

# AGENDA

- Le 18 septembre, dans le cadre de la quinzaine franco-allemande, le Grand Marché accueillera un cocktail sur le thème «Cuisines-moi l'Europe»
- Du 21 au 23 septembre, sous l'égide de Good France, association créée à l'initiative d'Alain Ducasse avec le soutien du Ministère des Affaires Etrangères, le Grand Marché sera partenaire du village International du Davos de la gastronomie sur les quais de Seine.
- Du 1<sup>er</sup> au 14 octobre, le Grand Marché est partenaire de l'opération « Tous au Restaurant ».

## OFFRES / SERVICES

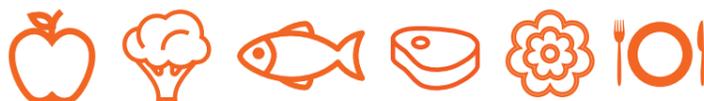
1. Changement du contrôle d'accès : les péages font peau neuve au Grand Marché dès l'été 2018 pour plus de fluidité et d'efficacité ! Un livret à destination de l'ensemble des usagers du marché est et disponible à l'accueil. Afin de bénéficier de nos tarifs préférentiels, pensez à récupérer au plus vite votre carte à l'accueil !

2. Surface de stockage, sec, froid, bureaux... toutes nos offres locatives sont disponibles sur notre page facebook, à l'accueil de votre Grand marché ou sur notre site Internet

**Demandez  
votre macaron  
à l'accueil  
du Grand Marché**



### LES SECTEURS



<b>148</b>	<b>339</b>	<b>3 000</b>	<b>333</b>
entreprises	producteurs	acheteurs	millions de CA

# LE GRAND MARCHÉ



## À LA UNE

### LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE À L'HONNEUR

Le Grand Marché a organisé un cocktail en l'honneur des Cuisiniers de la République française en présence de 70 chefs le 18 juin dernier.

Franc succès pour le cocktail des cuisiniers de la République au Grand Marché ! À cette occasion, Guillaume Gomez, meilleur ouvrier de France, chef des Cuisines du Palais de l'Élysée et président des cuisiniers de la République ainsi que François Bourgon, meilleur ouvrier de France affineur-crémier ont été les invités d'honneur de cette première édition, en présence de Pascal Mailhos, Préfet de la région Occitanie, Carole Delga, Présidente de la région Occitanie, Jean-Luc Moudenc, Maire de Toulouse et Président de Toulouse métropole.



Au coeur du Grand marché, les opérateurs du MIN ont organisé un parcours gastronomique en l'honneur des 70 Cuisiniers de la République française et chefs présents. Guillaume Gomez et François Bourgon ont également dédié leur dernier ouvrage : « Cuisine, Leçons en pas à pas » par le cuisinier de l'Élysée et « L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie - Les Fromages », parrainé par le fromager.

La soirée fut l'occasion d'introniser de nouveaux membres aux disciples d'Escoffier : Maguelone Pontier, directrice du Grand marché, Francois Bourgon, MOF affineur-crémier, Ho Weng Kit, sous-chef executive du Fouquet's - Casino Barrière de Toulouse, Bernard Bach, chef du Puits Saint Jacques à Pujaudran, Pascal Bonnafous, professeur du Lycée hôtelier d'Occitanie

## EDITO

### NOUVEAU DISPOSITIF DE PÉAGE

Toulouse Métropole a attribué la délégation de service public (DSP) portant sur la gestion du Marché d'Intérêt National de Toulouse Occitanie et de la zone logistique de Fondyre à la société LUMIN'TOULOUSE, comprenant le Marché de Rungis, la Poste Immo et la Caisse d'Épargne Midi-Pyrénées. Cette DSP a pris effet le 1<sup>er</sup> juillet 2017.

Dans le cadre de cette nouvelle gestion, nous avons la volonté d'améliorer le dispositif d'accès en restructurant le système de péage pour la zone du MIN mais également celle de La Vache.

Ce nouveau dispositif permettra de mieux contrôler les accès au Marché et d'identifier chacun des usagers, notamment par un système de carte à points, rendant possible l'exploitation des données, utiles à une bonne gestion. Le Marché sera ouvert 24h/24 et l'accès en sera facilité par le nouveau système ainsi que par l'ouverture d'une voie supplémentaire avenue de Fronton. Les procédures administratives seront également simplifiées.

Ce système sera opérationnel au 1<sup>er</sup> juillet 2018 et vous découvrirez dans ce document comment obtenir vos nouvelles cartes.



Rejoignez-nous   
[www.lgm-mintoulouse.com](http://www.lgm-mintoulouse.com)

toulouse  
métropole

avec  
Rungis  
MARCHÉ INTERNATIONAL



# ACTU

## PARTENARIAT D'ENVERGURE ENTRE LA COMMUNE DE BLAGNAC ET LE GRAND MARCHÉ

Dans une forte volonté de soutien et de dynamisation de la ceinture verte toulousaine, la commune de Blagnac et le Grand Marché MIN Toulouse Occitanie ont signé le 18 mai dernier une convention afin de permettre l'installation de nouveaux agriculteurs, notamment des jeunes, sur la commune. La priorité est donnée au maraîchage sur cette zone des «15 sols» dans des productions innovantes, de qualité, plébiscitées par les grossistes, les commerçants et la restauration. Ce projet novateur permettra la mutualisation des moyens mais aussi de la collecte, de la vente et de la livraison via le Grand Marché.



## LES JEUNES TALENTS DU MARAÎCHAGE SUR LE GRAND MARCHÉ

Le Grand Marché - MIN Toulouse Occitanie a accueilli le 25 mai la finale régionale de la 1<sup>ère</sup> édition du Concours des Jeunes Talents du Maraîchage, organisé par Légumes de France. Il a pour vocation de valoriser les producteurs de légumes, qui se distinguent par leurs pratiques et les projets qu'ils développent autour de leur exploitation.

## TOULOUSE À TABLE !

Le Grand Marché - MIN Toulouse Occitanie a accueilli le 29 mai dernier la soirée de lancement de l'événement Toulouse à Table en présence de Jean-Luc Moudenc, Maire de Toulouse Président de Toulouse Métropole ; Nathalie Mader du Conseil Régional ; Sandrine Fourreuses du Conseil Départemental de la Haute Garonne ; Philippe Robardey, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie Toulouse (CCIT) ; Vincent Aguilera, Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Haute Garonne ; Maguelone Pontier, Directrice du Grand Marché - MIN Toulouse Occitanie.

Au cours de cette soirée originale, les convives ont pu déguster les créations réalisées en ateliers «live cooking» des Restaurateurs du MIN et des alentours associées aux vins de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest et des produits du Grand Marché, avec la participation des lycées hôteliers de la Haute-Garonne et du CFA de Blagnac pour les buffets apéritifs et le service.



## 6000 PANNEAUX SOLAIRES SUR LA « HALLE FLEUR »

Mise en service en mars 2018 et située sur le toit « Halle Fleur », la centrale solaire photovoltaïque, composée de 6 000 panneaux a été inaugurée le 14 juin par Jean-Luc Moudenc, Maire de Toulouse. Les panneaux sont répartis sur une surface de 10 000 m<sup>2</sup> environ pour une puissance installée de 1,7Mw et une production annuelle attendue de 2 000 MWh environ. Elle permettra d'économiser environ 1 000 tonnes de CO<sub>2</sub> par an et représente l'équivalent de 800 foyers alimentés en électricité.

## LANCEMENT DE LA CAMPAGNE «MON AIL FRANÇAIS»

La campagne nationale « Mon Ail français » a été lancée officiellement le mardi 3 juillet à 11h au restaurant le Karo au Grand Marché MIN Toulouse Occitanie. Cette campagne est à l'initiative de l'ANIAIL, l'interprofession de l'ail.

## TOUR DE FRANCE

Le Grand Marché était partenaire de l'étape Carcassonne - Bannière de Luchon avec l'association SOLAAL. Pour cette occasion des dons de produits ont été organisés sur l'exploitation de Laurent Beauxis à Madiran au profit des Restos du coeur, de la Croix-Rouge française et des Banques alimentaires.

> «Les cuisiniers de la République à l'honneur au MIN», La Dépêche, 5 juillet 2018

> «Le MIN Toulouse Occitanie aujourd'hui et demain», Radio Présence - mars 2018

# ILS EN PARLENT...

# AU COEUR DU PRODUIT

PassionFroid travaille en permanence sur des démarches d'amélioration de ses recettes et sur la recherche de produits pour répondre à vos attentes. C'est de cette démarche qu'est née notre toute dernière gamme : La gamme Solutions Italie.

La cuisine italienne est aujourd'hui l'autre cuisine préférée des français. Une cuisine qui se modernise et s'adapte aux attentes des consommateurs avec de nouveaux concepts pour manger plus rapidement, manger mieux, manger plus simple. Nous vous proposons aujourd'hui 300 références, de l'entrée au dessert, pour réaliser vos menus italiens, parmi lesquelles nous avons développé, testé et sélectionné 38 nouveautés.



Start-up Oranges & Co est un concept innovant et éco-responsable de distributeurs automatiques de jus d'oranges frais pressées pour les entreprises et les professionnels de la restauration - hôtellerie.

Des oranges naturelles, des gobelets en amidon de maïs, et le retraitement des déchets pour le transformer en compost, électricité et prochainement en cosmétique à l'orange, Oranges & Co propose plus qu'un produit !

Allier le plaisir sain de boire un jus d'oranges frais pressées avec les bienfaits de la Vitamine C sur la Santé. Aujourd'hui nos clients se concentrent essentiellement sur Toulouse et ses alentours : Café les Illustres, Hôtel Ibis Styles, Boulangeries, Airbus, Aéroport Blagnac...

## UN PARTENARIAT AVEC LES JEUNES AGRICULTEURS

La Fédération des Marchés de gros et le syndicat Jeunes Agriculteurs (JA) ont signé ce jour, mercredi 4 juillet, sur le Grand Marché MIN Toulouse Occitanie, une convention de partenariat visant à renforcer leurs liens autour de l'approvisionnement en produits locaux et régionaux. Ceci en présence de l'ensemble des présidents JA de région et des représentants des MIN pour d'ores-et-déjà amorcer les discussions régionales.

Ce partenariat s'inscrit pleinement dans la continuité des Etats Généraux de l'Alimentation, répondant à la nécessité de faire évoluer le modèle économique alimentaire et à une demande forte des consommateurs sur l'accès à des produits de qualité et traçables qui privilégient le local, la saisonnalité et la durabilité des modes de production.

En présence de Stéphane Layani, Président du Marché International de Rungis, Jean-Jacques Bolzan, Président de la Fédération Nationale des Marchés de gros, Jérémy Decerle, Président de Jeunes Agriculteurs et d'une trentaine de participants JA et directeurs de Marchés de gros, cet événement a également donné lieu à une visite du Grand Marché avec notamment la présentation du carreau des producteurs. Un séminaire de présentation a permis le Grand Marché et plus largement les Marchés de gros comme des partenaires de premier plan pour la valorisation de la diversité de la production agricole et de ses savoir-faire.



# VERBATIM

Le Grand Marché avec notamment la présentation du carreau des producteurs. Un séminaire de présentation a permis le Grand Marché et plus largement les Marchés de gros comme des partenaires de premier plan pour la valorisation de la diversité de la production agricole et de ses savoir-faire.