

LE GRAND MARCHÉ



À LA UNE

ILS S'INSTALLENT AU GRAND MARCHÉ

> HALLE BIO D'OCCITANIE

Halle Bio d'Occitanie, grossiste spécialisé en produits issus de l'agriculture biologique, est désormais concessionnaire au bâtiment 5. Contact : Stanislas HENRIOT - 06 22 51 10 43 - stanislas@dynamis.fr

> XTERNALIA

Agence de développement commercial externalisé, Xternalia prend ses bureaux au bâtiment 20. Contact : Denis MENERET - 06 15 17 80 84 - denis.meneret@xternalia.fr

> CAGETTE MARKET

Véritable supermarché en ligne, Cagette Market propose plus de 500 produits, alimentaires et non alimentaires, bio et locaux. Contact : Samuel HELUA - 06 16 19 80 86 - samuel@cagette-market.fr

> VITE MON MARCHÉ

Cette nouvelle plateforme de vente en ligne se définit comme le circuit court entre producteurs et consommateurs avec déjà plus de 150 producteurs et 1500 produits référencés.

Contact : Reynald NAULLEAU - 06 10 11 27 81 - reynald@vitemonmarche.fr

Sur le carreau...

> LES JARDINS DE CAMILLE ET ALEXANDRE

Installés sur le Carreau Fruits et Légumes BIO au numéro 180, Camille et Alexandre proposent tomates, courgettes, concombres, poivrons, aubergines, potimarrons.

Contact : Alexandre GARCIA - 06 75 93 99 24 - garcia7@outlook.fr

> ALEXIS JEREMY

Ce nouveau producteur installé sur le Carreau Fruits et Légumes BIO au numéro 174 propose tomates, courgettes, pommes de terre, oignons, pastèques, patates douces, choux en provenance de son exploitation située à Meuzac dans le Tarn-et-Garonne. Contact : Alexis JEREMY - 06 71 01 12 08 - jeremy.alexis@hotmail.fr

EDITO

PIERRE GINÈBRE, DIRECTEUR DE L'IRQUALIM

Défendre la qualité, c'est comprendre où elle prend sa source !

L'Occitanie est une mosaïque de terroirs qui favorise la découverte des saveurs et les voyages culinaires. C'est cette diversité, façonnée par le savoir-faire des femmes et des hommes, qui fait la force de notre écosystème agricole et agroalimentaire. Une exploitation agricole sur deux est sous signes de qualité et d'origine. Les produits AOC, AOP, IGP, Label Rouge et Bio sont la culture d'un goût inimitable. Un patrimoine gastronomique sublimé par le savoir-faire des artisans du goût.

A l'automne, retrouvons les aux d'Occitanie : rose pour Lautrec, violet pour Cadours et blanc pour Lomagne. A cela, ajoutons, le haricot tarbais, le chasselas de Moissac, l'oignon doux et la châtaigne des Cévennes ; les fruits et légumes Bio. La valse des saisons continue avec le foie gras du Sud-Ouest, les volailles festives sans oublier les vins d'Occitanie, 1^{ère} région mondiale en indication géographique. Travailler avec ces produits, c'est contribuer à la dynamique économique, environnementale et sociale de nos territoires. La gourmandise en Occitanie n'est pas un défaut mais un véritable acte vertueux pour toutes et tous.



ACTU

› L'ÉQUIPE WATERUGBY DU GRAND MARCHÉ

Pour la première fois cette année, Le Grand Marché a participé au tournoi des entreprises WaterRugby, qui s'est déroulé du 10 au 12 septembre, Quai de la Daurade. Une team de choc conduite par le Capitaine Laurent Bianchini (Bianchini International) et entraînée par Yann Delaigue, demi-d'ouverture au Stade toulousain de 1997 à 2004. Bravo à tous les coéquipiers Sébastien Pac (Atouts Vins), Olivier Robinet (Bonjour Chef), Julien Deyrat (Ambassade Cabinet Conseil), Kobé Myaro (Sporting Village), Sylvain Gabriel (Bocal en Boucle), Dorian Olmedo (Oranges & Co) pour leur fair-play et leur bonne humeur !



› BRUNCH MIN' DE CHEFS

Le Grand Marché, en partenariat avec Tables & Auberges de France, a accueilli le 1^{er} octobre dernier, la 3^{ème} édition du Brunch MIN' de Chefs sur le Carreau des producteurs. Sept chefs ont relevé le défi : Olivier Verheecke, Aziz Mokhtari, Olivier Andrieu, Camille Baggio et Fabien Mas, Bruno Marques, Juan Ignacio De Benedetto et Sébastien Pouil pour offrir un délicieux moment ! Merci à nos entreprises Kraft&You, Oranges & Co, Fromages de Cocagne et Bianchini International pour leur implication. Ce moment a également permis de mettre l'association SOLAAL Occitanie à l'honneur dans le cadre du Trophée de l'Alimentation Durable et Solidaire. Depuis le 1^{er} janvier, SOLAAL a permis de valoriser 175 tonnes de produits frais, soit l'équivalent de presque 350 000 repas distribués aux associations d'aide alimentaire.

› L'ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE DU GRAND MARCHÉ

- A l'occasion de sa conférence de presse de rentrée du 21 octobre, Le Grand Marché a présenté les derniers chiffres 2020. + 22% de produits commercialisés, + 8% de nouveaux acheteurs, + 7% d'emplois créés, pour un recul de 3,6% seulement du chiffre d'affaires, c'est bien la résilience qui caractérise l'activité du Grand Marché sur ces derniers mois de crise.

Si certaines entreprises ont été très impactées (fermeture de la restauration collective et commerciale...), il faut saluer la capacité d'adaptation et la solidarité dont ont fait preuve les entreprises du Grand Marché pour résister à la crise.

- Cette conférence a été l'occasion de présenter 9 nouvelles entreprises installées au Grand Marché depuis quelques mois : Bonjour Chef, Cagette Market, Exiclean, Groupe Pergo, Le Comptoir d'Anselme, Maison Sassier, Profex, Sud-Ouest Hygiène et Xternalia. La diversité et le dynamisme des entreprises qui s'installent sont le résultat d'une politique engagée depuis 4 ans, tournée vers le développement de la responsabilité sociétale / sociale des entreprises au service de la performance économique. Le Grand Marché compte aujourd'hui 170 entreprises pour un taux d'occupation dépassant les 97%.

- Enfin, s'il faut retenir un chiffre, c'est celui du nombre de producteurs sur le carreau : 271. Pour la première fois depuis les enquêtes statistiques, ce chiffre est stable.



› Une fin d'année sous le signe de la reprise, La Dépêche du Midi, le 22 octobre.

› La renaissance du MIN de Toulouse, France 3 Midi-Pyrénées du 21 octobre (Editions 12h/13h et 19h/20h).

ILS EN PARLENT...

AU COEUR DU PRODUIT

Qui dit automne dit champignons

Cèpes, girolles...reviennent sur les étals des producteurs et fournisseurs. Chez le concessionnaire Grow Deal, la première ferme urbaine installée sur Le Grand Marché, c'est dans les sous-sols que ça se passe. Spécialiste de la culture de micro-végétaux, d'aromates rares, de fleurs comestibles, Grow Deal cultive aussi des champignons, des pleurotes et des shiitake... silence, ça pousse !

On retrouve également les entreprises de la grande halle fruits et légumes comme Champi 31 mais aussi les producteurs du carreau tels que Lisa Valadie de Champignons Garonnais.



Des huîtres oui ! Mais de Méditerranée

Les fêtes approchent et l'un des produits phares que nous retrouverons sur les tables, ce sont les huîtres. Iodées ou légèrement sucrées, chaudes ou crues... les huîtres se dégustent de multiples façons.

Et pour ces fêtes, nous vous recommandons l'huître de Méditerranée. Élevée en suspension sur cordes en mer ou en lagune, elle est le fruit d'un savoir-faire unique. L'exondation qui consiste à sortir les cordes d'huîtres de l'eau grâce à un système ingénieux de manivelles la rend plus charnue et plus gouteuse. Retrouvez-la auprès de Guivarc'h, notre grossiste en produits de la mer.

Mathieu SASSIER, torréfacteur Maison Sassier

> Quel est votre parcours professionnel ?

Je travaille dans le café depuis 14 ans, via ma société Caféco Distribution, donc l'activité est l'installation de machines à café. J'ai pu acquérir au cours de cette expérience une vraie culture du café. Très vite animé par l'envie de découvrir l'univers du café, produit si populaire, je rencontre des torréfacteurs, goûte, teste, éduque mon palais à des saveurs qui sortent du champ de la torréfaction classique. Autodidacte, je décide de me lancer dans l'aventure avec la volonté de faire découvrir les richesses du café au plus grand nombre.

> Quelle est l'activité de Maison Sassier ?

Maison Sassier torréfie des cafés de spécialité dédiés à des revendeurs. Nous travaillons ainsi à accompagner les enseignes de la grande distribution et les épicerie dans la montée en gamme de leur offre café. Travailler avec des cafés de spécialité, c'est avoir une approche de la torréfaction tournée vers le respect du grain. Ainsi, chez Maison Sassier, nous pratiquons une torréfaction douce, sans ajout d'eau ni de sucre, laissant libre cours à l'expression du café dans toute sa typicité.

Et pour valoriser toute cette typicité, nous proposons 4 produits destinés à la vente en grande distribution et 9 produits à découvrir en épicerie fines.

> Qu'est-ce qui a motivé votre installation au MIN ?

La dynamique du MIN et les acheteurs qui s'y pressent chaque matin m'ont décidé à investir ce lieu qui pour moi est un vrai symbole, par son renouveau, de l'attente des consommateurs en matière de proximité et de traçabilité. C'est aussi un écosystème unique et stimulant où je rencontre une grande diversité de personnes qui ont en commun la passion et le goût des produits.

VERBATIM



AGENDA

- 25 novembre : Journée Interbio
- 3 décembre : Animation Pink Lady
- 10 décembre : Animation Philibon

1. A fond la forme

Et si la pratique du sport contribuait à un meilleur équilibre ? Rendez-vous tous les lundis à 17h30 sur le Carreau des producteurs pour une heure de training, chacun à son rythme ! Les séances sont ouvertes à toutes les entreprises du Grand Marché et aux membres de l'association les Pépites, en collaboration avec Sporting Form. Venez tester !
Infos : 06 83 37 21 11 - lespepitesdumin@gmail.com

2. En voiture

Occitanie Auto propose l'entretien et la réparation de véhicules automobiles légers.
Contact : Philippe REY - 06 03 09 56 57
occitanieauto31@gmail.com

OFFRES / SERVICES

3. Halte aux nuisibles

Expert en dératisation, désinsectisation, dé pigeonnage et désinfection, Artemis intervient partout en Occitanie et en Nouvelle-Aquitaine. Contact : Léa TORNOS - 06 83 32 69 19
contact@artemis-ce.fr

4. C'est du propre

Exiclean, entreprise toulousaine de nettoyage, assure l'entretien de vos surfaces. Contact : Laurent DUSSART - 06 29 53 58 15
exiclean@gmail.com

LES SECTEURS



LES CHIFFRES CLÉS


170
entreprises


271
producteurs


5 000
acheteurs


375
millions
d'euros de CA

L'ÉQUIPE COMMUNICATION DU GRAND MARCHÉ

Une info, une nouveauté à partager ? Faites-le nous savoir !
L'équipe communication du Grand Marché est à votre écoute pour relayer vos informations.

Sonia DUMORA JOUANOLOU

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 et du site internet du Grand Marché
veronique.michel@agencerp.fr


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

 **RUNGIS**
MARCHÉ INTERNATIONAL