

LE GRAND MARCHÉ



LE
GRAND
MARCHÉ

À LA UNE

LES NOUVELLES ENTREPRISES DU GRAND MARCHÉ

Oranges & Co 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 les transformer en compost, électricité et prochainement en cosmétique à l'orange, Oranges & Co propose plus qu'un produit !

(Photo 1 - Dorian OLMEDO et Thomas DURBAN)



Restaurant La Parenthèse La Parenthèse propose une carte de saison et un menu du jour mettant en valeur les produits frais du marché. Le restaurant vous accueille du petit déjeuner au déjeuner et sur réservation les soirs et week-ends. Vous pourrez également profiter de l'espace privatif pour tous vos événements. A bientôt ! (Photo 2 - Camille Baggio)

L'IFRIA Début 2019, l'équipe de l'antenne de Toulouse de l'IFRIA Occitanie prendra ses quartiers au Grand Marché. Acteur incontournable de la formation agroalimentaire, l'IFRIA y poursuivra ses missions au plus près des acteurs de la filière alimentaire. L'IFRIA Occitanie est composée de 2 antennes, une sur Montpellier et l'autre sur Toulouse. L'équipe Toulousaine est composée de 4 personnes dont la directrice Coraline NANCHE. Créé en 1997 par les branches professionnelles et les représentants salariés de l'industrie alimentaire, l'AREA (Association Régionale des Entreprises Alimentaires) et Coop de France, l'institut de formation a depuis formé plus de 3 000 diplômés. En 2018, plus de 360 apprenti(e)s suivent une des 13 formations IFRIA en Occitanie, du CAP au Master/Ingénieur. (Photo 3)

EDITO

LES MEILLEURS PRIMEURS RÉCOMPENSÉS AU GRAND MARCHÉ



Pour la première fois, le Grand Marché accueille la finale du concours « Un des meilleurs ouvriers de France », catégorie primeurs. Huit candidats participeront à la finale, les 21 et 22 octobre. Jean-Luc, Charlotte, Eric, Patrice, Rémi, Virginie, José, Yanick ... Ils ont une journée pour démontrer leur talent devant un jury d'exception !

Sur le carreau des producteurs du MIN Toulouse, les candidats auront 5 heures pour réaliser un étal de fruits et légumes sur un thème dévoilé le jour même de l'épreuve. Ensuite ils échangeront avec le public pour présenter leurs oeuvres et faire déguster les produits.

C'est avec une grande fierté que le Grand Marché accueille ces primeurs d'excellence. C'est aussi l'occasion de faire découvrir les fruits et légumes de notre terroir à un public varié réuni pour l'occasion. Enfin, nous sommes fiers de mettre à l'honneur le métier de primeurs et de valoriser la formation de CAP Primeurs.

ACTU

TOULOUSE À TABLE ET FÊTE DE LA GASTRONOMIE

L'événement Toulouse à Table a eu lieu du 4 au 13 septembre 2018. À cette occasion, et dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, le Grand Marché - MIN Toulouse Occitanie et Toulouse à Table ont organisé sur le Grand Marché, le 21 septembre dernier une immense photographie de famille. Avec les professionnels des métiers de bouche, les lycées hôteliers et les membres de ses confréries, cette photographie incarne à la fois tradition et excellence culinaire du territoire. Un déjeuner a été offert par les opérateurs du Grand Marché et de la région.



TOUS AU RESTAURANT

Le Grand Marché était partenaire de l'opération « Tous au Restaurant » qui s'est déroulée du 1^{er} au 14 octobre. Pendant 15 jours, il a été possible de déguster la cuisine de chefs étoilés, de bistrotiers contemporains ou de jeunes chefs talentueux. Michel Sarran a été choisi en tant qu'ambassadeur de l'Occitanie pour ce millésime 2018 de « Tous au Restaurant ». Le principe : « votre invité est notre invité ».



SHOWROOM RHD OCCITANIE

Le 3 octobre s'est tenu le Showroom RHD Occitanie, organisé par l'agence de développement Occitanie (Ad'Occ) à l'espace Diagora de Labège (31). Maguelone Pontier, Directrice du MIN Toulouse Occitanie est intervenue pendant ce forum pour évoquer le rôle du Marché dans l'approvisionnement local, la structuration des filières, les complémentarités entre la GMS et la restauration collective, les détaillants, etc. Ce Showroom a eu pour objectif de faire témoigner des acteurs de la production, de la distribution et de la transformation, engagés dans l'approvisionnement local, bio et de qualité.

LA SEMAINE DU GOÛT

A l'occasion de la Semaine du Goût, le Grand Marché a accueilli le 10 octobre des élèves de CP. Parce qu'il est indispensable de manger cinq fruits et légumes par jour, pour être en bonne santé ; parce que le goût s'apprivoise, s'apprend ou se découvre ; parce que la pédagogie autour de l'alimentation, de la cuisine, de l'histoire des produits comme de ceux qui les cultivent ou les commercialisent est essentielle ; les élèves, accompagnés d'une diététicienne et des acteurs du MIN, ont pu prendre une leçon de goût. Au programme : visite de la halle fruits et légumes, dégustation de produits, élaboration d'une recette et échange avec les professionnels ont animé cette journée sous le signe du Goût.



> « La photo de famille du monde de la gastronomie », La Dépêche, 22 septembre 2018

ILS EN PARLENT...

> « Le floc pousse ses sarments à Toulouse », La Dépêche.fr, 9 octobre 2018

AU COEUR DU PRODUIT

La Compagnie Fruitière, implantée au Grand Marché, est un groupe familial créé en 1938 à Marseille, spécialisé dans la production, le transport et la distribution de fruits, principalement des bananes. Il figure aujourd'hui parmi les leaders en Europe avec 900.000 tonnes distribuées.

En tant que premier producteur de fruits de la zone Afrique-Caraïbe-Pacifique, la Compagnie Fruitière met en œuvre une démarche de production responsable via une politique volontariste. Elle intègre le respect des travailleurs et de l'environnement au cœur de ses pratiques. En témoignent notamment sa position de premier producteur mondial de bananes certifiées Fairtrade Max Havelaar ou le fort développement de sa production certifiée en agriculture biologique.



Installées dans le Tarn et Garonne depuis trois générations, c'est toujours avec la même passion que les pépinières Séguéla produisent en plein air des fleurs coupées de juin à octobre. Sur le Grand Marché, tous les mardis et vendredis matin, Michèle vend ses dahlias, lys, glaïeuls, tournesols, statice et autres fleurs de saison. Sa fidèle clientèle est soucieuse de maintenir une production locale. Unique dans la région, elle propose plus de 150 variétés de dahlias. Ainsi, il y a toujours une variété qui s'adapte à tous les styles de compositions ou de bouquets. Délicats, les dahlias font l'objet de toute les attentions afin de garantir un maximum de fraîcheur et de qualité. Bientôt, les premières gelées mettront fin à l'activité et Michèle rentrera patiemment les tubercules entreposés dans des caisses en attendant les beaux jours pour les replanter et préparer la saison prochaine.

DES OFFRES DE FORMATION POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE AVEC L'IFRIA

L'IFRIA Occitanie propose des formations répondant aux besoins des branches professionnelles de l'industrie alimentaire : 350 apprentis sont formés chaque année ainsi que 300 salariés en formation continue. L'IFRIA affiche un taux de 80 % d'insertion professionnelle dans l'industrie alimentaire !

L'offre de formation par apprentissage se décline en plusieurs secteurs : la production (opérateur de production, conducteur de machine/ligne, technicien viti-vinicole et responsable de production) ; la qualité, l'innovation (assistant qualité, R&D et responsable QHSE, R&D) ; la maintenance (technicien de maintenance) et enfin, le commerce, marketing et management (chef de secteur, cadre commercial, manager de rayon en grande distribution et adjoint/directeur en grande distribution).

Afin de répondre au plus près de la demande des industries alimentaires, l'IFRIA Occitanie s'est entourée de nombreux partenaires pédagogiques : le CFA Académique de Toulouse, le CFA agricole du Gers, le CFA agricole de l'Aveyron, le CFA agricole de l'Hérault, le CFPPA de la Roque, l'école d'ingénieurs de Purpan, l'école supérieure La Raque, Formeum de la CCI Gard, Montpellier Management et enfin, Montpellier Supagro.

VERBATIM



AGENDA

- **Le 18 octobre**, pour la troisième fois, le Grand Marché et Pôle Emploi organisent un job dating, de 8h à 12h30.
- **Le 22 octobre**, les candidats de la finale nationale Meilleur Ouvrier de France « MOF primeur » s'affronteront sur le carreau des producteurs du Grand Marché.
- **Le 13 novembre**, Interbio organise au Grand Marché la Journée Bio d'Occitanie.
- **Le 23 novembre**, le Grand Marché accueillera la Journée d'Actualité du CNFPT sur le thème « L'Achat local en restauration collective » de 6h à 16h.
- **Le 30 novembre**, la Fédération Nationale des Marchés de gros de France organise sa Journée nationale au Sénat sur le thème « Les Marchés de gros : 1^{ères} plateformes françaises d'approvisionnement de produits locaux ».

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 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.

OFFRES / SERVICES

3. A partir du 1er janvier 2019, le Grand Marché testera une solution d'approvisionnement mutualisé et propre aux primeurs du Marché Victor Hugo. Une livraison du dernier km qui pourrait s'étendre à d'autres commerces dans les mois à venir. Si vous êtes intéressé, veuillez contacter accueil@min-toulouseoccitanie.fr.



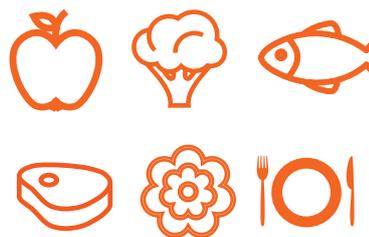
Installer votre entreprise au Grand Marché, pensez-y !

Au coeur de la région Occitanie, le Grand Marché situé à 4 km du centre-ville de Toulouse se positionne comme un véritable levier économique métropolitain et régional. Pourvoyeur de 900 emplois directs et 6 600 emplois indirects, le MIN Toulouse Occitanie s'établit sur une surface de 18 hectares et génère un chiffre d'affaires avoisinant les 333 M€, correspondant notamment au flux des quelque 227 000 tonnes de denrées alimentaires qui y transitent.

Particulièrement accessible par de nombreux moyens de transport et propice au business alimentaire, le Grand Marché propose une offre de locaux commerciaux sur une surface totale de 1020 m² divisés en surfaces modulables (surfaces disponibles à partir de 12 m²), accompagnés d'un panel de services, à des tarifs attractifs. Plus d'informations : location@min-toulouseoccitanie.fr - 05 61 47 68 48



LES SECTEURS



			
148	339	3 000	333
entreprises	producteurs	acheteurs	millions de CA

REJOIGNEZ-NOUS !

Demandez votre macaron à l'accueil du Grand Marché


Créateurs de proximité



Je m'approvisionne localement
en qualité et en fraîcheur
auprès de mon Marché de gros



Rejoignez-nous  
www.lgm-mintoulouse.com

toulouse
métropole

avec 
MARCHÉ INTERNATIONAL