

# LE GRAND MARCHÉ



## À LA UNE

### ILS S'INSTALLENT AU GRAND MARCHÉ

> **LOCACUISINES** est la première société à se lancer dans le domaine de la cuisine temporaire et la location de matériels pour les cuisines professionnelles et les restaurants. Si vous recherchez un frigo, n'hésitez pas à contacter le 07 61 68 57 90.

> **JUSTIN TIME** est une startup SaaS innovante spécialisée dans la digitalisation des livraisons de marchandises du dernier kilomètre. Pour plus d'informations, contactez le 06 48 05 91 15 ou au 06 38 69 27 72.

> **CONSIGN'UP** est une association qui collecte, lave et revend les bouteilles en verre consignées. Un nouveau service pour nos locataires ! Pour plus d'informations, contactez le 06 38 38 89 58.

> **SOLUTIONS DURABLES** vous accompagnent pour transformer vos objectifs organisationnels, écologiques, économiques et humains en succès durables. Pour plus d'informations, contactez le 06 14 41 57 68.

> **WSET** est une formation permettant d'acquérir la connaissance du vin et les compétences en dégustation. Cette formation se tient à l'IFOPCA, au Grand Marché et est éligible au CPF. Inscription : <https://www.academievin.fr> - 06 21 54 23 51 - [contact@academyvin.fr](mailto:contact@academyvin.fr).

## EDITO

### UNE PÉPINIÈRE AU GRAND MARCHÉ

Avec plus de 150 entreprises (grossistes, traiteurs, écoles / formations, restaurants...), plus de 300 producteurs et 3600 acheteurs qui viennent s'approvisionner quotidiennement, le Grand Marché est un lieu incontournable de la diversité alimentaire et horticole occitane. Il constitue un réseau dense d'acteurs, une richesse exceptionnelle de compétences et de savoir-faire, mais aussi un vecteur d'emplois.

Dans ce cadre, le Grand Marché a lancé la rénovation du bâtiment 3 (face au Carreau des producteurs) et qui accueillera une pépinière d'entreprises composée de bureaux d'une superficie de 10 à 107 m<sup>2</sup>, en open space ou fermés.

L'objectif de ce lieu inédit est de concentrer, au cœur du Grand Marché, des entreprises qui évoluent dans le secteur de l'agriculture, de l'alimentaire, de la gastronomie, ainsi que des entreprises qui opèrent sur des fonctions transversales, de support et d'accompagnement.



Grâce à une communauté « Les Pépites du MIN », cette pépinière permettra aux entreprises d'entrer dans un réseau riche et pertinent pour le développement de leur activité, de développer la notoriété du Grand Marché et consolider son image dynamique, mais aussi, de créer une force vive autour de la valorisation d'un territoire et de ses produits.

Le Grand Marché mettra gracieusement à disposition de ses locataires, a minima, une salle de réunion, un espace détente, un coin cuisine et un espace de travail. Un parking en sous-sol sera également accessible.

Des tarifs fixes mensuels, charges comprises, sont disponibles. Si vous souhaitez en savoir plus et venir partager l'aventure des Pépites du MIN, n'hésitez pas à contacter le 07 61 82 30 40.



## > CUISINE MODE D'EMPLOI(S)

L'École Cuisine Mode d'Emploi(s) propose au coeur du MIN une formation en boulangerie de courte durée avec 8 semaines en centre comprenant l'apprentissage des gestes et techniques de base, l'apprentissage de fiches-recettes, la réglementation et les normes d'hygiène et les notions sur la gestion des coûts.

Cette formation qualifiante est reconnue par la branche professionnelle du commerce alimentaire et est entièrement financée.

Cette dernière est réservée aux demandeurs d'emploi (indemnisés ou non), aux jeunes sans qualification, aux bénéficiaires du RSA, aux personnes placées sous main de justice et aux réfugiés statutaires.

Conditions d'emplois : être majeur, motivé, inscrit à Pôle Emploi et avoir un projet professionnel cohérent.

Pour plus d'informations, contactez le 05 62 75 34 03 ou rendez-vous sur [cme-courcircuit.fr](http://cme-courcircuit.fr).

## > CHARIOVALIE

L'entreprise Chariovalie est l'experte du reconditionnement de chariots élévateurs (plus de 400 chariots par an) et la spécialiste des hayons élévateurs et des engins de travaux publics en Occitanie. Elle est actuellement dans une démarche de certification Iso 9001.

Son site compte 9 postes de travail comprenant appareils de levage, presses pour flexibles, découpeurs plasma, postes à soudeuse....

L'équipe de 10 techniciens qualifiés prend en charge les équipements pour des opérations de peinture, ponçage, remise en état mécanique, hydraulique et électrique, diagnostic hydraulique et reconditionnement complet.

En 4 points, Chariovalie c'est un savoir-être reconnu, une flexibilité et une réactivité, une équipe à votre écoute et une structure financière solide.

Pour plus d'informations contactez le 06 89 87 02 06.



## > L'APPÉTIT SUPRÊME

Gabin et Manon Delmas, fondateurs et gérants de L'Appétit Suprême, sont locataires du Grand Marché et traiteurs au marché Victor Hugo. Ils achètent, produisent et mettent en valeur les produits locaux au coeur du MIN.

L'activité qu'ils développent est le buffet d'entreprise, froid ou chaud, adapté à tous les budgets. Tout est sur mesure afin de répondre à vos attentes. Découvrez également leurs confitures faites maison !

Pour plus d'informations, contactez le 07 60 65 05 44.

> "Le Marché d'Intérêt National de Toulouse se prépare à la réouverture des restaurants" Pause Fun, le 2 juin 2020

> "Le Marché d'Intérêt National de Toulouse résolument tourné vers l'avenir" Radio Présence le 29 mai 2020

# ILS EN PARLENT...

# AU COEUR DU PRODUIT

## Cerise sur le gâteau !

La cerise est le premier fruit à noyau de l'année. Elle est récoltée, triée et emballée à la main avant d'atterrir sur les étals. Sucrée ou acidulée, elle peut se consommer au choix, crue ou cuite. Un peu plus calorique que les autres fruits, elle possède des qualités nutritionnelles dont il serait dommage de se priver !



## RIGAL, un régal !

Jean-Emmanuel Rigal et sa soeur Sabine s'occupent de l'exploitation familiale, la Ferme de Guyraudelle, située à Moissac, où ils produisent du raisin, de la prune et de la pomme. Ils vendent leur production sur le Carreau du Grand Marché ainsi que sur le marché de Moissac. Depuis plusieurs années, ils ont mis en oeuvre sur l'exploitation un travail sur les couverts végétaux pour lutter contre l'érosion, permettre un meilleur captage de l'eau et assurer le maintien de la biodiversité !

## Les Belles Gamelles

Interview d'Alexandre FOKS, directeur des Belles Gamelles

### > Pouvez-vous nous présenter votre activité ?

Belles Gamelles est une association d'intérêt général, créée pendant la crise du COVID-19, à l'initiative de 30 restaurateurs toulousains et rapidement rejoints par un collectif de 200 personnes, bénévoles et partenaires. Leur objectif est de soutenir moralement, à travers la préparation de repas de qualité, les personnes les plus démunies en leur donnant accès à une alimentation saine et nourrissante et de leur offrir un moment de réconfort. Mais également de défendre les producteurs de la région par un approvisionnement local et prioritairement dédié aux filières en difficulté.

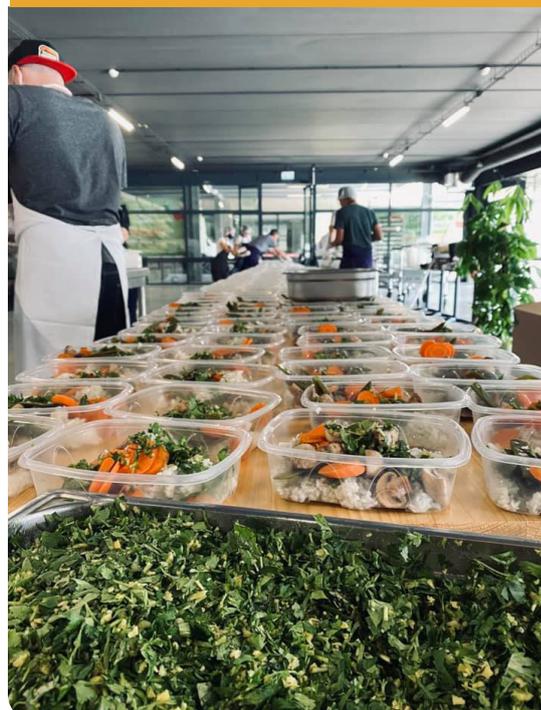
### > Quel est l'intérêt de vous installer au Grand Marché ?

Il est multiple. Tout d'abord un soutien très important de la direction du Grand Marché qui nous a ouvert les portes du lieu, de ses locataires, de l'école Cuisine Mode d'Emploi(s), des restaurants... Le MIN nous donne accès aux distributeurs et producteurs avec qui nous pouvons développer des partenariats. Enfin, la proximité avec la Banque Alimentaire, notre principal bénéficiaire, est un atout.

### > Quelles sont vos perspectives dans les mois à venir ?

L'ouverture de notre laboratoire de production dans l'ancienne brasserie du MIN afin de produire pour les associations d'aide alimentaire. Et un partenariat avec le Grand Marché, Pôle Emploi et France Horizon afin d'accueillir des réfugiés en formation.

## VERBATIM



# AGENDA

● **Le 16 octobre, le Brunch MIN' de Chefs aura lieu au Grand Marché.** Ce petit déjeuner gastronomique préparé par des chefs de la région toulousaine vous donne ainsi rendez-vous pour sa 3<sup>ème</sup> édition sur le carreau des producteurs en pleine activité ! Réservations obligatoires au 05 34 66 60 19.

● **Le Festival Toulouse à Table ! du 2 au 10 Septembre 2020.** Au programme village gourmand, nocturne, jeu de piste gourmand, banquet géant, soirée food-truck. Cette année, le festival aura pour parrain Eric Fabre, MOF Primeur.

## OFFRES / SERVICES

1. Depuis la mi-mai, le Restaurant la Parenthèse a le plaisir de proposer chaque midi de la semaine des plats à emporter. De l'entrée jusqu'au dessert en passant par les salades, il y a du choix pour tous les appétits. L'offre est renouvelée chaque jour, toujours basée sur les produits du Marché. Pour réserver, contactez le 09 54 76 20 01.

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. Yanis Guitoune est un auto-entrepreneur dans le secteur du nettoyage automobile (nettoyage intérieur et/ou extérieur). Il propose ses services au Grand Marché ainsi qu'aux particuliers.

Contact (informations et réservations) :  
06 25 98 45 35

4. Ouverture de Chronofresh : le service Chronofresh permet de collecter tous les produits alimentaires secs ou frais depuis les entreprises 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 est 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.

Contact : lucie.bordes@chronopostfood.fr - 06 65 11 50 05

5. Besoin d'une place en crèche ? Les Petits Chaperons Rouges près du Grand Marché en a pour vous ! Au même tarif qu'une crèche municipale, elle vous propose des services supplémentaires tels que la fourniture de couche, de lait et de repas. La crèche possède également un espace motricité, extérieur et une application mobile. Rendez-vous sur [www.grandir.com](http://www.grandir.com).

### INFO

Covid-19

Agricultrices, agriculteurs,  
Entreprises et filières agricoles, appelez le :

**05 61 10 43 00**

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

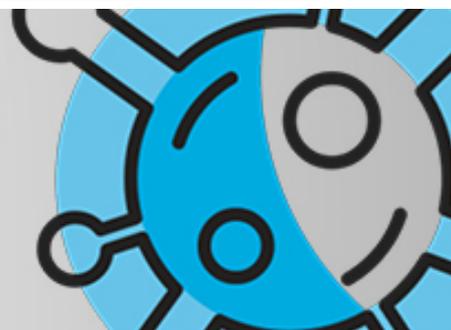
Toutes les informations

## SPÉCIAL COVID-19

**0 805 18 19 20**

Service & appel  
gratuits

Le N° unique pour les entreprises d'Occitanie



**Créateurs de proximité**

LE GRAND MARCHÉ

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   
MARCHÉ INTERNATIONAL