Les Halles de Normandie MIN Rouen

La MINUTE NOV 26

C'est nouveau au MIN !

Le MIN s'affiche !

Difficile de passer à côté désormais : plusieurs panneaux signalétiques viennent renforcer la visibilité du site et faciliter la vie des professionnels qui le fréquentent au quotidien. Côté Est, un totem signale clairement l'emplacement du MIN, pour ceux qui passent sur la rocade. Et côté Sud, il indique la présence de la **halle fleurs, plantes et accessoires** - pôle horticole régional incontournable. **Le marché des producteurs normands** bénéficiera lui aussi prochainement d'une signalétique dédiée. Favoriser les circuits courts, raccourcir la chaîne entre le champ et l'assiette : cet affichage contribue à affirmer la mission du MIN dans la mise en avant des agriculteurs et producteurs locaux.

Enfin, pour ceux qui découvrent le site ou qui souhaitent tout simplement mieux s'y repérer, un plan de situation sera installé à l'entrée d'ici la fin de l'année.

J'y vais – je goûte – je suis sûr.

MARCHÉ DES PRODUCTEURS NORMANDS LUNDI·MERCREDI JEUDI·VENDREDI 10h 14h



Le 31 août dernier, **France Location Caudron Meunerie, filiale du Groupe Mousset - JETRANSPORTE**, a posé ses camions au MIN ! Un groupe qui représente 40 % des farines panifiables livrées en France, soit 11 millions de baguettes produites chaque jour à l'échelle nationale.

Leurs clients ? Des minoteries industrielles aux artisans boulangers du cœur de ville - ceux qui pétrissent chaque matin le pain que nous mettons sur nos tables.

Leur mission ? Assurer la chaîne logistique entre les producteurs et les commerçants en cœur de ville comme en zone rurale.
Bienvenue à **Alexis Rabé** et à son équipe ! Retrouvez-les au bâtiment Z.

contact@jetransporte.com
jetransporte.com/filiale/caudron-meunerie/

CAUDRON MEUNERIE GROUPE MOUSSET

Biscuiterie de L'HORLOGE ROUEN - NORMANDIE Fabrication Artisanale



Bienvenue à la **Biscuiterie de l'Horloge**, installée depuis le 1er octobre. Fondée en 2020 par Paul Morin, cette biscuiterie artisanale rouennaise s'est fait une réputation bien au-delà de la Métropole Rouen Normandie grâce à des recettes simples, gourmandes et exigeantes - langues de chat nature, au miel, au citron ou à l'orange, cookies, sablés, palmiers... et côté salé, des biscuits apéritifs aux herbes, au parmesan ou au chorizo. Retrouvez **Paul Morin, Joël Godon** et toute l'équipe au bâtiment L.

contact@biscuiteriedelhorloge.fr
biscuiteriedelhorloge.fr

1 100 **C'est le nombre de dossiers de présentation envoyés en 2025 aux nouveaux commerçants et restaurateurs qui s'installent aux alentours.**

Chaque mois, le MIN se présente aux commerçants et restaurateurs qui ouvrent dans la région. Et pour être encore plus convaincant, ce dossier de promotion a été entièrement repensé - en cohérence avec la nouvelle identité du site, pour renforcer l'attractivité du MIN et susciter l'intérêt de nouveaux acheteurs. Il distingue les fournisseurs de produits de ceux offrant un service.



ON PENSE À VOUS





Un stationnement mieux organisé pour tous

Pour faciliter la circulation et optimiser l'utilisation des espaces, le MIN met progressivement en place un système de stationnement différencié, matérialisé par des balises identifiées par des bandes de couleur. Chaque type de véhicule - porteur, VUL, véhicule particulier - dispose ainsi de zones clairement délimitées et adaptées à ses besoins.

Première application concrète : la réorganisation des parkings K, J et L, situés devant Grosdoit. L'objectif est d'augmenter l'offre de stationnement disponible tout en optimisant l'espace pour accueillir le maximum de véhicules dans les meilleures conditions. Un balisage simple et efficace déployé progressivement.

La MIN'UTE

MIN'en mouvement | Les colis ont une deuxième vie !



Depuis 2024, le MIN a mis en place un système de **récupération et de réemploi des cagettes en plastique et en bois**. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : **11 000 cagettes en bois réemployées en 2025, soit l'équivalent de 220 palettes**. En fin de marché, les cagettes collectées - apportées directement par les acheteurs ou ramassées par les équipes sous les Hallettes - sont acheminées au centre de tri.

Comment en profiter ?

1. **Obtenir sa carte d'accès au centre de tri**
   Si vous disposez d'au moins un contrat d'abonnement avec le MIN, vous pouvez demander votre carte d'accès au centre de tri - programme « Trier, c'est gagner ».
2. **Récupérer des cagettes pour les réutiliser**
   Comme l'Andès, carte d'accès en main, choisissez les dimensions qui correspondent à votre activité, pour commander votre palette de cagettes récupérées, bois ou plastique.
3. **Déposer vos déchets gratuitement**
   Vous pouvez aussi déposer gratuitement au centre de tri les déchets (hors DIB) liés à votre activité.

Comptez seulement **3 € la palette** de 45 à 55 cagettes, soit environ **0,06 € la cagette**.

Conformément au principe du triangle vertueux du réemploi (réduire, réutiliser, recycler), les cagettes finalement inutilisées suivront leur filière de valorisation.

Contactez Natacha Beaufils pour toute demande ou précommande.

Travaux & maintenance

La modernisation de la halle Fruits & Légumes se poursuit toujours…

Après les travaux réalisés dans les locaux de La Savoureuse, c'est Couvreux qui a décidé de moderniser ses espaces.

À l'intérieur, l'aire d'exposition de Couvreux, des deux côtés, fera l'objet de travaux en octobre-novembre. La dalle coulée le 27 octobre imposera un mois de séchage, pour une utilisation effective courant novembre.

NB. La zone aura été immobilisée du 9 au 29 octobre, ne permettant aucun passage pour les acheteurs dans cette partie de la halle.

Profitant de ce chantier, le MIN réalisera entre janvier et février 2027 la liaison entre les halles A et B - dans la continuité de la liaison B-C déjà réalisée. La circulation des chariots élévateurs sur la liaison entre les halles sera ainsi interrompue de janvier jusqu'à début mars 2027.



La halle B avant travaux



La halle A illustrant l'aspect final souhaité

Anne-Elizabeth, fidèle au Poste !



Chaque matin du lundi au vendredi de 9h à 11h, le guichet Carré Pro de la Poste prend vie. A l'exception du mercredi où l'on retrouve Gaëtan Chemin, c'est **Anne-Elizabeth Dumet** qui s'installe à l'entrée du bâtiment administratif. Distribution du courrier des boîtes postales, envoi de courriers et de colis confiés par les professionnels… un service postal complet, directement sur le site. Pour les entreprises installées au MIN, c'est un précieux gain de temps : plus besoin de se déplacer en bureau de poste, de chercher un stationnement ou de s'adapter à des horaires contraignants. Ce service est également ouvert à tous - salariés et acheteurs réguliers du site peuvent aussi en bénéficier.

Fidèle au poste depuis 2021, Anne-Elizabeth apprécie particulièrement la convivialité des échanges avec les professionnels du MIN. *« Les clients sont toujours très agréables »*, confie-t-elle. Et ce n'est pas tout : au-delà du guichet, Anne-Elizabeth peut également vous accompagner sur l'ensemble des **services professionnels La Poste** - box pro, emailing… N'hésitez pas à la solliciter pour étudier toute demande spécifique.

Toutes les solutions business sur :
www.laposte.fr/entreprise-collectivites



InterMIN Le MIN, version plateforme logistique

Pour développer ses ventes, il faut pouvoir être dans des délais, souvent courts pour préserver la fraîcheur, au bon endroit. Savoir proposer des produits à la palette, ou parfois simplement au colis, surtout lorsqu'il s'agit de produits d'exception. L'équation n'est pas simple et pourtant essentielle au fonctionnement de nos filières alimentaires. Sur le MIN de Rouen, les producteurs peuvent compter sur le Marché des Producteurs Normands ou sur le Box Fermier Normand. Mais aussi sur des infrastructures et des solutions logistiques adaptées, pour permettre au plus grand nombre de profiter des saveurs de la Normandie.

Pour cela, côté logistique on peut faire confiance au professionnalisme de **Dieppedalle Transports** qui, chaque semaine, assure par exemple la livraison à Rungis de fromages locaux du GAEC Genty ou de la chèvrerie Saint Cosme. Sans palette complète exigée, sans organisation logistique complexe à gérer, Dieppedalle Transports recompose les chargements et assure la liaison Rouen — Rungis du lundi au samedi. Les produits normands se retrouvent ainsi commercialisés sur la plus grande plateforme alimentaire de France, et potentiellement dans tout l'Hexagone.

Derrière tout cela, une entreprise familiale ancrée sur le MIN depuis 1983 - d'abord avec Trans Seine, l'entreprise du père d'**Éric Fernandez**, puis avec Dieppedalle depuis 2000. 8 camions, 13 salariés, une équipe familiale - et une agilité qui fait la différence : là où d'autres transporteurs n'acceptent que des palettes complètes, Dieppedalle Transports s'adapte aux volumes, aux circuits, aux besoins. Par ailleurs, l'entreprise assure aussi un service de dégroupage. Un vrai partenaire logistique de proximité, au service de tous les professionnels du MIN. Parce que les camions qui montent à Rungis ne redescendent jamais à vide. Les grossistes en fruits et légumes confient en effet à Dieppedalle le rapatriement de leurs achats depuis Rungis jusque sous les halles.

Environnement



Camion d'entretien du site, voitures de sûreté et de maintenance, chariot élévateur, nacelle pour les interventions en hauteur. Tous les véhicules de la flotte d'exploitation du MIN sont **100 % électriques** depuis déjà 3 ans.
Une démarche qui s'inscrit dans la transition environnementale globale du site - au même titre que les installations photovoltaïques, la gestion des déchets et le réemploi des emballages, pour contribuer à réduire l'empreinte carbone au quotidien.

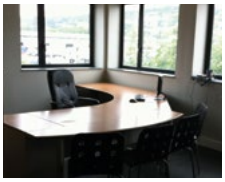
★ **Bon à savoir :** presque **200 prises électriques** – pour le biberonnage des camions de livraison ou la recharge des véhicules électriques sont à disposition des grossistes ou des professionnels qui fréquentent le MIN.

Locaux disponibles

En application de l'article L2122-1-1 du CG3P, et afin de permettre aux candidats potentiels de se manifester, le MIN publie sur son site internet les locaux disponibles :
www.minderouen.fr/locaux-disponibles/,
et notamment :

- Entrepôts de 312 m² sec ou réfrigéré
- Bureaux administratifs de 15 à 30 m²

Plus de renseignements auprès de Natacha Beaufils.



L'UMIH 76, un partenaire de proximité... littéralement !

Installée au 2ème étage du bâtiment administratif, l'**Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de Seine-Maritime** accompagne au quotidien les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, du monde de la nuit et des traiteurs : réglementation, formations, attractivité... Première organisation patronale du secteur CHRD, elle propose notamment le permis d'exploitation (obligatoire pour détenir une licence permettant de vendre de l'alcool) et les formations hygiène alimentaire.

Et quand il s'agit de mettre en lumière les métiers de la salle et du service, l'UMIH 76 est aussi de la partie ! Co-organisatrice de la **Course des Serveuses et Garçons de Café** du 13 septembre dernier sur la place du Vieux-Marché, elle a contribué à faire de cet événement un moment de fierté collective pour toute la profession. Une belle façon de rappeler que derrière chaque table bien servie, il y a un métier, un savoir-faire - et une filière qui mérite d'être célébrée. Saluons la participation de **Promocash** et du **Box Fermier Normand**.

Contact : Peggy Lavercher - 02 32 10 07 98
contact@umih-seine-maritime.fr

UMIH
UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Box fermier NORMAND

promocash

La parole à...

ANGÉLIQUE ET HUBERT GENTY – GAEC GENTY, RICHEMONT – SEINE-MARITIME

Un Neufchâtel d'exception, né en Pays de Bray.

Au cœur du Pays de Bray, Angélique et Hubert Genty ont bâti au fil des années une fromagerie fermière Bio dont la réputation dépasse largement les frontières de la Normandie. Leur produit phare - le Neufchâtel AOP fermier bio - a décroché pas moins de quatre médailles d'or au Concours Général Agricole du Salon de l'Agriculture. Un palmarès qui dit tout de l'exigence et du soin apportés à chaque fromage, élaboré à partir du lait de vaches normandes nourries sur place.



De la Normandie à Rungis : la logistique en plus. Comment distribuer ses produits au-delà de la Normandie, sans pour autant gérer soi-même la logistique ? C'est la question que ces producteurs se sont posés il y a environ trois ans, lorsqu'ils ont souhaité livrer un grossiste sur Rungis. Plusieurs devis, des tarifs rédhibitoires. Puis la rencontre avec Dieppedalle Transports : liaisons régulières Rouen-Rungis, petites quantités acceptées, dépôt autonome grâce à un code d'accès à l'entrepôt. Aujourd'hui, ce sont 40 colis toutes les deux semaines qui rejoignent la plus grande plateforme alimentaire de France. *« Les relations avec l'entreprise Dieppedalle Transports sont aussi agréables que pratiques. L'équipe est très sympathique, et nous n'avons jamais eu aucun dysfonctionnement depuis que nous travaillons ensemble. C'est un véritable atout. »* **Angélique Genty est présente chaque mercredi sur le marché des producteurs normands du MIN de Rouen.**

Contact :
GAEC Genty
Richemont, Seine-Maritime
gaec-genty.sumupstore.com/

J'y vais – je goûte – je suis sûr.

Ça s'est passé au MIN de Rouen !



Le MIN à la télé !

Le 31 juillet dernier, une visite guidée un peu particulière s'est déroulée : les équipes d'Ici Normandie accompagnaient le groupe de visiteurs particuliers pour capter en images la diversité et la richesse de cet écosystème habituellement réservé aux professionnels. The Brew Society, l'Andès, Fruidor et le Box Fermier Normand ont ouvert leurs portes - autant de métiers, de savoir-faire et de parcours que l'on ne soupçonne pas toujours depuis l'extérieur. Le MIN ne se raconte pas, il se vit !

Visite des adhérents de Rouen Tourisme

Le 9 septembre, c'est un public un peu différent qui a poussé les portes du MIN : les partenaires professionnels de Rouen Tourisme - hôteliers, restaurateurs, acteurs du tourisme local - venus découvrir un site sur lequel ils peuvent directement s'approvisionner. Après la visite guidée et la dégustation au Box Fermier Normand, Thierry Laurent, gérant de Promocash, a ouvert les portes de son magasin pour leur présenter l'offre disponible. Une mise en relation concrète et fructueuse : à l'issue de la visite, au moins deux participants se sont déjà manifestés comme nouveaux clients potentiels.

Rouen à Table et Fête du ventre et de la Gastronomie Normande

• 7 au 11 octobre 2026

La gastronomie rouennaise était en fête avec la participation de : l'Andès, Box Fermier Normand, Promocash, Floris, Cougal, Rouen Marée, Grosdoit, La Savoureuse, La Galette du Val de Seine, JNPR.



DATES À RETENIR !

Rencontre annuelle des Entreprises Publiques Locales de Normandie :

• 19 novembre 2026

Cérémonie des vœux

• 22 janvier 2027 à 12h

MIN territoire | Le MIN cultive les bonnes habitudes



Cette année, le MIN a renforcé sa participation à l'évènement **Rouen à Table** du 7 au 11 octobre ! En partenariat avec Interfel - Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais, le MIN s'engage concrètement sur un enjeu qui lui tient à cœur : sensibiliser les plus jeunes à l'alimentation équilibrée et aux fruits et légumes frais, grâce à différents ateliers proposés.

Avec les écoles ou les centres de loisirs : à l'Atelier Claude Monet place de la Cathédrale, les enfants ont bénéficié d'une coanimation Interfel x UniLaSalle : ateliers scientifiques et ludiques, quiz sensoriel...

En famille : à l'Orangerie du Jardin des Plantes, Frutti et Veggi - les ambassadeurs du programme Interfel - ont animé des ateliers ludiques et pédagogiques, dégustations, semis de courge, découverte de plantes aromatiques et comestibles...

Parce que « bien manger » ça s'apprend, le MIN est fier de contribuer à cet enjeu de santé publique, qui commence dès l'enfance.

Contact
communication@minderouen.fr
www.minderouen.fr

Les Halles de Normandie MIN Rouen

J'y vais Je goûte Je suis sûr

Téléchargeable en version PDF sur www.minderouen.fr – Crédits photos : MIN de Rouen, Vincent Lebret, Le Réveil de Neufchâtel.