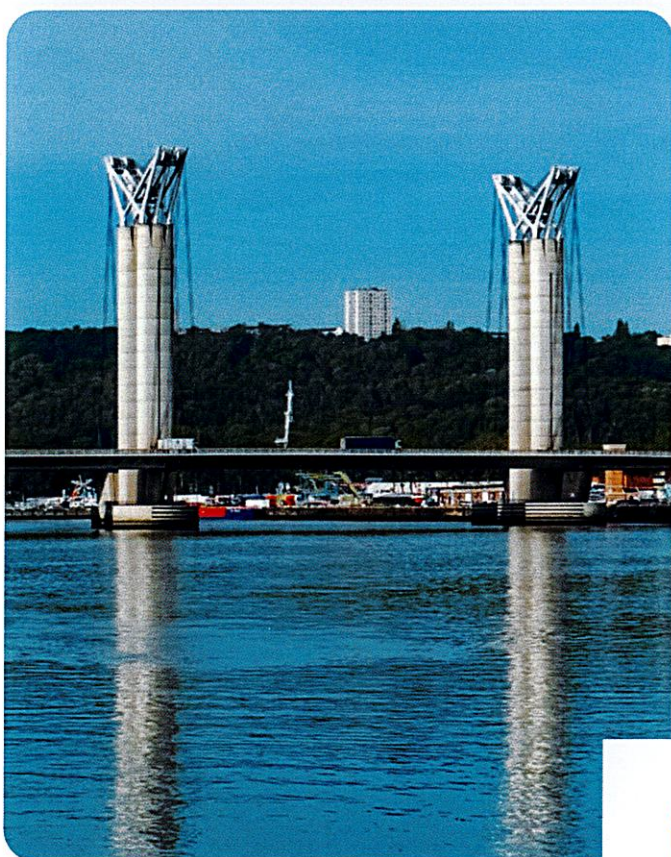




Ouvert en 1969, à proximité immédiate du cœur de la métropole rouennaise et idéalement desservi par les axes routiers majeurs, le Marché d'Intérêt National de Rouen est le marché de gros de produits alimentaires le plus important du quart nord-ouest de la France qui regroupe les opérateurs de la filière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

Pour toute information complémentaire
Natacha > 02 32 10 55 25

Accompagnement possible des acheteurs auprès des grossistes.



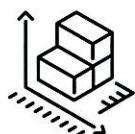
**Les Halles
de Normandie**
 MIN Rouen

J'y vais Je goûte
Je suis sûr

Présentation du Min de Rouen



20
hectares



60 950
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.



52

Entreprises

Les grossistes de tous produits alimentaires : fruits & légumes, produits carnés, produits de la mer, boulangeries-vienniseries-pâtisseries, grossistes de fleurs, producteurs locaux, cash & carry, avec 989 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

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.

Liste des services



Restaurant bar brasserie - Le Carreau des Halles



Station essence - AD Blue



Point courrier - La Poste



Distributeur de billets



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 - Fibre optique



Livraisons mutualisées, gestion de flux



Infrastructure de recharge de véhicule électrique



Box de recharge mobile



Salles de réunion



Accueil/Gardiennage/ Vidéoprotection



Centre de gestion des déchets

À votre service

Fruits et Légumes



BAUZA



Alimentaires divers



Promocash



PRO@PRO



Alimentaire (regroupement d'achats)



2AC
Distribution



Services



ALLO-FROID



Transport



Dieppedalle

Fleurs et accessoires



Restauration / Transformation



Marée



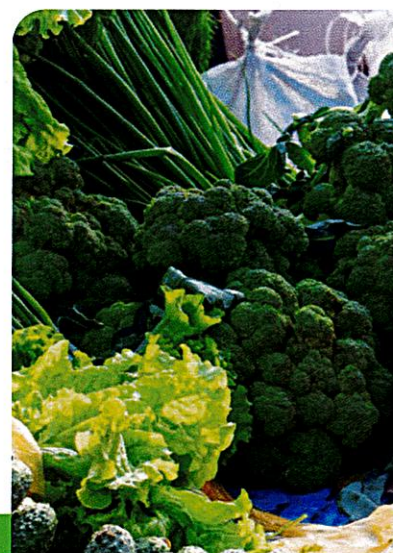
ROUEN
marée

Produits carnés



Toujours frais...

... et environ 74
producteurs locaux
en fruits et légumes,
produits laitiers, etc.



Ticket offert pour
une première
visite



Venez découvrir la fraîcheur
des produits du MIN de Rouen



et apprécier la diversité
de nos services proposés.



Accompagnement possible des commerçants auprès des grossistes



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, nettoyage, 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



Promocash ROUEN (MIN)

**Le Marché des Pros de la restauration,
des associations, des collectivités, ...**

**1^{er} 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

Nouveau Uniquement pour nos clients

Tous engagés
**pour une démarche
zéro papier !**

- 1 Inscrivez-vous en flashant ce code
- 2 Recevez vos offres commerciales et vos catalogues directement

par WhatsApp !



**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**

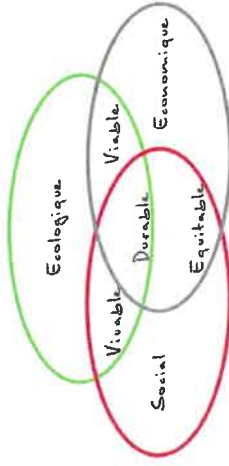
Parking offert par votre magasin

MIN de Rouen - 02 32 10 76 10



> 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**



> 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 Bichery
76000 ROUEN

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



NOTRE EXIGENCE COMMENCE ICI !

Normandie **Viande** HÉRITAGE



NORMANDIE



Thierry D. NTH
Éleveur de vaches Normandes

> 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 (74000) • 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'Élevages**
- **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



FILIÈRE "NORMANDIE VIANDE HÉRITAGE"

Une filière Normande intégrée et sans intermédiaire



Grille de prix et plus-values

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



GAP

GROUPEMENT
D'ACHATS
PRIMEURS

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 4^{ème} gamme

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

Approvisionnement quotidien, gage de fraîcheur et de qualité

Partenaire actif des producteurs locaux



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

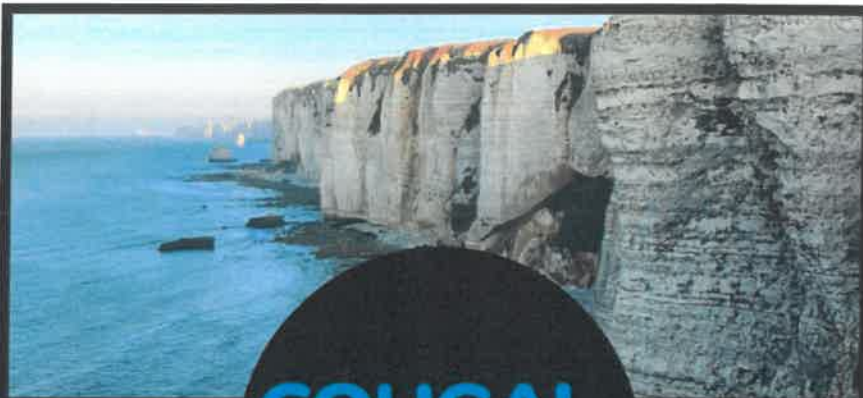


02 32 08 35 75



commercial@gap-min.fr





LE TERROIR MARIN NORMAND



MAREYEUR — EXPEDITEUR

MIN DE ROUEN

02.32.10.26.90 - WWW.COUGAL.FR



Retrouvez-nous sur : [f](https://www.facebook.com/cougaltotem) [ig](https://www.instagram.com/cougaltotem) [in](https://www.linkedin.com/company/cougaltotem) #cougal_Côte_et_Mer

Fédipat Normandie vous présente

le guide 2022

le guide

PRODUITS RÉSERVÉS
AUX PROFESSIONNELS
DES MÉTIERS
DE BOUCHE

le guide 2022



Boulangerie



Sucrierie



Vitroserie



Réception



Gâtinerie
américaine



A garnir



Pâtisserie



Produits
solutions



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 METIER

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 sonnets, la vitrine à glaces...

VOUS, AU COEUR DE FEDIPAT®

Chacun de nos clients est réellement le cœur 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 téléconseillers 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.



Le fédérateur de goût®

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

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



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



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



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



CELLO'SAC

Relais emballages

VENTES PRODUITS D'EMBALLAGE METIERS DE BOUCHE



CORBEILLE



CABAS



BARQUETTE



SAC FRUITS



SAC BRETÈLLES



CAISSETTE CARTON



AFFICHAGE



BOBINE PP



VANNERIE



SAC PAPIER



POT CREME FRAÎCHE



PAPIER

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



BREW SOCIETY

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNEL DÉDIÉ AU BRASSAGE DE BIÈRE, À LA DISTILLATION DE SPIRITUEUX ET À LA ZYTHOLOGIE

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



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 : boitefromagetrade@outlook.fr

Web : <https://boitefromage.jimdofree.com>

OOFRAIS

www.oofrais.com



Votre contact
VALENTIN BAUDOUIN
Service commercial

07 76 60 11 70

exploitationrouen@oofrais.com

OOFRAIS, filiale de SOFRILLOG, 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	ZONE 1 = 8,90 € HT	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 + 3 = 14,90 €
Caen et son agglomération	ZONE 2 = 12,90 € HT		
Le Havre et son agglomération	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)			

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	0 à 25 Kg	16,90 € HT	19,90 € HT	
Caen et son agglomération	26 à 50 Kg	19,90 € HT	24,90 € HT	
Le Havre et son agglomération	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 CALENDRAIRE	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

**Vos achats
en toute
simplicité !**



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

Une implantation nationale

Profitez de conseils de professionnels.

- HORTICASH PLANTES ET FOURNITURES
- HORTICASH FOURNITURES

PARTENAIRES HORTICASH FOURNITURES

- ETS VERNET
- HORTIPOLE
- TS FLEURS



Drive

**Préparez votre commande
en quelques clics !**



Livraison

Transport et logistique

Dans toute la France.

Un site internet.

Des conseillers à votre service.

Un franco accessible à tous.



Show-Room

Deux par an à Angers en Fournitures

Découvrez les collections en avant-première.



Plantes | Fournitures | Décoration

horticash.com



FABRICATION ARTISANALE

La Galette
du
Val de Seine

Depuis 2022

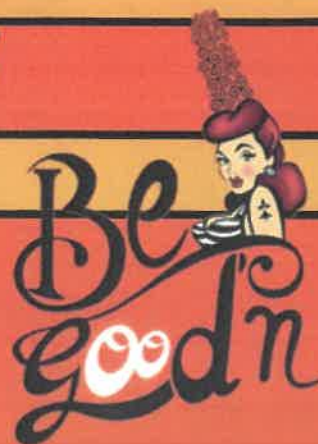
Spécialisée dans la fabrication de crêpes
galettes ultra-fraîches

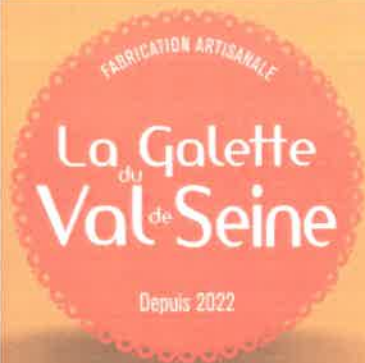


En paquets de 4, 6 ou en piles de 30,
40, 50 pour vos événements
d'entreprise ou familiaux

Contactez nous !

rouen@jaimelagalette.com
02.78.26.04.94





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



La viande, notre passion



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

02.35.70.73.09
06.88.20.02.70
06.60.93.19.25

MIN. Av. du Commandant Bichery
76042 ROUEN Cedex



02.35.70.73.09
06.88.20.02.70
06.60.93.19.25

MIN, Av. du Commandant Bichery
76042 ROUEN Cedex



La viande, notre passion.



**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



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

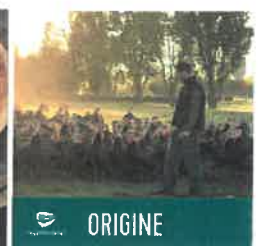
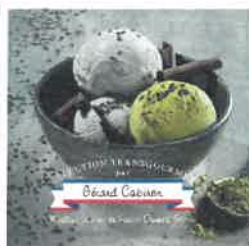
Transgourmet est le fournisseur national de référence pour la livraison de produits alimentaires et d'hygiène aux professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie. Matières premières, fruits & légumes, marée, boucherie, charcuterie, produits locaux, épicerie, glace artisanale... Transgourmet 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 : AdbesStock, Jonas Kuhn, Julie Balague, Oram S. Darnreuther, Patrick Rougèreau, Sébastien Dubois-Didcock, Stéphanie Baric, Transgourmet DR.



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.





ANDES
Groupe SOS



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 pourrions 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 !





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

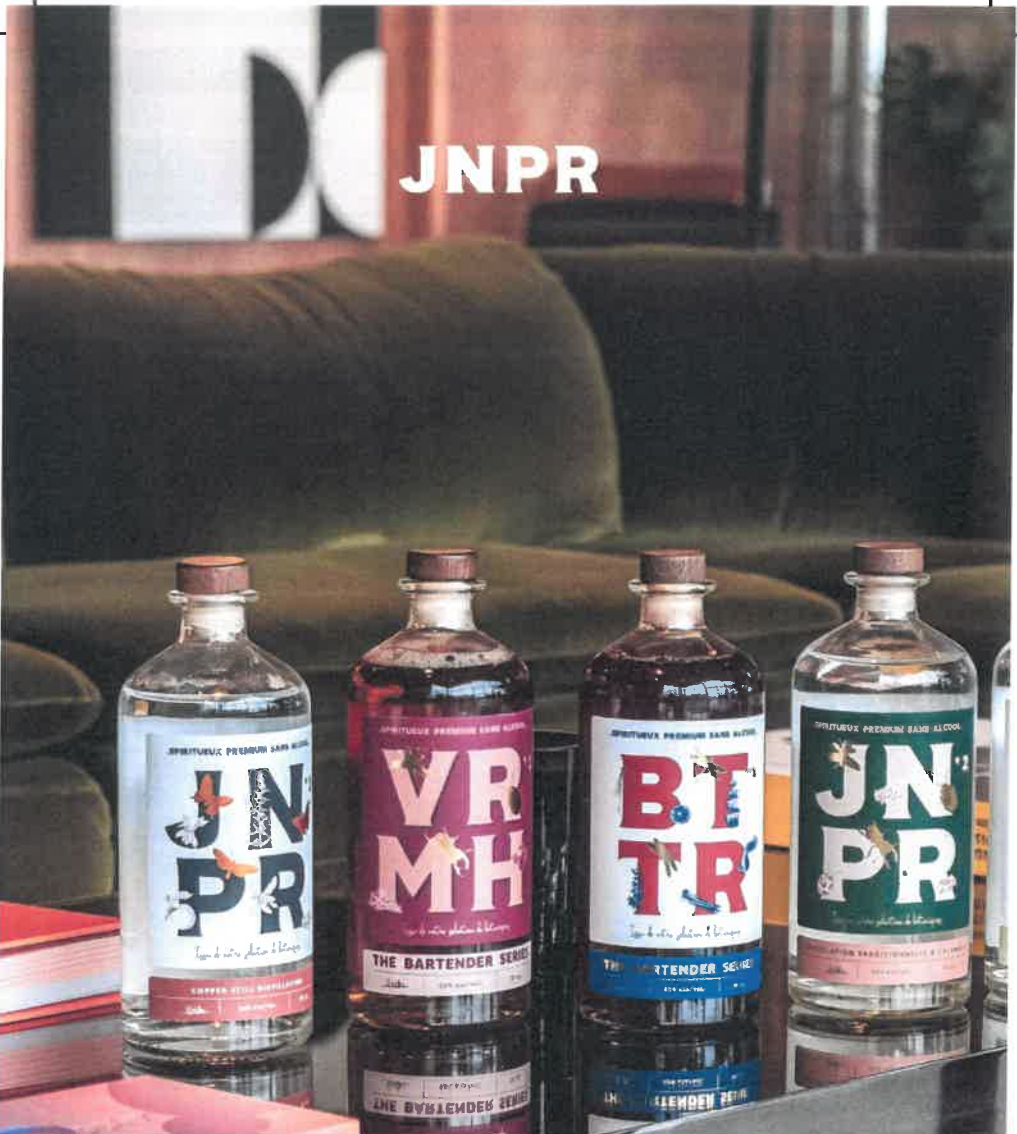
ouvert aux Professionnels de la fleur et de la plante

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**

The image shows four bottles of JNPR The Bartender Series non-alcoholic spirits lined up on a dark bar counter. From left to right, the bottles are: 1. JNPR PR (white label, clear liquid), 2. JNPR VRMH (purple label, dark liquid), 3. JNPR BTTR (blue label, dark liquid), and 4. JNPR PR (green label, clear liquid). Each bottle has a cork cap and a detailed label with the JNPR logo and product name. In the background, there are blurred green bar stools and a wall with a large circular logo.

JNPR

LES GRANDS CLASSIQUES DU COCKTAIL, SANS L'ALCOOL ? C'EST DÉSORMAIS POSSIBLE.

Depuis 2020, JNPR réinvente
vos apéritifs pour donner plus
de choix. Pas d'alcool mais un
goût intense et bluffant.

CONTACT

PIERRE@JNPRSPIRITS.COM
06.48.01.12.34

JNPR SPIRITS

MIN DE ROUEN - ENTREPÔT N°9, BÂTIMENT E
AVENUE BERNARD BICHERAY, 76000 ROUEN



QUI SOMMES NOUS ?

CONCEPTEUR ET
INSTALLATEUR,
MAINTENANCE DE
CUISINES
PROFESSIONNELLES

MIN DE ROUEN
AVENUE BERNARD
BICHERAY
76100 ROUEN
02.35.62.08.61



**45 ANNÉES D'EXPÉRIENCE POUR
VOUS SERVIR !**

**TOUTE NOTRE EQUIPE SE JOINT A VOUS
POUR VOUS SATISFAIRE DANS VOS
PROJETS D'INSTALLATION**

**NOS SECTEURS D'ACTIVITÉS :
BOUCHERS, CHARCUTIERS,
TRAITEURS, RESTAURANTS ET
COLLECTIVITÉS**

Votre spécialiste POIDS PRIX depuis 50 ans

LE HAVRE / ROUEN



VÉRIFICATION PERIODIQUE / EN ATELIER OU SUR SITE CLIENT

Nos équipes vous accompagnent pour vos vérifications périodiques de balances et se déplacent dans vos locaux.

Vous pouvez également nous retrouver une fois par semaine dans nos agences. Et sur rendez vous le Lundi chez SECOREST au MIN de Rouen .



VENTE / BALANCES ET CONSOMMABLES MISE EN SERVICE ET FORMATION



REPARATION / PRENEZ RDV AVEC VOTRE AGENCE DE PROXIMITE :

OMNIPESAGE LE HAVRE / ROUEN :
Le Vaisseau – 120 Bd Amiral Mouchez
76600 LE HAVRE



02 35 42 60 56



omni.lehavre@omnipagesage.com



FRAICHEUR ET PROXIMITÉ

SRPM, grossiste et producteurs indépendant en fruits et légumes vous accueille
Avenue du commandant Bernard Bicheray 76000 Rouen
Du lundi au Vendredi de 7h à 15h
ainsi que le Mardi et le Samedi de 7h30 à 12h30
Nous pouvons également vous livrer vos fruits & légumes avec professionnalisme
grâce à nos camions frigorifiques
CONTACTEZ-NOUS vite au 02 32 10 23 50



SRPM NEGOCE

Expert des fruits et légumes frais

Fort de son expérience **SRPM NEGOCE met en place une véritable politique** qui permettra de relever, avec ses collaborateurs, de nouveaux enjeux :

- Mettre en place de véritables circuits réduits en valorisant nos producteurs qu'ils soient locaux, français ou étrangers.
- Vous proposer des gammes différenciées, répondant aux différents usages et besoins tout en respectant les saisons et l'environnement.

SRPM TRANSPORT

Réactivité et expert en logistique

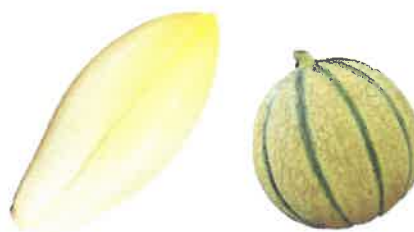
Grâce à notre flotte frigorifique et à nos chauffeurs expérimentés nous pouvons vous proposer des solutions logistiques adaptées à vos besoins dans le plus strict respect de la chaîne du froid et des normes d'hygiène.



SRPM PRODUCTION

Endives & Melons

Nous sommes producteurs, ce qui nous permet de comprendre les problématiques de chacun et de nouer de véritables relations sur le long terme, en créant de réels partenariats avec nos fournisseurs ainsi qu'avec nos clients.





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

1ère organisation patronale 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
- Environnement
- Evolution de la législation
- Application de la réglementation et des normes

La fourniture de documents & Guides UMIH

- Affichages obligatoires
- Contrat de travail, modèle et correction
- Convention collective
- Anti-gaspillage, RSE
- Allergène
- PMS
- ...

Des invitations & Abonnements

- Aux salons professionnels, réunions, rencontre entre professionnel
- Journal Numérique l'essentiel Nous CHRD
- Participation à des évènements locaux

Assistance juridique avec notre partenaire CFDP et avocat conseil

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

Défenses de vos interets

Auprès des instances administratives locales :

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

Des formations avec UMIH Formation

Sur le site du MIN de Rouen, en visio ou en entreprise

Spécialiste CHRD avec aide pour vos dossiers de prise en charge

- Permis d'exploitation
- Hygiène Alimentaire
- Permis de former
- Accord mets et vins
- 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



Les économies

Musique

- **28%** de réduction **SACEM** du tarif général ou réduit ou forfait
- **5%** de réduction sur la **SPRE**

Titres

Restaurants

Jusqu'à 30% de remise sur les commissions papiers et cartes dématérialisées

UMIH PASS

Plateforme numérique qui combine l'équivalent d'un comité d'entreprise (remise loisirs) 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 nos partenaires

- AQCF : laboratoire d'audit d'hygiène, PMS, aide conception de cuisine...
- BUREAU BOUSSOLUSS : conseil en accessibilité des ERP, démarches administratives, suivi de dossier
- LAUGUICONCEPT : audit, sécurité et prévention incendie geste d'urgence et de secourisme, DUER
- ABSOLUMENT BIERES: distributeur de bières avec près de 900 REF
- INFINICY : Carte de visite connecté
- ATELIER DU DESIGN : site internet, logo
- CRISALID : Logiciel de Caisse, stocks
- CABINET FOLLET : agent protection social, mutuelle et prévoyance, aides financières entreprises et salariés, contact direct sur entreprise, accompagnement
- ONE BUSINESS ASSUR : assurance HCR multirisques GENERALI Hôtelières-Restaurateurs-Bars, garantie RC, incendie, dégât des eaux, vandalisme, tempête....
- AVOCAT CONSEIL : 1ère consultation offerte
- CFDP : protection juridique
- CONFORMEXPERTISE : audits de classement Hôtels
- TASTYCLOUD : digitalisation des cartes, click & collect commande en ligne
- Et bien d'autres encore...



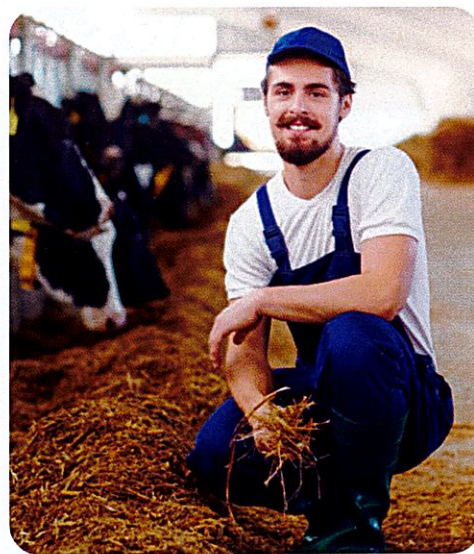
**« Avec l'Umih, faites progresser votre entreprise,
faites progresser votre profession »**

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





MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DE ROUEN

Avenue du Commandant Bicheray - BP 45016 -
76042 Rouen cedex 1 - tél. 02 32 10 55 20
www.minderouen.fr - www.leshallesdenormandie.fr