



Le MiN Nantes Métropole développe une offre événementielle en partenariat avec le Voyage à Nantes

Le MiN en chiffres

140 entreprises
(dont 40 producteurs locaux)

+ de 1 000
emplois

200 000
tonnes de produits commercialisés par an

+ de 4 500
acheteurs sur site

428 millions
d'euros de chiffre d'affaires annuel

50 000 m²
de surfaces de vente

31 000 m²
de panneaux photovoltaïques dont 2 800 m² dédiés à l'autoconsommation



Deuxième Marché d'Intérêt National de France et premier du Grand Ouest, le MiN Nantes Métropole annonce le développement d'une offre événementielle, en partenariat avec Le Voyage à Nantes. L'objectif : proposer aux entreprises de privatiser un espace du MiN pour leurs événements et séminaires, notamment à travers la création de l'offre « Jour de Marché au MiN », une soirée composée d'un cocktail dînatoire autour de la gastronomie nantaise. Dans la continuité de leurs actions de développement des circuits courts et d'une consommation durable, le MiN, en partenariat avec Le Voyage à Nantes inscrit cette offre dans un engagement écoresponsable. Voyage au cœur du MiN, le ventre de Nantes.

« Jour de Marché », une expérience événementielle co-créée par le MiN et le VAN

L'expérience invite à la découverte de cette fourmilière, recevant chaque jour restaurateurs, chefs, détaillants, distributeurs, entre 4h et 9h, désireux d'acheter les meilleurs produits de la région. En co-créant cette prestation, le MiN Nantes Métropole et le Voyage à Nantes ont souhaité recréer, au milieu de la grande halle des fruits et légumes, l'ambiance d'une place de village, une véritable immersion au cœur du marché, dont la scénographie est travaillée avec des parasols de marché, transpalettes camions, racks... Coulisser du marché, circuit court, traçabilité des produits et petits producteurs sont mis à l'honneur de cette expérience événementielle.

Zoom sur « Jour de Marché »

Période de privatisation : d'avril à octobre.
Capacité : de 600 à 1200 personnes.
Inclus : privatisation de 19h à 1h, mise en lumière de l'espace, mobilier et scénographie, cocktail dînatoire 22 pièces par convive, vins locaux.

Sur demande, labellisation de événement écoresponsable, acheminement des convives en transports collectifs, animation musicale

Valoriser les engagements écoresponsables

« Manger bon et durable », tel est le leitmotiv de cette expérience. En développant cette offre, les deux acteurs nantais ont souhaité valoriser les produits bio, de saison et issus de circuits courts et de productions locales. Les plats sont préparés et cuisinés à moins de 1 km du MiN et l'organisation tend vers le zéro déchet et le zéro gaspillage : scénographie allégée, vaisselle et emballages durables (zéro plastique), tri et valorisation des déchets sur site, juste grammage des préparations alimentaires et surplus redistribués au Secours Populaire.

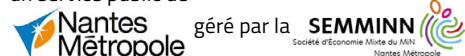
Zoom sur le MiN Nantes Métropole

Le MiN Nantes Métropole, marché du Grand Ouest, est le 2^{ème} Marché d'Intérêt National de France. Il est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche et du secteur horticole. Il propose sur 20 hectares, des produits d'une qualité remarquable.

Le MiN Nantes Métropole privilégie de plus en plus les productions locales. Des produits régionaux français et internationaux sont aussi proposés. Il accueille, au sein de la grande halle fruits & légumes, le carreau des producteurs locaux.

minnantes.com

MIN NANTES MÉTROPOLE
71 Boulevard Alfred Nobel, 44400 Rezé
Le MiN Nantes Métropole est un service public de



VOYAGE À NANTES
Service commercial Affaires
02 40 20 60 13 | affaires@nantes-toursime.com

RELATIONS AVEC LES MEDIA
padam RP | Camille GUÉRY et Pauline CHOTEAU
02 51 86 19 06 | media@padampadampadam.fr
padampadampadam.fr