

Le
marché
du Grand
Ouest

DOSSIER DE PRESSE

Avril 2019

Inauguration du Nouveau MiN Nantes Métropole

les 26 et 27 avril 2019

MiN
Nantes 
Métropole



www.minnantes.com

MiN Nantes Métropole



*Le marché
du Grand Ouest*

MiN Nantes Métropole
71 boulevard Alfred Nobel
44400 - Rezé

Mail : info-mindenantes@orange.fr
Tél. : 02 51 72 90 50

→ minnantes.com
 [@MinNantes](https://twitter.com/MinNantes)

Le MiN Nantes Métropole
est un service public de  Nantes
Métropole géré par la  **SEMMINN**
Société d'Économie Mixte du MiN
Nantes Métropole

Sommaire

Éditos	P. 4-5
Partie 1 Communiqué de synthèse.....	P. 6-9
Partie 2 24 heures au MiN	P. 10-23
Partie 3 Le chantier : un calendrier respecté	P. 24-25
Partie 4 Le programme de Jour de fête au nouveau MiN	P. 26-29
Plan du nouveau MiN Nantes Métropole	P. 30
Liste des opérateurs	P. 31

ÉDITOS



50 ans après son installation sur l'Île de Nantes,

le MiN Nantes Métropole, deuxième marché d'intérêt national de France après Rungis, ouvre un nouveau chapitre de son histoire.

Avec le pôle Nantes Agropolia, ce nouveau MiN est un outil essentiel de l'écosystème agroalimentaire du Grand Ouest. C'est un projet majeur et innovant pour le rayonnement et l'attractivité de la métropole en matière d'industrie agroalimentaire et d'emplois, à l'échelle nationale et internationale. Ce sont au total 200 entreprises et 2000 emplois sur le pôle Nantes Agropolia, dont 800 pour le seul MiN.

Le MiN, c'est aussi le socle du Projet alimentaire territorial (PAT) de la métropole et un symbole fort de l'alliance des territoires urbains et ruraux puisque c'est un outil économique qui profite à la fois aux productions locales et aux professionnels au-delà de Nantes Métropole. Les producteurs locaux ont leur carreau spécifique au coeur du MiN pour vendre leur production et favoriser les circuits courts de la fourche à la fourchette.

Ce MiN est aussi un démonstrateur du virage pris par la métropole en matière de transition écologique. C'est un prototype des dispositifs les plus performants en matière de production d'énergie avec 31 000m² de panneaux photovoltaïques sur le toit, la plus puissante centrale en toiture du Grand Ouest. Une partie sera gérée en autoconsommation par la société citoyenne MiN à Watt. Il est aussi exemplaire pour la gestion des eaux de pluies, stockées en sous-sol, et le traitement des déchets, avec un objectif de 80% de revalorisation pour 2023.

Enfin, c'est aussi un beau projet de solidarité : 112 personnes en insertion ont participé au chantier de sa construction, et le Secours Populaire y est présent pour collecter les invendus des grossistes afin de les redistribuer.

Avec 130 millions d'euros HT investis sur 2 ans (156 millions TTC), financés à plus de 90% par Nantes Métropole, c'est l'un des grands projets du mandat.

Cette inauguration est un moment historique pour le territoire. Je me réjouis que ce grand projet ait réuni autour de Nantes Métropole tous les opérateurs du MiN, les acteurs économiques, les collectivités et l'Etat au service de l'attractivité du territoire.



© Patrick Garçon, Nantes Métropole

*Johanna Rolland,
Maire de Nantes,
Présidente de Nantes
Métropole*



Le déménagement du MiN Nantes Métropole, c'est un déménagement XXL,

hors du commun, qui a nécessité de nombreuses années de préparation.

C'est un travail partenarial entre les 105 entreprises du MiN, la CCI, et Nantes Métropole, qui aura permis de construire ce superbe outil sur-mesure, qui répond en tous points aux besoins de ses entreprises et de ses clients.

Nous avons là un MiN ultra fonctionnel, au service du territoire et de ses habitants et c'est une véritable fierté pour la SEMMINN (société gestionnaire du MiN Nantes Métropole) de gérer et d'exploiter un tel équipement depuis février 2019.

Le MiN on y vient pour la fraîcheur de ses produits, locaux, des terroirs et du monde, mais on y vient également pour son âme et sa convivialité. L'inauguration de ce haut lieu de l'alimentaire, le plus moderne de France, est une belle démonstration de ce qui s'y fait de mieux !



© Delphine Lethu / Nantes Métropole

Pascal Bolo,
*Président Directeur Général
de la SEMMINN (Société gestionnaire
du MiN Nantes Métropole)*



Jean-Luc Cadio, *Président de
l'association MiN Avenir*

« MiN Avenir est une association regroupant des opérateurs du MiN, qui a été créée dans le cadre du transfert du MiN il y a 8 ans. 84 réunions ont été réalisées depuis le début du projet avec les 75 entreprises adhérentes, pour étudier différentes hypothèses d'implantation, gérer les négociations, etc... Grâce à ce travail conjoint, nous pouvons dire aujourd'hui que le déménagement du MiN s'est parfaitement déroulé. »



François Chartier, *Président de l'ACMINN,
association des concessionnaires du MiN*

« L'ACMINN regroupe aujourd'hui une quarantaine d'adhérents. Notre objectif est de trouver des points de convergences, de centraliser les demandes, et de façon générale de défendre les intérêts des concessionnaires du MiN. Nous avons travaillé avec MiN Avenir, la CCI et Nantes Métropole dans le cadre du déménagement, et poursuivons notre travail pour faire grandir l'association et valoriser le MiN, un lieu d'avenir, innovant, qui va devenir un fabuleux outil au service de la filière alimentaire du territoire. »

Communiqué de synthèse

Bienvenue au nouveau MiN Nantes Métropole !



50 ans après son installation sur l'île de Nantes, le nouveau MiN Nantes Métropole a ouvert ses portes, à Rezé, au sein du pôle agroalimentaire Nantes Agropolia. C'est un MiN sur mesure pour les opérateurs, un MiN au service du territoire et du Grand Ouest, un MiN fruit d'un partenariat entre les acteurs publics et privés, que Johanna Rolland, Maire de Nantes et Présidente de Nantes Métropole, Claude D'Harcourt, Préfet de la région Pays de La Loire, Préfet de la Loire Atlantique, Lydie Bernard, Vice-Présidente de la Région des Pays de la Loire et Pascal Bolo, Président de la S.E.M.I.N.N. ont inauguré. Plus fonctionnel, moins énergivore, le nouveau MiN Nantes Métropole peut se targuer d'être le plus moderne de France !

Depuis de nombreuses années, Nantes Métropole est l'une des collectivités pionnières françaises et européennes à s'engager dans la lutte contre le changement climatique. Le MiN et le pôle agroalimentaire Nantes Agropolia permettent de positionner Nantes sur la carte européenne des métropoles engagées dans la construction d'une industrie agroalimentaire innovante, compétitive, mais aussi à la pointe des questions énergétiques.

Le MiN, un équipement à la pointe de l'innovation et de la transition énergétique

Le nouveau MiN est un véritable prototype des dispositifs les plus efficaces en matière de performance environnementale et de production d'énergie : 31 000m² de panneaux photovoltaïques ont été installés. Cela fait du MiN la plus puissante installation solaire en toiture à l'échelle de tout le Grand Ouest, pour une production équivalente à celle de près de 2 400 familles. Autre innovation, une partie de ces panneaux est gérée en auto-consommation par une société citoyenne, MiN à Watt, pour alimenter les frigos du MiN.



"L'INAUGURATION DU NOUVEAU MiN DE NANTES MÉTROPOLE, LE PLUS GRAND DE FRANCE APRÈS RUNGIS, EST UN MOMENT HISTORIQUE. LE MiN EST À LA FOIS UN FORMIDABLE MOTEUR ÉCONOMIQUE POUR LE GRAND OUEST, UN OUTIL AU SERVICE DE TOUTE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE ET DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE LA MÉTROPOLE, ET UN DÉMONSTRATEUR DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE À L'ŒUVRE DANS LE TERRITOIRE. IL RÉPOND EN CELA AUX ENJEUX DU XXI^{ÈME} SIÈCLE POUR CONFORTER L'ATTRACTIVITÉ ÉCONOMIQUE DU TERRITOIRE ET DÉVELOPPER UNE ALIMENTATION SAINTE, DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE."

*Johanna Rolland,
Maire de Nantes, Présidente de Nantes Métropole*

Cette exemplarité écologique la métropole l'a voulue aussi dans la gestion des eaux de pluies, qui sont stockées en sous-sol dans un bassin équivalent à 2 piscines olympiques, et dans le tri et la valorisation des déchets, avec à la fois une collecte et déchetterie spécifiques au site, mais aussi des actions de formation et sensibilisation auprès des opérateurs.



"TOUT AU LONG DE LA RÉALISATION DE CE PROJET NOUS AVONS ÉTÉ À L'ÉCOUTE DES BESOINS DES OPÉRATEURS, CE MIN, NOUS L'AVONS IMAGINÉ, ET CONSTRUIT ENSEMBLE. NOUS CONTINUERONS DE LE FAIRE POUR QUE CET ÉQUIPEMENT MODERNE SOIT À LA POINTE DE L'INNOVATION ET DE L'EFFICACITÉ POUR DE NOMBREUSES ANNÉES ET PORTE AU NATIONAL LES COULEURS DE L'AGROALIMENTAIRE MÉTROPOLITAIN"

*Pascal Bolo,
Président Directeur Général de la SEMMINN
(Société gestionnaire du MiN Nantes Métropole)*



"GRÂCE À CETTE RÉALISATION AMBITIEUSE À LAQUELLE LA RÉGION DES PAYS DE LA LOIRE EST FIÈRE D'AVOIR CONTRIBUÉ, LE NOUVEAU MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DE NANTES S'AFFIRME PLUS QUE JAMAIS COMME UN CARREFOUR STRATÉGIQUE POUR TOUTE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE LIGÉRIENNE. INSÉRÉ AU SEIN DU PÔLE AGROALIMENTAIRE NANTES AGROPOLIA, CET ÉQUIPEMENT UNIQUE PAR SA DIMENSION ET SES PERFORMANCES A VOCATION À RÉPONDRE NON SEULEMENT AUX ATTENTES DES PRODUCTEURS, DISTRIBUTEURS COMME DES CONSOMMATEURS MAIS PERMETTRA DE DONNER UNE NOUVELLE IMPULSION À UNE FILIÈRE D'EXCELLENCE DE L'ÉCONOMIE LIGÉRIENNE. VITRINE EMBLÉMATIQUE DE LA CAPACITÉ DE NOTRE RÉGION À ÊTRE SANS CESSER PLUS ATTRACTIVE ET INNOVANTE. LE MIN DE NANTES EST UN ATOUT INCONTESTABLE POUR NOTRE TERRITOIRE."

*Christelle Morançais, Présidente du Conseil
Régional des Pays de la Loire*



"JE ME FÉLICITE DE LA LIVRAISON DU MIN. CET ÉQUIPEMENT EMBLÉMATIQUE ET INNOVANT, POUR LEQUEL L'ÉTAT A CONTRIBUÉ À HAUTEUR DE 9,9 M€, RÉPOND PARFAITEMENT AUX ENJEUX DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DU GRAND OUEST ET AUX OBJECTIFS DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE (CIRCUITS COURTS, PRODUITS BIOS...)"

*Claude d'Harcourt,
Préfet de la région Pays de la Loire,
Préfet de la Loire-Atlantique*

Nantes, place forte de la filière agroalimentaire en France

Le MiN et Nantes Agropolia, pôle agroalimentaire de référence de près de 55 hectares, vont permettre un rayonnement de la métropole en matière d'industrie alimentaire et d'emplois, à l'échelle nationale et internationale mais aussi à l'échelle de la métropole.

Ce projet participe en effet au rééquilibrage des activités économiques entre le nord et le sud de la métropole. Nantes Métropole conforte ainsi son positionnement comme pôle d'innovation et de distribution agroalimentaire d'envergure régionale, voire inter-régionale.

Il permet de se rapprocher des producteurs et des maraîchers, majoritairement implantés dans le sud de la métropole. Il apporte également une réponse à la nécessité de développer des emplois locaux non délocalisables, puisqu'il va permettre à une multitude d'entreprises de l'agroalimentaire de créer des centaines d'emplois (2 000 salariés à la fin de la commercialisation sur le parc d'activités).

En étant toutes regroupées sur un même site géographique, il permet enfin à ces entreprises de mettre en place des synergies et d'investir dans le foncier, en intégrant cet investissement dans leur stratégie globale de croissance.

Le pôle agroalimentaire Nantes Agropolia fait par ailleurs écho au Projet Alimentaire Territorial de la métropole et s'inscrit dans la volonté de favoriser une alimentation saine, de qualité et accessible à tous, en créant les conditions pour développer des synergies entre acteurs de l'agroalimentaire, en rapprochant producteurs et consommateurs, en développant les circuits courts, en favorisant les échanges et coopérations avec les territoires voisins.

Le MiN est essentiel : il assure un rôle stratégique dans la vie des producteurs, grossistes distributeurs, restaurateurs, détaillants, grandes et moyennes surfaces, et in fine dans celle des habitants.

Service public de l'attractivité métropolitaine, il totalise 105 entreprises et 800 emplois - jusqu'à 1000 emplois selon la saisonnalité - dans la distribution en gros de produits agricoles, alimentaires, horticoles et dans d'autres activités de services (bureaux et chambres froides dites «frigos»).

Au quotidien, ce sont plus de 3 500 acheteurs qui y gravitent chaque jour pour se fournir en marchandises et en services, pour un chiffre d'affaires annuel de 428 millions d'euros.

Véritable ville dans la ville, c'est un endroit qui ne dort jamais : depuis l'arrivage de poisson en provenance de la côte dès 20h le soir, à l'installation des producteurs et vendeurs de fruits et légumes dans la Grande Halle, des horticulteurs, des entreprises de cash et spécialités et des opérateurs de services dans les différents bâtiments qui composent le MiN, tout doit être prêt pour l'arrivée des acheteurs à 5h du matin.

Il abrite aussi dans ses murs des bénévoles du Secours Populaire, qui récupère les invendus des grossistes pour les redistribuer à ceux qui n'ont malheureusement pas les moyens d'aller les acheter sur les marchés.



"DÈS SON DÉMARRAGE, LA CCI S'EST MOBILISÉE FORTEMENT POUR CONTRIBUER À LA RÉUSSITE DE CE PROJET ÉCONOMIQUE D'ENVERGURE POUR NOTRE TERRITOIRE, ET PORTEUR D'EMPLOIS. L'ENJEU DU TRANSFERT ÉTAIT DE MAINTENIR CE QUI FAIT LA FORCE ET L'ATTRACTIVITÉ DU MIN DE NANTES, À SAVOIR LE REGROUPEMENT DES ENTREPRISES SUR UN SEUL SITE POUR BÉNÉFICIER D'UNE OFFRE CLIENTS DIVERSIFIÉE ET DE SYNERGIES LOGISTIQUES. EN AYANT SU FÉDÉRER, DÈS LE DÉPART, L'ENSEMBLE DES ENTREPRISES, NOUS AVONS RÉUSSI CE PARI COLLECTIF !"

*Yann Trichard,
Président de la CCI Nantes St-Nazaire*



"LA VILLE DE REZÉ EST TRÈS HEUREUSE ET FIÈRE D'ACCUEILLIR LE NOUVEAU MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL. IL S'AGIT D'UN OUTIL EXTRAORDINAIRE AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE REZÉEN ET MÉTROPOLITAIN. JE TIENS ÉGALEMENT À SOUHAITER LA BIENVENUE À TOUS SES ACTEURS, QU'ILS SOIENT PRODUCTEURS, CLIENTS, SALARIÉS."

*Gérard Allard,
Maire de la ville de Rezé et Vice-Président
de Nantes Métropole*

Le déménagement du MiN Nantes Métropole : une première en France

C'est la première fois en France qu'un Marché d'Intérêt National est déménagé dans son intégralité ; un événement d'une ampleur sans précédent, pour celui qui est à ce jour le premier marché de région et le second de France après celui de Rungis;

 **Timelapse**



Le Marché d'Intérêt National
Nantes Métropole, c'est :

Un marché ouvert
de 4h30 à 20h, du lundi au samedi

105 opérateurs
(dont 40 producteurs locaux)

3 500 acheteurs

+ de 800 emplois

200 000 tonnes
de produits commercialisés par an

50 000 m²
de surfaces de vente

31 000 m²
de panneaux photovoltaïques
la plus puissante installation de toiture solaire
du Grand Ouest

200 places
de stationnement couvertes

La construction du nouveau
MiN Nantes Métropole
en 4 chiffres :

26 mois de travaux

1 million
d'heures de travail

120 entreprises
du territoire mobilisées

Jusqu'à 350 compagnons
chaque jour sur le chantier au pic de
l'activité

Financement des travaux :

Nantes Métropole, 117,5M€

Etat, 9,9M€

Région, 3M€

24 HEURES AU MIN



Le MiN Nantes Métropole, c'est un outil au service de la filière agroalimentaire et du territoire, mais c'est aussi, et surtout, des hommes, des femmes et des savoir-faire, qui font l'âme du lieu. Leur objectif : apporter à leurs clients - grossistes distributeurs, détaillants, vendeurs ambulants ou encore restaurateurs - les meilleurs conseils et les meilleurs produits, pour leur plus grande satisfaction, ainsi que celle des consommateurs.





Avec le déménagement du MiN et son transfert sur le nouveau site de Rezé, Nantes Métropole a mis à disposition un outil de pointe, adapté aux usages d'aujourd'hui. Ici, désormais, l'espace est plus grand et plus sécurisé, les toitures fournissent de l'électricité, les déchets sont recyclés, la circulation est facilitée, le stockage est optimisé dans les meilleures conditions possibles de conservation, chacun dispose de son propre local, et les chariots élévateurs électriques ont remplacé les véhicules traditionnels. Après plus de cinquante années passées sur l'Île de Nantes, si chacun doit reprendre ses marques dans ce nouveau site, flambant neuf, nombreux sont ceux qui s'accordent à dire qu'ils ont entre les mains un outil de travail exceptionnel. Malgré la période de transfert, le mois de février a été bon, et bientôt la "grosse saison" arrive, de mai à octobre.

Entrer dans le MiN, c'est comme entrer dans un village : tout le monde se connaît, se soutient, se conseille. Y passer 24 heures, c'est vivre une autre journée, avec son propre rythme, ses propres codes. C'est une journée qui débute à 20h avec l'arrivée du poisson, pour se poursuivre durant toute la nuit jusqu'au lendemain. Bienvenue dans une plongée au coeur du MiN Nantes Métropole, premier MiN de région, et le second de France après Rungis.



[Entrez dans le MiN Nantes Métropole](#)

MiN
Nantes
Métropole





20 : 00

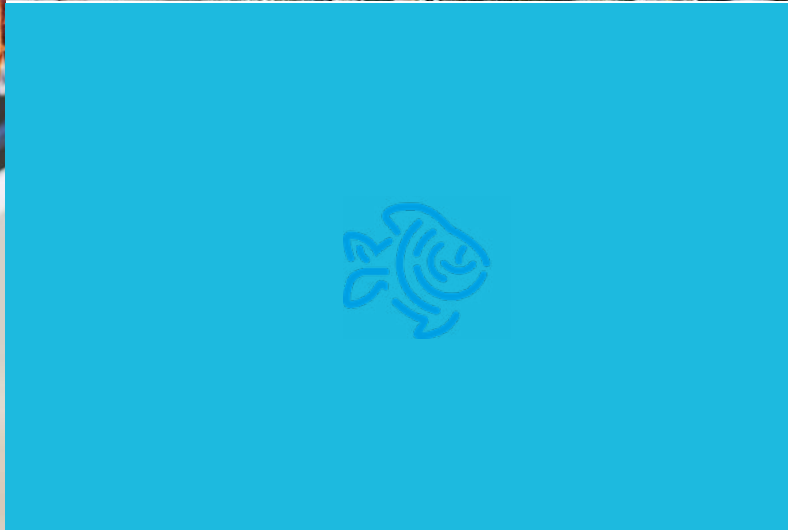
Tandis que l'agitation de la ville se calme progressivement, une nouvelle journée commence au MiN. C'est l'heure de l'arrivée du poisson. Au centre de la Grande Halle, chez Cap Marée comme chez les autres mareyeurs, l'activité bat son plein. Tout doit être prêt pour les départs en livraison dès 2h du matin, et l'arrivée des clients à partir de 3h.



Pascal Raballand,
directeur général de Cap Marée,
mareyeur en produits de la mer

"Le MiN est vital, c'est un élément incontournable de la ville nantaise. Avec le déménagement sur ce nouveau site plus moderne, plus confortable, nous disposons aujourd'hui d'un espace plus pratique, et plus sympathique, pour accueillir nos clients."







23 : 00

De l'autre côté de la rue, côté bâtiment B, chez Maison Berjac, grossiste en produits frais et notamment fournisseur de viande, la production a commencé et durera jusqu'à 7h du matin, heure de réception et de livraison des produits.



Thibaut Lebeau
Président de Nantes Agro-MiN, association des entreprises de Nantes Agropolia et co-gérant de l'entreprise Lebeau

"Nantes Agro-MiN a été créé pour fédérer les entreprises du pôle agroalimentaire, et créer une synergie entre le pôle agroalimentaire et le MiN Nantes Métropole. Notre désir est que Nantes Agropolia devienne le fleuron de la distribution des produits alimentaires pour tout l'ouest et des entreprises qui en découlent. Cette création est basée sur les innovations de la Tech et de la digitalisation, ainsi que l'aménagement de nouveau outils pour favoriser la mise en place des nouvelles normes RSE et soulager la pénibilité des tâches. Dans le cadre de cette mise en place, nous avons travaillé sur le respect de la nature et le retraitement des déchets."

Mikael Cadio,
dirigeant de la Maison Berjac,
grossiste en produits frais pour la restauration

"Le MiN, c'est un peu le "ventre" de la métropole pour tous les professionnels des "métiers de bouche". Présents sur l'ancien site depuis nos débuts en 1981, nous avons aujourd'hui un outil de travail dont l'espace, le niveau d'hygiène et la rigueur dans la gestion des déchets sont adaptés au monde d'aujourd'hui".





André Mallard,
directeur général
de Guilbaud Vitamines & Co, fruits
et légumes conventionnels et biologiques

"Guilbaud est une entreprise familiale créée en 1909, et la plus ancienne enseigne de fruits et légumes du MiN. A l'époque, nous produisions des pommes de terre, que nous vendions sur le MiN. Aujourd'hui tout a changé bien sûr, on s'y retrouve mieux dans ce nouveau site : cette réorganisation nous permet de mieux capter le client, cela va nous permettre d'en ressortir grands."



3 : 00

De retour dans la Grande Halle, sous l'imposante charpente en bois du bâtiment A, dessinée par l'agence EGA Erik Giudice Architecture, les premières équipes de vendeurs de fruits et légumes commencent à arriver sur place pour s'installer. Même si le site ouvre officiellement à 5h, l'endroit vit 24h/24 et les ventes débuteront dès 3h45.



Olivier Claude,
directeur général du Clos du Bio,
grossiste en fruits et légumes biologiques

"Le MiN, son quotidien animé, c'est toute ma vie, je le connais depuis mon plus jeune âge et y ai passé plus de temps que dans ma propre maison. Les clients que j'y ai représentés 50% de mon chiffre d'affaires. Il faudra un peu de temps pour s'habituer au nouveau site mais nous gagnons indéniablement en temps et en confort."



3 : 30

Les producteurs locaux arrivent sur le site pour s'installer sur le Carreau des producteurs, qui regroupe une quarantaine de producteurs vendeurs au centre de la Grande Halle. Les ventes se dérouleront de 5h à 8h, heure à laquelle certains iront prendre un petit café à La Palette, chez Mariamin ou Label Réserve, avant de repartir sur leur exploitation.

Laurent, Baptiste et Pierre Birly, producteurs vendeurs, maraîchers à Carquefou

"Notre père, Alain, a débuté la vente au MiN en 1977, nous sommes la quatrième génération. Nous avons pris la suite et, tout naturellement, continuons à vendre sur le MiN. Pour nous, c'est une liberté par rapport aux centrales d'achat, et un gage de qualité et de fraîcheur pour nos clients. Nous souhaitons garder ce lien, comme ça nous savons où partent nos produits."



© Delphine Lethu / Nantes Métropole

Jean-Philippe Turpin, producteur vendéen de légumes conventionnels

"Le MiN, c'est ma récréation de la journée car c'est un monde qui est vivant. Nous sommes tous concurrents sans l'être vraiment, et avons tous les mêmes préoccupations. Nous sommes liés par une franche camaraderie, c'est une grande famille. Nous devons recréer une âme dans ce nouveau lieu mais c'est un très bel outil de travail."



Patrice Mariot,
responsable du marché,
MiN Nantes Métropole SEMMINN

"Chaque jour, je parcours à minima 12km à pied, rien que sur le bâtiment A (la Grande Halle fruits et légumes). Jusqu'à 8h environ, je passe dire bonjour à chacun, je suis à disposition des vendeurs, opérateurs, acheteurs, tout le monde, partout. C'est important. Nous disposons aujourd'hui d'un nouveau site beaucoup mieux adapté aux usages de chacun, plus sécurisé, plus conforme aux normes, c'est une chance."



4 : 00

Plus qu'une heure avant l'ouverture. Patrice Mariot, le responsable de marché, arrive sur le site pour faire le tour des infrastructures, vérifier que tout est fonctionnel, voir si tous les producteurs se mettent en place, et régler les éventuels soucis d'emplacement.





5 : 00

La sonnerie retentit, c'est l'heure d'ouverture officielle du MiN et de l'arrivée des acheteurs. Sur le nouveau site, les commerçants ambulants peuvent désormais arriver plus tôt et accéder à la chambre froide quand ils le souhaitent, pour charger leur camion en toute autonomie et partir sur le marché (certains préparent même leur marchandise dès le soir).



Bélaïd Larab,
entreprise Prim Co, fruits et légumes

"Je fais les marchés depuis 25 ans et mon père le faisait avant moi. Avoir un MiN à proximité est une vraie chance, c'est un incontournable. Je viens généralement dès 4h30 pour charger ma marchandise."

Jean-Yves Guého,
Chef étoilé de l'Atlantide à Nantes

"Je viens au MiN deux fois par semaine. J'y achète la quasi-totalité des produits que je travaille : légumes, fruits, viande, spécialités... C'est une véritable source d'inspiration, et l'assurance d'avoir des produits frais de qualité, l'opportunité de faire des affaires et de trouver LE produit d'exception. Le nouveau site est plus fonctionnel, c'est une chance d'avoir une telle structure à proximité qui favorise la production locale."





5 : 30

Détour par le centre de tri des déchets, où les opérateurs et vendeurs ambulants viennent, jusqu'à 8h, jeter les cagettes et autres déchets de la veille, de retour de marché. Dans le nouveau site, chaque opérateur dispose aussi désormais de ses propres locaux de précollecte, où le personnel de la SEMMINN (société gestionnaire du MiN Nantes Métropole) vient collecter les déchets pour ensuite tout centraliser au centre de tri.



Christophe Courant,
agent au centre de tri des déchets,
en partenariat avec Veolia

"Nous commençons la tournée des précollectes dès 5h, avec notre bonne humeur ! Dans ce nouveau site, nous avons mis à disposition des acteurs du MiN un outil neuf et performant, avec de nouvelles méthodes. Des ambassadeurs du tri viennent conseiller et responsabiliser chacun pour valoriser les déchets produits via le MiN, avec une réelle traçabilité."

Nordine Chérif,
détaillant en fruits et légumes

"Je suis client du MiN depuis le début de mon activité dans les années 80. Ici tout se joue le matin, il faut être à l'heure. Je fais le tour des vendeurs et choisis mes produits selon la qualité et le prix proposés le jour même. C'est un monde à part, tout le monde se côtoie et vit en bon voisinage."



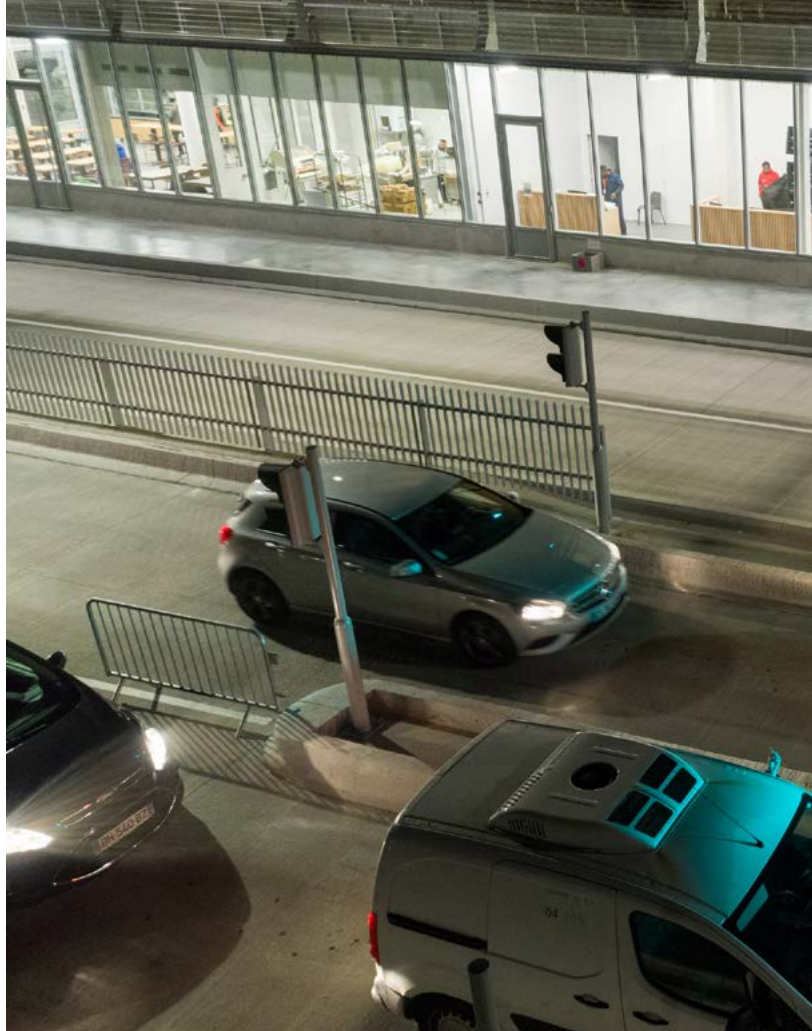


6 : 00

Les bénévoles du Secours Populaire arrivent sur le site. Présente depuis plus de 30 ans sur le MiN, l'association y a son propre local. Les bénévoles récupèrent et trient chaque année plus de 450 tonnes de nourriture (invenus des marchés notamment), dont 300 tonnes sont récupérées et redistribuées dans les centres de la métropole.

Roland Tranchemer, bénévole pour le Secours Populaire au MiN

"Nous avons une équipe d'une dizaine de personnes sur place. C'est un travail difficile, qui n'est effectué que par des bénévoles, mais qui s'inscrit dans la lutte anti-gaspillage et le MiN en est un élément moteur. Ce nouveau site est un apport formidable pour le Secours Populaire, car il nous permet de travailler dans un environnement plus propre, ce qui change tout dans notre cas."



Yvan Charpentier, Gérant du Groupe Charpentier

"Le nouveau MiN Nantes Métropole est un formidable outil pour les grossistes et les acheteurs. On nous offre des conditions de travail exceptionnelles. On avait hâte de déménager, nous sommes très heureux d'intégrer des locaux neufs, lumineux, très accueillants pour les clients. Désormais, à chaque opérateur d'apporter sa touche personnelle et de continuer à donner le meilleur, dans une démarche de qualité optimale."





15 : 00

La journée est terminée pour certains, tandis que d'autres règlent maintenant les détails administratifs dans les bureaux du MiN. Certaines livraisons arriveront encore en fin d'après-midi. Le centre de tri des déchets sera lui ouvert jusqu'à 17-18h, tout comme les magasins de cash et spécialités, de fleurs, ou les sociétés de services, principalement répartis sur les différents bâtiments situés autour de la Grande Halle. La station de lavage et le garage du MiN sont eux accessibles en continu, 24/24h.

Thomas Vilette,
co-dirigeant de Vito Distribution,
spécialiste en mixologie

"Nous sommes sur le MiN tous les jours dès 5h du matin et jusqu'à parfois 19 ou 20h. Nous distribuons les bars à cocktails et autres rhumeries des environs, jusqu'à la côte. Je suis actuellement en train de prendre la passation de mon père, et ce nouveau MiN, c'est un outil de travail extraordinaire, à la hauteur du confort qu'implique notre travail."



12 : 00

C'est le coup de feu au restaurant La Palette, qui affiche complet tous les midis avec jusqu'à 120 couverts entre 12 et 15h. Créé en 1968 à l'ouverture du site de l'Île de Nantes, c'est le plus ancien restaurant du MiN, et il vit au rythme des opérateurs, des grossistes, des vendeurs et des acheteurs, qui passent pour un café, un croissant, un sandwich, pour se réchauffer ou tout simplement pour discuter dès 4h30 le matin. Bon à savoir: le restaurant est ouvert aux personnes de l'extérieur le midi, et propose un menu du jour maison exclusivement à base de produits... du MiN bien évidemment.



Isabelle et Luiz Fernandez,
Gérants du restaurant La Palette

"Le MiN, ce sont des travailleurs, des gens fabuleux, tout le monde est là pour vous donner un coup de main. Certains arrivent à minuit, c'est une autre vie, un vrai village, il faut le vivre pour le comprendre. Le nouveau site est un très bel outil de travail, plus propre, plus performant, qui vit le jour et la nuit ; nous avons plus de monde qu'auparavant."



Thierry Lallemand,
directeur commercial de Promocash,
grossiste généraliste
pour les acteurs du CHR
(Cafés, Hôtels, Restaurants)

"J'arrive au magasin dès 5h pour accueillir les premiers clients, c'est un moment clé. Le MiN, c'est un puits très riche en ressources pour la restauration et la distribution alimentaire. Nous avons aujourd'hui un très bel outil, tant sur l'infrastructure globale que pour le magasin en lui-même, qui fait notre fierté. C'est un plaisir de travailler dans un lieu aussi novateur."



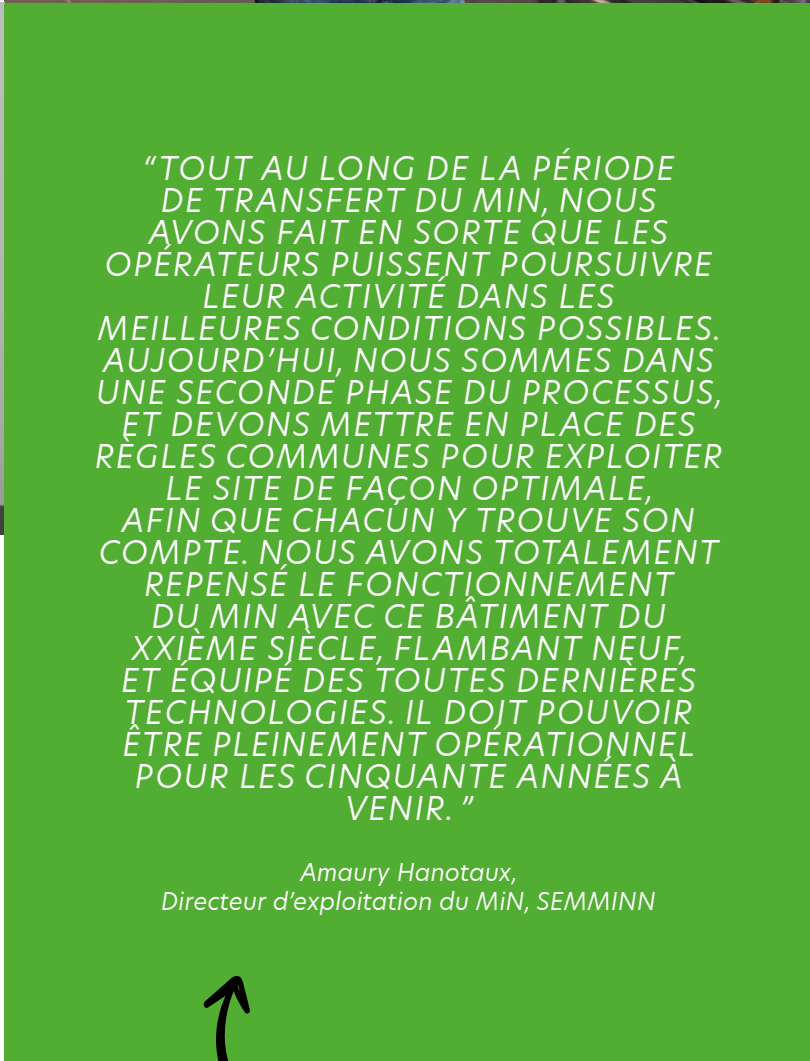
Jean-Christophe Corbel,
responsable du secteur de Nantes
chez Rosedor, grossiste et producteur
de fleurs coupées, plantes et fournitures

"Même si nous devons nous habituer à ce nouveau cadre de travail, le nouveau site a permis de développer une vraie "vie" sur le pôle "fleurs". Cela nous apporte également plus de confort, de sécurité. Nous devons aussi désormais porter une attention particulière au tri des déchets, avec un objectif de 80% de recyclage, ce qui est très élevé."



18 : 00

Si la plupart des acteurs du MiN sont rentrés chez eux en cette fin de journée, certains opérateurs de fruits et légumes sont déjà de retour sur le site pour préparer l'arrivée de la marchandise pour la nuit. D'ici deux heures, les opérateurs de marée seront eux-aussi de nouveau sur place. La boucle est bouclée, et une nouvelle "journée" commence sur le MiN, un marché taille XXL qui ne dort jamais vraiment et qui contribue à nourrir, chaque jour, plus de 600 000 habitants de manière saine, fiable et respectueuse de l'environnement.



"TOUT AU LONG DE LA PÉRIODE DE TRANSFERT DU MIN, NOUS AVONS FAIT EN SORTE QUE LES OPÉRATEURS PUISSENT POURSUIVRE LEUR ACTIVITÉ DANS LES MEILLEURES CONDITIONS POSSIBLES. AUJOURD'HUI, NOUS SOMMES DANS UNE SECONDE PHASE DU PROCESSUS, ET DEVONS METTRE EN PLACE DES RÈGLES COMMUNES POUR EXPLOITER LE SITE DE FAÇON OPTIMALE, AFIN QUE CHACUN Y TROUVE SON COMPTE. NOUS AVONS TOTALEMENT REPENSÉ LE FONCTIONNEMENT DU MIN AVEC CE BÂTIMENT DU XXIÈME SIÈCLE, FLAMBANT NEUF, ET ÉQUIPÉ DES TOUTES DERNIÈRES TECHNOLOGIES. IL DOIT POUVOIR ÊTRE PLEINEMENT OPÉRATIONNEL POUR LES CINQUANTE ANNÉES À VENIR."

Amaury Hanotaux,
Directeur d'exploitation du MiN, SEMMINN





MiN
Nantes
 Métropole



Laurent Jacquet,
 Chef de projet du transfert
 du MiN Nantes Métropole

"Cinq ans d'une vie professionnelle, intenses, consacrés à ce projet unique en France, ce n'est pas rien ! Voir à présent la satisfaction partagée sur les visages des dirigeants et des salariés du MiN sur le site de Nantes Agropolia, est pour moi et pour les équipes qui m'ont entouré une grande récompense. Un demi siècle après son ouverture, le MiN a tous les atouts pour faire face aux nouveaux défis de la filière."



LE CHANTIER : UN CALENDRIER RESPECTÉ

1 million d'heures de travail auront été nécessaires pour la construction du MiN Nantes Métropole (entre 500 et 600 équivalents temps plein), dont 34 000 heures d'insertion pour l'emploi. Le chantier du MiN a été doublé d'une coordination en amont avec les travaux de la porte de Rezé pour débiter le déménagement des opérateurs dès le début du mois de février.

Le projet architectural d'EGA Erik Giudice Architecture* crée un équipement à la fois très ouvert et visible depuis son accès nord, et parfaitement intégré dans le paysage de bocage, grâce à des lisières boisées sur trois de ses côtés.

Le bâtiment A, le plus grand bâtiment du MiN, représente à lui seul la moitié de la surface construite du MiN. La Grande Halle destinée aux fruits & légumes mesure 130 mètres de large par 350 mètres de long : elle est plus haute ou longue que la Tour Eiffel (324 m) ou le Queen Mary 2 (345 m). L'élément phare du bâtiment réside dans la réalisation d'une charpente en bois formant un large auvent, structure qui apporte une ambiance chaleureuse et exprime par sa géométrie régulière le concept de flexibilité et d'évolutivité qui est proposé pour l'ensemble du MiN. Sa charpente bois couvre la Grande Halle et le parvis, et divise le bâtiment principal en deux. La surface de la structure s'étend sur 20 000 m² et est constituée de plus de 1 000 triangles. Les plus grandes poutres du bâtiment sont de 40m en longueur (largeur intérieure de la Grande Halle). A l'extrémité Nord, un porte à faux de 8 m (au niveau de l'entrée du parvis) allège l'image de la charpente. Des espaces de convivialité et des espaces verts contribuent également à faire du MiN un véritable lieu de vie.

Les espaces verts autour du MiN, les matériaux utilisés dans la construction, et notamment le bois de l'impressionnante charpente de la Grande Halle du bâtiment principal (Bât. A) apportent une atmosphère chaleureuse à un ensemble architectural dédié à des usages professionnels.

C'est l'agence EGA Erik Giudice Architecture qui a été choisie par Nantes Métropole pour dessiner les plans de son nouveau MiN. Centres culturels, équipements sportifs, aménagements urbains : cette agence transdisciplinaire, basée entre la France et la Suède, est à l'origine de projets d'envergure et de nature multiples reconnus à l'échelle internationale.

*Plus d'informations sur erikgiudice.com

Calendrier global du chantier du nouveau MiN Nantes Métropole

26 mois

de construction

Octobre 2016

Obtention du permis de construire

Début 2017

Début des travaux bâtiments
17 mars 2017 : Pose de la 1^{ère} pierre

Février - Mars 2019

du 2 février au 2 mars : Emménagement des opérateurs sur le nouveau MiN
12 février : ouverture du carreau des producteurs locaux
28 février : fermeture de l'ancien site

Avril 2019

Inauguration officielle du nouveau MiN
(les 26 et 27)



Les acteurs du chantier

> **Maîtrise d'ouvrage : Nantes Métropole**

> **Maîtrise d'ouvrage déléguée : Loire Océan Métropole Aménagement (LOMA)**

> **Équipe de maîtrise d'oeuvre :**

- **Mandataire :** Erik Giudice Architecture
- **Bureaux d'études :** OTE ingénierie, SEFIAL Process
- **Consultants :** EXIT Paysagistes, OTELIO, BEGC
- **Intervenants pour la maîtrise d'ouvrage :** SOCOTEC (contrôle technique et coordination sécurité et protection de la santé), GINGER CEBTP géotechnicien

> **Équipe négociateurs : EY, DAB conseil**

> **Organisation du déménagement : Assist partner**

> **Gestionnaire actuel du MiN : SEMMINN**



Revivez le chantier en timelapse sur www.minnantes.fr

Focus sur les travaux de la porte de Rezé

En complément du transfert du MiN ont été menés des aménagements destinés à améliorer les accès et la desserte du parc d'activités. L'opération ambitieuse de réaménagement de la Porte de Rezé, proposée en partenariat avec l'État et le Conseil Départemental de Loire-Atlantique et sous la maîtrise d'ouvrage de Nantes Métropole, avait pour objectif d'une part d'améliorer la fluidité de la circulation sur ce secteur et d'autre part de répondre aux attentes des opérateurs et clients du pôle agroalimentaire. Ainsi, ce projet permet de créer de nouveaux giratoires, de reprendre des bretelles d'accès au périphérique, d'améliorer la performance du Chronobus C4, et de prendre en compte les modes doux. Les travaux ont été programmés par phases pour occasionner le moins de gêne possible aux riverains et usagers de la Porte de Rezé, d'octobre 2017 à avril 2019.

Les chiffres du chantier

25 personnes

de l'équipe de Maîtrise d'œuvre ont travaillé à temps plein sur le dossier

70 personnes

ont travaillé à la conception du projet

1 million d'heures

travaillées sur le chantier

dont **34 000**

heures d'insertion

350 compagnons

en même temps (au pic de l'activité)

650 ouvriers

ont œuvré sur toute la phase du chantier

120 entreprises

(principales et sous traitantes) ont été mobilisées sur le chantier





**SAMEDI
27 AVRIL
DE 11H À 18H
PORTE
DE REZÉ**

**ENTRÉE
LIBRE**

JOUR DE FÊTE AU NOUVEAU MIN

PROGRAMME
Dégustations, animations, concerts
& restauration sur place
Infos sur minnantes.com

Min Nantes 
Métropole
Le marché
du Grand Ouest



JOUR DE FÊTE AU MIN NANTES MÉTROPOLE, UNE JOURNÉE EXCEPTIONNELLE, INÉDITE ET UNIQUE

À l'occasion de son inauguration, le MiN vous ouvre ses portes, et vous invite à découvrir l'envers du décor de cette ville dans la ville pour une journée riche en découvertes.



Entrez dans le monde des saveurs !

ANIMATIONS CULINAIRES

Avec la Cité du Goût et des Saveurs de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

BAT A – place centrale

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Venez découvrir le talent des chefs Nantais (Restaurant le 1, Carli Chocolaterie Pâtisserie, Atelier Potpote). Interprétations originales de nos produits du terroir.

ATELIERS CULINAIRES

pré-inscription sur minnantes.com (6€ l'atelier)

14 ateliers, 2 par heure à partir de 11h

– *La cuisine de notre région*

en présence du chef **Éric Labbé**

– *Les produits locaux aux saveurs du Monde*

en présence de **Karine de "Toque Trotteuse"**

et du **restaurant M. Strogoff**

Les ateliers culinaires sont solidaires ! Le coût d'inscription est directement reversé



au **Secours Populaire**, présent sur le MIN pour collecter des fruits et légumes et les redistribuer à ceux qui en ont besoin.

DÉCOUPE FRUITS ET LÉGUMES / DÉGUSTATION

Frédéric Jaunault de "Créa'Saveurs", meilleur ouvrier de France 2011 catégorie "Fruitier-Primeur" et Champion d'Europe de sculpture sur fruits et légumes, **Julien Urvoy** et **Philippe Fournet**, professeurs de cuisine et salle à l'URMA-CIFAM, vous feront découvrir l'art et la manière de sculpter, découper et servir les fruits et légumes.

ATELIER DU GOÛT ENFANTS

Elisa Cloteau, nutritionniste diététicienne, prendra plaisir à faire découvrir aux enfants les subtilités du goût avec des ateliers ludiques.

L'alimentation entre en scène !

Produire une alimentation locale, durable et accessible à tous, c'est l'objectif que se fixe le projet alimentaire territorial (PAT) de Nantes Métropole.

30 MINUTES POUR COMPRENDRE ET S'INFORMER :

SCÈNE / BAT A – place centrale

14H00 > 14H30

"Du champ à la cantine"

15H30 > 16H00

"Des projets à cultiver pour nourrir le territoire"

16H30 > 17H00

"La transition alimentaire sur le grill"



Prenez-vous au jeu !

JEU DE PISTE

Gagnez des paniers garnis ! Tirages au sort toutes les heures à partir de 14h.

CONCOURS DE PÉTANQUE

Participez au concours organisé par *la Belle Boule*, club de pétanque du MiN.

BAT A – allée Nord



Allez à la rencontre des entreprises qui font le MiN !



EXPO

Tout savoir sur le MiN & Nantes Agropolia

BAT A – allée Nord

ANIMATIONS

CUISINE AUTOUR DE LA BANANE

Fruidor, mûrisserie de bananes située sur Nantes Agropolia invite les enfants à cuisiner

BAT A – allée Nord

VÉLO DU SECOURS POPULAIRE

Pédalez pour fabriquer votre smoothie et alimenter une cagnotte solidaire

BAT A – allée Nord

INITIATION À L'ART FLORAL

FleuraMetz, grossiste en fleurs, plantes et accessoires, invite les enfants à découvrir l'art floral. **13H00 > 17H00**

10 À 25 MIN PAR ATELIER

BAT B

DÉGUSTATIONS

2as Carol, distributeur de produits d'épicerie fine et **Vito**, spécialiste en vins et spiritueux vous accueillent pour vous faire découvrir leurs produits.

BAT B

VISITES GUIDÉES

Les Ateliers de Saint-Valentin ont le plaisir de vous faire découvrir leur activité de confection de bouquets.

BAT H

VILLAGE BIO

Découvrez les spécialistes fruits & légumes bio du MiN : **Le Clos du Bio, Graines d'ici, Kerbio et Pronatura.**

Au menu : dégustations, bar à jus, jeux et produits à gagner

BAT A – allée Sud

VINTAGE

Exposition de voitures de collection proposée par **Caroclean** et **le Garage du MiN**

BAT B

Faites comme les pros !

ANIMATION SENSORIELLE POUR TOUS

Proposée par **Malorie Burgevin**, diététicienne Interfel, association interprofessionnelle des fruits et légumes frais.

BAT A – allée Nord

ATELIER LAND'ART : "LES ARCIMBOLDESQUES"

Participez à un moment de bonheur créatif ! Composition d'un tableau à 4 mains à la manière de Guiseppa Arcimboldo – Ouvert à tous.

BAT A – allée Nord

CONSTRUCTION DE CHARGEMENTS EXTRAORDINAIRES DE VÉLO

Le collectif d'artistes nantais **Sagax** vous invite à réaliser des "vélos sculptures" composés essentiellement de cagettes.

BAT A – allée Nord

CAREEVANE

Jeu et animations autour du zéro déchet pour toute la famille

BAT A

PLACE AU TRI

Atelier de sensibilisation autour du tri des déchets

BAT A

FRESQUE À COLORIER

Assistez l'illustratrice nantaise, **Marina Le Ray**, dans la réalisation d'une grande fresque sur la vie au MiN.

BAT A – allée Nord

SIMULATEUR DE CONDUITE

Devenez chauffeur poids lourd le temps d'une simulation. Animation proposée par **AFTRAL**, grand pôle de formation transport et logistique en France.

BAT A – allée Sud

STUDIO PHOTO

Jouez à être les figurants d'une publicité pour le MiN.

BAT A

allée Nord



Nourrissez-vous... de culture !

LIBRAIRIE

À l'occasion de ses 100 ans et de ce jour de fête, la **librairie Coiffard** vous propose une sélection de livres.

BAT A – allée Nord

CINÉMA

Sélection de vidéos sur l'univers du MiN

**BAT A – place centrale
à gauche de la scène**

LE MIN, IL Y A 50 ANS / 5 min 34

L'HISTOIRE DU MIN EN IMAGES
2 min 53

LES COULISSES DU MIN EN 2005
7 min 28

ESPRIT MIN / 1 min 53

LA NOURRITURE, ÇA SE CUISINE !
12 min 45

ÉNERGIE SOLAIRE AU MIN
1 min 42

**26 MOIS DE CONSTRUCTION
EN 80 SECONDES** / 1 min 20

**LA CCI À LA GENÈSE DU
TRANSFERT DU MIN** / 2 min 49

**MIN NANTES MÉTROPOLE, UN
DÉMÉNAGEMENT PAS COMME
LES AUTRES** / 6 min 15



France Bleu Loire Océan délocalise son plateau radio. **DIFFUSION**

**EN DIRECT DU MIN DE 10H À 12H
ET DE 14H À 16H**

BAT A – place centrale

Découvrez le monde des MAF

**CONCOURS "DES MEILLEURS
APPRENTIS" DE FRANCE EN
"VENTE ET ÉTALAGE"**

organisé par la Société Nationale des meilleurs ouvriers de France – **DE 13H À 16H**

BAT B

Passez à table !

LES RESTAURATEURS DU MIN

LABEL RÉSERVE

Cave & bistrot

BAT A – allée Nord

MARIAMIN

Snacking & restauration

BAT A – allée Nord

LA PALETTE

Brasserie avec restauration simple et authentique avec des produits du MiN

BAT A – allée Nord

ROUT'ART GOURMAND

Food truck servant une cuisine traditionnelle à tendance gastronomique

BAT A – place centrale

PROMOCASH

Sandwichs chauds, snacking, frites, tireuse à bières.

BAT B

ESPACE FOODTRUCKS

BAT A – place centrale

BAR DAME JEANNE

FRAI'D LE GLACIER

MUSCADET TRUCK & L'EFFET MER (BAR À HUITRES)

VINTAGE CAFÉ

WOKMAN



Vos rendez-vous de la journée

11H00 > 12H00

Le marching Band, "L'escadrille de proximité"¹

BAT A – allée Nord

12H00 > 12H30

Le groove band cuivré, "Out of nola"³

BAT H

12H > 12H40

Spectacle participatif "Musique d'assiette"

BAT A – allée Sud

12H45 > 14H00

Concert cabaret-swing "Jour de fête"²

SCÈNE / BAT A – place centrale

14H00

Tirage au sort du jeu de piste

SCÈNE / BAT A – place centrale

14H00 > 14H30

"Du champ à la cantine"

SCÈNE / BAT A – place centrale

14H00 > 15H00

Le marching Band, "L'escadrille de proximité"¹

BAT A – allée Nord

14H10 > 14H50

Spectacle participatif "Musique d'assiette"

BAT A – allée Sud

15H00

Tirage au sort du jeu de piste

SCÈNE / BAT A – place centrale

15H00 > 15H30

Cabaret-swing "Jour de fête"²

BAT H

15H30 > 16H00

"Des projets à cultiver pour nourrir le territoire"

SCÈNE / BAT A – place centrale

16H00

Tirage au sort du jeu de piste

SCÈNE / BAT A – place centrale

16H00 > 16H30

Rencontre avec Flore Lelièvre, la fondatrice du restaurant le Reflet à l'occasion de la sortie de son livre "Restaurants extraordinaires". Cette rencontre sera suivie d'une séance de dédicaces sur l'espace librairie Coiffard

SCÈNE / BAT A – place centrale

16H00 > 16H30

Cabaret-swing "Jour de fête"²

BAT B

16H15 > 16H50

Spectacle participatif "Musique d'assiette"

BAT A – allée Sud

16H30 > 17H00

"La transition alimentaire sur le grill"

SCÈNE / BAT A – place centrale

17H00

Tirage au sort du jeu de piste

SCÈNE / BAT A – place centrale

17H05 > 18H00

Concert "Out of nola"³

SCÈNE / BAT A – place centrale



EN AVANT LA MUSIQUE !

1 "L'ESCADRILLE DE PROXIMITÉ"

Des uniformes à galons et des podestres de cirque pour un hommage facétieux aux musiques de genre ! Un instrumentarium atypique (banjo ténor/chant, Saxophone Baryton & clarinette) pour interpréter librement un répertoire de thèmes issus des comédies musicales années 20.

2 "JOUR DE FÊTE"

Gina, chanteuse à la gouaille provocatrice et sensuelle, nous entraîne dans un cabaret insolite, accompagnée de Léon, qui trimbale sa dégaine guitare en bandoulière et Diego, contrebassiste faussement dandy complètement loufoque. Des chansons qui swinguent, une mise en scène jubilatoire !

3 "OUT OF NOLA"

Des rythmiques funk et hip hop aux énergies communicatives combinées avec des harmonies jazz teintées d'accents latins. Huit musiciens sont allés puiser dans les musiques de la Nouvelle Orléans d'aujourd'hui pour composer leur répertoire festif qu'ils interprètent sur scène ou en déambulation.

Voir horaires ci-contre

CETTE JOURNÉE EST ORGANISÉE PAR NANTES MÉTROPOLE ET LA SEMMINN.

Plan du nouveau MiN Nantes Métropole

71 bd Alfred Nobel 44 400 Rezé



Échelle: 1/3250 100 m

*La construction du bâtiment F sera réalisée ultérieurement

Plan au 8 avril 2019, susceptible de modifications

LISTE DES OPÉRATEURS

Du lundi au samedi, de 4h30 à 20h, les spécialistes passionnés du marché du Grand Ouest proposent le meilleur des produits alimentaires et horticoles aux professionnels.





MiN Nantes Métropole

SERVICE PRESSE

Nantes Métropole

Tél. 02 40 99 67 06
presse@nantesmetropole.fr

Agence Oxygen

Corentin Brichon
corentin.b@oxygen-rp.com - 02 72 88 12 74

Nathalie Suchaud
nathalies@oxygen-rp.com - 02 52 20 02 13