

LE GRAND MARCHÉ



À LA UNE

ILS S'INSTALLENT AU GRAND MARCHÉ

> GROW DEAL

Cultiver en ville pour la ville, tel est le credo de Grow Deal, la première ferme verticale d'intérieur du Grand Marché qui cultive des micro-végétaux, des plantes aromatiques rares et des fleurs comestibles. Contact : Mathis Torgue 07 82 49 86 69 - growlocaloccitanie@gmail.com

> DES KIWIS

Jean-Claude Padie, producteur de kiwis, s'installe sur le carreau (n°76). Contact : 06 29 30 40 52 - sylvie.padie82@orange.fr

> AIDAL 31

La société Aidal 31 est une agence d'intérim spécialisée dans l'insertion sociale - Bureau 16 F-A Bâtiment 20. Contact : Ann Guyader - 05 61 48 18 87 - ann.guyader@aidal31.fr

> AMBASSADE CABINET CONSEIL

Ce cabinet est spécialisé dans le recrutement et la formation en hôtellerie-restauration et métiers de bouche. Bureau 108 Bâtiment 6. Contact : Laëtitia Brethon, Directrice et Responsable du développement - 06 84 18 45 08 - l.brethon@ambassadecc.com

EDITO

CAROLE DELGA, PRÉSIDENTE DE LA RÉGION OCCITANIE

A l'aube de 2021, je voulais tout d'abord vous souhaiter une excellente année. Je forme des vœux de santé et de bonheur pour vous et de pleine réussite et de prospérité pour vos entreprises. Je sais que l'année 2020 laissera des traces mais je veux avant tout vous adresser un message d'espoir et vous dire que la Région est à votre écoute concernant des difficultés particulières qui n'auraient pas été prises en compte par les aides en vigueur aujourd'hui.

Il faut maintenant se tourner résolument vers l'avenir. Certains sont encore dans la difficulté. Je pense particulièrement aux restaurateurs et aux fournisseurs de la restauration. J'espère comme vous un retour rapide à une vie plus normale, un retour au travail pour lequel nous devons pouvoir obtenir ensemble des précisions dans les meilleurs délais.

Le système alimentaire de la Région a fait la preuve, dans cette crise, de sa solidité. Je veux saluer ici la mobilisation de tous les acteurs du marché pour approvisionner avec constance la grande région toulousaine. Je sais aussi que cette épreuve a fait naître de nouvelles façons de travailler et que certaines entreprises ont développé de nouveaux projets. Elles ont osé, dans ce contexte difficile, investir et la Région a pu les accompagner de manière forte. Cet accompagnement ne se démentira pas dans les prochaines années car, j'en suis convaincue, la relance de notre économie passera par l'agriculture, l'agro-alimentaire et les métiers de l'alimentation.



› LES DIEUX DU MIN - LE CALENDRIER SOLIDAIRE



En soutien aux deux associations d'aide alimentaire présentes sur le MIN, SOLAAL Occitanie et Belles Gamelles, le Grand Marché a contribué à la création d'un calendrier solidaire baptisé « Les Dieux du MIN ». Il réunit vingt-quatre entreprises locataires qui se sont mises à nu pour la bonne cause. Sur les 20 euros de son prix de vente, 16 euros sont reversés aux deux associations. Utile et solidaire, ce calendrier a vraiment tout pour plaire grâce aux belles photos réalisées sous l'œil avisé d'Olivier Veyret.

Il est encore temps de le commander et de soutenir l'aide alimentaire : www.lesdieuxdumin.com

Histoire de solidarité

Privilégier le local est l'une des valeurs du Grand Marché. Depuis le début de la pandémie de Covid-19, cet axe a été largement encouragé afin de soutenir la production locale. Dans cette dynamique, deux associations ont rejoint le Grand Marché depuis quelques mois : Belles Gamelles et SOLAAL Occitanie.

La première réunit un collectif de restaurateurs toulousains bénévoles. Face à l'augmentation de la précarité alimentaire, notamment des personnes isolées, ce collectif mené par le chef Simon Carlier, a décidé de préparer des repas pour répondre à cette demande. Dans un premier temps destinée au personnel hospitalier, la distribution de ces repas s'est rapidement tournée vers les publics en grande précarité. Jusqu'à 500 repas ont été préparés et livrés quotidiennement pendant la première période de confinement. Aujourd'hui l'association prépare 200 repas par jour avec un objectif à 500 repas.

La seconde association SOLAAL Occitanie a été lancée le 29 septembre 2020 à l'occasion de la 6^{ème} édition de la Journée nationale du don agricole. Sa mission est également tournée vers l'aide alimentaire auprès des plus démunis. Elle a pour objectif de développer et faciliter les dons agricoles et de travailler avec les associations d'aide alimentaire locales. La lutte contre le gaspillage alimentaire est également une de ses missions.



› LES PÉPITES DU MIN

L'aventure du nouvel espace de bureaux (850 m²) en cours de construction au Grand Marché à l'étage du bâtiment 3, continue ! Cette pépinière qui accueillera ses premiers locataires en 2021 ne sera pas seulement un lieu de bureaux. Le Grand Marché a souhaité y créer un véritable « vivier » d'entrepreneurs, autour de plusieurs pôles (communication, produits, services, innovation, forme et santé, emploi et formation) et différents espaces (conciergerie, salle de réunion, espace

convivialité...). Une communauté identifiée est en train de naître, réunie en association baptisée Les Pépites du MIN. Elle aura pour objectifs de créer et fédérer un réseau autour de la Food et des métiers annexes mais aussi, de proposer un accompagnement et une expertise pour des porteurs de projet et les entreprises en développement.

Rejoignez la pépinière : Chrystèle GAILLAC - 06 17 45 76 34

Plus d'info sur la communauté des Pépites du MIN : Anaëlle MARIE - 06 83 37 21 11

ou Mathieu SASSIER - 06 30 97 37 97

› « Face à la crise sanitaire, le marché de gros de Toulouse mise sur la diversification », Challenge 13/11/2020 et Ouest France, novembre 2020

› « Plus vert, plus local plus responsable : le marché de gros innove ». Le Parisien 14/12/2020

› « Grand Marché de Toulouse, la ville dans la ville », Touléco 25/11/2020

› « Toulouse : Les Dieux du Min », France Bleu Occitanie 7/01/2021

ILS EN PARLENT...

AU COEUR DU PRODUIT

La pomme Pink Lady®

« Eat an apple a Day, keep the doctor away » dit le proverbe. Alors pour rester en forme, croquons les pommes Pink Lady® reconnaissables grâce à leur belle robe rosée. Née d'un croisement naturel entre les deux variétés Golden Delicious et Lady Williams réalisé en 1973 par un australien inspiré, John Cripps, elle répond à un cahier des charges strict qui garantit ses saveurs, son croquant et sa jutosité. Le Tarn-et-Garonne est l'un des territoires privilégiés où elle pousse. Un vrai concentré de vitalité en hiver !



Les fruits exotiques

Venus de pays tropicaux ou des îles lointaines, principalement La Réunion, ils sont les rayons de soleil qui illuminent nos tables. Exquis litchis, ananas Victoria, fruits de la passion, mangues..., leurs saveurs douces et sucrées régaleront nos papilles. On s'assure une bonne dose de soleil pour mieux attendre le retour des beaux jours en métropole ! A retrouver chez nos grossistes qui diffusent les fruits du producteur tarn-et-garonnais Philibon.

Tea'Magine

Anne-Louise MORIN, fondatrice

> Comment avez-vous eu l'idée de créer Tea'Magine ?

Le thé est une de mes passions depuis l'adolescence. J'étais étudiante en 4^{ème} année à l'école Toulouse Business School lorsque j'ai rencontré, à l'occasion d'un stage, Christine Lambard. Elle exerce le métier de sommelière en thés. Cette rencontre a été un véritable déclic. J'ai décidé de terminer mon école de commerce et j'ai suivi, en parallèle, une formation de sommelière en thés. J'ai décroché mon diplôme et j'ai aussi créé Tea'Magine.

> Pourquoi avoir choisi de vous installer au Grand Marché ?

Tea'Magine est installée au Grand Marché depuis un peu plus d'un an maintenant, je suis arrivée au mois de novembre 2019. J'ai choisi de m'installer dans ce lieu car il favorise les rencontres. Le Grand Marché est un lieu idéal pour se développer et pour se rapprocher de la clientèle professionnelle avec laquelle je travaille.

> Qu'est-ce qui fait la particularité de vos produits ?

Les thés et les infusions que j'élabore sont bio, sans additifs naturels ou artificiels, c'est la nature qui les compose ! Mon métier est fait de passion et de recherches. Tous les produits sont sélectionnés après dégustation sur des critères de qualités gustatives et visuelles. Ils sont issus de plantations à taille humaine ou la cueillette est faite à la main. Les autres plantes et ingrédients sont choisis en local chaque fois que cela est possible. « Tea'Magine, c'est la nature dans la tasse », telle est ma devise.

VERBATIM



AGENDA

- **Tous les vendredis matin** : opération « Un vendredi au Grand Marché »
Grand public : prendre contact avec l'agence Manatour (www.manatour.fr)
- **Les 26, 27 et 29 janvier** : campagne de street marketing GRDF

1. Pango

Pango est une plateforme qui veut aider les restaurateurs indépendants à organiser efficacement leur activité de vente à emporter. Imaginée par deux jeunes entrepreneurs, l'application se veut une alternative aux géants de la livraison de plats cuisinés. Simple d'utilisation, on trouve facilement de bonnes adresses autour de chez soi. Engagée et solidaire, deux bonnes raisons d'y passer commande. Contact : Basile Agay - 06 31 10 50 80 - hello@pango.help

2. 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

OFFRES / SERVICES

3. Ambassade Cabinet Conseil

Un(e) candidat(e) à recruter pour votre hôtel, votre restaurant ? Une formation à prévoir ou à créer pour votre équipe ? Ambassade Cabinet Conseil peut vous aider ! Créé en 2006 par Julien Deyrat, le cabinet est spécialisé dans le recrutement et la formation en hôtellerie-restauration et métiers de bouche. Leader de son secteur, son équipe d'une douzaine de personnes riche de compétences, propose différents services : recrutement, chasse de têtes, e-réputation, formation et audit, veille de CV, transactions immobilières et franchise. Ambassade Cabinet Conseil compte aujourd'hui 1500 clients en France et à l'international.

Pour en savoir plus, rencontrez-les Bureau 108 Bâtiment 6 ou contacter Laëtitia Brethon, Directrice et Responsable du développement au 06 84 18 45 08 - l.brethon@ambassadecc.com

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