

LE GRAND MARCHÉ



À LA UNE

LES NOUVELLES ENTREPRISES DU GRAND MARCHÉ



William Villeneuve

Christine Huppert

CERFRANCE

Cerfrance est le premier réseau associatif de conseil et d'expertise comptable en France et regroupe 9 200 entreprises adhérentes. Pour chaque secteur d'activité et chaque projet ou question, Cerfrance assure des conseils spécialisés dans l'agriculture, le commerce, l'artisanat, les services, l'énergie, le monde équin, la viticulture pour les PME, TPE, profession libérale, association ou particulier. Cerfrance Gascogne Occitanie, c'est 60 ans d'histoire aux côtés du monde agricole et donc une connaissance intime des spécificités de ces activités. C'est dans cette logique que l'entreprise souhaite se rapprocher de l'importante plateforme agricole que représente le Grand Marché.

DELANCHY

Depuis 1968, DELANCHY Transports est un groupe familial et indépendant, spécialisé dans le transport et la logistique de produits frais sous température dirigée positive. Une expertise de plus de 50 ans qui permet aujourd'hui au Groupe DELANCHY de répondre à tous types de demandes, des plus petits clients aux grands groupes de l'agroalimentaire et de la distribution.



EDITO

ESSAI TRANSFORMÉ POUR LA 1^{ÈRE} EDITION DU SMAC

Le SMAC, Salon des Métiers Agroalimentaires et Culinaires, organisé par le GNI, Pôle Emploi, Toulouse Business School au MIN Toulouse Occitanie et soutenu par la Région Occitanie et Toulouse Métropole, a ouvert ses portes pour sa première édition le lundi 3 juin au Grand Marché.

Ce rendez-vous a réuni un grand nombre d'entreprises des filières agroalimentaires et culinaires ainsi que les acteurs de l'emploi et de la formation. 700 entretiens ont été passés et 61 personnes recrutées directement à l'issue du salon.

Trois temps forts ont été proposés au millier de visiteurs : une exposition temporaire « Fil Food » où près de 50 entreprises de la fourche à la fourchette et écoles ont présenté leur activité et partagé leur passion avec le public, un cycle de conférences autour des métiers de bouche de demain et un job Dating.

La journée s'est clôturée par l'inauguration de l'école de Thierry Marx, Cuisine Mode d'emploi(s) en présence de la Ministre du Travail, Muriel Pénicaud, le Préfet de Région Etienne Guyot, la Présidente de la Région Carole Delga, le Président de Toulouse Métropole Jean-Luc Moudenc, et de nombreuses personnalités.

Un immense merci à l'ensemble des acteurs du marché pour leur mobilisation ; le succès de cette première édition laisse présager un nouveau salon en 2020 !





TOUS À L'ÉLYSÉE

Les nouveaux locataires du Grand Marché ont rencontré le Président de la République, Emmanuel Macron et le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Didier Guillaume, aux côtés de Stéphane Layani, PDG du Marché International de Rungis, à l'occasion de la traditionnelle remise du Muguet le 1er mai au Palais de l'Élysée.

LES OSCARS DU MIDI OLYMPIQUE

Cette année encore, le Grand Marché a été partenaire du Stade toulousain et des Oscars du Midi Olympique. Le trois-quarts du Stade Toulousain, Sofiane Guitoune, a reçu le trophée le 13 mai au Casino Barrière. Il recevra tous les mois pendant un an une sélection de produits du Grand Marché.

LANCEMENT MADE IN VIANDE

La Brasserie du Marché a accueilli, le 22 mai dernier, le lancement de l'opération Made In Viande 2019. Objectif de cette rencontre, promouvoir la filière et permettre d'ouvrir une conversation sincère et transparente avec les consommateurs. Le 24 mai, des lycéens sont venus visiter le Grand Marché, dans le but de leur faire connaître ce lieu si incontournable.

TROPHÉE DU PETIT DÉJEUNER GOURMAND

Le Grand Marché a été partenaire du 3^{ème} Trophée du Petit Déjeuner Gourmand le 19 juin à Paris auquel concourait le restaurant du MIN « La Parenthèse ».

LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

À l'occasion de la Fête des fruits et légumes frais qui s'est déroulée dans toute la France du 14 au 23 juin, le Grand Marché MIN Toulouse Occitanie a fêté l'événement le vendredi 21 juin de 10h à 14h. Proposée par Interfel, la Fête des fruits et légumes frais s'est installée sur le carreau des producteurs du Grand Marché et a accueilli 4 classes élémentaires. De nombreux ateliers ont été proposés pendant cette matinée : l'atelier des 5 sens, un vélo à smoothie, Oranges & Co, un corner photo, une exposition « Plaisir, vitamines et bien dans mes baskets », une chorégraphie de Frutti et Veggi, les vedettes de l'événement, des jeux de l'oie et memory autour des fruits et légumes, un atelier découverte des fruits et légumes organisé par les producteurs du Grand Marché, une rencontre avec Soulage Favarel, grossiste en fruits et légumes et enfin, un quizz Frutti et Veggi .



> TV des chefs « Smac, une première réussie »
17 juin 2019

ILS EN PARLENT...

> France Bleu Occitanie : « Le grand Chef Thierry Marx a ouvert son école "Cuisine Mode d'Emploi(s)" à Toulouse »
Jeudi 6 juin 2019

AU COEUR DU PRODUIT

HOOPE

Hoope est une jeune startup toulousaine créée par Alexis Lesly-Veillard et Christophe Sovran qui vient de s'installer au Grand Marché. Leur but : valoriser tout le potentiel nutritionnel des super-aliments dans des produits gourmands, riches en nutriments, 100% naturels et made in France. Tous leurs produits sont également BIO, sans huile de palme, sans additifs et conviennent aux régimes vegans. Aujourd'hui ils disposent de 2 gammes afin d'allier gourmandise et richesse nutritionnelle dès le petit déjeuner : deux pâtes à tartiner à la spiruline, goût Chocolat-Noisettes ou Amandes ainsi que deux mueslis croustillants Super-graines & Spiruline, goût Chocolat ou Fruits Rouges.



Les melons à l'honneur

Les premiers melons sont arrivés au carreau des producteurs du Grand Marché, MIN Toulouse Occitanie. Ils proviennent de l'entreprise VERI'GOOD de Belfort de Quercy.

« Nous avons trouvé sur ce Marché dynamisme et l'envie d'avancer »

Nicolas Marcinkowski - Directeur opérationnel
Fermiers Occitans / Larroque

• Pouvez-vous présenter votre groupement de producteurs ?

Les Fermiers Occitans, filiale à 100% d'Arterris (acteur historique du Sud de la France, Arterris fédère plus de 25 000 agricultrices et agriculteurs), produit 550 000 canards gras par an et 650 000 lapins. Nous travaillons sur canards gras IGP Sud-Ouest venant de notre propre production, en circuit court. Nous assurons également la transformation de nos produits, en crus, cuits, sur plusieurs réseaux de distribution. Les Fermiers Occitans c'est aussi 6 magasins de vente directe aux consommateurs, de la fourche à la fourchette. Nous sommes fiers de nos racines et de maîtriser nos productions de l'amont jusqu'à l'aval.

• Quels sont les atouts pour Les Fermiers Occitans de se trouver au sein du Grand Marché ?

L'intérêt est de répondre aux attentes du consommateur « professionnel » en lui proposant un produit de qualité, en circuit court, à un prix attractif. Il est important pour nous de « mailler » le territoire et d'assurer la distribution de nos produits. Le MIN de Toulouse est en pleine expansion, il nous fallait, en tant que groupement de producteur, y être.

• Quelles sont les perspectives de développement dans les mois à venir des Fermiers Occitans ?

Aider à se développer de nouveaux éleveurs, et de par cette croissance, assurer la fourniture de produits de qualité sur de nouveaux points de vente en nom propre. Notre ambition est à la fois de développer notre ancrage local, d'assurer un revenu à nos adhérents tout en régaland nos clients avec un produit de qualité, local et au juste prix.

VERBATIM



AGENDA

- **Le 8 septembre**, le Grand Marché organisera la première édition des 24h du M.I.N.
- **Du 4 au 16 septembre**, le Grand Marché sera partenaire de l'événement Toulouse à Table. Une tente des restaurateurs et traiteurs du MIN aura sa place au sein du Village Gourmand, situé au Square Charles de Gaulle, Métro Capitole, de 9h00 à 19h00 (entrée libre).
- **Le 28 septembre**, le Grand Marché accueillera les Toqués d'Oc. Cet événement gastronomique organisé par Dépêche Events (La Dépêche du Midi), a pour vocation de faire découvrir le patrimoine culinaire de la région ainsi que leurs meilleurs chefs. L'édition toulousaine 2019 se tiendra le samedi 28 septembre prochain au MIN. Ce rendez-vous permettra de rencontrer les chefs grâce à une formule de déjeuner dynamique. Au programme : ambiance musicale, séances des dédicaces et interviews des chefs.

OFFRES / SERVICES

1. L'offre des Toqués d'Oc (inscription directement sur leur site) : https://www.njuko.net/toquesdoctoulouse2019/select_competition

2. Travaux : les bâtiments 3 et 4 (« conditionnement ») débutent leurs travaux en octobre pour être livrés en août 2020. À partir du 30 août c'est au tour du 8 (« Occitaflor ») et du 14 (« Fronton ») d'être rénovés pour une réception les 14 février et 18 mai 2020.

3. L'offre 24h du MIN :
À destination des concessionnaires du Grand Marché : pour plus d'informations, contactez-nous au 05.61.47.72.70 ou par mail : com@min-toulouseoccitanie.fr

4. Offre hospitalité rugby : à l'occasion de la prochaine saison du Stade Toulousain et à la suite de leur victoire au TOP14, le Grand Marché vous propose un abonnement VIP « Le Comptoir Toulousain ». Celui-ci propose la participation à 16 matchs par personne, avec prestation d'avant-match au Stade, pavillon des Ponts-Jumeaux : formule open-bar, buffet, jeton bière à la Bodega. Positionnées en tribune latérale, les places sont non-nominatives. Plus d'informations com@min-toulouseoccitanie.fr

LES SECTEURS



LES CHIFFRES CLEFS



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