclairage de l'ensemble du bâtiment. Ce bâtiment héberge Crémet d'Anjou, Pizza Tempo et Délimaine

La société **Délimaine** a pris possession de la nouvelle extension de 600 m² dans le bâtiment G. Cette cuisine centrale sur plus de 1000 m² emploie 40 personnes et génère 4000 repas par jour.



Végétalisation du MIN se poursuit

Dans le cadre de sa démarche de transition environnementale, le MIN poursuit ses actions de végétalisation. Réalisés le long de l'avenue Joxé et sur certains parkings, ces aménagements renforcent la présence du végétal, contribuent à limiter les effets d'îlots de chaleur et offrent une intégration paysagère plus qualitative des entrepôts. Après quelques mois, les plantations présentent une reprise très satisfaisante



Réfection des peintures à Vivy et Angers

Des travaux de réfection des peintures ont été réalisés sur le pavillon des fruits et légumes d'Angers et sur les quais de Vivy : nettoyage des structures métalliques puis application d'un nouveau revêtement. Au-delà de l'amélioration esthétique, cette intervention renforce la protection des charpentes contre la corrosion et préserve les ouvrages dans le temps

Extension du réseau de froid pour accompagner le développement de DPAP

Afin d'accompagner la création d'un nouvel atelier de production alimentaire de la société DPAP, Sominval a réalisé une extension de son réseau d'eau glycolée alimenté par la centrale frigorifique du MIN. Cette opération permet désormais d'assurer le refroidissement de 185 m² de zones de production



Le MIN prépare l'avenir énergétique de son site

Dans le cadre de la **transition énergétique** engagée à l'échelle du territoire angevin, le MIN d'Angers poursuit ses études préalables autour du développement du photovoltaïque sur le site.

Depuis plusieurs mois, la Sominval travaille activement sur ce dossier en lien avec différents partenaires techniques. Une première étude complète a ainsi été réalisée afin d'établir un **état des lieux précis des toitures de l'ensemble du MIN**. Cette phase a permis d'analyser les caractéristiques des bâtiments : type et état des couvertures, nature des charpentes, capacité de portance ou encore besoins éventuels de renforcement structurel.

Sominval tient d'ailleurs à remercier l'ensemble des entreprises du MIN pour leur

disponibilité et leur coopération lors des différentes visites techniques.

En ce début d'année 2026, un travail complémentaire est désormais engagé afin de construire un programme d'action pluriannuel cohérent et adapté aux contraintes du site. Celui-ci permettra notamment d'identifier les secteurs pouvant accueillir des installations photovoltaïques, tout en intégrant progressivement les opérations d'amélioration des couvertures existantes et, lorsque cela sera nécessaire, le remplacement de certains matériaux anciens par des solutions plus modernes et performantes.

L'objectif est d'inscrire ces évolutions dans une démarche progressive, raisonnée et compatible avec l'activité quotidienne des entreprises présentes sur le MIN.



Décarboner la logistique : des actions concrètes sur le MIN

La décarbonation des activités logistiques constitue aujourd'hui un enjeu majeur pour les entreprises présentes sur le MIN.

Avec près de 300 000 passages par an sur le MIN, la question des déplacements, du transport de marchandises et de l'optimisation des flux devient centrale dans la transition écologique du site. Plusieurs acteurs engagés sur le marché travaillent ainsi à faire évoluer leurs pratiques.

Certaines entreprises de transport comme **Lan West** réfléchissent notamment au développement de flottes de poids lourds électriques afin de réduire les émissions liées aux livraisons et aux approvisionnements. Cette évolution nécessite également l'adaptation des infrastructures, avec des projets de bornes

de recharge rapide adaptées aux véhicules de grand gabarit.

La décarbonation passe aussi par le développement de solutions alternatives pour les livraisons urbaines. Le recours au triporteur à l'image de la SCOP **Les Rayonneurs** permet de limiter les émissions de CO₂, de réduire les nuisances sonores et d'améliorer la circulation en centre-ville.

Enfin, le travail autour du dernier kilomètre continue de se structurer avec toujours l'objectif de mutualiser les flux comme la société **Translocal** pour le transport de produits locaux.

À travers ces différentes initiatives, les entreprises du MIN participent activement à l'évolution des pratiques logistiques et à la construction d'un modèle plus respectueux des enjeux environnementaux de demain.



Camion électrique, 44 tonnes, Lan West

La société LAN WEST accélère l'électrification du transport routier en Pays de la Loire

LAN WEST poursuit la transition énergétique de son activité de transport routier avec l'intégration progressive de tracteurs électriques à sa flotte. Cette démarche s'inscrit dans le cadre d'un appel à projets de l'ADEME, pour lequel l'entreprise a été retenue.

Le premier véhicule de 44 tonnes 100 % électrique est entré en exploitation à la mi-juin, faisant de LAN WEST le premier transporteur des Pays de la Loire à exploiter ce type d'ensembles routiers.

Un engagement fort pour la logistique décarbonée

L'objectif affiché est ambitieux : assurer, d'ici trois ans, la desserte d'Angers et de sa périphérie en 100 % électrique, tout en connectant la ville au réseau de distribution VOLUPAL et aux plateformes de transit via des véhicules à zéro émission à l'usage.

L'infrastructure de recharge, un enjeu clé

La réussite de cette transition dépend de la disponibilité d'infrastructures de recharge adaptées. L'exploitation quotidienne de poids lourds électriques nécessite des puissances de recharge élevées. Afin de répondre à ce besoin, une étude menée avec Enedis a confirmé la faisabilité d'un raccordement direct depuis le transformateur électrique du MIN, via une ligne dédiée permettant d'atteindre une puissance de 250 kW.

lanwest.fr



“ À travers ces différentes initiatives, les entreprises du MIN participent activement à l'évolution des pratiques logistiques et à la construction d'un modèle plus respectueux des enjeux environnementaux de demain ”



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
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	02 19 23 17 29
DIRRE BUNNA Café éthiopien NOUVEAU	06 51 78 69 92
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 Siège 	06 15 07 72 42
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
PALMER-FRUITS SARL 	02 41 43 73 93
POMONA TERREAZUR 	02 41 96 97 40

BUREAU DE VENTE, IMPORT-EXPORT

TERRE D'ANJOU Sud Courtagé 	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

DIPSA   NOUVEAU	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	02 21 76 09 36
CEZAM Pays de la Loire	02 41 88 25 87
CPME Maine et Loire NOUVEAU	02 41 87 65 27
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	02 59 10 00 50
PRODUIT EN ANJOU 	02 59 10 22 00
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 
Les brioches de Nicolas


SERVICES AUX ACHETEURS

ANJOU FRAIS	07 86 87 19 19
BENCHOUÏA / BETTICHE	
LES CORBEILLES FRUITÉES	07 87 03 53 55
LES DELICES DE MALIK	
PAROISSE Gilles S.A.R.L. 	02 41 48 02 18
PASSION FRUITS ET LÉGUMES	06 31 41 97 43
TAD / PRIM'AUTHION	
STE BLUTEAU	

AUTRES SERVICES

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

TRANSPORTS ET LOGISTIQUES

K'LIVEO SCOP RAYONNEURS	02 41 31 93 34
LAN WEST 	02 41 77 57 70
MEKSAGERIE	02 85 29 33 90
TRANSLOCAL	07 85 43 61 97
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'*UNE PIZZA !

C'est une pizza fraîche
et locale confectionnée
sur le MIN

LE GUIDE
2026

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

