

## Des espaces communs et des services mutualisés



### Locaux techniques communs sous température dirigée :

#### Zone de livraison/réception des matières premières :

- 1 quai de déchargement, 1 sas de réception (10/12°C), 1 zone de stockage-déballage
- 1 hall de réception des produits 42 m<sup>2</sup> (10/12 °C)
- 1 chambre froide négative 26 m<sup>2</sup> (-25°C)
- 1 chambre froide de décongélation 20 m<sup>2</sup> (10/12 °C)
- 2 chambres froides positives 23 m<sup>2</sup> et 24 m<sup>2</sup> (0/4 °C)
- 1 chambre froide déchets (0/4 °C) de 15 m<sup>2</sup>

#### Zone d'expédition :

- 1 zone d'emballage (0/4 °C)
- 2 chambres froide positive (0/4 °C)
- 1 chambre froide négative (-25 °C) de 27 m<sup>2</sup>

#### Locaux à déchets réfrigérés :

- 1 local réfrigéré en zone de réception des produits : 20 m<sup>2</sup> (10/12 °C)
- 1 local de stockage de déchets (0/4 °C)

## Autres locaux et commodités



### 1 salle de réunion de 28 m<sup>2</sup>

- 1 salle détente / restauration de 18 m<sup>2</sup>
- 1 vestiaire femmes (9 places)
- 1 vestiaire hommes (10 places)
- 21 places de parking

Des locaux sous contrôle d'accès et surveillance anti-intrusion périmétrique et un accès semi-remorques

Un entretien journalier des espaces communs

Une maintenance technique assurée par un prestataire de la Région

## A qui s'adresse SIMYRA ?

Simyra s'adresse aux créateurs d'entreprises et aux entreprises déjà existantes (développement d'activités à la recherche d'implantations nouvelles).

## Comment solliciter un hébergement au sein de SIMYRA ?

Adresser une lettre de motivation au Président de la Région Languedoc-Roussillon accompagnée d'un projet stratégique d'entreprise détaillé (plan d'affaires à trois ans démontrant la pertinence du projet, les perspectives commerciales, la création d'emploi, les aspects innovants éventuels, les documents financiers nécessaires).

Région Languedoc-Roussillon  
Département Economie et Emploi  
201, avenue de la Pompignane  
34064 MONTPELLIER cedex 2

La Région Languedoc Roussillon s'engage à vous apporter une réponse dans les 10 jours après réception du dossier complet.



**SIMYRA**  
Port de Pêche  
Zone portuaire Sète-Frontignan  
34110 Frontignan

**Contact et Renseignements**  
Christian QUIDET  
Chargé des produits de la mer  
Tél. 04 67 22 97 94  
www.laregion-simyra.fr

www.laregion.fr



# SIMYRA,

une solution unique dans le Sud de la France au service du développement des entreprises de transformation des produits de la mer.

À l'étroit dans votre bocal ?



# SIMYRA

**1 500 m<sup>2</sup> de locaux avec toutes les prestations techniques spécifiques à la valorisation des produits de la mer et pouvant accueillir jusqu'à trois entreprises.**



**Une implantation géographique stratégique :**

- > sur le port de Sète géré par la Région,
- > 1<sup>er</sup> port de pêche méditerranéen, aux portes du Golfe du Lion,
- > à proximité immédiate d'un bassin régional conchylicole d'envergure nationale et spécialisé dans les flux de produits en provenance de toute l'Europe du Sud.

**Des services spécialisés et une offre logistique multi-modale exceptionnelle :**

- > un centre de congélation d'une capacité de 2 500 tonnes à 50 mètres,
- > une plate-forme logistique de transport sous température dirigée à 200 mètres,
- > une connexion fret directe : maritime / fluvial / ferroviaire / routier (A9 à 10km),
- > un accès aisé (TGV / Aéroport International de Montpellier).

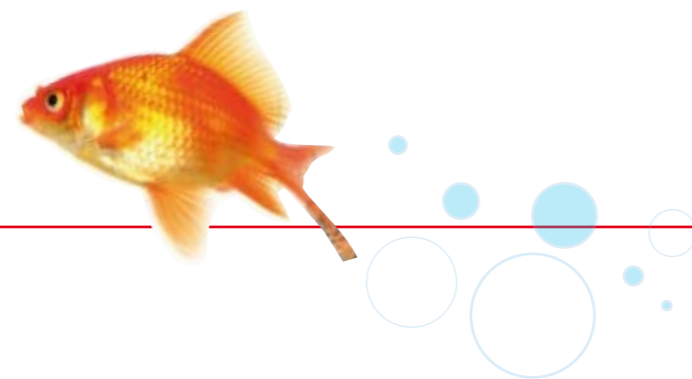
**Une offre immobilière spécialisée, des prestations complètes (fluides, réseaux et informatique...).**

**Des conditions de travail optimales en matière d'hygiène et sécurité.**

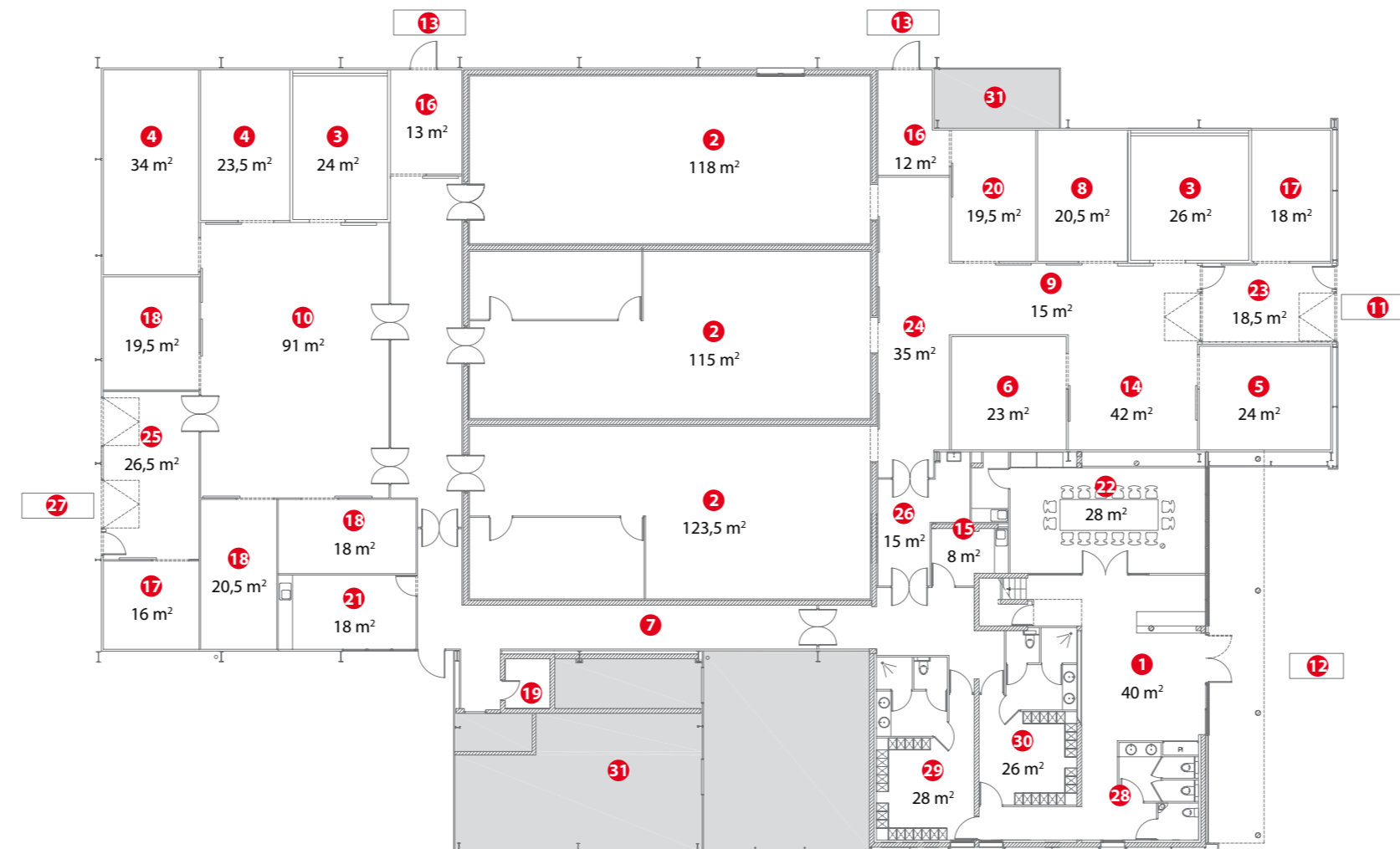
**Une solution d'hébergement souple et modulable, des tarifs attractifs et des dispositifs performants d'accompagnement financier privé et public.**

# SIMYRA, visite guidée

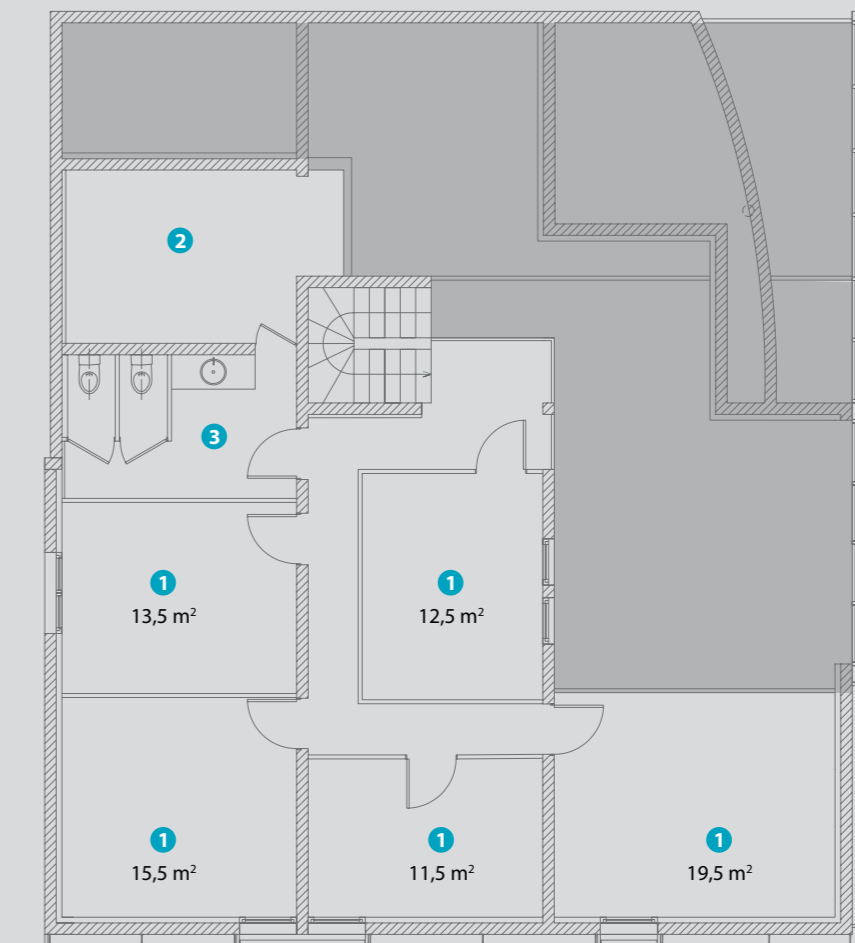
- |  |                   |
|--|-------------------|
| 1 Accueil/entrée                             | 1 Bureau          |
| 2 Atelier                                    | 2 Local technique |
| 3 Chambre froide négative -25°C              | 3 Toilettes       |
| 4 Chambre froide positive 0/4°C              |                   |
| 5 Chambre froide positive coquillages 0/4°C  |                   |
| 6 Chambre froide positive poissons 0/4°C     |                   |
| 7 Circulation du personnel                   |                   |
| 8 Décongélation 10/12°C                      |                   |
| 9 Dégagement                                 |                   |
| 10 Emballage 10/12°C                         |                   |
| 11 Entrée marchandises                       |                   |
| 12 Entrée personnel                          |                   |
| 13 Évacuation déchets                        |                   |
| 14 Hall/réception matières premières 10/12°C |                   |
| 15 Infirmerie                                |                   |
| 16 Local déchets 0/4°C                       |                   |
| 17 Local déchets emballage                   |                   |
| 18 Local stockage                            |                   |
| 19 Matériel d'entretien                      |                   |
| 20 Pré-traitement 10/12°C                    |                   |
| 21 Restauration détente                      |                   |
| 22 Salle de réunion                          |                   |
| 23 Sas 10/12°C                               |                   |
| 24 Sas de distribution 10/12°C               |                   |
| 25 Sas expédition                            |                   |
| 26 Sas propre                                |                   |
| 27 Sortie marchandises                       |                   |
| 28 Toilettes                                 |                   |
| 29 Vestiaires femmes                         |                   |
| 30 Vestiaires hommes                         |                   |
| 31 Zone technique                            |                   |



# Plan rez-de-chaussée



# Plan étage



## Des espaces privés



Trois ateliers individuels de 120 m<sup>2</sup>, sous température dirigée 10/12°C, conformes aux dernières normes d'hygiène avec à disposition :

- Prises 220 V / 380 V
- Sorties raccords rapides :
  - > eau froide
  - > eau chaude adoucie
  - > air comprimé (6 bars)
  - > gaz de ville
- zone de préparation chaude / zone de lavage
- réservation pour extraction d'air chaud

Trois bureaux de 12 à 15 m<sup>2</sup> à l'étage (disponibles en option)