

# LE GRAND MARCHÉ



## À LA UNE

### LES VENTES SAUVAGES DE FRUITS ET LÉGUMES SE MULTIPLIENT

L'article L310-2 du Code de Commerce permet d'effectuer des ventes au déballage. Mais l'imprécision de ce texte a entraîné de nombreuses dérives, les ventes au déballage devenant des ventes sauvages.

Un petit déjeuner débat, organisé conjointement par l'Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits et Légumes (l'UNCGFL), Saveurs Commerces et la Fédération des Marchés de Gros de France (FMGF), en présence de leurs présidents Christian Berthe, Christel Tesseydre et Jean-Jacques Bolzan, s'est déroulé le 15 janvier 2018

autour de cette problématique. Après une visite du Grand Marché MIN Toulouse Occitanie, le débat a porté sur les impacts des ventes sauvages pour les consommateurs et la filière ; l'engagement des professionnels dans la valorisation des fruits et légumes ; les achats des consommateurs en fruits et légumes ainsi que le plan d'action de la filière.

#### Les demandes :

Les acteurs de la filière fruits et légumes défendent la liberté du commerce dans le cadre d'une concurrence loyale. Ils demandent le renforcement du régime actuel des ventes au déballage de fruits et légumes afin de préserver son caractère exceptionnel et de maintenir un niveau de garantie satisfaisant des marchandises pour le consommateur. La filière souhaite la constitution d'un groupe de travail réunissant des représentants des pouvoirs publics locaux et nationaux, des députés et sénateurs et des responsables des services de contrôle. L'objectif serait de proposer des modifications législatives et d'organiser avec les services concernés des plans de contrôles efficaces assortis de sanctions dissuasives. Les professionnels, enfin, espèrent resserrer les liens avec les associations de consommateurs et qu'elles se fassent le relais des bonnes pratiques de ces acteurs afin de sensibiliser les consommateurs à un achat qualitatif et responsable.



## EDITO



### LES BATTLES DU GRAND MARCHÉ

Dans le cadre de son partenariat avec le célèbre club de Rugby, le Grand Marché a réuni des hommes et des femmes chefs de cuisine pour s'affronter dans des « battles » autour des beaux produits de notre terroir. Les jurys d'exception dont Michel Sarran et Stéphane Plaza faisaient partie ont, plus que jamais, valorisé la qualité de la gastronomie Toulousaine !

Le Grand Marché a commencé son partenariat avec le Stade Toulousain en décembre dernier. Pour cette nouvelle édition, le Grand Marché MIN Toulouse Occitanie a mis à l'honneur le 11 mars 2018 en avant-match les produits et les femmes d'Occitanie à l'occasion d'une battle de Cheffes sur le thème du goûter. La gagnante Sabrina Bordenave d'«Éclat de Choux» a affronté Justine Seguin, « Aux Pieds Sous la Table », toutes deux accompagnées de joueuses de l'équipe du Stade Toulousain féminin en qualité de commis. Stéphane Plaza était notamment le président du jury.

Le Grand Marché remercie les entreprises du MIN participantes et notamment les entreprises Blampin, Sodirex Lacroix, Artisans et Terroirs, Sublim'Aromes.

# ACTU

## LE GRAND MARCHÉ PRÉSENT AU SMARHT

La 5<sup>ème</sup> édition du Salon des métiers de l'alimentation et de l'hôtellerie et de la restauration (SMARHT) rendez-vous incontournable des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche s'est déroulé pendant quatre jours à Toulouse.

Le Grand Marché était présent sur un stand commun avec ses partenaires : Sodirex Lacroix, Produit sur son 31, IFOPCA Toulouse, Artisans et Terroirs, Atouts Vins, Promocash, Oranges&Co et RV Primeurs. Lors de ces quatre jours, le Grand Marché a également réuni ses principaux acteurs économiques au restaurant des Maîtres Restaurateurs.



## LE GRAND MARCHÉ FÉLICITE LE GAGNANT DE L'OSCAR MIDI OLYMPIQUE

Antoine Dupont, joueur du Stade Toulousain et de l'équipe de France a reçu l'Oscar du Midi Olympique. Des opérateurs du Grand Marché, Sublim'Arômes, Atouts Vins, Sodirex Lacroix, Guivarc'h et les Etablissements Fayos lui ont offert un panier gourmand de 35 kg de produits frais et gastronomiques (caviar, terrines, fruits, jus...).



## LAURÉAT DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

Vendredi 2 mars, au Salon de l'Agriculture, Stéphane Travert, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, a annoncé les lauréats de l'appel à projets 2017 du Programme national pour l'Alimentation. Parmi eux, Toulouse Métropole, représentée par François Chollet, Vice-Président de Toulouse Métropole en charge de la contractualisation métropolitaine, a été retenue pour son projet incluant le Grand Marché « Rapprocher les consommateurs de la Métropole toulousaine des producteurs régionaux ».

## LE CONGRÈS DE L'UNCGFL

Du 16 au 18 mars s'est tenu le Congrès de l'Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits et Légumes (UNCGFL) à Barcelone. Il rassemblait pendant trois jours une partie des grossistes en fruits et légumes et ce fût l'occasion pour le Grand Marché de présenter sa nouvelle organisation et de créer des liens avec ces derniers. Par ailleurs, Maguelone Pontier, directrice du Grand Marché a participé à l'Assemblée Générale de la Fédération des Marchés de Gros de France organisée parallèlement au Congrès le vendredi 16 mars.

> «Ventes sauvages : le ver est dans le fruit», La Dépêche.fr - février 2018

# ILS EN PARLENT...

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

# AU COEUR DU PRODUIT

L'histoire de ce Jambon cuit de qualité supérieur est assez particulière. Le Jambon le Grand Quercy, c'est la madeleine de Proust de la famille Lacroix.

Pour aller au bout de cette démarche, avec un maître Artisan de la région, l'entreprise a choisi de ne fabriquer le Grand Quercy qu'avec des jambons de cochons du Quercy (élevés dans les départements 46-12-82-81). Ces porcs sont nourris à plus de 70% de maïs, blé et orge. Fabriqué lentement, ce jambon est mis au repos après le salage et est ensuite cuit sous vide pour garder tout son moelleux. «C'est un produit Lacroix, la signature du Bon Goût et nous en sommes fiers».



Favarel est spécialisé dans l'expédition de fruits origine sud depuis 40 ans mais nous aimons aussi sourcer les meilleurs fruits de nos producteurs régionaux ! Dénicher les meilleures saveurs locales fait partie de notre culture, et nos équipes ont l'expertise pour trouver de nouveaux partenaires régionaux. Nous souhaitons aussi devenir les spécialistes du circuit court car c'est l'intérêt de tous, du producteur au consommateur. C'est le cas pour cette fraise gariguette produite par un petit producteur de la région de Marmande. Le travail exceptionnel de ce producteur permet de proposer au consommateur une fraise cueillie à maturité avec un parfum qui suscite l'envie ! Quant au goût, sa chair ferme et savoureuse légèrement acidulée enchantera toutes les salades et desserts ! A consommer sans modération !

## PROJET D'INSTALLATION DE JEUNES AGRICULTEURS À BLAGNAC

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, souhaitent collaborer 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 pourrait permettre la mutualisation des moyens mais aussi de la collecte, de la vente et de la livraison via le Grand Marché.

Une attention clairement durable est donnée à ce projet : par un large appel à candidature, par le recours au financement participatif et enfin par l'approche circulaire du projet (récupération des eaux de pluie, valorisation de la chaleur fatale, recyclage des déchets, modes de production biologiques et raisonnés...). Cette convention sera signée le 18 mai par Joseph Carles, Maire de Blagnac et la direction du Grand Marché, sur le MIN.

Pour atteindre ces objectifs, des groupes de travail seront créés, avec un pilote-rapporteur, pour plus d'efficacité. «La commune de Blagnac et le Grand Marché deviendraient ainsi, un laboratoire expérimental et innovant au service de la production locale et de la vitalité des commerces alimentaires de proximité».

## VERBATIM



# AGENDA

- Du 24 au 26 avril, le Grand Marché participera au MEDFEL, Salon professionnel de la distribution de fruits et légumes / Bassin Méditerranéen à Perpignan, sur le stand de la Fédération des Marchés de Gros de France et de l'UNCGFL.
- Du 11 au 27 mai aura lieu la Fête Internationale des Marchés.
- Le 18 mai et le 10 juillet, le Grand Marché sera partenaire des FitDays MGEN à Albi, triathlon pour enfants et adultes.
- Le 19 mai, le Grand Marché sera partenaire du Pique-Nique des Chefs, organisé par les Voies Navigables de France en faveur de la sauvegarde des abords du Canal du Midi.
- Le 25 mai, organisation de la finale Sud Ouest des Jeunes Talents du maraîchage sur le Grand Marché.
- Le 29 mai, le Grand Marché accueillera le lancement de l'événement Toulouse à Table.
- Du 14 au 24 juin, le Grand Marché sera partenaire de la Fête des fruits et légumes frais.
- Le 3 juillet, le Grand Marché recevra les Jeunes Agriculteurs pour la signature d'une convention nationale avec les Marchés de Gros de France.

## OFFRES / SERVICES

### 1. Macaron «Créateurs de proximité»

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018, les commerçants s'approvisionnant au Grand Marché pourront accoler à leur vitrine un nouveau macaron ; une bannière commune pour afficher la qualité de l'origine des produits à des consommateurs en demande de traçabilité.

Le macaron «Créateurs de proximité» est disponible à l'accueil du Grand Marché.

2. Dès la fin de l'année, le Grand Marché testera une solution d'approvisionnement mutualisé et propre aux primeurs du Marché Victor Hugo. Une livraison du dernier kilomètre qui pourrait s'étendre à d'autres commerces dans les mois à venir.

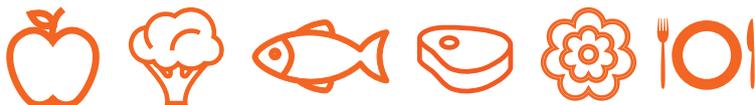
Si vous êtes intéressé, veuillez contacter [accueil@min-toulouseoccitanie.fr](mailto:accueil@min-toulouseoccitanie.fr)

3. 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.

4. Le Grand Marché propose un emplacement saisonnier ou annuel aux portes du centre-ville pour les producteurs de la Haute-Garonne et départements limitrophes ainsi que des solutions de livraison, l'accès à 3200 clients et 3 jours de marché (lundi, mardi, mercredi & vendredi). Pour candidater, contactez [accueil@min-toulouseoccitanie.fr](mailto:accueil@min-toulouseoccitanie.fr)

5. Changement du contrôle d'accès : les péages font peau neuve au Grand Marché dès le 1<sup>er</sup> juillet 2018 pour plus de fluidité et d'efficacité ! Un livret à destination de l'ensemble des usagers du Marché sera distribué et disponible à l'accueil dès le mois de mai.

## LES SECTEURS



148

entreprises



339

producteurs



3 000

acheteurs



333

millions de CA

Créateurs de proximité



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



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

toulouse  
métropole

avec   
MARCHÉ INTERNATIONAL