

LE GRAND MARCHÉ



À LA UNE

LA FORMATION, UN ENJEU AU COEUR DU GRAND MARCHÉ !



Plusieurs organismes de formation sont partenaires du Grand Marché. Ils sont un outil indispensable pour le développement des métiers de l'alimentation.

> **IFOLOG** : met en place des dispositifs de qualification diplômants, de niveau V à III, en formant des stagiaires à des titres professionnels dans le secteur logistique. 05 62 75 07 68 / ifolog@wanadoo.fr

> **IFOPCA** : l'Institut de Formation et de Promotion des Commerces de l'Alimentation est en charge de la formation professionnelle des vendeurs et managers des commerces de l'alimentation de détail : crémier-fromager, caviste, primeur, épicier et produits biologiques.

05 61 00 21 23 / croulin@ifopca.fr

> **IFRIA** : spécialisé dans la formation en apprentissage pour le compte de la filière industrielle alimentaire. 13 formations en apprentissage, du CAP au Master, sont proposées à tous les jeunes âgés de 16 à 29 ans, Manager de production, Technicien de maintenance industrielle, Opérateur ou Conducteur de ligne, Responsable QHSE, Chef de secteur, Chef de projet R&D, Responsable marketing... 05 62 30 15 50 / info@ifria-occitanie.fr

> **Cuisine Mode d'Emploi(s)** : l'école dispense les formations de commis de cuisine et de service en restaurant, puis une formation en boulangerie ou écailler. Les formations dispensées par l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) sont complémentaires des formations classiques. Le principe de sélection est basé essentiellement sur la motivation et vise à intégrer des publics en difficultés d'insertion professionnelle notamment les candidats les plus éloignés de l'emploi. 05 62 75 35 03

> **Mamscook et l'Agence RP-Véronique Michel** : formations réseaux sociaux.

L'Agence RP : 06 61 17 67 14 / veronique.michel@agencecp.fr / Mamscook : 06 63 05 63 15 / mamscook@sfr.fr

> **Le Bureau Divin** : formations en œnologie pour les particuliers et les professionnels. 06 66 86 35 44 / matthieu@lebureaudivin.fr

EDITO

VIVE LES START UP !

Le MIN Toulouse Occitanie continue encore et toujours d'évoluer. Il accueille aujourd'hui sa dixième jeune pousse et devient pépinière d'entreprises. Ainsi, on retrouve sur le Grand Marché, Sublim'Arômes, Label d'Oc, Les Saisons de Marion, Eclat de chou, L'Appétit Suprême, Le Bureau Divin, Mon Panier de Campagne, Nordaq France, Oranges & Co, QuiDitMiam!, Hoopie et Trois petits points.



NORDAQ

Présent en France depuis 2007, Nordaq est né de la volonté de supprimer les transports de bouteilles jusqu'aux tables des restaurants et chambres d'hôtels. Les fontaines à eau Nordaq s'installent avec facilité dans les espaces de l'entreprise. L'entreprise propose aussi de l'eau de dégustation en bouteille de verre pour l'hôtellerie et la restauration.

LE BUREAU DIVIN

Cabinet de conseils et formations, Le Bureau Divin propose un appui et un accompagnement à tous les projets qui touchent de près ou de loin à ces professions qui nous rassemblent autour de la table. Leur mission est d'intervenir là où les professionnels de la restauration, les porteurs de projets, ne peuvent pas agir et réagir par manque de temps ou de connaissances et compétences. L'entreprise démocratise et rend accessible l'œnologie par le biais de cours ouverts au grand public.



LA GESTION DU DERNIER KILOMÈTRE PAR TOULOUSE LOGISTIQUE URBAINE

Au Nord de Toulouse, Toulouse Logistique Urbaine (TLU) entrera en service sur le site de l'ancienne zone de Fondeyre (9ha) en 2021. Toulouse Logistique Urbaine, filiale de LUMIN'Toulouse (groupement composé par le Marché International de Rungis, Poste Immo et la Caisse d'Épargne Midi-Pyrénées) est à l'origine de la création de cette plateforme de 19 000m² dédiée aux transports urbains de marchandises. Le consortium envisage d'investir 28 millions d'euros dans ce pôle logistique qui permettra la gestion du dernier kilomètre vers l'agglomération toulousaine. Ce projet inédit, soutenu par Toulouse Métropole, s'inscrit dans une synergie globale avec le MIN Toulouse Occitanie.



L'OFFRE DE FORMATION DE L'AGENCE RP ET MAMSCOOK

L'Agence RP-Véronique Michel et MAMSCOOK s'implantent au Grand Marché pour proposer des formations sur les réseaux sociaux aux personnes travaillant dans les secteurs de l'alimentation, la gastronomie, l'agroalimentaire, l'agrotourisme, l'agriculture, ou souhaitant

valoriser leur activité grâce à ces secteurs. Venez découvrir leurs modules : « découverte des réseaux sociaux », « bien utiliser les réseaux sociaux dans un contexte professionnel », « réseaux sociaux et relations presse », et « réussir son événement avec les influenceurs ». Plus d'infos : <https://formationsrs.wordpress.com/>



LES TOQUÉS D'OC AU GRAND MARCHÉ

Le Grand Marché MIN Toulouse Occitanie a accueilli l'événement du Groupe La Dépêche « Les Toqués d'Oc », le samedi 28 septembre. Pour l'occasion, cinq chefs étoilés ont régalié les 1 000 convives présents sur le carreau des producteurs en cuisinant les produits des opérateurs du MIN : Soulage, Favarel, Guivarc'h SAS, Groupe Pomona et les producteurs de courgettes M. et Mme Pech. La décoration de

l'espace a été réalisée par le grossiste en plantes et fleurs Bianchini et Les Alchimistes - Occiterra quant à eux, ont oeuvré pour la collecte des déchets organiques dans le but de les transformer en compost.



CONFÉRENCE DE PRESSE PRÉSENTATION DES 11 NOUVELLES ENTREPRISES DU MIN

Le Président du Grand Marché, Dominique Batani, aux côtés de Maguelone Pontier, Directrice, Jean-Jacques Bolzan, Président de la Fédération des Marchés de gros de France et François Cantinaud, Président de Toulouse Logistique Urbaine, a présenté les chiffres du Grand Marché lors de la conférence de presse de rentrée. Une fréquentation en hausse de 2%, 195 producteurs et 153 entreprises accueillies au total sur le Grand Marché, 1

200 emplois directs et un taux d'occupation de 96%.

Onze entreprises ont également été présentées lors de cette conférence : l'Agence RP-Véronique Michel, Carrément Gers, Cerfrance, Delanchy, Hoop, Le Bureau Divin, Label d'Oc, Locacuisines, Mamscook, Nordaq, Pacific West Foods.

> Maguelone Pontier, invitée de la Matinale de La Tribune Toulouse - Mardi 17 septembre 2019

ILS EN PARLENT...

> ToulÉco : « Le Grand Marché de Toulouse se positionne en pépinière d'entreprises » - Jeudi 3 octobre 2019

AU COEUR DU PRODUIT

Le safran

Isabelle Baro est installée comme safranière à Lectoure depuis 2012, et exploite 3 500m² de safran sur une parcelle en coteau, exposée plein sud. « La terre sur laquelle je travaille est argilo-calcaire et confère au safran un goût très marqué, une signature grâce à un terroir peu commun, emprunt de beaucoup de caractère. Par ailleurs lors de la récolte nous prélevons les fleurs encore fermées afin de préserver tout leur arôme et faisons sécher le safran dans un séchoir, à basse température pour conserver toutes ses caractéristiques. Lors de l'émondage, nous nous attachons à ne prélever que la partie rouge du pistil afin de vous proposer le safran le plus pur possible » explique-t-elle. Isabelle Baro est présente le vendredi sur le MIN (actuellement un vendredi sur deux).



Les Cucurbitacés

Importés d'Amérique Centrale au XVI^{ème} siècle, ces produits sont riches en vitamines A, C et potassium. En soupe, gratin, frites, purée ou même gâteau ou confitures pour les plus aventuriers, la famille des cucurbitacées saura vous combler. On les trouve sur le Grand Marché, surtout en automne ! Idée recette : une excellente soupe de butternut à la cannelle.

Les ruches du Grand Marché

Interview d'Olivier Fernandez, Président du Syndicat Apiculteurs Midi-Pyrénées
> **Quel est l'intérêt d'installer des ruches au cœur du MIN de Toulouse**
L'intérêt est avant tout de restaurer la biodiversité dans nos villes. Par cette action, le MIN se distingue par la volonté qui est la sienne, de s'engager aujourd'hui dans un nouveau projet durable, ambitieux et innovant en matière de préservation des insectes pollinisateurs. De notre côté, le Syndicat des Apiculteurs est heureux de s'engager dans un partenariat solide et durable avec le MIN qui est aujourd'hui l'acteur essentiel de l'alimentation toulousaine par les commerces de proximité, que nous soutenons.

> Que butinent les abeilles ?

Les abeilles du MIN sont allées récolter dans un rayon de 3km. La dominante de cette récolte 2019 est le tilleul. Mais d'autres essences de fleurs ont été récoltées, ce que nous dévoileront les analyses scientifiques dans quelques semaines.

> Combien de miel avez-vous récolté ?

La récolte a été d'une quinzaine de kilos pour les trois ruches, ce qui compte tenu de la production catastrophique de cette année en France (moins de 12 000 tonnes sur les 40 000 tonnes consommées) reste une belle récolte.

> Est-ce que d'avoir des ruches au cœur du Grand Marché permet de sensibiliser le grand public à la protection des abeilles ?

De par l'image positive dégagée par le MIN, le grand public a pu apprendre par la presse locale, les réseaux sociaux et le SMAC, le partenariat mis en place mais surtout l'importance que nous devons accorder à la préservation des pollinisateurs qui influent directement sur un tiers de notre alimentation.

> Allez-vous installer plus de ruches à l'avenir ?

Dans l'installation des ruches en milieu urbain, ce n'est pas tant le nombre qui est important mais la symbolique que celles-ci dégagent. L'installation d'une ou deux ruches supplémentaires pourra s'envisager en fonction des conditions météo de la saison prochaine et des ressources mellifères. Mais pour cela, nous devons tous (individus, entreprises et collectivités) semer des fleurs et planter des arbres mellifères, dans nos villes !

VERBATIM



AGENDA

- Du 24 septembre au 25 octobre, le Grand Marché accueille le spectacle Cargo X.
- Le 17 octobre, dîner de fin de session à l'école Cuisine Mode d'Emploi(s)
- Le 5 novembre, Assemblée Générale de la Fédération des Marchés de Gros de France à Nantes.
- Du 15 au 17 novembre, Rungis au Grand Palais pour trois journées dédiées au « bien manger ».
- Le 22 novembre, le Grand Marché sera partenaire de l'événement organisé par Aspie Friendly qui oeuvre pour l'intégration universitaire des personnes autistes.
- Le 2 décembre, le Grand Marché inaugurera son Quartier de la Gastronomie.

1. Producteurs BIO : un emplacement réservé au bio est désormais disponible sur le carreau des producteurs : melons, safran & produits dérivés, tomates, herbes aromatiques, aubergines, courgettes, poivrons, etc.

2. Travaux : les bâtiments 3 et 4 (« conditionnement ») débutent leurs travaux en novembre pour être livrés fin septembre 2020. À partir du 20 mars 2020 c'est au tour du 8 (« Occitaflor ») et du 14 (« Fronton ») d'être rénovés pour une réception en juin 2020.

OFFRES / SERVICES

3. Label d'Oc : vous êtes éleveur, maraîcher, arboriculteur, oléiculteur, pêcheur, conchyliculteur ou producteur en Occitanie ou dans les régions voisines, Label d'Oc est conçue pour répondre à vos besoins. Cette conserverie artisanale transforme et réalise des recettes à la carte dans des bocaux de 130ml jusqu'à 3L.

4. L'offre Locacuisines : Locacuisines propose une cuisine mobile, ensemble de bâtiments modulaires et/ou de matériels de cuisine professionnels, loués et installés, sur un site temporaire. En tant qu'entreprise toulousaine, Locacuisines souhaite être un partenaire privilégié des producteurs et concessionnaires locaux afin de leur apporter des solutions dans leurs besoins d'équipements de cuisine ponctuels ou durables.

LES SECTEURS



LES CHIFFRES CLÉS



153

entreprises



295

producteurs



3 634

acheteurs



408

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