Ouvert en 1969, à **proximité immédiate** du cœur de la **métropole rouennaise** et idéalement desservi par les axes routiers majeurs, le **Marché d'Intérêt National** de Rouen est le marché de gros de produits alimentaires le plus important du quart nord-ouest de la France qui regroupe les opérateurs de la filière alimentaire et leur donne des installations adaptées.

Pour toute information complémentaire

Natacha > 02 32 10 55 25

www.leshallesdenormandie.fr

Accompagnement possible des acheteurs
auprès des grossistes.

PRÉSENTATION DU M.I.N

20 hectares
60600 m² de locaux

sont au service des acteurs de toutes les filières alimentaires qui en font un acteur économique central sur le territoire de la Métropole.

59 entreprises

Les grossistes de tous produits alimentaires : **fruits & légumes**, produits carnés, produits de la mer, boulangeries-viennoiseries-pâtisseries, grossistes de fleurs, producteurs locaux, cash & carry, avec 1105 emplois permanents.

Le M.I.N de Rouen favorise également les circuits courts de distribution et la fraîcheur des produits. Comme les 17 autres marchés nationaux (Rungis, Toulouse, Marseille, Nice, ...) il offre une large gamme de produits de qualité et s'adapte aux nouveaux modes de consommation et de distribution, et participe au maintien des commerces de proximité.

HORAIRES DES MARCHÉS

Grossistes Fruits & Légumes
lundi, mercredi, jeudi, vendredi
de 8h30 à 15h

Producteurs
lundi, mercredi, jeudi, vendredi
de 11h à 14h

Marée
mardi au samedi de 5h à 8h

Pôle horticole
lundi de 8h à 12h, mardi à jeudi de 5h à 12h & samedi soir de 5h à 10h

Libre-service "Promocash"
lundi au vendredi de 6h à 18h
et samedi de 6h à 12h

Liste des services

- Restaurant bar brasserie - Le Carreau des Halles
- Station essence - Esso Express
- Point courrier - La Poste
- Distributeur de billets - Crédit Agricole
- Station de lavage de véhicules - Camion Net
- Location de véhicules frigorifiques - Petit-Forestier
- Dépannage - CHR Allo Froid
- Maintenance de groupe de réfrigération sur véhicules de transport - Carrier Transicold
- Syndicat professionnel des métiers de l'hôtellerie et restauration - UMIH
- Opérateur de réseau - Webaxys
- Livraisons mutualisées, gestion de flux - Oofrais
- Infrastructure de recharge de véhicule électrique
- Box de recharge mobile

DROIT D'ENTRÉE

Le M.I.N de Rouen est réservé aux professionnels qui doivent s'acquitter d'un droit d'accès (plusieurs dispositifs sont possibles), venez à l'accueil du MIN, nous vous conseillerons sur le moyen d'accès le plus adapté pour vous.

... et environ 66 producteurs locaux en fruits et légumes, produits laitiers, etc.

Les Halles de Normandie
MIN Rouen

Société du Marché d'Intérêt National de Rouen
Avenue du Commandant Bicheray
BP 45016 - 76042 Rouen cedex 1

NE JETEZ PLUS VOS INVENDUS, NOUS LES VALORISONS !

Au chantier d'insertion ANDES, **nous trions** et **valorisons** les **fruits et légumes invendus** des fournisseurs implantés dans le **marché de gros.**

Nous les **redistribuons** ensuite dans le circuit de **l'aide alimentaire** tout en permettant à des personnes éloignées de l'emploi de **se former et de travailler.**

Une question ? Une demande ?
Contactez-nous !

Guillaume DUMOULIN
Coordinateur du chantier d'insertion

07 87 89 02 65

guillaume.dumoulin@andes-france.com

ACI ANDES - Bâtiment « i » du M.I.N de Rouen
(en face du bâtiment C, face à la Savoureuse)

NOTRE IMPACT

Améliorer l'alimentation des populations fragilisées en rendant accessible les fruits et légumes frais

Favoriser l'insertion professionnelle durable de personnes éloignées de l'emploi

Lutter **contre le gaspillage** alimentaire

Les chantiers d'insertion ANDES en 2022

en quelques chiffres

4 400 tonnes de denrées distribuées

380 associations livrées

76% de retour à l'emploi

C'EST GAGNANT – GAGNANT !

Grossistes, producteurs et industriels : **ne jetez plus vos invendus !**
Grâce à notre savoir-faire logistique, notre flotte de véhicules et notre espace de stockage frais et sec, nous pourrons redistribuer vos produits **exclusivement aux associations d'aide alimentaire** habilitées reconnues d'intérêt général.

Luttez contre le gaspillage alimentaire, insérez vous dans une démarche d'économie circulaire et **bénéficiez d'une défiscalisation à hauteur de 60%**.
En donnant vos produits, vous évitez les coûts de stockage et de destruction !

FABRICATION ARTISANALE

La Galette du Val de Seine

Depuis 2022

Nos produits sont confectionnés chaque matin

- sans conservateurs
- sans additifs
- sans colorants
- 100% Français

Retrouvez toutes nos gourmandises

- Kouign Amann
- Gâteau breton (caramel, framboise, pruneau, nature)
- Caramel au beurre salé
- Krakers et Makarons au sarrasin
- Cidre pur jus 100% BIO

Contactez nous !

rouen@jaimelagalette.com
02.78.26.04.94

Be good'n

FABRICATION ARTISANALE

La Galette du Val de Seine

Depuis 2022

Spécialisée dans la fabrication de crêpes galettes ultra-fraîches

En paquets de 4, 6 ou en piles de 30, 40, 50 pour vos évènements d'entreprise ou familiaux

Contactez nous !

rouen@jaimelagalette.com
02.78.26.04.94

Be good'n

Transgourmet, spécialiste de la livraison **multi-température pour la RHF**

Transgourmet est le fournisseur national de référence pour la livraison de produits alimentaires et d'hygiène aux professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie. Matières premières, fruits & légumes, marée, boucherie, charcuterie, produits locaux, épicerie, glace artisanale... Transgourmet répond à tous les besoins !

Grâce à notre **concept One Stop Delivery unique sur le marché,** nos clients peuvent se faire livrer en une seule fois l'intégralité de leurs commandes du jour pour le lendemain, 6 jours sur 7 !

Des gammes différenciantes **& des partenariats inédits**

Transgourmet propose à ses clients des produits différenciants et engagés pour les professionnels exigeants :

- **Transgourmet Origine,** des produits de qualité supérieure dont le mode de production assure la traçabilité et le respect de critère de développement durable exigeants
- **Transgourmet Natura**, la seule marque de produits 100% Bio sur le marché de la RHD
- **La gamme Premium**, un concentré de produits rares qui donnent de l'identité à vos cartes
- **Des glaces artisanales** réalisées par Gérard Cabiron, MOF desserts glacés
- **Des fromages affinés** sélectionnés par Marie Quatrehomme, MOF Fromager
- **Kom&Sal,** la marque de meunerie, boulangerie et biscuiterie sans gluten, sans lactose et végétale, issue d'une agriculture locale et biologique, créée par la cheffe étoilée Nadia Sammut

Transgourmet Opérations - SAS au capital de 15 000 000 € - Siège social : 17 rue de la Ferme de la Tour, CS 10005, 94460 Valenton Tél. : +33 1 46 76 61 61 - RCS Créteil 433 927 332 - Offre réservée aux professionnels. Crédits photos : AdobeStock, Jonas Kuhn, Julie Balague, Oram S. Dannreuther, Patrick Rougereau, Sébastien Dubois-Didcock, Stéphane Bahic, Transgourmet DR.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur **www.transgourmet.fr** ou contactez-nous au **0 811 65 65 88** Service gratuit + prix appel

Suivez Transgourmet sur :

Acteur engagé **dans le développement durable**

Le développement durable est un principe profondément ancré au sein du Groupe Transgourmet, où il est mis en œuvre au quotidien avec la volonté d'agir concrètement.

Contribuer à une alimentation durable, réduire nos émissions de gaz à effet de serre et nos déchets, protéger nos collaborateurs et agir positivement sur la société sont les thématiques phares de notre engagement RSE.

Des solutions digitales pour plus de simplicité

Avec notre site de commande en ligne e-Gourmet et notre app mobile accessibles 24h/24 et 7j/7, nos clients peuvent commander où ils veulent, quand ils veulent !

Wishlist, cadencier, tarifs, historiques de commandes, planning de livraison, catalogues, offres exclusives... Tout y est ! Et pour plus de liberté et de facilité, le règlement par carte bancaire est possible.

Transgourmet Solutions, un portail de services incontournables

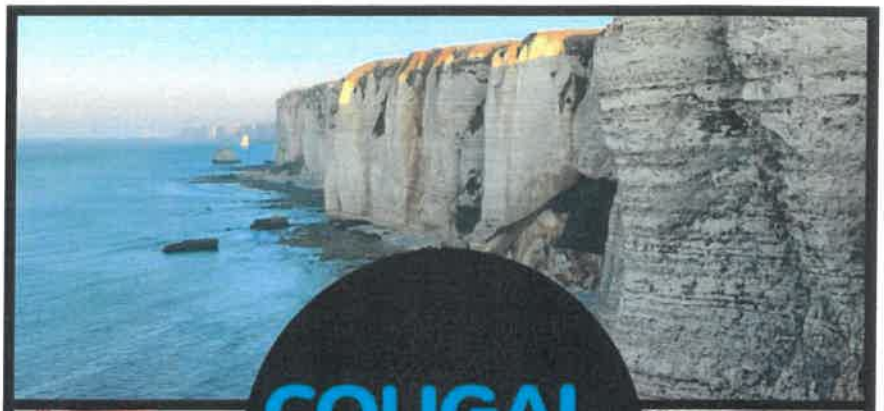
Pour aider ses clients à gagner du temps et à répondre à de multiples problématiques du quotidien, Transgourmet a créé Transgourmet Solutions, une offre de solutions innovantes :

- Distribution automatique connectée avec Digitiz.me
- Four rapide le plus compact du marché avec Enodis
- Gestion des plannings avec Skello
- Contrôles & enregistrements HACCP avec Octopus
- Audit hygiène & analyses bactériologiques avec Eurofins
- Collecte & valorisation des huiles alimentaires usagées avec Quatra

Et pour accompagner ses clients dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'équilibre nutritionnel des repas, Transgourmet propose la **solution e-Quilibre** : un outil digital d'aide aux menus et à l'approvisionnement.

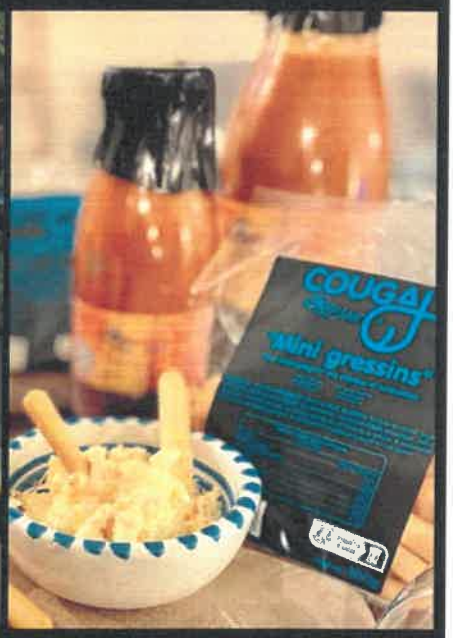
Pour plus d'informations, rendez-vous sur **www.transgourmet.fr**
ou contactez-nous au **0 811 65 65 88** Service gratuit + prix appel

TRANSGOURMET



COUGAL Côte et Mer

LE TERROIR MARIN NORMAND



MAREYEUR – EXPEDITEUR

MIN DE ROUEN

02.32.10.26.90 - WWW.COUGAL.FR

Saveurs de NORMANDIE

nfm NORMANDIE FRAICHEUR MER

PAVILLON FRANCE

BON POUR LA MER OK BON POUR VOUS

Retrouvez-nous sur : #cougal_Côte_et_Mer

QUI SOMMES-NOUS ?

Brew Society est un centre de formation professionnel qui propose un catalogue de formation diversifié autour de la production de boissons alcoolisées. Depuis 2019, nous avons formé plus de 750 élèves et avons accompagné plus de 100 brasseries.

NOS ATOUTS

- Microbrasserie pédagogique
- Accompagnement post-formation dans l'ouverture d'une microbrasserie
- Formations certifiantes et diplômantes
- Un catalogue de formation sur toute l'année

NOS FORMATIONS

BRASSICOLES

B1 - Devenir Brasseur en vue d'ouvrir sa microbrasserie

5 jours | 40h — 1900€ — Éligible CPF

B2 - Approfondir ses compétences en brassage de bière

10 jours | 80h — 2900€ — Éligible CPF

B2 - Approfondir ses compétences en brassage de bière

35 jours | 260h — 4900€ — Éligible CPF

DISTILLATION

D1 - Devenir Distillateur en vue d'ouvrir sa microdistillerie

5 jours | 40h — 1900€

ZYTHOLOGIE

Z1 - Devenir Zythologue

5 jours | 40h — 1900€

06.66.87.30.27

Adresse : Avenue Bernard Bicheray, M.I.N de Rouen, 76000 Rouen

Mail : formation@brewsociety.fr

Web : www.brewsociety.fr

Au gibier de France

La viande, notre passion

GROSSISTE DEPUIS 1979

GIBIER

VOLAILLE

OEUF

Charcuterie

Au Gibier De France leader du secteur de la volaille et du gibier à Rouen. Notre société existe depuis **1979**. Nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits issus de tous les terroirs français. Notre gamme de volailles et gibiers est très diversifiée et permet de répondre aux besoins de chaque **restaurateur**, **boucher** et **traiteur**.

Nos équipes vous garantissent un Service, de la qualité et des prix adaptés à chacun.

Au Gibier De France vous garantit tout au long de l'année des opportunités de marché et des promotions régulières.

MIN. Av. du Commandant Bicheray
76042 ROUEN Cedex

02.35.70.73.09
06.88.20.02.70
06.60.93.19.25

Au gibier de France

La viande, notre passion

حلال

VENTE AUX PROFESSIONNELS ET AUX PARTICULIERS

POULETS **PINTADES** **LAPINS**
CANARDS
COQS **PIGEONS** **DINDES**
CAILLES **SAUMON FUMÉ** **BŒUF**
VEAU **AGNEAU** **PORC** **FOIE GRAS**

CORDON BLEU, NUGGETS, BROCHETTE DE VOLAILLE, CHIPOLATAS, MERGUEZ, POMME DE TERRE TRANSFORMÉE " LAMELLES, ..." ET BIEN D'AUTRES ENCORE À DÉGUSTER !

ne pas jeter sur la voie publique imprimé par PUBLICITE ROUEN

MIN. Av. du Commandant Bicheray
76042 ROUEN Cedex

02.35.70.73.09
06.88.20.02.70
06.60.93.19.25

Promocash ROUEN (MIN)

Le Marché des Pros de la restauration, des associations, des colléctivités, ...

1er Réseau de France

Plus de 1 600 références en marques exclusives spécifiquement développées pour vous et garantissant le meilleur rapport qualité prix

Promocash s'appuie sur des filières d'approvisionnement nationales et locales éprouvées, avec des arrivages quotidiens

La Zone Marché :
- Boucherie
- Marée
- Fruits & Légumes

Le Frais :
- Surgelés
- Crèmerie
- Charcuterie
- Saucisserie
- Pains & Viennoiseries

L'Ambiant :
- Épicerie salée
- Épicerie sucrée
- Vins
- Alcools
- Brasserie

Le Non Alimentaire :
- Entretien
- Matériel

1. **Magasin ouvert du lundi au vendredi 6 h/18 h - Samedi - 6 h/12 h**
2. **Commandes 24h/24 et 7 jours sur 7 sur le site :**

rouenpromocash.com

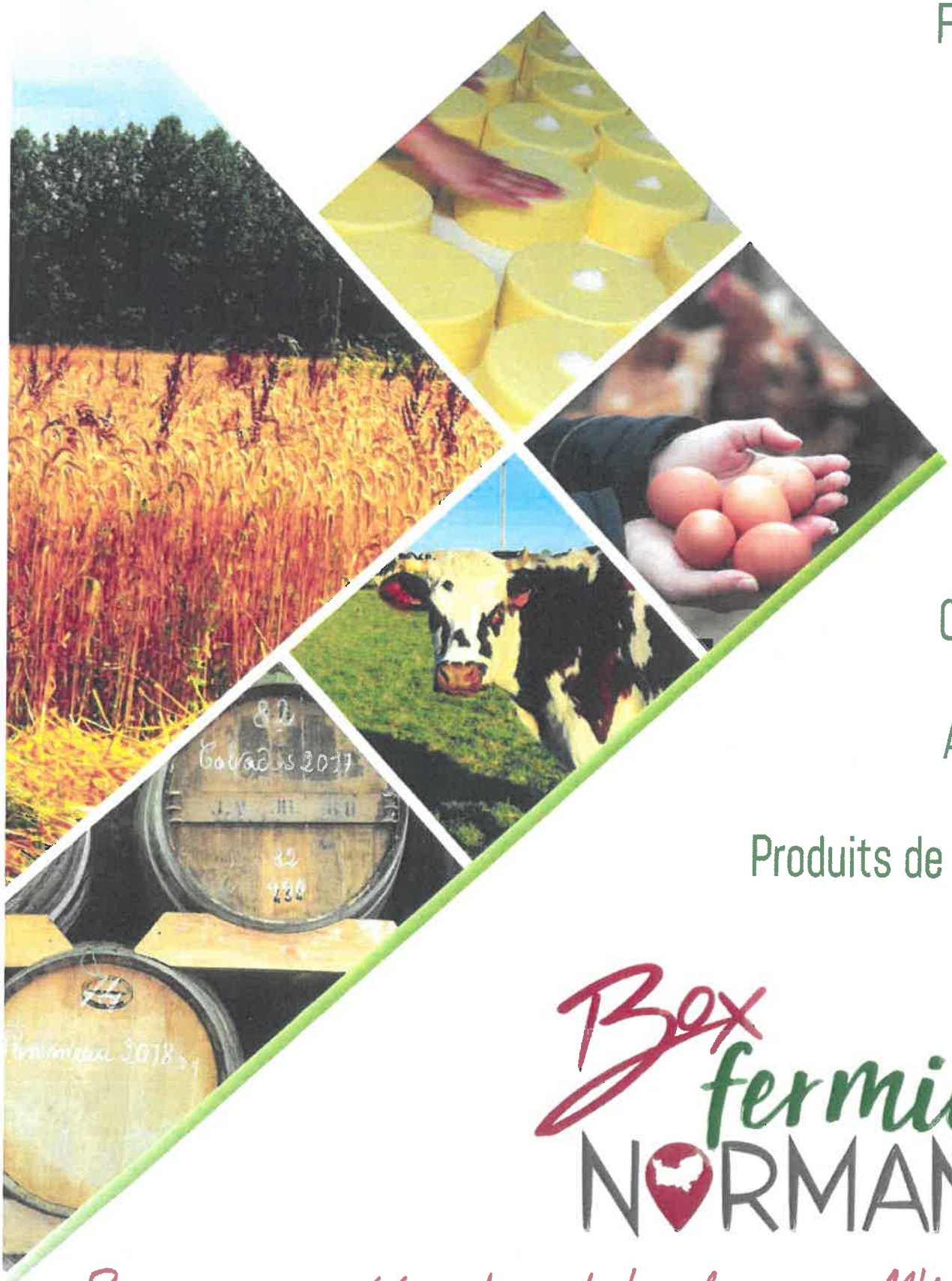
3. **Drive**
   - Commande préparée par les équipes du magasin
   - Choix du créneau de mise à disposition

Parking offert par votre magasin

Pour les professionnels ayant un kbis

MIN de Rouen - 02 32 10 76 10

Produits de qualité en direct de nos fermes normandes



Fromagerie

Crèmerie

Volailles

Cidrerie

Épicerie

Conserves

Apiculture

Produits de brasserie

Box fermier NORMAND

Premier magasin géré par des producteurs fermiers au MIN de Rouen

Horaires:
lundi au vendredi
7h - 14h

Une large gamme de produits de qualité, locaux et fermiers

Un approvision-nement en circuits courts en direct de producteurs

Une distribution sur les régions normande et parisienne

Une simplification de la logistique et de la facturation

Box fermier NORMAND

MIN de Rouen
5 avenue Bernard Bicheray,
Rouen 76000

www.boxfermiernormand.fr

09 87 55 22 50

06 60 38 00 54

contact@boxfermiernormand.fr

boite fromage tradition

fromagez-vous

Ouverture de notre magasin Grossiste Fromages et Produits Laitiers

- Venez découvrir notre offre de Fromages au MIN De ROUEN HALL A.
- Une gamme large en produits d'origine France (spécialité Auvergne)
- Un large choix de produits d'exception Suisse
- Des fromages Italiens et Espagnols sont aussi disponibles

Stéphane & Guilaine

06-11-32-58-85

Email : boitefromagetradition@outlook,fr

Web : https://boitefromage.jimdofree.com

City FROID
TRANSPORT FRIGORIFIQUE
& Cit'XL

Cit'XL
by city froid

30 ANNÉES D'EXPÉRIENCE POUR VOUS SERVIR !

NOTRE ADRESSE

City Froid & Cit'XL
Avenue du Commandant Bernard Bicheray
MIN de Rouen
76000 Rouen

VOS INTERLOCUTEURS

Anthony DUMOUCHEL
06 07 04 77 64
cityfroid@gmail.com

Damien DUMOUCHEL
06 43 31 32 13
damien.dumouchel@citxl.com

Mathieu ROBIN
06 15 53 93 77
mathieu.robin@citxl.com

City FROID
TRANSPORT FRIGORIFIQUE
& Cit'XL

Cit'XL
by city froid

Fort d'une **expérience**
de plus de **30 ans**
dans le transport

Véhicules
euro 5 ou 6
géolocalisés

2 AGENCES :
Rouen & Caen
pour être au plus
proche de vous

Transport
du **VL-3.5T** au **44T**
en tournée dédiée
multi-températures
ou sec

Possibilité de
stockage
et préparation
de commande

à partir d'**1 colis**
et jusqu'à **5 palettes**
sous températures
dirigées ou sec

Course express
en **France**
ou à l'**international**

CELLO'SAC

Relais emballages

VENTES PRODUITS D'EMBALLAGE METIERS DE BOUCHE

AUTRES PRODUITS A VENIR DECOUVRIER EN MAGASIN

AVENUE DU COMMANDANT BICHERAY / MIN DE ROUEN

TEL 02 35 89 75 25

OUVERTURE MAGASIN : LUNDI AU JEUDI DE 9H 12H30/13H30 17H
VENDREDI DE 9H 12H30/13H30 16H
FERME LE MARDI

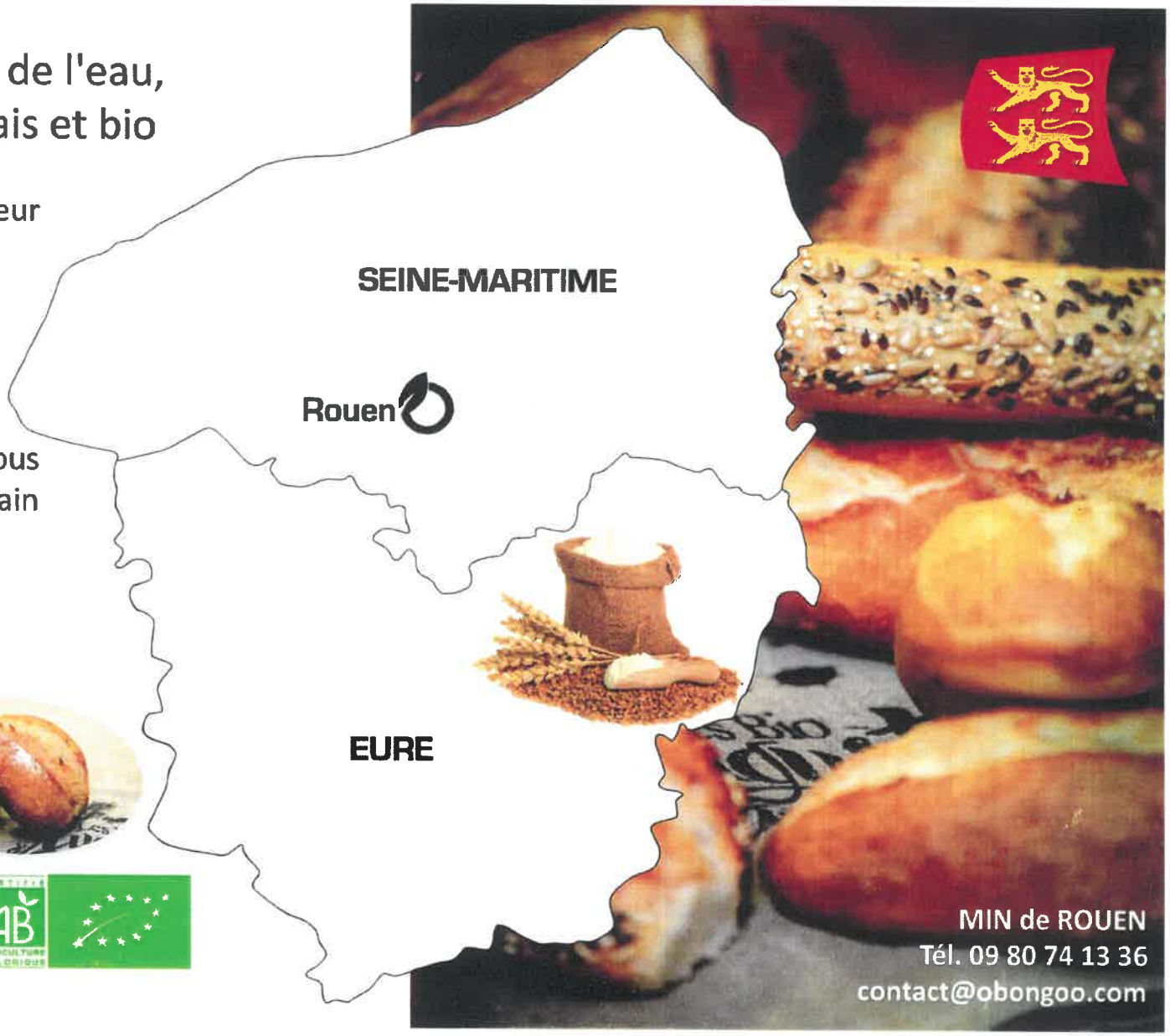
obongoo

Boulangerie • Viennoiserie • Tarterie

De la farine, du sel et de l'eau, à vous le bon pain frais et bio

Notre fournil est situé au cœur de Rouen au M.I.N.
Notre filière courte est entièrement certifiée « Agriculture Biologique »

C'est une garantie pour vous de bénéficier d'un pain 100% BIO normand.



MIN de ROUEN
Tél. 09 80 74 13 36
contact@obongoo.com

Votre contact
VALENTIN BAUDOUIN
Service commercial
07 76 60 11 70
exploitationrouen@oofrais.com

OOFRAIS, filiale de SOFRILOG, lance sa nouvelle offre de livraisons mutualisées dans les agglomérations de Caen et de Rouen

Offre de logistique et de livraisons mutualisées en frais, sec et surgelé à destination des professionnels et des particuliers

NOTRE OFFRE TARIFAIRE

Transport

Tarifs livraison B to C

SECTEURS D'INTERVENTION	TARIF A LA LIVRAISON EN € HT	TARIF DU BAC SUPPLÉMENTAIRE EN € HT	EXEMPLE
Rouen et son agglomération Caen et son agglomération Le Havre et son agglomération	ZONE 1 = 8,90 € HT ZONE 2 = 12,90 € HT ZONE 3 = 14,90 € HT ZONE 4 = 16,90 € HT Les tarifs ci-dessus incluent deux bacs plastiques maximum dans la livraison (600 x 400 x 235)	3,00 € HT 	Pour une livraison de 4 bacs plastiques chez un client en zone 1, le montant total de la prestation s'élèvera à → 8,90 + 3 + 3 = 14,90 €

Tarifs livraison B to B

SECTEURS D'INTERVENTION	TARIF A LA LIVRAISON EN € HT	ZONES 1 ET 2	ZONES 3 ET 4	CONDITIONNEMENTS POSSIBLES
Rouen et son agglomération Caen et son agglomération Le Havre et son agglomération	0 à 25 Kg	16,90 € HT	19,90 € HT	
	26 à 50 Kg	19,90 € HT	24,90 € HT	
	51 à 100 Kg	24,90 € HT	31,90 € HT	
	101 à 200 Kg	31,90 € HT	39,90 € HT	
	201 à 300 Kg	39,90 € HT	49,90 € HT	
	301 à 500 Kg	49,90 € HT	55,00 € HT	

Indexation carburant : tarifs établis pour un carburant à 1€ HT/ litre, part du GO dans nos tarifs 18% base indice CNR prix moyen à la cuve moyenne mensuelle.

NOTRE OFFRE TARIFAIRE

Logistique

PRESTATION	COÛT UNITAIRE € HT / PRESTATION
ABONNEMENT MENSUEL ACCÈS A LA PLU	150,00 € HT / Mois
FORFAIT POSITION (1 colis) → Passage sur la PLU Cross-dock maximal → 48H	2,50 € HT / Colis
COLIS SUPPLÉMENTAIRE	0,50 € HT / Colis
PALETTE Cross-dock maximal → 48H	5,80 € HT / Palette

PREPARATION	COÛT UNITAIRE € HT / PRESTATION
RECEPTION : ENTREE / SORTIE PALETTE MONO-REFERENCE	14,00 € HT / Palette
RECEPTION : ENTREE / SORTIE PALETTE MULTI-REFERENCE	0,50 € HT / Colis
STOCKAGE : ENTREPOSAGE / JOUR CALENDAIRE	0,75 € HT / Palette
PREPARATION DE COMMANDE : AU COLIS	0,35 € HT / Colis
PREPARATION DE COMMANDE : PACKING (hors coût emballage)	2,50 € HT / Colis
ECHANGE PALETTE EUROPE	1,00 € HT / Palette
FRAIS ADMINISTRATIF	1,25 € HT / Commande (facturation minimale de 100 commandes / mois) 1 commande correspond à 1 point de livraison
ASSURANCE MARCHANDISE	0,40 € HT / 1000 € de marchandise

OOFRAIS

Agora

TOUT SOUS UN SEUL TOIT

PLUS DE 40 ANS D'EXPÉRIENCE

UN CONTACT PERSONNEL

VOUS VOYEZ CE QUE VOUS ACHETEZ

VOUS PRÉFÉREZ ACHETER EN LIGNE ?

EST-CE QUE NOUS LIVRONS ? BIEN SÛR !

QUALITÉ, QUALITÉ, QUALITÉ !

CONSULTEZ NOTRE SITE INTERNET WWW.AGORAGROUP.COM ET
VISITEZ NOS SUCCURSALES CASH & CARRY

Agora www.agoragroup.com follow us agoragroup @AgoraFrance

Agora
ROUEN

fleurs/plantes/accessoires

Bat E3 MIN de Rouen

ouvert aux Professionnels de la fleur et de la plante

rouen@agoragroup.com

02 35 98 40 11

www.agoragroup.com

lundi 8h 12h
mardi 5h 12h
mercredi 5h 12h
jeudi 5h 12h
vendredi 5h 12h
samedi 5h 10h

Vos achats en toute simplicité !

HORTI CASH Fournitures

ROUEN

HORTICASH FOURNITURES
MIN de Rouen
Avenue du Commandant Bicheray
76000 ROUEN

Tél. 02.35.98.27.21
Fax 02.35.89.11.51
rouen@horticash.fr

Cash & Carry

Cash & Carry

Une implantation nationale

Profitez de conseils de professionnels.

Retrait Magasin

Drive

Préparez votre commande en quelques clics !

Livraison Rapide

Livraison

Transport et logistique

Dans toute la France.
Un site internet.
Des conseillers à votre service.
Un franco accessible à tous.

Show Room

Show-Room

Deux par an à Angers en Fournitures

Découvrez les collections en avant-première.

HORTI CASH GROUPE

Plantes | Fournitures | Décoration

horticash.com

GAP | GROUPEMENT D'ACHATS PRIMEURS

Les Halles de Normandie MIN Rouen

Fruits et Légumes : un acteur local

Grossiste en fruits et légumes, une équipe de professionnels depuis 35 ans

Large gamme de fruits et de légumes et de produits de 4ème gamme

Emplacement stratégique sur le M.I.N. de Rouen

Approvisionnement quotidien, gage de fraîcheur et de qualité

Partenaire actif des producteurs locaux

GAP GROUPEMENT D'ACHATS PRIMEURS

Les Halles de Normandie MIN Rouen

L'Entreprise

Depuis 2007, GAP ne cesse de démontrer son expertise dans la vente de fruits et légumes et de produits 4eme gamme auprès des professionnels : Collectivités, Traiteurs, Restauration Hors Foyers (RHF) Pâtisseries et magasins de détails…

Un acteur polyvalent : au service des restaurants scolaires,

des brasseries comme des restaurants étoilés

> Centralisation des commandes par télévente. Spécialiste reconnu par les acteurs des métiers de bouche.

> Un répondeur 24h/24, pour être toujours au plus proche des besoins clients.

> Traçabilité des produits, préparation des commandes, GAP est connu sur l'ensemble de la gamme, de l'entrée au haut de gamme de fruits et légumes de gros, issus en priorité des productions locales et françaises.

> Nous disposons d'une très grande sélection de fruits, fruits rouges d'exception, fruits de saison, légumes et salades en priorité de production locales et françaises….

> Nous pouvons vous proposer des prestations sur-mesure pour vos banquets, accompagnés de produits hauts de gamme : fruits exotiques, champignons sauvages, truffe….

MIN de Rouen – Avenue du Commandant Bernard Bicheray

02 35 62 98 34

Répondeur 24h/24 - 02 35 89 98 82

02 32 08 35 75

commercial@gap-min.fr

Union des Métiers et des Industries de L'Hôtellerie de Seine Maritime

1er Syndicat National des Cafés, Hôtels, Restaurants, Discothèques

COMMENT POUVONS-NOUS VOUS AIDER ?

Votre cotisation → Des Services & Economies

Les services

Conseils, informations & Accompagnements

- Social, emploi & formation
- Juridique
- Fiscal
- Evolution de la législation
- Application de la réglementation et des normes

Assistance juridique avec notre partenaire CFDP

Pour vos litiges d'ordre civil, pénaux, commerciaux
&
Prud'hommaux : Résolution à l'amiable avec votre bailleur, aide aux licenciements, conseil d'avocat ...

La fourniture de documents & Guides UMIH

- Affichages obligatoires
- Contrat de travail
- Convention collective
- Anti-gaspillage
- Allergène
- Evaluation des risques
- PMS
- ...

Défenses de vos interets

Auprès des instances administratives locales :

- Tribunaux
- Contrôle fiscal
- Inspection du travail
- Mairies
- Terrasses

Des invitations & Abonnements

- Aux salons professionnels, réunions, rencontre entre professionel
- Abonnement mensuel au journal Nous CHRD
- ....

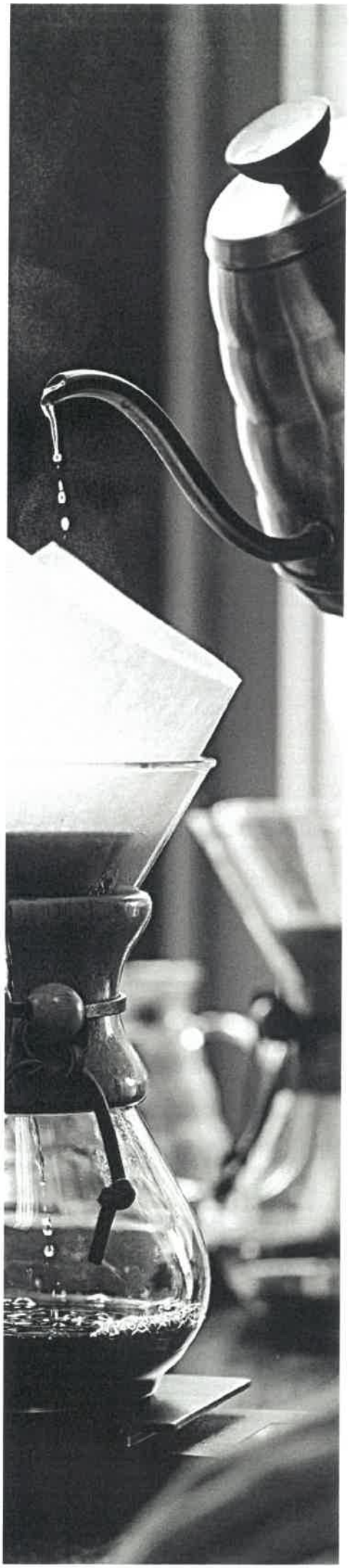
Des formations avec UMIH Formation

Sur le site du MIN de Rouen

Spécialiste CHRD avec aide pour vos dossiers de prise en charge

- Permis d'exploitation
- HACCP
- Permis de former
- Oenologie
- SST
- ....

UMIH SEINE MARITIME 76
Syndicat CHRD
M.I.N de Rouen, avenue du commandant Bicheray,
BP 35051 - 76042 ROUEN CEDEX
TEL : 02.32.10.07.98.
Email: contact@umih-seine-maritime.fr
Site internet: www.umih.fr



Union des Métiers et des Industries de L'Hôtellerie de Seine Maritime

1er Syndicat National des Cafés, Hôtels, Restaurants, Discothèques

Les économies

Musique

- Jusqu'à 28% de réduction SACEM du tarif général
- Forfait 10% sur la SPRE

Titres Restaurants

- Tarif remisé spécial adhérent Umih sur les commissions

UMIH PASS

Plateforme numérique qui combine l'équivalent d'un comité d'entreprise (remise loisirs) avec une centrale d'achats (fournisseurs nationaux) et un portail extranet qui offre au chef d'entreprise l'accès à une information fiable. Outil pratique gratuit destiné également à fidéliser vos salariés.

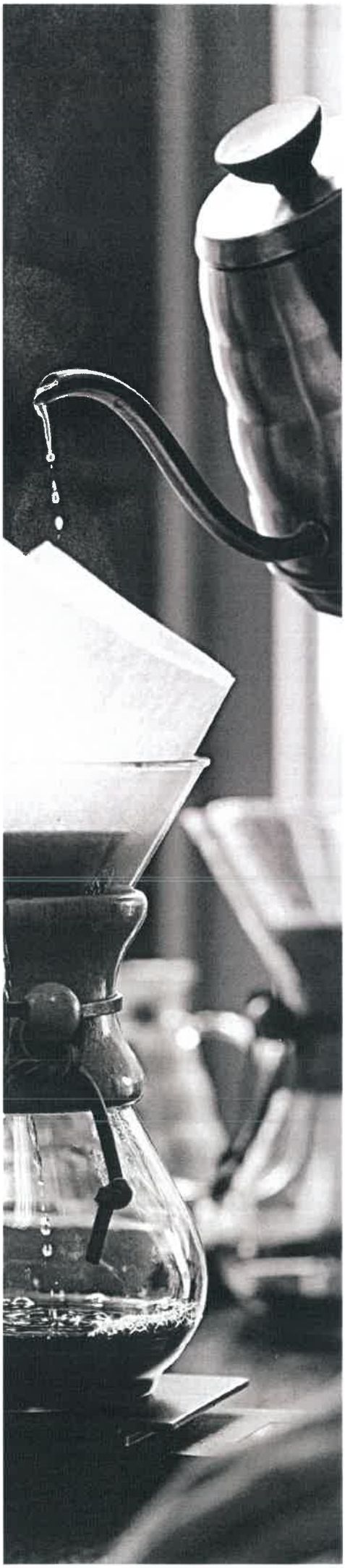
Des avantages auprès de partenaire

- AQCF : laboratoire d'audit d'hygiène, PMS, aide conception de cuisine...
- BUREAU BOUSSOLUSS : conseil en accessibilité des ERP, démarches administratives, suivi de dossier
- LAUGUICONCEPT : sécurité et prévention incendie geste d'urgence et de secourisme
- ABSOLUMENT BIERES: distributeur de bières avec près de 900 REF
- LANEF et COQUATRIX CHAUD-FROID : matériel professionnel de cuisine neuf et d'occasion et dépannage
- TERRE AZUR : groupe POMONA, producteurs régionaux et produits de la mer
- HCR KLESIA : mutuelle et prévoyance, aides financières entreprises et salariés, contact direct sur entreprise avec le correspondant du secteur
- ONE BUSINESS ASSUR : assurance HCR multirisques GENERALI Hôteliers-Restaurateurs-Bars, garantie RC, incendie, dégât des eaux, vandalisme, tempête.....
- BUTAGAZ – TOTAL GAZ : tarifs préférentiels sur les offres énergies (gaz, électricité)
- CONFORMEXPERTISE : audits de classement Hôtels
- TASTYCLOUD : digitalisation des cartes, click & collect commande en ligne
- Et bien d'autres encore...

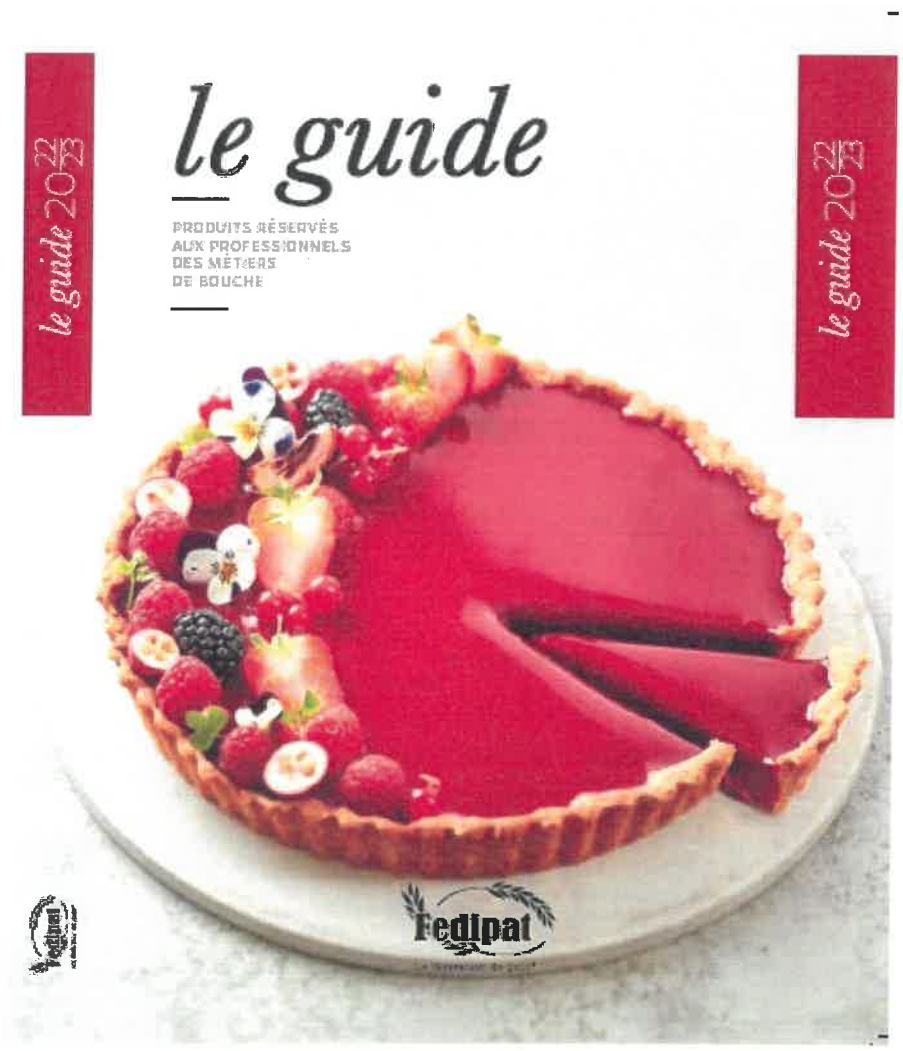
« Avec l'Umih, faites progresser votre entreprise, faites progresser votre profession »

Roland Héguy, président confédéral de l'Umih

UMIH SEINE MARITIME 76
Syndicat CHRD
M.I.N de Rouen, avenue du commandant Bicheray,
BP 35051 - 76042 ROUEN CEDEX
TEL : 02.32.10.07.98.
Email: contact@umih-seine-maritime.fr
Site internet: www.umih.fr



Fédipat Normandie vous présente



Inventif, sélectif, constructif : depuis de nombreuses années, Fedipat® met tout son savoir-faire, son exigence et son amour du métier à votre service. Plus qu'un réseau de distribution spécialisé en produits BVP, Fedipat® répond à vos spécificités produits, techniques et logistiques.

Pour innover et sélectionner le meilleur, toutes nos équipes s'appuient, au quotidien, **sur 4 valeurs fondatrices : l'innovation, la qualité, la passion et... vous.** Vous pour qui nous mettons en place de nombreux services, à même de faciliter nos relations et nos échanges.

LA PASSION DU MEILLEUR

La sélection de nos produits est d'abord une affaire d'hommes et de femmes qui partagent une même passion du goût ! Et chez Fedipat®, cette passion très communicative se traduit de plusieurs manières...

LA PASSION DU GOÛT

Elle s'exerce à l'occasion de dégustations avec nos panels de consommateurs, lors desquelles sont sélectionnés les produits les plus qualitatifs du marché. Leur goût est alors mis à l'épreuve afin de correspondre aux attentes du client final.

LA PASSION DU MÉTIER

Elle se fonde sur notre propre réseau de magasins, lequel nous confère une solide expertise marché et une très forte crédibilité. Nos commerciaux, issus de l'univers de la boulangerie et formés au sein de ce réseau, sont à vos côtés pour vous accompagner dans le choix de vos assortiments, vous conseiller sur le merchandising ou vous informer sur les nouvelles tendances de consommation.

LA PASSION D'INNOVER

Inscrite dans notre ADN, cette passion est notre marque de fabrique. Volontiers initiateur d'idées et fédérateur de goût, Fedipat® crée des recettes et développe des concepts marketing précisément adaptés à votre point de vente, comme le display à donuts, la vitrine à glaces.

VOUS, AU COEUR DE FEDIPAT®

Chacun de nos clients est réellement le coeur et le moteur de notre entreprise ! Pour vous, Fedipat® a mis en place un ensemble de services parfaitement en phase avec vos attentes et votre niveau d'exigence.

UN SERVICE CLIENT DYNAMIQUE

Nos téléconseillères répondent avec pertinence et efficacité à vos questions sur les nouveautés, commandes, délais de livraison, etc.

UN SERVICE LOGISTIQUE DE PROXIMITÉ

L'une des forces Fedipat® est de disposer de sa propre flotte de véhicules, gage d'indépendance et de réactivité.

UN SERVICE INTERACTIF

Pour faciliter vos recherches et vos commandes, tous les guides Fedipat® sont mis à disposition sur le site www.fedipat.com.

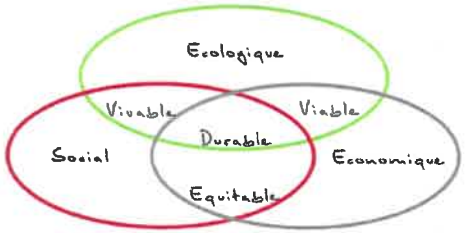
Fedipat

Le fédérateur de goût®

POUR RECEVOIR NOTRE GUIDE, N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER AU : 02.76.51.23.23

> LES OBJECTIFS DE LA FILIÈRE

- Conserver le goût des **produits du terroir**
- Favoriser les **approvisionnements locaux**
- Maintenir une **agriculture locale raisonnée**
- Préserver notre environnement des **gaz à effet de serre**
- Faire vivre les **éleveurs du bassin de production Normand**



Normandie Viande NVH HÉRITAGE

> UN PROJET COLLECTIF : ÉLEVEURS, TRANSFORMATEUR ET COMMERCIALISATION, CLIENTS

> UNE ÉQUIPE QUALITÉ DÉDIÉE POUR UN ENGAGEMENT AU QUOTIDIEN

2000
Certification ISO 9001 v.2000

2006
Certification ISO 22000
Renouvellement Norme ISO 9001

2010
Lauréat du Prix Français de la Qualité et de la Performance

2011
Intégration dans l'engagement durable par le bilan carbone

2013
Renouvellement des normes ISO 9001, 22000 et HACCP

2017-2018
En cours : renouvellement ISO 9001 et 22000. Norme ISO 26000 en cours d'étude

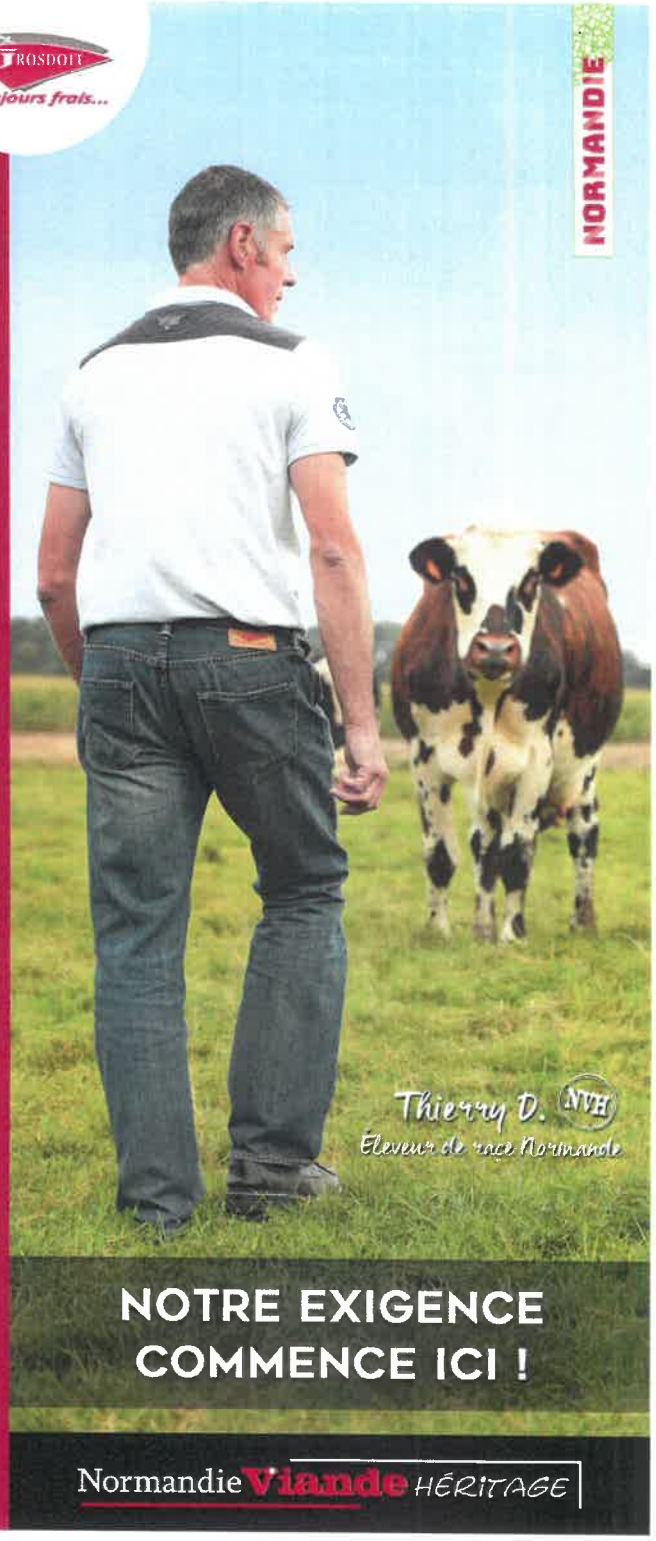
> POUR NOUS CONTACTER

SAS GROSDOIT - NORMANDIE VIANDE HÉRITAGE

MIN de Rouen
Avenue du Commandant Bicheray
76000 ROUEN

info@grosdoit.fr
Tél : 02.32.10.55.15 - Fax : 02.35.70.00.66

Grosdoit
Toujours frais...



> UNE ENTREPRISE FORTEMENT ANCRÉE DANS LE PAYSAGE NORMAND

Notre carte d'identité

Date de création	• 1985
Fondateur et dirigeant	• PASCAL GROSDOIT
Secteur d'activité	• Transformation et commercialisation de produits frais: Découpe de viande, volaille, charcuterie, traiteur et snacking
Localisation	• Marché d'Intérêt National de Rouen (76000) • Zone artisanales de Gacé (61230)
Couverture Géographique	• Normandie, Paris et sa banlieue

Nos Clients

600 clients actifs en 2017 - 2018

Secteur de la Santé

- *Centre Hospitalier / Maison de Retraite / Cliniques*

Secteur de l'Enseignement

- *Collège et Lycée / Etablissement Technique Professionnel*

Secteur Municipal

- *Ecole Primaire & Maternelle / Résidence de Personnes Agées*

Secteur Restauration Commerciale et Traiteur

- *Restauration Gastronomique / Brasserie / Snacking / Traiteur*

Secteur Distribution

- *Site de vente en ligne et boutique en propre*

> UNE FILIÈRE NORMANDE INTÉGRÉE EN DIRECT DES ÉLEVAGES ET SANS INTERMÉDIAIRE

> Les bases de notre cahier des charges

- Animaux nés, élevés, abattus et transformés en Normandie
- Race Normande de père et de mère et races à viande de père et de mère
- Animaux de classification O+ minimum pour la race Normande et R- minimum pour les races à viande, engraissement minimum de 3/5
- Elevages adhérents à la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevages
- Poids de carcasse : 360 kg minimum pour les vaches et 380 kg minimum pour les bœufs de race Normande; 400 kg pour les vaches et 430 kg pour les bœufs de races à viande
- Les femelles devront être âgées de moins de 8 ans et les bœufs de moins de 38 mois (castrés avant 10 mois)
- Pâturage obligatoire (temps annuel passé supérieur à 50%)
- Absence de traitements médicamenteux depuis plus d'un mois
- Acheminement ferme-abattoir en moins de 24 heures
- Maturation minimum de 7 à 10 jours en carcasse minimum pour les morceaux cuisson rapide

> UNE JUSTE RÉPARTITION DE LA VALEUR

Grille de prix et plus-values

Classe de conformation	Prix de base	+ Plus-values données aux éleveurs / Proportionnelles à la conformation de l'animal
R+	Prix France Agrimer Régional Grand Ouest	
R=		
R-		
O+		

FILIÈRE "NORMANDIE VIANDE HÉRITAGE"

Une filière Normande intégrée et sans intermédiaire

PRESTO'BIO
LA NATURE À L'ÉTAT PUR

PRESTO'BIO
MIN de Rouen
Av. du Commandant Bicheray
76000 Rouen

www.prestobio.fr

CONTACTEZ-NOUS

02 35 70 72 00

contact@prestobio.fr

LA NATURE

À L'ÉTAT PUR

PRESTO'BIO

LA NATURE À L'ÉTAT PUR

Spécialisée dans la distribution de fruits et légumes bio, Presto'bio est une entreprise créée en 2010, située sur le Marché de gros de Rouen en Normandie.

UNE ÉQUIPE DE 14 SALARIÉS

Une équipe qualifiée, jeune, dynamique et motivée.
Presto 'Bio est née des suites d'une expérience familiale forte dans le milieu des fruits et légumes.

UN ANCRAGE RÉGIONAL

Nous privilégions les producteurs normands, ainsi que ceux situés dans un rayon de 150 km autour de notre entrepôt

RÉACTIVITÉ

Tout au long de la journée, notre équipe se tient à votre disposition pour répondre à vos besoins

- **LIVRAISONS DANS TOUTE LA FRANCE**
- **UNE ÉQUIPE DISPONIBLE 6J/7J**

PRESTO'BIO

LA NATURE À L'ÉTAT PUR

ENTREPOT Z - CHAMBRES FROIDES
Cellules de 30m² regroupables
(p)
Emplacement Disponible

Situation du Marché d'Intérêt National de Rouen

- Rive droite, au cœur de l'agglomération rouennaise (3km à l'ouest du centre-ville), plateforme logistique de 20 Ha en bordure de l'autoroute A150

Accès routiers
- Accessible poids lourds
- Dieppe : 60km / 40' par A150-A151
- Mantes / Yvelines : 80km / 50' par A13
- Le Havre : 90km / 1h par A150-A29
- Amiens : 120km / 1h15 par A150-A29

Accès en transport en commun
- Accessible en TEOR (T3): Arrêt MIN (devant l'entrée)

Services disponibles sur le site

- Site accessible 24h/24 avec accueil à l'entrée de 5h à 17h du lundi au vendredi
- Gardiennage du site les nuits et WE
- Parkings réservés
- Centre de tri / Gestion des déchets
- Service courriers / Recommandés / Colis
- Station-service
- Station de lavage véhicules (tous types)
- Restauration / Brasserie / Traiteurs
- Internet à Très Haut débit par fibre optique
- Distributeur de billets
- Salles de réception / Bureaux / Salles de réunion
- Transporteurs / Logisticiens
- Location de véhicules frigorifiques
- Maintenance groupes frigorifiques
- Fournisseur emballages alimentaires

Destination des locaux

- Stockage / Logistique

- Activité : produits frais, type fruits & légumes

- Cible : commerçants, de marchés de plein-vent principalement

Particularités techniques

Entrepôts par cellules de 30m², équipables en chambre froide, et regroupables
- Etat général : neuf.
- Hauteur de stockage de 3m20
- Aire de manutention sous auvent : 15m²
- Quais poids-lourds ou VUL
- Stationnement 1PL possible par cellule, avec prise électrique
- Point d'eau
- Pas de bureaux

Eléments financiers

- Redevance annuelle : entre 3,2k et 4,5k€HT/an/case suivant aménagements réalisés
- Inclus Taxe foncière et charges de gestion de site (gardiennage, nettoiement, déchets, éclairage, espaces verts, etc.)
- Consommation électrique et eau en sus
- Dépôt de garantie / Caution : 1 trimestre TTC

Calendrier

Disponibilité
- Liste d'attente

Durée de la mise à disposition
- à partir d'un mois, jusqu'à 1 an maximum, renouvelable

Version : juin 2019

Candidature

Inscription sur liste d'attente auprès de administratif@minderouen.fr - Tél : 02 32 10 55 25