

LE GRAND MARCHÉ

À LA UNE



ILS S'INSTALLENT AU GRAND MARCHÉ

> PERSIL ET COMPAGNIE

Persil et Compagnie viennent de s'installer dans le bâtiment 3-4 (cellule 7). Leur offre en fruits et légumes, viande et épicerie s'adressent aux professionnels de la restauration.

Contact : Adrien Conjeau au 07 84 44 94 90 ou adrien@persiletcompagnie.fr

> LE COMPTOIR D'ANSELME

Le Comptoir d'Anselme est une marketplace qui propose aux particuliers de nombreux produits (fruits, légumes, viandes et poissons, crèmerie, épicerie...) et livre sur Toulouse et sa périphérie. La jeune entreprise vient de s'installer au bâtiment 3.

Contact : Marie Franco, 06 32 74 66 73 ou marie@comptoirdanselme.com. Site : www.comptoirdanselme.com

> WAGYU H

Wagyu H est une boutique de vente en ligne de viande de boeuf Wagyu, race originaire de la région de Kobé au Japon et élevée en France depuis 2010. Viande d'excellence pure race noire, elle est proposée certifiée Halal par l'entreprise Wagyu H. Retrouvez Nordine Sebti au Bâtiment 24 / Gastronomie.

Contact Nordine Sebti, 06 45 10 07 76 ou wagyu.h.france@gmail.com

Sur le carreau...

> LA FERME DE CAPDEVILLE

La Ferme de Capdeville, producteur bio d'asperges, de fraises, de prunes et de raisins s'installe sur le carreau des producteurs N°178. Contact : Guillaume Jayr, 06 76 35 78 03 ou fermedecapdeville@orange.fr

> DES PIVOINES

Dominique Rougeot, nouveau producteur de pivoines est présent sur le carreau des producteurs de fleurs / emplacement numéro 2.

Contact : 06 12 92 01 72 ou rougeau.dominique@gmail.com / Bazialgues, 31590 VERFEIL

EDITO

THOMAS FANTINI, VICE-PRÉSIDENT MEDEF 31

Nous traversons une crise sanitaire exceptionnelle. Son impact sur le monde économique est dramatique et, plus fortement sur certains secteurs d'activités. Depuis le début de la crise, le MEDEF 31, en collaboration avec le Grand Marché et sa directrice Maguelone Pontier, accompagne les entreprises dans cette période. Étant entrepreneur du CHR, je n'oublie pas que derrière les restaurants, cafés, night club, traiteurs, il y a aussi des producteurs, des distributeurs, des commerçants qui ont besoin d'une reprise forte de cette activité. Ces lieux sont pour nous tous symboles de vie, de partage, de convivialité aussi grâce à vous. Mais nous souhaitons aussi accompagner la reprise et rester au soutien des acteurs du Grand Marché.

À l'image du renouveau du MIN de Toulouse et de sa belle dynamique, cet été est une renaissance pour notre secteur.

À nous de montrer, tous ensemble, que nous sommes ESSENTIELS pour la France !



› MIN-OU, LA NOUVELLE GUINGUETTE QU'ON ADORE !

Min-Ou c'est la nouvelle guinguette du Grand Marché. Ambiance champêtre et décontractée, avec son matériel agricole, ses bottes de paille et ses charrettes. Min-Ou c'est un peu « la ferme à la ville » pour profiter de bons moments autour de la table et son terrain de pétanque. La carte met à l'honneur les produits Occitans du Marché avec tapas à partager, poissons, crustacés, viandes cuites au barbecue. Ce nouveau lieu festif a été inauguré le 10 juin en présence de Nadia Pellefigue, Vice-Présidente de la Région Occitanie, Jean-Luc Moudenc, Maire de Toulouse et Stéphane Layani, Président Directeur Général du Marché International de Rungis. .



› LES PÉPITES, LA PÉPINIÈRE DE LA FOOD

L'association Les Pépites débarque sur le Grand Marché. Peut-être l'avez-vous repérée puisqu'elle a organisé son tout premier événement le vendredi 4 juin sur le carreau des producteurs avec café, croissants et bonne humeur ! Elle regroupe des entreprises du secteur qui veulent phosphorer autour de la thématique alimentaire et propose un accompagnement à des porteurs de projets. L'objectif est de se rassembler pour apprendre et grandir ensemble. Alors n'hésitez pas ! Vous êtes producteur, restaurateur, grossiste ou une entreprise en lien avec la Food, rejoignez l'association et devenez une Pépite !

Contact : lespitesdumin@gmail.com

› LE GRAND MARCHÉ ADOPTE LA BONNE ATTITUDE RSE

Depuis son lancement en mars, la feuille de route RSE du Grand Marché progresse. Elle mêle à la fois des actions environnementales, sociétales et sociales. Une réflexion est actuellement conduite sur un projet commun, avec la métropole et des acteurs privés, pour mieux gérer les déchets. Le MIN veut aussi promouvoir les pratiques RSE au sein de ses équipes et des opérateurs (par exemple, mieux intégrer des clauses RSE dans les appels d'offres). Enfin, sur le plan social, des sessions de formations sur la qualité de vie au travail sont prévues dès cet automne.

Contact : Jennifer Dirand - 06 14 41 57 68.

›Le Grand Marché de Toulouse, le quartier d'affaires des métiers de bouche, Touléco, le 17 juin 2021

›MinOu, la guinguette au bon goût du Sud-Ouest et à l'ambiance décontractée ouvre vendredi, ActuToulouse, le 11 juin 2021.

›« Le ventre de Toulouse » plus fort après 18 mois de crise sanitaire ?, la Tribune, le 20 mai 2021

ILS EN PARLENT...

AU COEUR DU PRODUIT

Le soleil dans l'assiette

Voilà l'été qui revient sur nos tables et avec lui des envies de barbecues, de planchas, de cuisine en plein air facile à préparer ! Alors plutôt viande ou poisson pour la saison ? Les entreprises du MIN ont tout ce qu'il faut : boeuf wagyu de chez Wagyu H, moules de Méditerranée, anchois, colin, crevettes, maquereau, dorade grise, sardines de chez Guivarc'h. Sans oublier, tous les bons fruits et légumes de saison disponibles auprès des producteurs du carreau ou des grossistes de la grande halle, pour apporter à nos assiettes la touche de fraîcheur qui fait du bien quand les températures s'envolent.



Jennifer DIRAND, Solutions durables

Fille de restaurateurs, elle a fondé l'entreprise Solutions durables.

> Qu'est-ce qui vous a incité à créer votre entreprise ?

Je suis issue du monde de l'hôtellerie/restauration. Certaines pratiques du secteur, la multiplication de la junk food, la perte de la notion de la saisonnalité, la méconnaissance de l'origine des produits qui sont dans l'assiette m'ont interpellée. J'ai donc décidé de me former aux enjeux du développement durable dans l'alimentation et à la gestion de projet. Je conseille, j'audite et je forme les collectivités et les entreprises dans la gestion durable et la RSE.

Comment les incitez-vous à s'engager ?

Je leur explique d'abord que la RSE, c'est la mise en pratique du développement durable en entreprise. Les principes sont simples et les actions doivent être environnementalement soutenables, économiquement rentables et socialement justes. Il faut y entrer progressivement, car dans une entreprise ce sont tous les salariés qui doivent adhérer, et pas simplement le patron ! Malheureusement certains pensent encore que leur action est une simple goutte d'eau dans l'océan et n'y voient qu'un coût. Le retour sur investissement n'est pas obligatoirement financier, il est aussi social, environnemental et éthique !

Pourquoi vous êtes-vous installée au MIN ?

Parce que cela a du sens et que le MIN est lui-même engagé dans cette démarche. Nous avons posé de nouveaux objectifs, avec une volonté claire que tout le monde puisse la partager. Le Grand Marché veut être le levier d'une économie plus durable, un laboratoire des solidarités sachant préserver sa performance économique.

VERBATIM



AGENDA

- 9 juillet : Remise de l'Ordre du Mérite Agricole à Maguelone Pontier, en présence de Guillaume Gomez
- Du 8 au 16 septembre : Festival Toulouse à Table!
- 1^{er} octobre : Brunch MIN de Chefs
- 21 octobre : Conférence de presse de rentrée du MIN

1. Les restaurants sont ouverts !

Alors profitons de ceux installés au Grand Marché car ils sont nombreux.

Chez Marc , du lundi au vendredi, de 4h30 à 15h30 et le samedi de 4h30 à 10h (05 61 47 79 90).

La Brasserie du Marché, du lundi au vendredi, de 4h à 15h (05 61 53 23 81).

La Parenthèse du lundi au vendredi, de 7h à 14h et le vendredi soir de 19h à 22h (09 54 76 20 01).

Cuisine Mode d'Emploi(s) les mardis et vendredis midi (05 62 75 34 03).

La Guinguette MIN-OU, du lundi au vendredi à partir de 15h45. Le samedi en continu à partir de 12h. Le dimanche de 12h à 20h (06 07 47 47 48).

A chacun son style et son ambiance, alors pourquoi ne pas tous les essayer d'autant que le Marché ouvre ses portes gratuitement de 12h00 à 13h30.

OFFRES / SERVICES

2. Kraft & You, dirigée par Philippine de Renty s'installe au Grand Marché. Cette jeune entreprise fabrique pour les restaurateurs, traiteurs et autres métiers de bouche des contenants personnalisables (panières, sacs...), 06 61 20 72 50, contact kraftandyou.com !

3. Sud-Ouest Primeurs, grossiste à service complet (GASC) en fruits et légumes, diversifie ses activités. Il propose désormais une offre complète de produits d'entretien, d'hygiène et de matériel de nettoyage. Sud-Ouest Hygiène 05 61 57 57 57,

LES SECTEURS



LES CHIFFRES CLÉS


170
entreprises


272
producteurs


4 600
acheteurs


389
millions de CA

L'ÉQUIPE COMMUNICATION DU GRAND MARCHÉ

Sonia DUMORA JOUANLOU

Responsable marketing - communication du Grand Marché
sonia.dumorajouanolou@min-toulouseoccitanie.fr

Nadine BARBOTTIN

MamsCook / en charge des réseaux sociaux du Grand Marché
mamscook@sfr.fr

Anaëlle MARIE

L'Agence Vache / en charge des relations presse et de l'événementiel du Grand Marché.
anaëlle.marie@agencefls.fr

Véronique MICHEL

L'Agence RP / en charge du contenu de la Newsletter du Grand Marché
veronique.michel@agencerp.fr


Créateurs de proximité


LE MIN
GRAND
MARCHÉ

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

Rejoignez-nous    
www.lgm-mintoulouse.com

toulouse
métropole

avec

 **RUNGIS**
MARCHÉ INTERNATIONAL