

# LE GRAND MARCHÉ



## À LA UNE



### UNE NOUVELLE ENTREPRISE AU GRAND MARCHÉ

Sandrine Bouquet, 35 ans, infirmière depuis 15 ans, a décidé de devenir entrepreneur et de créer l'entreprise « Trajectoire Bio » qui a pour objectif de proposer une nouvelle offre de produits de snacking bio et « sans gluten » dans une démarche de développement durable. Sa marque, « trois petits points », propose des sandwichs bio et sans gluten, préparés à base de produits frais et de saison. Le projet consiste à développer une unité de production pour ces produits destinés à la vente aux professionnels de la distribution et à des revendeurs indépendants.

La mise en avant des producteurs locaux accompagnant la marque est une des valeurs de l'entreprise, avec la priorité donnée aux circuits courts pour permettre un maximum de traçabilité et de transparence pour le consommateur et une rémunération juste aux producteurs. L'implantation de l'entreprise en région Occitanie est une chance, c'est la première région française en surfaces

agricoles bio. La dimension « santé » est également au cœur du projet avec la certification sans gluten et bio. Cette orientation touche personnellement Sandrine Bouquet qui a un enfant intolérant au gluten.

La possibilité d'intégrer le Grand Marché pour développer ce type d'activité est une « opportunité exceptionnelle » pour Sandrine Bouquet. L'entreprise se trouvera au cœur du système avec un approvisionnement et surtout une distribution grandement facilitée par son implantation. L'entreprise s'installera dans des locaux fraîchement rénovés, ce qui lui permettra de développer son activité et d'élargir petit à petit sa zone de distribution ainsi que d'augmenter le nombre d'emplois créés.

## EDITO

### UNE ANNÉE RICHE AU GRAND MARCHÉ

2018 fut une année riche en changement : un système d'accès permettant un passage plus fluide et un marché plus connecté. Preuve en est, la fréquentation du site est en légère hausse pour la première fois ! Félicitons-nous de cette victoire et remercions l'ensemble des usagers pour leur compréhension durant la mise en place de ces nouveaux péages. 2018 fut aussi l'année du renouveau avec des agrandissements et des nouveaux arrivants : 8 nouveaux producteurs, les restaurants « La Parenthèse » et « La Brasserie du Marché », les entreprises Oranges & Co, l'Institut de formation des industries alimentaires (IFRIA), Trajectoire Bio, Les Fermiers Occitans et enfin, l'école de Thierry Marx « Cuisine mode d'emploi (s) ». Bienvenue à eux !

Ces nouveautés concrétisent la feuille de route du Grand Marché : une offre physique diversifiée avec, notamment, un pavillon de la gastronomie et une ouverture aux nouveaux services comme la digitalisation du marché ainsi que la logistique du dernier kilomètre.

2018 fut également riche d'événements : la rencontre, à l'Élysée, d'une délégation du Grand Marché avec le Président de la République, le Salon REGAL, la journée Bio d'Occitanie, l'organisation d'un Job Dating, la finale nationale Meilleur Ouvrier de France Primeur, la finale Sud-Ouest des jeunes talents du maraîchage, les cuisiniers de la République à l'honneur au Grand Marché, la participation à la journée nationale de la Fédération des Marchés de gros de France, le lancement de Toulouse à Table... C'est certain, la notoriété croissante du marché concourt à son attractivité nouvelle ! Enfin, au regard des actualités de fin d'année, je suis consciente de l'impact des différents mouvements sociaux sur l'activité de vos entreprises, je vous souhaite à tous une reprise dynamique, avec, à vos côtés, une direction convaincue du nouveau souffle impulsé au Grand Marché ! Excellente année 2019 à tous !

Maguelone PONTIER, Directrice du Grand Marché



# ACTU

## DÉCOUVRIR LES PRODUITS BIO D'OCCITANIE

Les producteurs et transformateurs bio de la région Occitanie se sont donnés rendez-vous le 13 novembre au Grand Marché pour découvrir l'offre bio régionale, sa qualité et toute la diversité de sa gamme : fruits et légumes, pain, miel, biscuits, céréales et légumineuses, fromages, yaourts, charcuteries, viandes, boissons (hors vins), conserves, confitures, tartinables, huiles, vinaigre, produits innovants, plats préparés, snacking ... Cette journée, reconduite en 2019, a pour objectif d'améliorer la connaissance entre les producteurs et transformateurs..



## FOCUS SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Une journée d'actualité a été organisée, le 23 novembre au Grand Marché, sur l'achat local en restauration collective avec un focus sur les fruits et légumes. Au programme : des ateliers thématiques sur l'offre régionale, des interventions pour comprendre les bases juridiques et législatives de la rédaction d'un cahier des charges, un espace rencontre entre fournisseurs et acheteurs...



## FINALE MOF PRIMEUR 2018

Le Grand Marché MIN Toulouse Occitanie a accueilli les 21 et 22 octobre 2018, au coeur du carreau des producteurs, la finale nationale du Concours Meilleur Ouvrier de France Primeur. A l'issue des épreuves orales et pratiques, 4 Lauréats se sont vus décerner le prestigieux titre MOF Primeur : Jean-Luc Botti de Chambéry, Charlotte Entraigues de Royan, Eric Frabre de Muret (le candidat occitan de l'épreuve) et Patrice Richard de Reims. Pour rappel, 8 candidats étaient en lice pour cette édition.

## SALON RÉGAL

Du 13 au 16 décembre, le Grand Marché a participé au Salon REGAL au Parc des expositions de Toulouse. De nombreuses entreprises du MIN Toulouse Occitanie étaient présentes : Artisans et Terroirs, l'Association des producteurs du Grand Marché, les Banques Alimentaires, Guivarc'h, L'Appétit Suprême, Mon Panier de Campagne, Oranges & Co et Sublim'Arômes. Des ateliers ludiques pour petits et grands ont également animé ces quatre jours, comme le vélo à smoothies ou encore l'exposition de fruits et légumes. Un Régal !



> « Thierry Marx ouvre une école de cuisine à Toulouse », La Dépêche, 14 décembre 2018.

# ILS EN PARLENT...

> Interview de Maguelone Pontier et Jean-Jacques Bolzan sur France 3 Occitanie à 9h50 dans l'émission Ils en parlent de Mickaël Potot, le 18 décembre 2018.

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/emissions/9h50-occitanie>

# AU COEUR DU PRODUIT

## Le piment, un produit toulousain

Cécile Parise est issue d'une famille d'agriculteurs. Après des études en histoire de l'Art et un master 2 en poche, elle décide de finalement se consacrer à l'agriculture. Elle cultive aujourd'hui une trentaine de variétés de piments (dont certains parmi les plus piquants du monde), des courges (les courges acorn ou la Melonette jaspée de Vendée par exemple), et une quinzaine de variétés d'aubergines. Ces variétés viennent d'Asie, d'Afrique, d'Amérique du Nord ou du Sud, et se développent très bien à Castelmaurou. « Ma sensibilité pour l'art est ce qui me pousse à toujours être en recherche de légumes aux formes et couleurs différentes, de créer des mélanges de produits aussi jolis à regarder que bons à manger. Et les poivrons, aubergines, piments et courges sont les produits que je prends le plus de plaisir à cultiver, car les variétés sont innombrables et les goûts toujours différents. La notion de goût est d'ailleurs primordiale pour moi ! », explique Cécile Parise. Pour elle, s'installer sur le carreau du Grand Marché est l'occasion de faire découvrir ses produits à un éventail plus vaste de clients, qu'ils soient restaurateurs ou vendeurs.



## THIERRY MARX S'INSTALLE AU GRAND MARCHÉ

● **Pourquoi avez-vous décidé de vous implanter au MIN spécifiquement ?**  
Il y a un an, la directrice du MIN de Toulouse, Maguelone Pontier a sollicité Thierry Marx. Toulouse est une grande ville avec un large bassin d'emplois dans les métiers de la restauration et le MIN un vrai poumon économique qui cherche à recruter. Pour nous c'était cohérent d'y ouvrir une école. Le projet a ensuite reçu l'appui des collectivités locales et de la préfecture. Nous nous y installerons ce printemps au cœur même du MIN dans un bâtiment de 1200m<sup>2</sup> ce qui en fera la plus grande de nos écoles !

● **Quelles formations sont proposées ? Quels diplômes ? Combien d'élèves attendus ?**

Dans un premier temps, Cuisine Mode d'Emploi(s) Toulouse proposera des formations en cuisine, puis en boulangerie et probablement d'autres (service en restauration et éventuellement en produits de la mer) en lien avec les besoins du territoire. Un restaurant et une boulangerie d'application seront aussi créés. Les formations que nous proposons sont très opérationnelles et ont toutes le même format : 11 semaines (8 en centre de formation et 3 en stages en entreprise). Dans nos écoles, les stagiaires passent 280 heures derrière les fourneaux autant que pour un CAP cuisine.

● **Quels sont les compétences que vous attendez de vos élèves quand ils viennent s'inscrire à l'école ? Quelles sont les qualités que vous encouragez ?**

Nos formations s'adressent en premier lieu à un public éloigné de l'emploi et/ou de l'école et attiré par le milieu de la restauration mais qui n'a pas envie ou pas la possibilité de se lancer dans une formation de type CAP qui dure un ou deux ans. Pour candidater il faut être majeur, inscrit à pôle emploi et surtout être très motivé ! Comme le chef Thierry Marx a coutume de dire, « votre passé ne nous intéresse pas, seule votre motivation compte ! Pour réussir il faut se donner les moyens. »

● **Quels sont les produits du terroir que vous allez mettre en avant à l'école ?**

Nos écoles travaillent uniquement avec des produits frais, de saison provenant de l'élevage et du maraichage locaux.

● **L'école est gratuite, reconnue par l'Etat et la profession, pourquoi avoir choisi la gratuité ?**

Nous avons fait le constat que les formations aux métiers de la restauration excluaient des publics en situation de précarité. Nous avons fait le choix de nous adresser à ce public.

Le financement de nos formations est donc assuré par des fonds publics et privés, les parcours sont totalement gratuits pour nos stagiaires. Nous leur prêtons le temps de la formation des vêtements professionnels et une mallette d'ustensiles. En contrepartie, nous attendons un engagement total de la part de nos stagiaires (présence et ponctualité) pendant la formation ainsi qu'une recherche active d'emploi ou création d'entreprise.

La plupart de nos stagiaires travaillent à l'issue de leur parcours de formation dans des restaurants ou des traiteurs. D'ailleurs, certains font le choix de créer leur propre établissement souvent en travaillant avec des producteurs locaux dont nombre d'entre eux sont présents au sein du MIN de Toulouse.

## VERBATIM



# AGENDA

- **Les 23 et 24 janvier**, le Grand Marché est partenaire du Congrès de la Fédération des producteurs de fruits à Moissac.
- **Le 15 février**, le Grand Marché sera partenaire et jury de la Coupe Georges Baptiste, Concours des élèves et professionnels maîtres d'hôtel.
- **Le 23 février à 15h**, dans le cadre de son partenariat avec le stade Toulousain, le Grand Marché organisera des ateliers antigaspi destinés aux enfants, à l'occasion du match Toulouse / Montpellier.
- **Du 23 février au 3 mars**, le Grand Marché participera au Salon International de l'Agriculture à Paris.
- **Le 22 mars, dès 6h du matin**, le Grand Marché organisera son Brunch MIN' de Chefs en partenariat avec Tables & Auberges de France, dans le cadre de la Fête de la gastronomie / Goût de France. Inscription : [accueil@min-toulouseoccitanie.com](mailto:accueil@min-toulouseoccitanie.com).
- **Du 22 au 25 mars**, l'UNCGFL (Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits et Légumes) tiendra son Congrès annuel à Saint Pétersbourg.

1. Fibre : les entreprises du Marché intéressées par la fibre sont invitées à se faire connaître à l'accueil afin de mutualiser et de disposer des meilleurs tarifs.

2. Nouveau système d'accès : le nouveau système d'accès a été mis en place ainsi qu'une nouvelle grille tarifaire basée sur un système plus souple et réaliste. Afin de bénéficier de ces avantages, pensez à vous encarter et / ou recharger votre compte auprès de l'accueil du Grand Marché.

## OFFRES / SERVICES

3. Nouveau règlement intérieur : le règlement intérieur 2019 est disponible à l'accueil.

4. Pavillon de la gastronomie : le pavillon fleurs s'ouvre au printemps 2019 pour accueillir le secteur gastronomique. Acheteurs et (futurs) locataires du marché, n'hésitez pas à vous rapprocher de l'accueil pour obtenir plus d'informations !

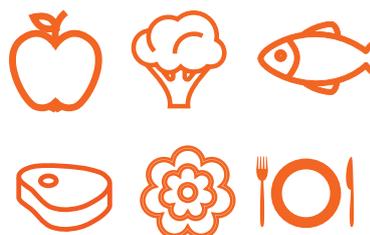


### Installez votre entreprise au Grand Marché, pensez-y !

Au cœur 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 quelques 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 m<sup>2</sup> divisés en surfaces modulables (surfaces disponibles à partir de 12 m<sup>2</sup>), accompagnés d'un panel de services, à des tarifs attractifs. Plus d'informations : [location@min-toulouseoccitanie.fr](mailto:location@min-toulouseoccitanie.fr) - 05 61 47 68 48

## LES SECTEURS



|             |             |              |                |
|-------------|-------------|--------------|----------------|
|             |             |              |                |
| <b>148</b>  | <b>339</b>  | <b>3 000</b> | <b>333</b>     |
| 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](http://www.lgm-mintoulouse.com)

toulouse  
métropole

avec **Rungis**  
MARCHÉ INTERNATIONAL