



“ Noël s’installe au MiN Nantes Métropole : effervescence, produits phares et tendances 2025. ”

L’effervescence d’un Marché d’Intérêt National en période festive.

Les entreprises du MiN adaptent dès le mois de novembre leur rythme logistique pour absorber des volumes en forte hausse.

Les livraisons se multiplient, les arrivages s’accroissent et les commandes s’échelonnent souvent de nuit pour garantir la fraîcheur. Le MiN fonctionne comme une mécanique de précision avec des arrivages quotidiens très tôt le matin, des préparations et expéditions dans la foulée, une coordination entre grossistes, producteurs, logisticiens et une rigueur indispensable pour tenir les délais de la haute saison culinaire.

Avec plus de 140 entreprises, près de 1 000 emplois et 200 000 tonnes de produits commercialisés par an, le MiN devient en décembre un véritable carrefour des produits festifs.



MiN NANTES MÉTROPOLE
71 Boulevard Alfred Nobel
44400 Rezé



À quelques semaines des fêtes, le MiN Nantes Métropole entre en pleine effervescence. Deuxième Marché d’Intérêt National de France et véritable cœur battant des métiers de bouche, le MiN voit affluer chaque jour plusieurs milliers d’acheteurs qui viennent s’approvisionner en produits festifs, issus de la région, de France et du monde.

Comme chaque année, le carreau des producteurs, la grande halle fruits et légumes, les entreprises de marée, viande, volaille, chocolat, fleurs et décorations se préparent à quelques semaines de Noël pour être prêt à accueillir restaurateurs, artisans, primeurs, traiteurs, fleuristes, collectivités et acteurs du commerce alimentaire

Les produits stars de Noël 2025

Fruits & légumes : agrumes, exotiques et couleurs d’hiver

À cette période, les agrumes sont incontournables : clémentines corses, oranges, citrons bergamotes, mandarines du Portugal et d’Espagne. Les fruits exotiques s’imposent également : litchis frais, ananas, fruits de la passion, papayes et kumquats. Cette année, les acheteurs recherchent particulièrement le kiwi rouge, en production française croissante.

Poissons et marée : l’Atlantique en force pour les coquilles Saint-Jacques et les huîtres.

Les fêtes restent le moment fort des produits de la mer : coquilles Saint-Jacques d’Erquy, homards et langoustes, huîtres et fruits de mer. Les volumes sont en hausse, les arrivages sont réguliers. Les mareyeurs du MiN vivent leur période la plus intense de l’année, l’anticipation est de mise.

Volailles et viande : le retour au festif responsable

La tendance 2025 confirme l’attrait pour les volailles festives de plus petits calibres : mini chapons, poulardes, pintades chaponnées, qui remplacent peu à peu les oies et dindes XL. Côté viande, le gibier est très demandé : sauvage, local, sain, moins gras avec un faible impact environnemental.

Les grands classiques du moment connaissent un regain d’intérêt : lièvre à la royale, pâté en croûte, oreiller Belle Aurore.

Gourmandises : Noël des saveurs intenses

Chocolats artisanaux, pâtes d’amande, dattes Mejhoul haut de gamme, les grossistes en épicerie fine du MiN confirment une recherche d’authenticité.

Décoration : trois tendances fortes

- Noël boisé : matières naturelles, tons cuivrés et marronnés
- Or & blanc : chic, épuré, lumineux
- Rouge traditionnel : l’intemporel revisité

Les espaces horticulture et déco du MiN voient affluer fleuristes, décorateurs et restaurateurs à la recherche de mises en ambiance festives.



.../...

Le MiN Nantes Métropole est un service public de



géré par la



CONTACT PRESSE
padam RP | Anne DE CHAMPSAVIN
06 59 57 07 80 | 02 51 86 19 06
anne@padampadampadam.fr
padampadampadam.fr

.../...

Un Marché d'Intérêt National : un fonctionnement unique au service des professionnels.

Un MiN est une plateforme stratégique au service des métiers de bouche :

- Approvisionnement rapide et sécurisé
- Traçabilité et contrôle des produits
- Diversité d'origine sur un même site
- Priorité aux productions locales
- Travail nocturne coordonné entre producteurs, grossistes, logisticiens
- Adaptation permanente aux flux saisonniers

Le MiN Nantes Métropole est une infrastructure publique gérée par la SEMMINN, au service des professionnels et de l'économie alimentaire du Grand Ouest.

ZOOM SUR LE MiN NANTES MÉTROPOLE

Le MiN Nantes Métropole, marché du Grand Ouest, est le deuxième 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



Animation interne : un « Grand Calendrier de l'Avent » pour valoriser les entreprises du MiN

Cette année, le MiN lance son « Grand Calendrier de l'Avent » : chaque jour, une entreprise du site « ouvre sa case » et met en avant son produit phare, son savoir-faire ou une tendance Noël. Une animation pensée pour créer du lien, valoriser les métiers et célébrer l'effervescence du mois de décembre.



Tournages et interviews : « Noël, dans les coulisses du MiN »

Les médias peuvent accéder aux coulisses du MiN pour découvrir les arrivages, la préparation des produits festifs, les tendances de consommation, le travail nuit et jour des grossistes.

Tournage et interviews sur demande à
padam RP | Anne de CHAMPSAVIN
media@padampadampadam.fr
06 59 57 07 80 | 02 51 86 19 06

Le MiN Nantes Métropole est un service public de



géré par la



CONTACT PRESSE
padam RP | Anne DE CHAMPSAVIN
06 59 57 07 80 | 02 51 86 19 06
anne@padampadampadam.fr
padampadampadam.fr