

Présentation générale

Le MIN – Marché Gare est un acteur incontournable de l'activité alimentaire à Montpellier.

Situé au niveau des principaux nœuds de communication du sud de la métropole (A9 et A709 – quartier Près d'Arènes), il regroupe les activités d'entreposage, de négoce et de distribution d'un grand nombre de produits alimentaires, dont une part importante d'origine locale.

Un pôle de transformation, dédié à la transformation des matières premières, regroupe depuis 2016 une dizaine d'entreprise de transformation, de la découpe de viande à la légumerie, en passant par la fabrication de tofu.

Dans un contexte de demande supérieure à l'offre existante en locaux de transformation alimentaire, le MIN - Marché Gare de Montpellier a inauguré fin 2024 de nouveaux ateliers au sein d'un bâtiment spécialement dédié à la transformation.

Atelier G052 (93,20m2)

Le MIN - Marché Gare de Montpellier propose à la location (bail d'un an avec tacite reconduction) cet atelier de 93,20m2 aux normes agroalimentaires

Caractéristiques et aménagements

- Sols antidérapants avec résine alimentaire
- Panneaux en PVC
- Deux chambres froides (froid positif)
- Evacuations et siphons de sol
- Mise à disposition de froid par boucle d'eau glycolée
- Sous compteur individuel froid/électricité/eau (**NB** : les réseaux secondaires internes froid/électricité/eau sont à équiper par le locataire)
- Hauteur sous plafond = 2,80m

Détails des superficies

- 1 SAS hygiène/vestiaire $\simeq$ 12,40 m2
- 1 SAS réfrigéré matières $\simeq$ 10,10 m2
- 1 Zone de production réfrigérée n°1 $\simeq$ 14,60 m2
- 1 Zone de production réfrigérée n°2 $\simeq$ 30,30 m2
- 1 Zone plonge $\simeq$ 9,80 m2
- 1 Chambre froide (froid positif) n°1 $\simeq$ 7,60 m2
- 1 Chambre froide (froid positif) n°2 $\simeq$ 8,40 m2

Caractéristiques générales pôle de transformation

- Amplitudes horaires d'ouverture du pôle de transformation adaptées aux contraintes des activités agroalimentaires
- Quais de chargement et de déchargements des marchandises
- Proximité avec les fournisseurs de matières premières, de consommables et de matériels professionnels
- Places de parkings pour véhicules personnels et professionnels
- Service d'enlèvement des déchets (DAE / cartons / biodéchets) – Services techniques pour gestion des parties communes

- Prestations mutualisés (tarifs sur demande)
- Zones de stockage collectives au sein du bâtiment : stockage sec + chambre froide positive
- Atelier de surgélation collectif
- Atelier de transformation collectif tout équipé

Données financières

1717 € HT / mois hors charges (eau/électricité/frigories)

Contacts

- Edouard TRUCHELUT – Coordinateur transformation alimentaire

e.truchelut@mercadis.net – 06 77 21 76 98

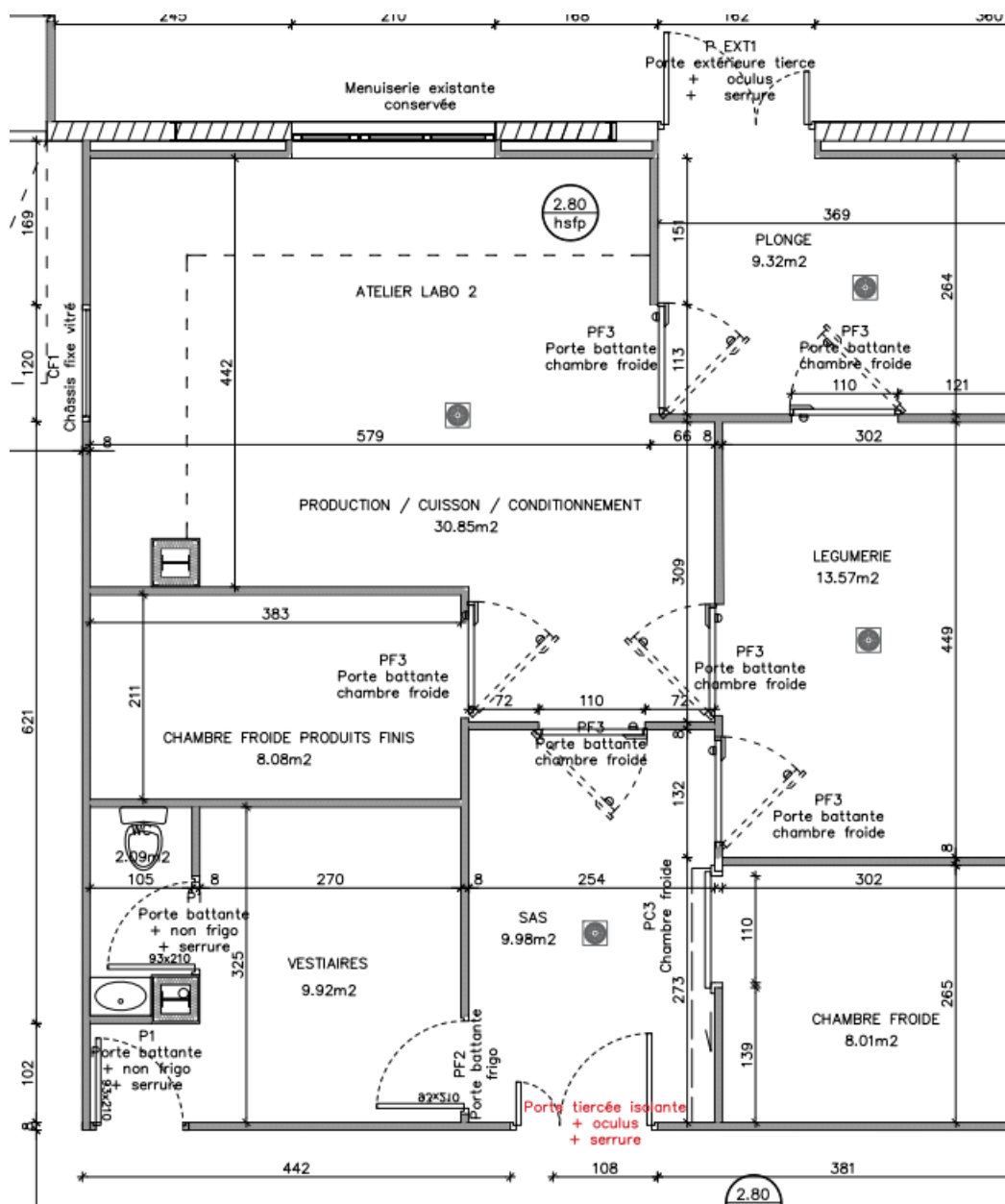
- Laurent FOURCADE – Responsable transformation alimentaire

l.fourcade@mercadis.net

Autres

- Disponibilité : immédiate
- Localisation : Marché Gare (MIN) – 371 avenue du Marché Gare

Plan de l'atelier G052



Surfaces indicatives (côtes à mesurer précisément avant toute implantation de matériel)

Photos de l'atelier G052



Entrées personnel (gauche) et matières (droite)



Sas personnel/vestiaire



SAS matières réfrigéré (avec chambre froide n°1 à droite)



Chambre froide n°2



Zone de production réfrigérée n°1



Zone de production réfrigérée n°2



Zone plonge