



# LE MIN, LE VENTRE DE NANTES

PHILIPPE CORBOU

PHOTOGRAPHIES DE  
JEAN-MARC MOUCHET



LE MIN,  
LE VENTRE DE NANTES

PHILIPPE CORBOU

PHOTOGRAPHIES DE JEAN-MARC  
MOUCHET

## Préface

Le Marché d'Intérêt National de Nantes, que nous connaissons tous sous le nom de MIN, c'est tout un univers. On en connaît l'importance économique, avec ses 102 entreprises représentant 1200 emplois, ce très grand marché qui couvre 20 hectares est le deuxième plus important de France après celui de Rungis.

Mais le MIN, c'est bien plus que cela. C'est un acteur essentiel de la vie de notre agglomération, de ses commerçants, de ses restaurateurs et donc de ses habitants, de chacune et chacun d'entre nous. Il approvisionne notre territoire en produits agricoles, alimentaires et horticoles.

Aux petites heures du matin, les professionnels s'y pressent, pour trouver, sur un site unique, l'ensemble des biens et services dont ils ont besoin. Le lieu, un peu mystérieux vu de l'extérieur, est alors empreint d'une activité qui ne gagnera la ville que quelques heures plus tard.

Le transfert du MIN à Rezé, au nord-ouest du Parc Océane, décidé conjointement par Nantes Métropole et la CCI Nantes-Saint-Nazaire, en concertation avec les opérateurs du MIN regroupés au sein de l'association « MIN Avenir », confortera le rôle essentiel que joue le MIN dans notre métropole.

Dans cet équipement neuf, il trouvera des conditions de fonctionnement parfaitement adaptées à ce que doit être un Marché d'Intérêt National du <sup>xxi</sup>e siècle.

Ce transfert permettra aussi de créer des synergies, de rapprocher distribution, transformation, recherche, pour doter notre agglomération d'un véritable pôle agroalimentaire, facteur de dynamisme économique et d'attractivité, atout pour l'emploi sur notre territoire.

Une transformation d'une telle ampleur, affectant une structure aussi importante que le MIN, méritait bien un livre. C'est chose faite avec ce passionnant ouvrage, ce livre de mémoire, véritablement unique, publié par un éditeur local, les éditions d'Orbestier, pour lequel Philippe Corbou a tenu la plume et Jean-Marc Mouchet, l'appareil photo.

On y découvre l'histoire du MIN, la manière dont il fonctionne, dont il vit. Il trace les perspectives ouvertes par le futur transfert. Grâce à lui, nous n'ignorerons plus rien de ce véritable poumon de notre agglomération.

Je vous invite donc à vous plonger dans cet univers si particulier, à découvrir une ambiance, un fonctionnement, un rythme à nul autre pareil.

Excellente lecture !

Johanna ROLLAND  
Présidente de Nantes Métropole



## Emile Ruffault

« Un quartier hyper dynamique qui s'est éteint »

sud. Il y avait aussi douze cafés et huit épiceries... mais un seul charcutier, moi. Et dans les cafés, le personnel payait pour pouvoir travailler. Ensuite, il était rémunéré en pourboires. Et au bout de la rue, il y avait 800 élèves à l'école de la Madeleine, donc ça bougeait beaucoup dans le quartier ».

Tous les jours, Émile allait faire son marché au champ de Mars. « A 5 h, je prenais mon vélo et j'y accrochait ma remorque. Mon marchand de porc était rue Fouré, puis j'allais sous la halle pour voir les maraîchers... qui étaient également mes clients. Le reste m'était livré. Mais je n'ai aucun souvenir de la cloche qui signifiait l'ouverture du marché ».

Rue des Olivettes, il y avait la queue pratiquement toute la journée devant chez Ruffault. « On ouvrait à 6 h et la journée se terminait vers 20 h 30, sans fermer le midi. On se relayait souvent pour manger avec ma femme. De belles journées » rigole Émile Ruffault.

Surtout que dès 2 h du matin il était sur le pont, avec sa femme Monique, pour fabriquer et préparer la journée, car elle avait son CAP de charcutier. Sa femme se souvient surtout des odeurs liées au vent. « Quand cela venait du sud, de la tannerie au bout de la rue, devant la Loire, c'était pas terrible. Je préférais sentir la framboise des petits LU quand les vents venaient de l'autre côté. Nos clients aussi ». On les comprend.

Si ses premiers clients étaient souvent des personnels de l'hôpital à la sortie de leur nuit de travail, les travailleurs du marché du Champ de Mars venaient aussi prendre leur casse-croûte pendant le travail ou après. « Et comme on a très vite proposé des plats cuisinés, il y avait de la demande. J'avais bien compris, à Paris, que le métier de traiteur allait être l'avenir ».

L'après-midi, la rue se remplissait de baladeuses. Il y en a eu jusqu'à la fin du Champ



de Mars se souvient Émile. « Les clochards s'y prélassaient à l'angle de la rue Baron, après avoir dépensé tout ce qu'ils avaient gagné au marché le matin, ils venaient dormir... ou cuver. Et j'ai mis des coups de pieds au c... à certains. En particulier un qui se faisait un malin plaisir de rentrer dans la boutique et de refermer entre midi et 14 h, les rares fois où je pouvais manger avec Monique ».

Puis le marché a quitté le Champ de Mars. « Tout a changé, du jour au lendemain, même si tout le monde n'y est pas allé. Le quartier était triste. Il était même mort, sans animation, sans vie. C'était incroyable. Et seules les arrivées de la Cité des Congrès, puis de la banque ont fait revenir un peu de monde. La

rue des Olivettes, elle, est restée un peu arriérée après le départ de beaucoup de commerces. Et pour le restaurant aujourd'hui, nous sommes un peu trop loin ».

Mais Émile Ruffault, qui avait développé le côté traiteur, a changé de clientèle avec le départ du marché sur l'île de Nantes en 1969. Heureusement d'ailleurs puisqu'il a travaillé jusqu'en 2000, sa femme un peu plus longtemps. « On a travaillé avec la chambre de commerce et d'industrie, le port autonome, les bateaux à Saint-Nazaire, la région, la Cité des Congrès. On a aussi développé les mariages, baptêmes, les commu-

**1 seul boucher**  
rue des Olivettes

1951  
2000

*Ci-dessus : portrait d'Émile Ruffault.*

« Le quartier était triste. Il était même mort, sans animation, sans vie ».

nions... On a fait jusqu'à dix réceptions par jour, on a inauguré la Cité des Dongrès et l'hôtel de région... ».

Ruffault traiteur a longtemps fait figure de cavalier seul sur Nantes et sa réputation d'excellence allait même bien au-delà. Et l'entreprise a employé jusqu'à 100 personnes, avec parfois 300 extras. « Mais l'entreprise est restée familiale, j'avais une certaine façon de travailler et je laissais les équipes s'arranger et s'organiser entre elles. Il y avait une grande solidarité. Chacun participait et tournait sur chaque poste. C'était indispensable. Et je crois que notre personnel a gardé de bons souvenirs de cette époque ».

Et qui dit traiteur, dit aussi MIN. Émile Ruffault l'a connu dès l'ouverture et il a trouvé le marché changé. Et pas seulement parce que les chariots élévateurs étaient arrivés. « Non au Champ de Mars, tu pouvais acheter au détail, des petites quantités de produits. Au MIN, le détail n'a été conservé qu'un temps... par les plus petits, avant qu'ils ne se fassent racheter toute leur production par les semi-grossistes et avant que nous clients n'arrivions. Les petits maraîchers n'ont tenu que dix ans. Car au MIN, il fallait acheter en grosse quantité et tout avait aussi changé avec l'arrivée des centrales d'achats des grosses enseignes de la distribution. Elles ont bouleversé la chaîne agro-alimentaire ».

Son vieux quartier du Champ de Mars, « il a heureusement évolué au gré de certains destructions ». Pour la rue des Olivettes, il ne voit que cette solution pour le sortir de sa torpeur. « Dans tout le quartier, c'est sans doute la seule rue qui n'a pas bénéficié de réaménagements ».

**BIOGRAPHIE**  Émile Ruffault a 77 ans, il est marié à Monique. Il est le père de 2 enfants, dont Alain qui lui a succédé et qui officie aujourd'hui à l'Atelier d'Alain.

Ci-contre : Émile Ruffault et sa famille.





## Philippe Grimaud

« Il ne faut surtout pas perdre le MIN »

(aujourd'hui Label Réserve) et a poursuivi à La Palette avant son expérience dans la déco. « J'en ai vu des boutiques ouvrir, fermer, se déplacer depuis que je suis là ». Même s'il a quitté le MIN, son cœur y reste attaché... à jamais.

Son histoire chez Feuillazur aurait très bien pu ne jamais voir le jour car il y est venu par hasard. « Mon ami Patrick était fleuriste. Il m'a appris que la boutique cherchait quelqu'un pour décharger les camions. J'y suis donc venu une fois ou deux. Puis de fil en aiguille, j'ai progressivement pris ma place. À tel point que j'ai commencé comme manutentionnaire pour finir responsable de magasin. Le métier, je l'ai appris sur le tas » sourit-il. « Mais j'avais quand même des notions et des goûts pour la décoration et je connaissais les fleurs ».

Quand il rentre chez Feuillazur, le magasin ne fait que 800m<sup>2</sup>, il occupe aujourd'hui une surface de 2700m<sup>2</sup>. Le boom des années 2000 était passé par là.

« Il y a quelques années, les fleuristes se contentaient de n'être que fleuristes. Ils se sont mis dernièrement à la déco. C'est pourquoi nous avons réussi à tirer notre épingle du jeu. On aidait les fleuristes dans leur démarche de déco. On s'est aussi ouvert aux professionnels qui utilisent nos produits, comme les pâtisseries, les décorateurs, sans oublier les traiteurs et les restaurateurs... qui, jusque-là, n'argumentaient que sur l'assiette et pas sur la déco... C'est pourquoi on a même participé à Serbotel ».

Feuillazur a touché tout le grand ouest au niveau professionnel, son catalogue étant très prisé. « Même l'ouverture d'Ikea nous a fait du bien, car on a reçu une clientèle de toute la Bretagne qu'on n'avait pas à l'époque. Nous avons aussi des clients du MIN, comme Sicamus ou Renaud ».

En prenant le créneau de la déco, Feuillazur s'est attaqué à toute la chaîne, de la fleur de

« Je crois aussi qu'il fallait un certain renouvellement, un nouveau souffle que je n'avais peut-être plus après 20 ans dans la boutique ».

décoration, aux contenants, en passant par les fournitures des fleuristes, les fournitures papiers et emballages et même l'ameublement avec les canapés, les fauteuils... tout ce que l'on peut retrouver dans une boutique de déco.

« Nous avons importé des produits de Chine, d'Inde et d'un peu partout dans le monde par containers qui arrivaient trois fois par an. Et nous avons aussi nos fournisseurs régionaux. Il y avait un gros arrivage

en septembre et le plus gros en novembre, un mois avant Noël, qui est une très grosse période, tout comme la Saint-Valentin, la fête des mères et Pâques. Chacun commandait selon ses affinités. Patrick s'occupait des rubans, papiers et bijoux, Annie des fleurs artificielles et moi des contenants. Mais nous étions systématiquement tous là pour voir la commande et avoir une coordination entre les objets et les couleurs ».



Il s'est orienté dans un milieu totalement différent aujourd'hui puisqu'il est responsable d'une enseigne de restauration, mais il a incontestablement marqué le magasin

Feuillazur au MIN, où, en vingt ans, il est passé de manutentionnaire à responsable.

Et il compte toujours des amis au MIN, tant chez Feuillazur que dans d'autres entreprises. Et pour beaucoup quand on évoque son nom, il est toujours associé au magasin de décoration le plus tendance du MIN.

Il est vrai que sa carrière est assez longue sur le marché nantais puisqu'après avoir commencé sur les marchés, il a débuté au Nantua



**2700 m<sup>2</sup>**  
de surface

Philippe Grimaud évoque aussi la halle aux fleurs. « Il y avait du monde sur le carreau. Tout le monde sortait ses produits et cela fonctionnait. Dans ce hall fermé, il y avait plus de fleuristes qu'aujourd'hui. C'était comme la Marée... mais aux fleurs. Nous avons même eu une association du MIN aux fleurs. On faisait nos choix ensemble, on avançait bien... et nous avons passé de belles soirées de grillades. Une superbe ambiance avec Vincent, Peigné, Sicamus... Cela n'a pas perduré, sans doute parce qu'il y a aujourd'hui davantage d'individualisme dans la fleur ».

Pour l'avenir, il se montre optimiste, persuadé que les boutiques vont suivre. « Il ne faut surtout pas perdre le MIN », lance-t-il même en cri du cœur.

Philippe Grimaud a arrêté en août 2013, car il lui semblait avoir fait le tour du métier en vingt ans. Il voulait voir autre chose. « Et puis après l'euphorie du boom des années 2000, nous avons beaucoup moins de monde. D'abord parce qu'il y avait moins de déco par manque d'argent, ensuite parce que j'avais moins de contacts humains. Internet nous a fait beaucoup de mal, car beaucoup prenaient la tendance sur le net, alors qu'avant ils se déplaçaient chez nous. Moi, j'aime travailler avec mes clients, vendre dans ma boutique. Je ne sais pas vendre sur catalogue, il me faut le côté relationnel et voir le produit. Je crois aussi qu'il fallait un certain renouvellement, un nouveau souffle que je n'avais peut-être plus après 20 ans dans la boutique. Alors j'ai décidé de partir, surtout que la carotte du transfert du MIN, qui me faisait avancer, me semblait encore loin ».



Philippe Grimaud a 54 ans. Il a travaillé chez Feuillazur pendant 20 ans, avant de quitter, en bonne intelligence, l'entreprise.



## Joël Blanchard [ Berjac ]

« Un métier d'écoute »

Joël Blanchard, c'est la force tranquille, un peu comme son directeur Jean-Luc Cadio. Pourtant, quand il s'agit de travailler, les deux hommes ne sont pas avarés, ni en exécution, ni en heures. C'est bien simple, leurs téléphones semblent vissés à leurs oreilles et ils sont en permanence à l'écoute.



Et l'ancien boucher-charcutier est devenu, aujourd'hui, une sorte de bras droit du directeur, gérant le magasin et l'opérationnel. « Je suis monté avec l'entreprise par la promotion interne », sourit-il. « On a développé l'entreprise de Bernard et Jacques Berjac pour en faire ce qu'elle est aujourd'hui ».



**1 000 livraisons par jour**

Et Berjac, c'est une très belle entreprise qui a connu un remarquable essor puisqu'en 22 ans, « nous sommes passé de 12 salariés et 800 m<sup>2</sup>, à 80 salariés et 2000 m<sup>2</sup> aujourd'hui. Le chiffre d'affaire est, lui, passé de 32 millions de francs... à 24 millions d'euros ». L'entreprise a également beaucoup bougé. À l'entrée du MIN en 1981, elle est passée au milieu en 1986. Mais l'entreprise a encore besoin de place pour se développer.

Malgré des travaux d'agrandissement pour les poissons faits en 1997 et d'autres pour les bureaux en 2004. « Mais on sature quand même ici ».

Que ce soit pour la viande ou pour le poisson, deux secteurs qui représentent 30 % du chiffre d'affaire, l'entreprise emploie 13 personnes sur chaque secteur, sans oublier les apprentis. « Ce sont des métiers qui reviennent à la mode, c'est bien ».

Depuis plusieurs années, la partie commerciale s'est largement développée, tout comme celui du service. Berjac livre ainsi ses clients jusqu'à La Rochelle ou l'Île de Ré, en passant par Les Sables-d'Olonne, Saint-Jean-de-Monts, Saint-Gilles-Croix-de-Vie, l'île d'Yeu, Noirmoutier... mais aussi La Baule, Saint-Nazaire, Pornic, Le Croisic et même, depuis peu, le golfe du Morbihan. « Sans oublier que nous accomplissons environ 1000 livraisons par jour sur Nantes ».

Côté approvisionnement, l'entreprise se fournit essentiellement dans les abattoirs du grand-ouest pour la viande mais aussi à l'étranger. Pour les poissons, les criées des Sables, de La Turballe et de Lorient sont les plus sollicitées. Mais Berjac propose également des produits d'importations.

Berjac, c'est une clientèle composée à 65 % de restaurateurs, « du simple petit restaurant ouvrier à l'étoilé ». On trouve ensuite 25 % de bouchers, charcutiers et traiteurs. Les 10 % restant sont des épiceries, des maisons de retraite... Berjac ne livrant pas de collectivité.

« Notre fichier comporte tout de même 800 clients dont 600 restaurateurs ».

En 20 ans, Joël Blanchard a vu son métier évoluer et il regrette, souvent, l'ambiance du passé. « Aujourd'hui, on fait 50 % de vente au magasin et 50 % de livraisons. C'est dommage que le MIN perde son attractivité. Certains

restaurateurs l'ont compris et ils viennent encore. Ils sont moins nombreux qu'avant et c'est dommage, car il y a tous les jours des bons coups à faire, tant sur le poisson que la viande. C'est d'ailleurs suite à des demandes de nos clients qu'on a ouvert le secteur de la marée. Mais avant, il y avait un grand rassemblement de restaurateurs le matin et on allait tous prendre le café au Nantua (remplacé aujourd'hui par Label Réserve), avant qu'ils ne repartent dans leurs différents établissements. C'était le côté sympa du MIN. Je me souviens aussi des queues de camions



*Joël Blanchard a 48 ans. Il est marié et père de 2 enfants. Boucher-charcutier de métier, il est entré en mars 1992 chez Berjac où il est aujourd'hui directeur opérationnel.*

qui attendaient l'ouverture à 5 h. Cela allait jusqu'à Mangin et jusqu'à l'église de la Madeleine sur l'autre boulevard. Mais comme les métiers ont changé, il a fallu s'adapter. Il reste heureusement le contact humain, dans la société, avec nos clients et au sein du MIN également ».



Ci-dessus : Portrait de Joël Blanchard.



## ARAIGNÉE DE MER DÉCORTIQUÉE ET SERVI DANS SA TÊTE, AU CHOU FLEUR

### INGRÉDIENTS (4 PERS.)

4 araignée de mer  
1 beau chou fleur  
1 carotte  
1 branche de céleri  
1 oignon clouté de girofle  
1 gousse d'ail  
150 de mayonnaise  
1 barquette de pousses (germes, shiso, jeunes pousses de salade ou céleri) pour la décoration  
1 l de lait  
5 gr de gingembre rapé  
1 branche d'estragon

### PROCÉDÉ

1. Réaliser un court bouillon avec la carotte, l'oignon, la gousse d'ail, la branche de céleri, faite bouillir et laisser refroidir (à faire la veille).
2. Cuire les araignées dans le court bouillon, départ à froid et 10 mn après la première ébullition, les égoutter et laisser à température ambiante.
3. Décortiquer lorsqu'elles sont encore tièdes, tout en récupérant les parties crémeuses à l'intérieur des têtes.
4. Nettoyer les têtes proprement pour pouvoir dresser à l'intérieur.
5. Cuire la purée de chou fleur dans du lait et mixer en ajoutant le gingembre râpé et assaisonner. Récupérer l'excédent de cuisson du chou fleur (mousse dans les têtes).
6. Répartir la purée dans les têtes d'araignée et mettre au frais.
7. Faire la mayonnaise et ajouter les parties crémeuses, y ajouter un peu d'estragon ciselé.
8. Assaisonner la chair d'araignée avec ce mélange et recouvrir la purée avec la chair.
9. Mixer le lait avec un peu de lécithine de soja, pour obtenir une mousse.
10. Remplir la mousse sur l'araignée. Décorer avec les pousses ou shizo selon votre goût. ■



## SOLE DE PAYS EN VIENNOISE DE PARMESAN, COQUES DU GOLFE ET JUS D'ARÊTES CRÉMÉ, PURÉE DE TOPINAMBOURS

### PROCÉDÉ

1. Retirer les deux peaux de la sole en conservant la blanche pour faire la tuile (cuire la peau entre deux feuilles de papier cuisson et 2 plaques)
2. Lever les filets et les rouler tête bêche dans un papier film afin d'obtenir 2 rouleaux bien ferme, et faite un nœud à chaque extrémités, réserver au frais.
3. Faire un fumet avec les arêtes des soles, l'oignon et le céleri, déglacer au vin blanc, réduire à sec et mouiller à la crème, laisser cuire 20 mn à feu doux.
4. Faire suer au beurre l'échalote émincée et ajouter le topinambour épluché, mouiller avec le lait, cuire 20 mn.
5. Mixer le topinambour et ajouter le bouillon de cuisson petit à petit à consistance voulue.
6. Réaliser la viennoise : faire fondre le beurre, ajouter la chapelure hors du feu, puis le parmesan. Etaler cet appareil entre deux feuilles de papier cuisson et mettre au froid.
7. Cuire les rouleaux de sole dans un bain d'eau à 80 ° C, pendant 7 à 8 mn, puis laisser reposer 5 mn.
8. Retirer le film et disposer des rectangles de viennoise sur les rouleaux, faire gratiner au grill.
9. Pocher les crevettes 30 secondes dans une eau bouillante et les décortiquer.
10. Ouvrir les coques avec un trait de vin blanc et une gousse d'ail écrasée. ■

### INGRÉDIENTS (4 PERS.)

2 soles de 800 gr pièces  
10 cl de vin blanc  
1 de crème liquide  
1 oignon  
1 branche de céleri  
250 gr de topinambours  
de lait  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
**Viennoise :**  
75 gr de beurre  
50 gr chapelure  
10 gr parmesan  
1 pointe de couteau d'ails hachés  
300 gr de coques  
200 gr de crevettes



# Les poireaux

## Dunte voloreium

Quam, quiam amenduntis ero es vellore nonsequia de consequuntor aut unti dellabo remoluptat aliquib us-daeca epudae od underum aut officiae. Imolupt atosam faccum, velest, consequi consecto voluptas dolores trupta exped quam et lacescipsunt pratur? Udicitansed molupta seque poriam, omnimus re posaeperum audia sinvell ignamus as in commolu piderum invelite verae consequis molor acerum, officidebis di diate voloresequas dolupictem eum fugiaspidi omnissimus, ide doluptatur?

Ihil magni dolut laborer rorest, sunt repere, seque nobitia ento tore volorer chiliquia sed es ipsuntus rem quae solectur as vene odit atur aut volosti bersperundi commoluptia doluptas conse reces ilitatu sapicimus.



Tate nam, qui nobitaturem quodis aut odi as aborum ipidunt.

Odipictatem que laborum quae ea sapis se isci debis ditiam quas es pratur sit quam dollene stotatur, ullicienis exerum ra non evelend andestionsed untio. Ugia dolupta dit erferfe rumquo dolorem doluptam sequa-



tem re molorepellab is milla aut hariatem. Periam harchil magnis abo. Beatur sit mi, tem int, optati beressum velectotae et quam quam illuptae voluptatur a debis sequate re vitatur epelent entiis ipsapis ea volorro cuptat.

Bitio doluptincta volorum apisciminum accus.

Venis abor autes que occae. Ut as excea ex everia sundit officii utationem quibus que estrum eos nonemol orerum quam doluptatem ipicab illat.

Odia quisit evelest, te poriberum aut eum idia non etur? Qui conecere deligendam as dolut omnis mi, ea suntemp erepel mint ut audisti undam, quat ad quam int, cuprium, ipis nit et faccaborum ea si dolorrunt volupta tusdam dellorectus nos quam quod ut eost vellupt incturepelit quiae ante acceptaqui sinus ea volorem eum non ratur anderspit ommod minvenis dolor aut ut odios dolorio.

## Enimagn iatur ?

Erchili gnihili genimpo ressunt ini quatempos ea apelluptatin persperia volupta tatiateracuptatet volupta veliquis modit rem volorerrovid quo toriam id estrumqui sum que comnimporam nis molenimi, od quid qui quo que porionecabo. Ut prerro everiat.

Ent. Xereper chitat. Itas sundes eari denisimus eum ex eos idebitatur, quid quibus etur, omni asit ipicaborpos in endiosande num es simusaepudit utat eum, occupatur a nam fugit laborum invendus,



que velitempero oditam restiae lant volupta pe duciunt iumquo qui consed eaqui tecta que sumquature sition pari consequi amenda nonsedicabor senda net lignam eligendi omnis dolum et eos etur minciati doluptae pratio. Pernatium ut remporit lique vent, inctota quaeatque optatempos ut am que volupta etur, officipis destint et entest, to odi consed explitatiis aces entem eligende volorem alit mi, omnihitate doluptatibus sapienienda est, occupata sum fugiatibus sendige nihilique ped quam endis ditatios num verum qui sim res molentet et laccaborae nullupt aspedi doluptat exerrorum is dunt quam eaqui sit optas doluptation rem quia velest, nulpa nus ea nis es suntincit labor aborrum ut is quos is utatiost velitas dus idigendi diat.

## Idesere nemolestius

Udiscip icilis alitatia sitissinusam ad et fugia dolloresciis restis conseni ssuntor ecepel incidisti ipsapisim fuga. Ellab ipsae sus.

Omnis ma di reped qui con ex et volorer estiandus prem nonsectur ratem is non cumqui sit es et et eicium nos ad et essimincto offictatur?

Asi re ressitatus, cum volut endam que magnis non cus quam eiur?

Quamentur autet quo conseri andit, vid qui sam, simus, unt ut eaquas quiatur



andicil isciat voluptat quo maxim alicitiis ellab im elitium reris utem ut lab.

Ugit offic te dolorum et, sit pedit, officid enientiae sum que volupta quo beratis volupti in nos qui idemqui volupti cori ut esentis dolupta cus corporrumque nullati untusam aliqui nonsequat vendam corehen iasperspe quatioreptur ratus assit fugit vendani dolorehent quam, cumquist ipsanti doluptium ipsandita diore



nim dolluptas modis ipsam audist, ut veligni od etur?

Estio dellaccum sus ario blaccum debet quiaecto cusciaest laboreris diorita dolupid magnihic tem rem que opti sitio totatem fugitio. Ihicatur, nonsequ idestennim liquam excepedi aut magnien duntur?

Ne eos volupis invento ommolor epudistiore, optate optatum, unt vendam sitis am sin conet estiuritat facea verorporepe que labore, es maio. Itatendio tecerat reiunt verum non esequo beris si cullaborae volori reprehent, tem

Repudae quatur apistiunt aut odis et am susa sus eos ea quaerio od quia diatiqui beatquat.

