

LE GRAND MARCHÉ

À LA UNE



5 NOUVELLES ENTREPRISES AU GRAND MARCHÉ

> **SPORT ET MANAGEMENT** est une entreprise qui organise des prestations VIP autour d'événements sportifs. Elle propose également aux décideurs d'entreprises de développer leur réseau par le biais d'un club d'affaires.

> **MAISON SASSIER** : cet atelier de torréfaction ouvrira à l'automne prochain au cœur du MIN. Spécialisé dans la torréfaction de différents cafés de spécialités, l'atelier dispensera également des formations et organisera des visites.

> **L'ANRH** : l'AssociatiON pour l'insertion et la Réinsertion professionnelle et humaine des Handicapés propose un projet professionnel adapté aux besoins de votre société.

> **Z'EVENTS** est une start up qui crée et organise des séjours oenotouristiques pour les entreprises. Son objectif est de vous faire découvrir les plus beaux vignobles de France, porteurs de valeurs, de partage et de convivialité, synonyme de plaisir.

> **LA MAPA** est une mutuelle d'assurance dédiée aux professionnels de l'alimentaire. Elle représente une majorité d'artisans, de commerçants et chefs d'entreprises des métiers de bouche. Tournée vers l'avenir, la MAPA est proche et à l'écoute de ses sociétaires.

EDITO

COVID-19 : ENTRAIDE ET SOLIDARITÉ

La crise que nous traversons actuellement est sans précédent.

Pour le risque pesant sur vos proches et vous-même d'abord, et pour la menace, ensuite, sur la santé de vos entreprises.

C'est pourquoi notre priorité absolue a été la protection des usagers du Grand Marché et la mise en place immédiate des mesures barrières.

Nous avons par ailleurs immédiatement diffusé toutes les informations utiles auprès de l'ensemble des opérateurs du MIN. Des groupes de conversations ont été créés sur WhatsApp par catégorie d'usagers (commerçants / primeurs, grossistes & locataires, producteurs, horticulteurs / pépiniéristes...) afin de vous aider et vous accompagner quotidiennement.

L'entraide et la solidarité dont ont fait preuve les hommes et les femmes de ce Marché à travers ces groupes ont été admirables. Je tiens à vous en remercier chaleureusement.

De nombreuses actions concrètes ont également été entreprises (plateforme régionale de vente en ligne, mise en place de drive sur le Marché, réouverture de certains marchés de plein vent, autorisation de la pré-commande, sollicitations de la GMS et des entreprises spécialisées en livraison, mutualisation de commande de masques, gels, ...).

Nous restons, avec l'ensemble de l'équipe du Grand Marché, fortement mobilisés à vos côtés pour toute demande. Pour cela rien de plus simple : un numéro unique, tous les jours de 7 à 22 heures : 05 67 22 30 85.





difficultés de recrutement, les formations Cuisine Mode d'Emploi(s) forment de nouveaux talents et offrent ainsi une seconde chance à ceux qui ont la vocation et la motivation.

> CUISINE MODE D'EMPLOI(S)

Cuisine Mode d'Emploi(s) est un réseau d'écoles de formation dans les métiers de la restauration.

Les formations dispensées par l'école sont complémentaires des formations classiques. Le principe de sélection est basé essentiellement sur la motivation et vise à intégrer des publics en difficulté d'insertion professionnelle, notamment les candidats les plus éloignés de l'emploi.

À Toulouse, au cœur du Grand Marché, Thierry Marx a ouvert sa huitième école en avril 2019. Elle dispense les formations de commis de cuisine et de service en restaurant, en boulangerie et en poissonnerie, et probablement d'autres en lien avec les besoins du territoire.

À l'heure où le secteur de la restauration connaît des

DEUX NOUVELLES FORMATIONS

La Boulangerie

Les étudiants sont formés à l'apprentissage des gestes et techniques de base, à la réalisation de fiches recettes, aux réglementations et aux normes d'hygiène, ainsi qu'aux notions de gestion des coûts.

La Poissonnerie

Les stagiaires sont formés à l'apprentissage des classes et des produits (poissons, coquillages, crustacés), à la préparation et à la transformation de ceux-ci, aux sciences appliquées (nutrition, hygiène, guide des bonnes pratiques), à la relation client et à la valorisation des produits. S'ils le souhaitent, ils peuvent compléter leur formation avec le module "Préparation culinaire type traiteur".

> PROMOCASH

Promocash propose un large choix de produits et de services pour aider les professionnels de la restauration dans leur quotidien. L'enseigne développe également son offre de produits locaux.

Promocash ne commercialise pas uniquement des produits alimentaires, elle propose également des produits non alimentaires, tels que les produits d'entretien, les produits d'hygiène, le textile (vêtements pour professionnels et linge de table), mais également des accessoires et du matériel de cuisine.



> Comment le Grand Marché, véritable « ventre de Toulouse », s'organise avec le séisme du coronavirus
» ActuToulouse - 24 mars 2020

> « Le MIN de Toulouse est solide, il tiendra le coup » ToulEco - 29 mars 2020

> « Toulouse, le Grand Marché continue à fonctionner » - La Dépêche - 4 avril 2020

ILS EN PARLENT...

AU COEUR DU PRODUIT

L'asperge

Blanche, violette ou verte en fonction de mon exposition au soleil, je me dévoile à l'arrivée du printemps et disparaît fin juin. Considérée comme un légume, je suis riche en potassium, magnésium et vitamines. Dans vos assiettes, une simple vinaigrette suffit à sublimer mes arômes.

Le saviez-vous ? La France compte environ 3 000 producteurs et produit 28 000 tonnes sur 5 000 ha. Un ménage français consomme en moyenne 630 g d'asperges par an.

Les producteurs locaux d'asperges sur le Grand Marché :
Thierry Penchenat - EARL Coulon (Grisolles) : 06 15 63 46 23

Gilles Roger - GAEC du Château de Saint Salvy (Bouillac): 06 76 18 86 47



Sublim'Arômes by Axel Gibert

Des purs jus de fruits bio arrivant tout droit du Tarn-et-Garonne ?

Et oui ! Découvrez leur saveur : raisin exalta, pomme Goldrush ou encore pomme-kiwi, ils sauront vous régaler ! Depuis plus de 5 ans, Sublim'Arômes distribue les purs jus de fruits provenant de la ferme familiale.

Maison Sassier

Interview de Mathieu Sassier, fondateur de Maison Sassier

> Pouvez-vous nous présenter votre activité ?

La Maison Sassier ouvrira à l'automne un atelier de torréfaction au cœur du Grand Marché. Nous allons torréfier différents cafés de spécialité. Formations et visites animeront également ce lieu.

> Quel est l'intérêt de vous installer au Grand Marché ?

C'est la rencontre des métiers de bouche et de ma passion qui a fait naître l'envie de créer cet atelier. Nous nous implantons au cœur de ce pôle économique alimentaire pour nous ouvrir à ses différents acteurs. Pour illustrer cette dynamique, la Maison Sassier a créé « Les Cafés du Grand Marché ».

> Que proposez-vous comme produit ?

« Les Cafés du Grand Marché » est une marque aux produits délicats, marqués par une approche à la fois artisanale et locale : des cafés torréfiés à l'accent occitan. Nos cafés issus des meilleurs terroirs et dont les origines sont traçables seront proposés en grains et moulus aux formats de 1 kg et 250 g.

> Quelles sont vos perspectives dans les mois à venir ?

Un partenariat avec Caféco Distribution, entreprise spécialisée dans la pause-café en entreprise, va nous permettre de distribuer environ 20 tonnes de café dès la 1^{ère} année.

VERBATIM



AGENDA

- Le Brunch MIN' de Chefs : 3 avril > **reporté au 11 septembre** : le Brunch MIN' de Chefs est un petit déjeuner gastronomique préparé par des chefs de la région toulousaine. Nous vous donnons rendez-vous pour sa 2^{ème} édition sur le carreau des producteurs en pleine activité !
- Le SMAC : 27 avril > **reporté au 21 septembre de 13h30 à 18h30** : le SMAC, Salon des Métiers Agroalimentaires et Culinaires organise sa deuxième édition sur le Grand Marché et se renouvelle. Avec un Job Dating dédié, une exposition des métiers de la fourche à la fourchette et des workshops pour échanger autour de l'avenir des entreprises, le SMAC se positionnera comme un événement incontournable autour des métiers de bouche pour mieux appréhender la reprise d'activité post-crise.
- Lancement du Festival Toulouse à Table ! : 4 mai > **reporté au 29 juin** : durant une année le festival Toulouse à Table ! propose de faire vivre aux toulousains, la convivialité, le partage et le goût des bonnes choses autour de divers événements.
- Aspie-Friendly : 15 mai > **annulé** : le temps d'un après-midi, des professionnels de la restauration et des scientifiques échangent sur l'insertion de personnes avec autisme dans la restauration collective et commerciale.
- Pique-Nique des Chefs : 16 mai > **reporté en 2021** : en soutien au projet de replantation du Canal du Midi amené par Voies Navigables de France, le Grand Marché co-organise l'événement Pique-Nique des Chefs, parrainé par le Chef des Cuisines de l'Elysée, Guillaume Gomez. Cet événement, à destination du grand public, offre la possibilité de déguster un repas confectionné par des chefs de la région.
- Gourmets de France : 25 mai > **reporté (date en attente)** : cet événement est l'occasion de faire découvrir et tester, aux grands noms de la gastronomie, des produits culinaires. Pour cette session, le MIN accueillera le chef Gilles Goujon du restaurant L'Auberge du Vieux Puits, 3 étoiles au guide Michelin.
- Coup de cœur des femmes d'influence d'Occitanie : 4 juin > **reporté (date en attente)** : cet événement aura pour objectif de mettre en lumière les vins et les huiles d'olives de notre région, produits par des femmes d'influence toulousaines.
- Fête des fruits et légumes frais : 19 juin > **annulé** : à destination des petits toulousains, cet événement a vocation à faire découvrir, autour d'animations ludiques, les fruits et légumes de saison.

INFO Covid-19 Agricultrices, agriculteurs, Entreprises et filières agricoles, appelez le :

05 61 10 43 00

Du lundi au vendredi

La Chambre d'agriculture de la Haute-Garonne, structure de proximité, est à votre écoute durant la crise du covid-19.

[Toutes les informations](#)

SPÉCIAL COVID-19

0 805 18 19 20 Service & appel gratuits

Le N° unique pour les entreprises d'Occitanie



Créateurs de proximité

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

LE GRAND MARCHÉ

Rejoignez-nous    
www.lgm-mintoulouse.com

toulouse
métropole

avec  **Rungis**
 MARCHÉ INTERNATIONAL