



Le Grand Marché MIN Toulouse Occitanie

Présentation du Grand Marché, 2^{ème} marché de gros derrière Rungis

Le Grand Marché est la **centrale d'achat du commerce de proximité et de la restauration.**

Il regroupe **en un seul lieu les acteurs de l'approvisionnement (producteurs, coopératives, grossistes, courtiers...)** et de la **distribution de produits alimentaires et horticoles (commerces de bouche, fleuristes, restauration commerciale et collective...).**

• CIRCUIT AU COEUR DES FILIÈRES ALIMENTAIRES

- > Circuit de proximité, promoteur de la consommation locale et artisan du maintien des ceintures vertes.
- > Maillon indispensable entre la production, le commerce de détail et tous les types de restauration.
- > Garant de diversité et de qualité des produits alimentaires.

• ACTEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

- > Mutualiser les flux et les livraisons urbaines.
- > Collecter, traiter et revaloriser des déchets.
- > Promouvoir des transports « doux ».
- > Accompagner les acteurs de l'économie sociale et solidaire ainsi que les associations d'aide alimentaire.
- > Œuvrer à l'égalité homme/femme dans l'entreprise.
- > Proposer une offre sport et santé à destination des usagers du Marché.
- > Améliorer les performances énergétiques des bâtiments (toitures en photovoltaïque, led, récupération des eaux de pluie...).

• MOTEUR DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

- > Centrale d'achat des commerces de proximité en zones urbaines et rurales.
- > Créateur d'emplois directs et indirects (agriculture, transport, commerce, distribution...).
- > Développement des secteurs connexes (formation, innovation, startup, logistique, transformation, traiteur, emploi...).
- > Lieu d'innovation (accueil de startup, incubation de jeunes pousses, pôle IT).

• OUTIL CLÉ DU TERRITOIRE

- > Outil d'aménagement du territoire et acteur de la logistique du dernier kilomètre.
- > Animateur des centres villes et des commerçants de quartier.
- > Pépinière d'entreprises et incubation au service du secteur alimentaire.
- > Centre de formation avec une capacité de 1500 élèves (cuisine, service, commerce, logistique...).

Les chiffres clés du Grand Marché

Organisé en plusieurs secteurs d'activité (fruits et légumes, produits carnés, produits de la mer, gastronomie et autres alimentaires, horticulture et décoration, logistique, et services), le Grand Marché compte...



221 entreprises



255 producteurs



4 505 acheteurs



1 587 emplois directs



13 structures dédiées à la formation et à l'emploi

pour une capacité de **1 500** élèves



5 restaurants ouverts au public

dont une guinguette ouverte en période estivale



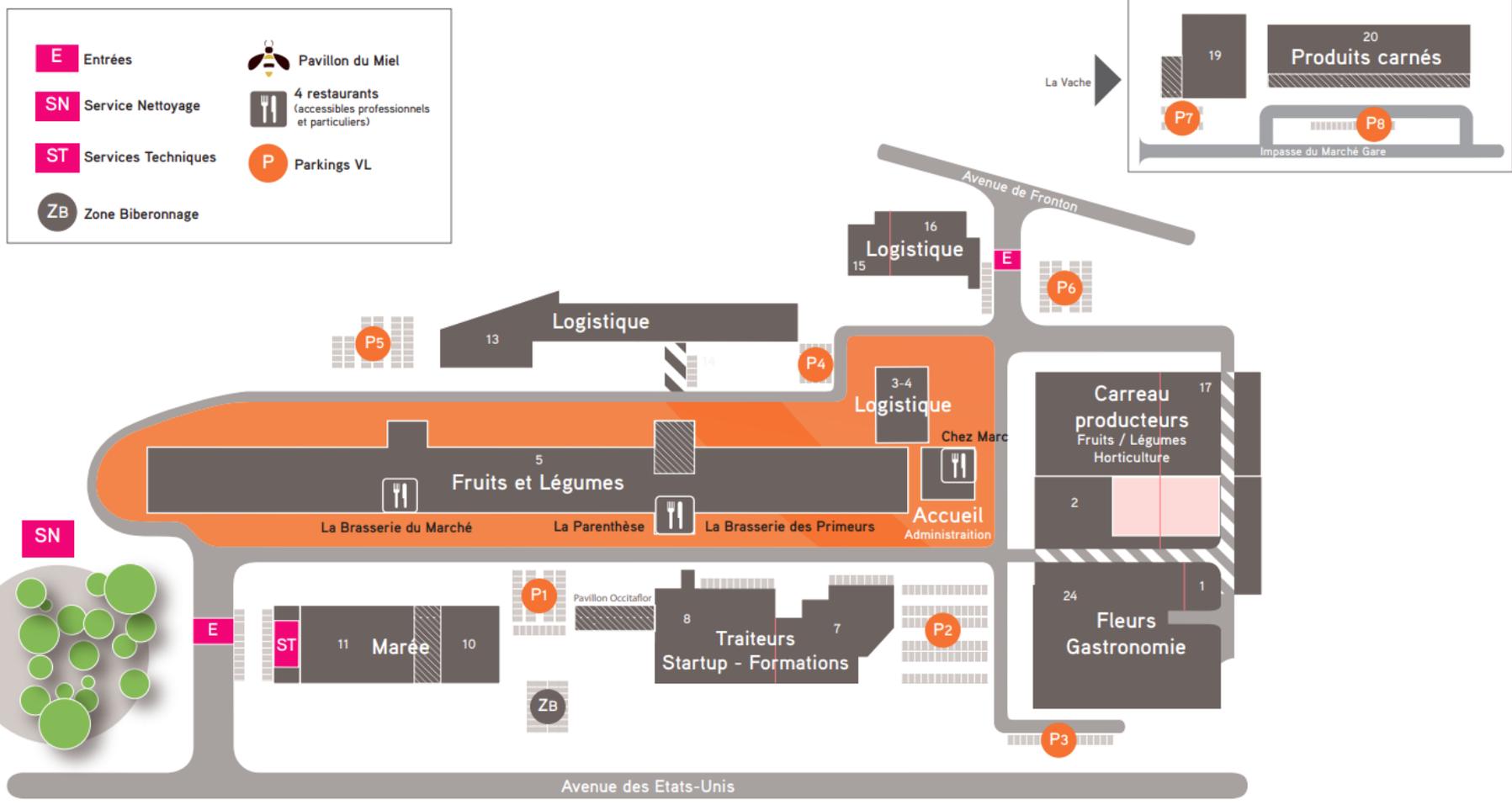
484 millions d'euros de chiffre d'affaires

généré par les entreprises



99% de taux d'occupation

Le site du Grand Marché



Présentation du MIN Toulouse Occitanie, gestionnaire du Grand Marché

Le MIN Toulouse Occitanie est le **gestionnaire du Grand Marché**, aux côtés de La Poste (plus particulièrement sa foncière Poste immo) et de la Caisse d'Épargne de Midi-Pyrénées, à travers une Délégation de Service Public confiée par Toulouse Métropole en 2017 et jusqu'en 2039.



Nos chiffres clés

- 8,8 millions d'euros de chiffre d'affaires
- 35 salariés

Nos parties prenantes

- Actionnaires : Marché international de Rungis, Poste immo, Caisse d'Épargne de Midi-Pyrénées
- Toulouse Métropole

Nos clients

- Concessionnaires : grossistes, transformateurs, cash & carry, plateformes / ventes en ligne pour les professionnels et les particuliers, restaurateurs et traiteurs, transporteurs, sociétés de services, acteurs de la formation, start'up...
- Producteurs
- Acheteurs
- Autres (transporteurs...)

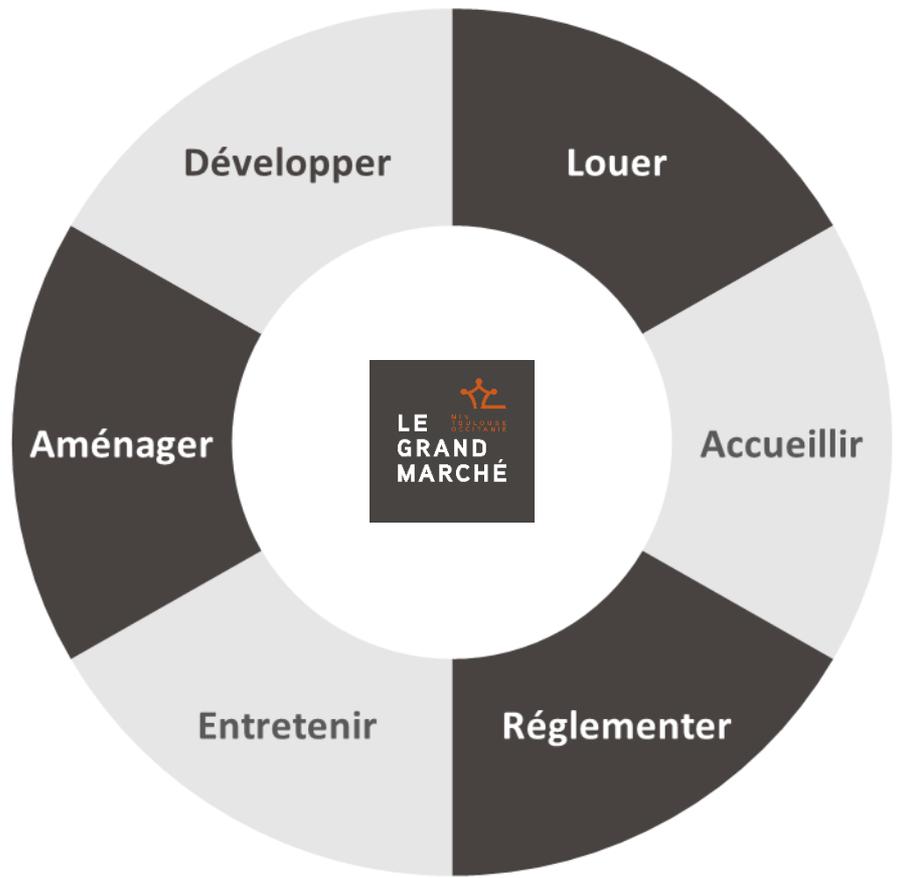
Nos concurrents

- Métro
- Centrales d'achat (pour la GMS)
- Autres MIN et Marchés de gros

Nos fournisseurs

- Fournisseurs d'énergie
- Fournisseurs de matériel
- Entreprises du BTP
- Prestataires de services

Nos missions premières



- Louer** → Les espaces (cases, entrepôts, bureaux, carreaux...)
- Accueillir** → L'ensemble des usagers du Marché (concessionnaires, producteurs, acheteurs...)
- Réglementer** → La vie du site à travers le règlement intérieur, la sécurité...
- Entretien** → Les bâtiments, voiries et autres, via les services techniques
- Aménager** → Les locaux, dans et hors les murs (rénovations, constructions, projets d'extension...)
- Développer** → Le chiffre d'affaires du gestionnaire (loyers, interventions techniques, abonnements...)

Nos actions / enjeux complémentaires - 1/3

- **FORMATION** : Au cœur du Grand Marché, **12 organismes de formation aux métiers de bouche, de la restauration et des filières agroalimentaires** proposent des formations diplômantes et qualifiantes pour les futurs professionnels du secteur.
- **INNOVATION** : Les défis alimentaires et de transition agroécologique ont mis en lumière les atouts et les limites de notre système alimentaire. Le Grand Marché souhaite accompagner ces changements : les **nouveaux comportements de consommation, les process de production, de transformation et de logistique, plus résilients et respectueux de leur environnement**, à travers un pôle de compétitivité dédié à l'innovation de produits et de services.
- **TRANSFORMATION** : La Région Occitanie bénéficie d'une richesse en lien avec sa géographie et son climat. La forte appétence en produits occitans, sains et de qualité y compris transformés / élaborés, demande la **création d'outils de transformation**, permettant la diversification de l'offre, de produits traçables et adaptés aux professionnels de la restauration collective et commerciale.
- **ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE** : Allier **performance économique et solidarité** est un enjeu majeur du Grand Marché.



Nos actions / enjeux complémentaires - 2/3

- **DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE** : Le Grand Marché s'inscrit dans une volonté de **diversifier l'offre de produits locaux**, d'**accompagner la structuration de filières** agroalimentaires occitanes **ainsi que les démarches de commercialisation** des acteurs du MIN TO.
- **TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE ET ALIMENTATION DE DEMAIN** : Le Grand Marché souhaite **soutenir une production locale et qualitative**, avec le maintien des ceintures vertes, et proposer aux producteurs à la fois des **débouchés** mais aussi des **solutions pour améliorer leurs revenus**.
- **PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL** : Le PAT, porté par Toulouse Métropole, est un projet global visant à renforcer l'agriculture locale, l'identité culturelle du terroir, la cohésion sociale et la santé des populations, pour une articulation renforcée entre **« bien produire » et « bien manger »**. Le MIN TO s'est engagé dans cette démarche partenariale avec les acteurs du territoire pour mener des actions répondant aux enjeux alimentaires de demain et d'ancrage territorial.
- **PÉPINIÈRE ALIMENTAIRE INCUBATION** : Le projet porté par l'association Les Pépites et le Grand Marché vise à rassembler, au sein de la Pépinière Alimentaire, des **acteurs locaux existants et en devenir, autour de l'alimentation de demain**.



Nos actions / enjeux complémentaires - 3/3

- **SPORT, BIEN-ÊTRE ET SANTÉ** : Le sport, **vecteur de cohésion et de bien-être au travail**, est largement promu au sein du MIN TO, qui s'est adjoint **les compétences et l'expertise du Toulouse Université Club pour conduire les actions sportives de sa politique RSE.**
- **LA COMMUNAUTÉ DES PÉPITES** : L'association réunit les **entreprises du secteur alimentaire et gastronomique de Toulouse et ses environs**, et accompagne les porteurs de projets et entreprises à mettre en valeur leurs compétences et savoir-faire.
- **LE GRAND MARCHÉ AU FÉMININ** : L'entrepreneuriat au féminin et l'égalité hommes / femmes sont des enjeux essentiels d'innovation sociale et constituent un atout pour renforcer les compétences, créer de la diversité et améliorer la performance des entreprises. Le Grand Marché **accorde une forte importance à la place des femmes** dans le monde du travail, **à la féminisation des métiers**, et **encourage la mixité, l'égalité et l'entrepreneuriat, comme le salariat dégenré.**
- **SERVICES AUX USAGERS** : Le Grand Marché poursuit **l'élargissement de son panel de services pour apporter des solutions aux usagers du marché**, faciliter leur quotidien : emploi et formation, sport et bien-être, outils de transformation, des prestations supports au service des entreprises locales.



Notre politique qualité et RSE

Le MIN Toulouse Occitanie a adopté une feuille de route pour inscrire sa **croissance économique** dans une perspective de long terme et qui intègre les **volets écologique et social...**

RSE

35/42 indicateurs représentés

ODD

17/17 Objectifs de Développement Durable



16 associations locataires



4 structures œuvrant à l'insertion des publics éloignés de l'emploi

78/100

Index d'**égalité professionnelle** du Grand Marché

45%

de **femmes cheffes d'entreprise** sur la Pépinière Alimentaire

420 tonnes

de **déchets revalorisés** en 2021

18 000 m²

de **panneaux exploités**

Nos objectifs 2023 - 1/2

• Objectif n°1 : poursuite de l'élargissement de l'offre physique

> Réception du bâtiment transformation (4 000 m²) et implantation des locataires, essentiellement axé autour des fruits et légumes comprenant notamment une légumerie et un atelier de fraich'découpe

> Poursuite de l'élargissement de l'offre gastronomie (fabrique de pâtes fraîches, raviolis, gnocchis, confection de biscuits, élaboration de produits autour de superaliments tels que la datte, le cacao, le sorgho, le chanvre, le haricot blanc etc.)

> Lancement des études pour densifier le foncier existant notamment en faveur des activités de transformation (boulangerie, glacier, chocolatier...)

> Finalisation de la Pépinière Alimentaire, 43 entreprises (surface de 1 000 m²) incluant différents pôles (produits, communication, services, emploi & formation, innovation) intégrant une conciergerie solidaire et un service de poste (courriers, colis), un incubateur, un espace sport & santé, un lieu de convivialité, un studio radio / podcast, une chaîne de télévision locale avec prestations vidéos

• Objectif n°2 : poursuite du développement de services supports aux usagers

> Poursuite de l'intégration, via de nouvelles implantations, de services additionnels (avocats, gestion de patrimoine, agence immobilière, courtiers)

> Elargissement de l'offre conciergerie avec l'arrivée des services de La Poste

> Offre étoffée de sport & santé (appli connectée, signalétique dédiée, prestations et professionnels sur site)

> Étude pour construction parking silo

> Création et lancement de la BiblioMIN

> Présence sur site d'un studio radio, matériel podcast, chaîne TV locale

> Poursuite de la professionnalisation du Grand Marché via la norme ISO9001 (management des risques) et d'autres certifications à venir

Nos objectifs 2023 - 2/2

• Objectif n°2 : poursuite du développement de services - Devenir un pôle d'innovation alimentaire

> Co-construction, aux côtés de l'AFNOR et du CNRA, d'une SPEC dédiée à la résilience alimentaire des collectivités et des entreprises afin de participer à l'amélioration des pratiques sur et hors site

> Implantation d'un pool dédié au végétal (fermes verticales, production aéroponique, potagers embarqués pour les bases spatiales, végétalisation de surfaces, tours végétales, architecture végétale etc)

> Incubation via le concours Pépites de la food : produits et services innovants (quinoa, cacao, couverts comestibles, kombucha, biscuits nutriscore A etc)

> Création d'un foodlab de plus de 400 m² inscrit dans le réseau des fabcity incluant une cuisine partagée, un espace de démonstration, une conserverie, des unités de conditionnement, un laboratoire R&D, des technologies type impression 3D

> Création d'un atelier textile mutualisé dédié au secteur de la food (vêtements professionnels, upcycling, panières à pain, tabliers etc)

• Objectif n°3 : ancrage territorial

> Via la notoriété croissante du MIN Toulouse Occitanie : évènementiel hors et au sein du site, lancement d'un podcast dédié "Les coulisses de ton alimentation", divers partenariats et relations presse efficaces : concession de l'évènementiel partiel à l'entreprise spécialisée Miharuru, collaboration avec des acteurs locaux tels que l'Atelier des Chefs et Manatour, développement d'une offre festive et de nuit au MIN via une guinguette et / ou deux restaurants ouverts le soir, une offre inédite de grands buffets.

> Par l'amélioration du process accueil du Grand Marché : création d'un kit d'accueil et d'un catalogue de services répondant aux demandes de la clientèle du MIN

> A travers une refonte de la signalétique du site afin d'améliorer le confort et l'orientation des usagers du site : affichage, circulation, noms de rues (un appel à idées sera lancé en ce sens en fonction du thème donné). Les bâtiments seront mieux identifiés et réunis par une charte commune pour une meilleure cohérence et esthétique d'ensemble