

LE GRAND MARCHÉ



LE
GRAND
MARCHÉ

À LA UNE



LES NOUVELLES ENTREPRISES INSTALLÉES AU PAVILLON GASTRONOMIE

- > **CARRÉMENT GERS** est un cash fermier qui regroupe 11 producteurs et une diversité de produits 100% locaux, sous signes de qualité et/ou en agriculture biologique : légumes, vins, viandes, miel, bière...
- > **LES FERMIERS OCCITANS** : 38 producteurs locaux engagés pour proposer le meilleur du terroir du Sud-Ouest avec une spécialisation autour du canard.
- > **PROMOCASH** est implanté depuis presque 20 ans sur le Marché et propose à ses clients restaurateurs, hôtels, traiteurs... une gamme de plus de 8 000 références disponibles en produits alimentaires et accessoires.
- > **SUBLIM'ARÔMES** commercialise des produits locaux, bio et équitables à Toulouse et propose de nombreuses boissons.
- > **TEA'MAGINE** est une jeune sommelière en thés proposant des assemblages de thés et d'infusions naturels. Elle travaille en Bio et chaque mélange est réalisé à la main dans l'atelier sur le MIN Toulouse.
- > **FROMAGES DE COCAGNE** est la nouvelle création des fromageries Xavier. Présente sur le MIN à l'été 2020, elle exerce les métiers d'affineur, grossiste, demi-grossiste et détaillant via un point de vente directe, mais aussi de fabricant grâce à un laboratoire de découpe et de transformation installé au cœur du MIN.

EDITO

LA GASTRONOMIE À L'HONNEUR

Déjà deux ans que le Grand Marché développe ses services : logistique du dernier kilomètre, activités de transformation et traiteurs, communication et digitalisation, offres de formation (1500 élèves peuvent être formés à cette rentrée), implantation de start-up, et enfin, diversification de son offre physique.

Cette fois, c'est la gastronomie qui s'invite au Grand Marché : sur 7 500 m² de surface, 10 opérateurs passionnés vous accueillent autour de produits gastronomiques et horticoles : épicerie fine, viande, fromages, thés, vins, bières, miel, pain, plantes, fleurs et décoration... Avec ses partenaires, le Marché



International de Rungis, Toulouse Métropole, la Région Occitanie mais également des grossistes, des acteurs majeurs du commerce et de l'agriculture locale, le Grand Marché propose de valoriser davantage le savoir-faire du terroir occitan. Ce pavillon devrait atteindre un chiffre d'affaires d'au moins 20 millions d'euros en 2020. Première région agroalimentaire de France, il est primordial de mettre collectivement en avant la qualité de notre gastronomie au service des commerçants et de leurs consommateurs. Les autres secteurs du Marché auront également toute notre entière implication. Merci à tous pour votre action et votre passion déployées au sein du Grand Marché et belle année à tous !

› L'ARRIVÉE DE THE SCHOOL AU GRAND MARCHÉ

Si TheSchool est connu dans de nombreuses activités, l'école forme aussi des professionnels de l'agro-alimentaire. Cette nouvelle implantation au cœur du Marché permettra de répondre à la demande en formation en langue française et anglaise des stagiaires du Nord Toulousain.

› DE NOUVELLES BIÈRES AVEC CRAFT PROJECT

Cette jeune entreprise s'est donnée pour mission de faire découvrir et partager des bières étonnantes afin que tout le monde en profite.

› EXPO CARRÉ ROUGE

La septième édition des Rencontres Vins & Toiles s'est déroulée le mercredi 27 novembre 2019 à l'occasion de l'exposition collective Carré Rouge et de la dégustation des vins des vignobles Clément Fayat.

› MAGUELONE PONTIER ÉLUE MANAGER DE L'ANNÉE

Le prix Manager de l'année a été remporté par Maguelone Pontier lors de l'événement « Transformons la France » organisé par la Tribune Toulouse le 4 novembre 2019.

› LE TOULOUSAIN DE L'ANNÉE

Tony Moggio, ancien rugbyman devenu tétraplégique a remporté le titre de Toulousain de l'année le 8 janvier. Ce dernier s'est lancé le défi de traverser le golfe de Saint-Tropez à la seule force de ses bras.

› LE SMAHRT

Le Salon de l'alimentation, de l'hôtellerie et la restauration s'est tenu au Parc des Expositions de Toulouse du 26 au 29 janvier 2020. Pendant le Salon, un village du Grand Marché a regroupé de nombreuses entreprises, notamment Sodirex, Guivarc'h, Atouts Vins, QuiDitMiam!, Chronofresh, Oranges & Co, Fromages de Cocagne, Éclat de Choux.



› « Min de Toulouse : On a vu arriver une vingtaine d'entreprises » - Les Marchés - 11 octobre 2019

ILS EN PARLENT...

› Toulouse. C'est le quartier de la gastronomie - La Dépêche - 3 décembre 2019

AU COEUR DU PRODUIT

Le cerfeuil tubéreux a tout bon

Originaire d'Europe centrale, il a été introduit en France au 19ème siècle. Légume, ancien cousin de la carotte, il revient à la mode sur les étals de nos primeurs. Le goût sucré et la consistance de la châtaigne régaleront vos papilles !



Le cresson

Odile et François Viot sont présents au Grand Marché depuis quelques mois. Il exploite 17ha de cresson dont 6ha sous serres plastiques et 1,3ha sous serres photovoltaïques basées près d'Agen (47000). Environ 15 personnes les aident à produire, mettre en bottes ou en barquettes LE CRESSON DE FONTAINE. François gère le bon déroulement des cultures du cresson, tandis qu'Odile veille aux livraisons de proximité sur l'agglomération d'Agen. Plus d'informations : cressonaquitaine.fr

Tea'magine au MIN

Interview d'Anne-Louise Morin, sommelière en thés et fondatrice de Tea'magine

> Pourquoi avez-vous voulu vous installer au coeur du MIN ?

Je souhaitais m'installer au sein du MIN afin de me rapprocher de ma clientèle d'épicerie fine et de salons de thé. En produisant sur place je gagne ainsi en réactivité.

> Que proposez-vous comme produit ?

Je propose des assemblages de thés et tisanes en Bio sans ajout d'arôme, j'utilise uniquement des plantes épicées et écorces pour créer mes mélanges. Je propose des thés conditionnés pour les épicerie, mais aussi des thés sur-mesure pour les hôteliers et restaurateurs. L'offre de personnalisation de thés et tisanes pour les professionnels est une offre inédite sur Toulouse qui permet de faire découvrir l'univers gastronomique du thé, les accords thés/plats/fromages, le service du thé ou encore la richesse gustative des thés haut de gamme. Cette personnalisation permet de créer des thés signatures pour les restaurateurs, de la différenciation de gamme pour les épicerie, ou encore des cadeaux d'affaire pour les entreprises désireuses d'une communication censée et unique.

> Quels sont les événements à venir pour Tea'magine ?

Dans les prochains événements, l'espace boutique va s'agrandir avec le déménagement dans la loge juxtaposée afin de proposer des produits autour du service et d'élargir la palette des thés. Des ateliers de formations et dégustations vont aussi se mettre en place au cours de l'année pour les professionnels.



VERBATIM



AGENDA

- **Salon International de l'Agriculture** : du 22 février au 1^{er} mars aura lieu le Salon de l'Agriculture à Paris. L'occasion pour le Grand Marché d'aller à la rencontre des acteurs des filières sans oublier la visite du stand de la région Occitanie.
- **Les 9, 10 et 11 mars, le Grand Marché accueillera le Salon CTIFL.** Venez découvrir les tendances des points de vente fruits et légumes de demain, pour rénover votre magasin, innover grâce à de nouveaux concepts.
- **Le 3 avril, le Grand Marché et Tables & Auberges de France, organisent le Brunch MIN' de Chefs** sur le carreau des producteurs du MIN.

1. Agriculteurs BIO : un emplacement réservé au bio est désormais disponible sur le carreau des producteurs. Si vous souhaitez commercialiser votre production, contactez le Grand Marché : accueil@min-toulouseoccitanie.fr

2. Travaux : les bâtiments 3 et 4 (« conditionnement ») ont débuté leurs travaux pour être livrés à l'automne 2020. À partir du 20 mars 2020 c'est au tour des bâtiments 8 (« Occitaflor ») et 14 (« Fronton ») d'être rénovés pour une réception à l'été 2020.

3. Offre Stade Toulousain :
Le pack comprend : une place de parking, une formule open-bar et buffet au Pavillon des Ponts-Jumeaux en avant-match, une place de match en tribune latérale, non nominative, pour 16 matchs à domicile du TOP 14 et de la Coupe d'Europe, un jeton bière à consommer à la Bodega Supporters. Le tarif est de 1 540 euros HT par abonnement. >>>

OFFRES / SERVICES

Avec la prise en charge de 10% par le Grand Marché, l'abonnement revient à 1 380 euros HT. Plus d'infos : com@min-toulouseoccitanie.fr

4. Ouverture de Chronofresh/Delifresh : à partir du 15 février 2020, le service Chronofresh/Delifresh permettra de collecter tous les produits alimentaires secs ou frais depuis les commerçants du Grand Marché au petit matin et de les livrer à la restauration toulousaine privée et collective de la région toulousaine en suivant. Ce service sera disponible du lundi au vendredi sur une base de 7h/jour. Sont inclus dans la prestation : le véhicule 3T5 frigorifique, le chauffeur, l'essence, l'assurance.

5. 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



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