LE GRAND MARCHÉ

à la une

ILS S'INSTALLENT AU GRAND MARCHÉ

› HAUTE COUPURE

Coupeur de jambon, Olivier Mongabure propose des prestations de découpe aux professionnels et aux particuliers. Il est également diplômé de l'Académie française du Jambon et engagé dans la filière du Porc Noir de Bigorre.
Contact : 06 76 48 49 56 / o.mongabure@hotmail.fr

› AUTOMOBILE OCCITANE

Automobile Occitane est une auto-école et s'installe au Grand Marché.
Contact : Rey Luis Tony / 06 34 17 48 06 / automobile.occitane@gmail.com

› TERROIR EXOTIQUE

Terroir Exotique est une société spécialisée dans le secteur d'activité des services des traiteurs.
Contact : Marc Lamy / lamy.marc8@gmail.com

› WAGYU H

Wagyu H est spécialisé dans la vente 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 / wagyu.h.france@gmail.com

Sur le carreau...

› LES CHAMPIGNONS GARONNAIS

Lisa Valadié est une nouvelle productrice qui s'installe sur le Carreau des producteurs (emplacement 69). Elle propose des champignons toute l'année. Son entreprise, Les Champignons Garonnais, se situe au 25 Route de Toulouse, 82170 Dieupentale.
Contact : 06 27 07 97 68 / leschampignonsgaronnais@gmail.com

› PRODUCTEUR BIO

Louis Blanc est un nouveau producteur sur le Carreau des producteurs BIO (numéro 173). Il propose des tomates, des courgettes, des pommes de terre, des oignons, des choux, des poireaux et des pastèques en provenance directe de son exploitation installée au 799 Chemin de Valades, 82130 L'Honnor De Cos.
Contact : 06 87 67 06 06 / l.blanc@live.fr

édito

JEAN-JACQUES BOLZAN, PRÉSIDENT DE LA FMGF

Du Beau, du Bon et du Savoureux pour 2022 !

C'est avec force et conviction que je vous souhaite à toutes et à tous une très belle année 2022 qui, je l'appelle de tous mes vœux, marquera la fin de cette pandémie.
Ces deux dernières années ont demandé, aux Marchés de gros, une capacité d'adaptation et un esprit d'innovation pour faire face aux nombreuses contraintes qui s'imposaient avec la crise sanitaire.
C'est avec fierté, que je salue le travail réalisé par les gestionnaires des Marchés et leurs opérateurs : producteurs et grossistes qui ont su s'organiser pour approvisionner les commerces de proximité et les restaurants, en produits frais, de plus en plus durables, de plus en plus proches de chez nous, respectueux de la saisonnalité et des terroirs. Cette gastronomie plus responsable, attendue par nos concitoyens, porte des valeurs qui sont celles de nos Marchés : solidaire, accessible, authentique. Notre écosystème privilégie la diversité de la production française, la qualité d'une production issue d'une culture sous signes de qualité et contribue à la vitalité commerciale agricole dans chaque territoire. De nombreux défis tels que la numérisation de nos services, l'organisation d'une logistique de plus en plus durable, la diversification des filières seront relevés pour essaimer notre modèle dans chaque endroit où les élus, comme ceux de l'Occitanie, souhaitent relocaliser leur alimentation et préserver leurs commerces de proximité.
Réélu en septembre dernier à la Présidence de la Fédération des Marchés de Gros de France, je serai attentif dans ce 3ème mandat à soutenir notre écosystème exemplaire en matière de circuits courts dans les différents bassins régionaux afin de devenir les modèles référents de l'alimentation de demain. Je serai aussi aux côtés de tous ceux qui contribuent à enrichir et à pimenter la gastronomie française : du beau, du bon et du savoureux !

Actu

> 1ère édition du Concours de Noël

Le Grand Marché a lancé la 1ère édition du Concours de Noël « IlluMINez-vous », le vendredi 17 décembre. Un évènement qui a permis de découvrir les produits de Noël vendus chez nos locataires et nos producteurs, de retrouver l'esprit de Noël autour du petit-déjeuner de l'association Les Pépites et de récompenser les plus belles décorations réalisées par les entreprises, sous l'oeil bienveillant de notre jury (Jean-Jacques Bolzan, Martine Ferrage, Sophie Franco et Fabien Jeanjean). Un grand bravo aux deux vainqueurs : Bianchini International (catégorie tout espace hors bureau) qui remporte 1500 euros d'avoir sur son loyer et Hoope (catégorie bureau) qui remporte un avoir de 500 euros.

> Nouvelle zone logistique

La nouvelle zone logistique urbaine du dernier kilomètre de Toulouse a été inaugurée en décembre en présence de Stéphane Layani, Président de Lumin'Toulouse, Président Directeur Général du Marché International de Rungis, Dominique Batani, Président du Grand Marché, Maguelone Pontier, Directrice du Grand Marché, François Cantinaud, Président de Toulouse Logistique Urbaine, Jean-Luc Moudenc, Maire de Toulouse, Président de Toulouse Métropole, Philippe Wahl, Président-directeur-général du Groupe La Poste et Sébastien Berthelier, membre du directoire en charge du pôle de la Banque de Développement Régional de la Caisse d'Epargne Midi-Pyrénées. Ce nouvel ensemble architectural de 19 500 m² sur la zone de Fondeyre s'articule en totale synergie avec le Grand Marché, pour favoriser le désengorgement du centre-ville.

> Soulage Favarel / Groupe Blampin se lance dans le BIO

Afin de répondre à la demande et d'apporter un nouveau service à ses clients, le grossiste Soulage Favarel a décidé de mettre son expertise dans les fruits et légumes conventionnels au service du bio. La société Soulage Favarel Bio est désormais présente au MIN dans un entrepôt dédié.

Ils en parlent...

>L'événementiel s'invite au MIN de Toulouse, France Bleu, mercredi 1er décembre

>Les Paysans Bio Quercy sont installés au MIN, La Dépêche du Midi, mardi 18 janvier

Au coeur du produit

Le mimosa

Saviez-vous que le mimosa appartient à la famille des légumineuses ?
Ce bel arbre méditerranéen, odorant, évoque immédiatement la Côte d'Azur. Au coeur de l'hiver, il égaye le paysage de ses lumineuses grappes de pompons jaune vif. Parmi les 1200 espèces recensées, on en trouve certaines chez le fournisseur Bianchini.
Un joli bouquet suffira à faire entrer la lumière dans nos bureaux !

Les légumineuses

Plus connues sous le nom de légumes secs, les légumineuses sont excellentes pour la santé. Haricots noirs, rouges, lentilles multicolores, pois chiches ou cassés, fèves... leur grande diversité accompagne nos repas. Booster d'énergie, riches en vitamines et minéraux, elles sont aussi une excellente alternative aux protéines animales. Alors pourquoi s'en priver plus longtemps, surtout quand on peut trouver celles de la marque Mon Bio chez Sublim'Arômes ?

Verbatim

Corinne GONZALEZ, nouvelle Directrice de Cuisine Mode d'Emploi(s) - Toulouse

› Qu'est-ce qui a motivé votre arrivée ?

J'ai un parcours de business developer dans différents secteurs de la Formation : l'enseignement supérieur, la formation continue. Le projet de Cuisine Mode d'Emploi(s) m'intéressait. J'avais très envie de rejoindre l'aventure. C'est un concept pédagogique innovant, extrêmement efficace. Il permet à différents profils d'ouvrir de nouvelles perspectives dans un secteur d'activité qui offre quantité d'opportunités.

› Quelle est votre mission ?

L'école s'est très bien développée depuis sa création en 2019. Il s'agit pour moi de pérenniser les partenariats, de fidéliser nos clients. Je réfléchis à de nouveaux axes de développement, toujours en rapport avec notre cœur de métier : la formation. Les stagiaires et leurs projets y ont une place centrale, que ce soit la boulangerie, le restaurant d'application ou les évènements. L'arrivée de Clara Pages va renforcer la dynamique de développement. Cette année, nous fêtons nos 10 ans : l'occasion d'imaginer des évènements pour célébrer cette étape dans la vie de l'école.

› En quoi l'environnement du Grand Marché est un atout ?

Le Min est un écosystème riche. C'est un lieu ressources, un réseau d'entraide fort et unique : une ville dans la ville ! Notre implantation ici est un atout majeur dans notre développement; il y a une réelle synergie entre les entreprises, qui accélère, accompagne, les dynamiques individuelles.

Agenda

- 16/02 : Inauguration du nouveau plateau bureaux du Grand Marché
- Du 20 au 22/03 : Smahrt 2022
- 28/03 : Salon Satras, groupement d'opérateurs en charcuterie
- 10/04 : Course Solidaire Toit à Moi

Offres / services

1. MIHARU

Le Grand Marché by Miharu, c'est parti ! Le gestionnaire de lieux évènementiels propose une nouvelle offre d'espaces au Grand Marché, sur 10 000 m² et pouvant accueillir des évènements jusqu'à 3500 personnes. Quatre espaces sont disponibles : la Halle aux fleurs (1028 m²), le carreau des producteurs (3450 m²), le carreau des Pépinières (4987 m²), le Park'in (745 m²). Infos : Jean-François Rénac / 06 85 20 67 73

2. Soins esthétiques

Et si on prenait le temps de s'accorder une pause bien-être, une bulle d'oxygène dans ce rythme effréné du quotidien ? Il suffit d'appeler Jennifer pour réserver un soin visage ou corps, des mises en beauté des mains, du regard, ou une épilation... Jennifer est présente les vendredis après-midis sur RDV au pôle Santé partagé avec un kinésithérapeute, un podologue, une infirmière et une hypnothérapeute. Contact : Jennifer Moulin / 06 70 57 84 49

3. Parcours santé

Différents modules et agrès ont été installés dans le parc classé situé à l'entrée du Grand Marché. Ouvert à tous les personnels du MIN, on y accède librement. Chacun détermine ses besoins et ses objectifs mais tout le monde prend du plaisir à pratiquer une activité physique régulière. On profite en plus d'un joli cadre paysager où la biodiversité est favorisée grâce à l'installation d'un hôtel à insectes, de nichoirs pour les oiseaux et les chauves-souris, d'un abri pour les hérissons. L'occasion aussi de garder sa forme avant de retrouver, aux beaux jours, la Guinguette voisine...

Les secteurs

Les chiffres clés

170	271	5 000
entreprises	producteurs	acheteurs

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

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

Créateurs de proximité

LE GRAND MARCHÉ

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

LES MARCHÉS DE GROS DE FRANCE • 2018