



LES NEWS

du Grand Marché

L'ÉDITO

Le mois de juin, certes très pluvieux, aura aussi vu tomber une pluie de récompenses pour les entreprises du Grand Marché. Elles sont en effet 4 à avoir reçu des prix dans le cadre de différents Concours.

- **Origin, l'entreprise 100% végétal**, produit des hachés à base de soja et de féveroles pour la préparation de plats gourmands avec un procédé industriel innovant. Lauréate du Concours national Graines de Boss, organisé par le MEDEF et M6.
- **Castanéas est une exploitation située à Albias** dans le Tarn-et-Garonne (82) qui produit des noisettes, des noix et des châtaignes. Avec ces produits, elle crée également des produits conditionnés artisanaux, 100% locaux. Médaille d'or aux Épicures de l'épicerie fine, pour la pâte à tartiner.
- **Sarniguet Frères sont producteurs de miel depuis 3 générations**. Thomas et Nicolas ont repris la miellerie en 2015 avec plus de 1000 ruches et 700 ruchettes qu'ils transument au gré des saisons dans les Pyrénées. Médaille d'argent aux Épicures de l'Épicerie fine, pour le miel au romarin.
- **Emilie Capel, fondatrice de l'entreprise V21**, a été récompensée dans le cadre du projet CAP' (Créative Agro Project), concours du Salon CFIA (Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire), pour sa boisson énergisante au chanvre à destination des sportifs. Pendant un an, elle sera accompagnée pour mettre au point son produit avec l'objectif de lancer cette super boisson aux Jeux Olympiques de Paris 2024.

Nous sommes extrêmement fiers de ces belles réussites qui mettent en lumière les savoir-faire de nos entreprises et de nos producteurs, mais aussi toute la diversité des produits que nous pouvons trouver ici, au Grand Marché. La qualité et la proximité sont des valeurs fortes que nous défendons et promouvons. Il s'agit aussi d'innovation pour notre alimentation, toujours plus durable, responsable et ancrée dans notre territoire. Bravo à ces belles réussites !

Toutes fraîches

De nouvelles entreprises s'installent au Grand Marché !

- **Ferm'en BIO** : implantée au bâtiment 3, Ferm'en BIO est une coopérative qui rassemble une cinquantaine de producteurs BIO du Lot-et-Garonne, du Gers, du Tarn-et-Garonne, de Haute-Garonne... Ils proposent tous les jours des fruits et légumes qui arrivent quotidiennement des exploitations de leurs adhérents.
Contact : Michaël LEMBERT / 05 53 67 08 29 / achat@fermenbio.fr et John DUMOUTIER / 05 53 67 78 84 / vente@fermenbio.fr
- **La Ferme de La Chesnaie** : en fruits et légumes BIO, ces producteurs de Montjoire rejoignent le carreau BIO du Grand Marché (n°182). Contact : Guillaume GOMANNE / 06 40 14 59 75 / ggomanne@gmail.com
- **Les Terres Neuves** : nouveaux producteurs de légumes, les Terres Neuves s'installent sur le carreau n°39.
Contact : Thomas AZEMA / 06 47 69 27 59 / scealesterresneuves@orange.fr
- **GAEC du PECH** : spécialisé dans les fruits à pépins et à noyaux et installé dans le Tarn-et-Garonne à Brassac, le GAEC du Pech s'installe sur le carreau n°72.
Contact : Isabelle et Gérard AJAS / 06 76 56 80 92 / 06 88 90 28 33 / isabelle.ajas@wanadoo.fr
- **Terra Mair** : en domiciliation au Grand Marché, Terra Mair est un atelier de boulangerie spécialisé dans la fabrication de pains artisanaux 100%. Sur commande / livraison au Grand Marché.
Contact : Suzy DIONISIO-PICHOT / 06 82 33 38 30

EN DIRECT

LE SUMMER CAMP INVEST

Mercredi 21 juin dernier s'est tenue la deuxième édition du Summer Camp Invest, l'événement investisseurs organisé par les Pépites.

A cette occasion, 7 investisseurs ont investi la Pépinière Alimentaire pour rencontrer une dizaine d'entreprises du Grand Marché. Sous forme d'entretiens individuels de 30 minutes, chaque participant a pu pitcher son entreprise et/ou son projet de développement et engager des discussions sur l'avenir de leur activité.

Les investisseurs présents : BNP Paribas - Banque Populaire / Fond Next Innov - IRDI Investissement - MiiMOSA - Ocseed - Cifuentes Finance - Capitole Angels.

La 3^{ème} édition du Summer Camp Invest aura lieu vendredi 21 juin 2024.

SAVE THE DATE - 2^{ème} ÉDITION

Summer CAMP INVEST



LES MINETTES MARQUENT L'ESSAI

Pour la deuxième année consécutive, les Minettes, l'équipe féminine de rugby amateur du Grand Marché, a participé au tournoi WaterRugby qui s'est déroulé vendredi 30 juin au quai de la Daurade. Cette année, l'équipe était composée de Martine Ferrage (entreprise Espinasse), Zineb Pac (Atouts Vins), Charline Rey (Foliz Kombucha), Isabelle Soulet (MAPA), Julie Lechat (Mon Panier de Campagne), Manon Delmas (L'Appétit Suprême) et quelques extérieures venues renforcer l'équipe (Sophia Belkacem, avocate, Emilie Belon, Hôpital de Purpan, Emma Ferrage, Magalie et Jessica). Les Minettes ont remporté 2 matchs sur les 4 rencontres et ont permis de récolter 7 000 euros pour l'Oncopole de Toulouse. Coachées par Yann Delaigue et Cédric Desbrosse, elles n'ont pas ménagé leur effort en s'entraînant une à deux fois par semaine sur le terrain Rue Gaston Ramon mis à disposition par le Président du TOEC depuis début avril.

Les garçons du Grand Marché n'étaient pas en reste avec leur équipe Omelette.

Faire un don à l'Oncopole, c'est toujours possible sur la plateforme de dons en ligne : <https://don.oncopole.fr/don/~mon-don>

JEAN-LUC MOUDENC RENCONTRE LES PÉPITES

Jean-Luc Moudenc, Maire de Toulouse et Président de Toulouse Métropole, accompagné de Jean-Jacques Bolzan, sont venus rencontrer l'association Les Pépites, mercredi 5 juillet.

A cette occasion, ils ont pu échanger avec les membres de l'association et découvrir les produits et services des entreprises présentes : V21, Mioum, Cavya, Espinasse, Hector le Collector, Sublim'Arômes, La Nonna Lina, Eautours, Les Maraîchers du Ciel, Artemis, Toulouse Saké Club, Oh My Cacao, PimpUp, Foliz Kombucha, Alfa Biscuits, Ori, Safti, L'Appétit Suprême, L'Agence Vache, La Graine, Solutions Durables, Eric Fabre, l'ANRH. Pour découvrir les différentes innovations, M. Moudenc et M. Bolzan se sont prêtés au jeu d'un atelier des sens, visant à leur faire découvrir par le goût, l'odorat, le toucher et la vue, différents produits innovants.

Cette rencontre a été l'occasion pour l'association des Pépites d'exposer ses objectifs pour les années à venir ainsi que le programme d'événements et d'accompagnement mis en œuvre pour ses membres.

Contact : Les Pépites / lespepitesdumin@gmail.com / 06 83 37 21 11





L'aubergine

Si aujourd'hui elle est un des légumes phares de l'été, pendant longtemps l'aubergine fut réservée uniquement à des fins thérapeutiques. L'aubergine, dont on retrouve des traces 2500 ans avant JC, a longtemps eu mauvaise réputation. On la tenait même pour responsable de certaines maladies comme la lèpre !

Elle se consomme froide ou chaude mais ne se mange pas crue, ce qui n'est pas une contrainte puisqu'elle se prête à de multiples préparations. Sa peau est comestible, inutile de l'éplucher ! Cependant, elle s'oxyde très vite dès qu'elle est découpée. Il faut soit la préparer sans attendre, soit la badigeonner de citron. Elle a une nature proche de l'éponge alors attention, à la cuisson elle absorbera autant d'huile que vous lui en donnerez. Il faut être vigilant, sinon elle perdra ses qualités diététiques !

C'est un petit poisson bon marché qui appartient à la famille des poissons gras. Riche en oméga-3, calcium, sélénium, phosphore, vitamine B et D, c'est un aliment à consommer sans modération.

On la trouve dans les eaux méditerranéennes et atlantiques jusqu'à la Bretagne. Si c'est le même poisson, il y a des différences ! En Méditerranée, la sardine est plus petite et présente toute l'année quand dans l'Atlantique, elle n'est présente qu'à partir de mars/avril et tout l'été.

On la consomme principalement fraîche ou en conserve. Elle fut en effet le premier poisson mis en conserve industriellement en 1810. Autrefois, les légionnaires romains la consommaient séchée.

La sardine



Les Traiteurs du Grand Marché

Une nouvelle marque pour valoriser les produits et les entreprises traiteurs du Grand Marché.

Après une première étape franchie en 2021 dans le cadre d'un partenariat avec l'agence MIHARU sur la gestion des espaces événementiels du site et l'entreprise Manatour pour proposer des visites au grand public, la nouvelle marque Traiteurs du Grand Marché vient compléter le dispositif événementiel, en permettant aux entreprises traiteurs / restaurateurs implantés sur le MIN de s'unir au sein d'une identité commune.

Les objectifs ?

Proposer une offre unique qui respecte des engagements forts notamment en matière d'approvisionnement local et d'élaboration sur site, garantissant aux convives une meilleure transparence. Elle a également vocation à faire découvrir toute la diversité des produits et des savoir-faire des entreprises locales.

La marque Traiteurs du Grand Marché rassemble aujourd'hui quatre entreprises traiteurs : Atelier Pergo, Les Tontons Ripailleurs, La Brigade Traiteur et L'Appétit Suprême.
Contact : traiteursdugrandmarche@gmail.com

Le Verbatim



LES OFFRES DE SERVICES

> La boutique Mon Panier de Campagne

Mon Panier de Campagne lance une boutique au Grand Marché à destination des salariés des entreprises locataires du MIN. Tous les vendredis, de 10h30 à 15h, Julie Lechat vous accueille et vous accompagne dans vos achats : fruits et légumes de saison, charcuterie, truite fumée, pâtes, riz, farine, conserves, fromage... que des produits locaux ! Mon Panier de Campagne propose également des bocaux « repas fermiers » pour vos pauses déjeuners.

> Portail locataires

Un nouveau portail internet dédié aux entreprises locataires va être mis en place permettant dans un premier temps d'acheter des tickets QRCode d'accès au Grand Marché.

> Le sport au Grand Marché

La pratique du sport au Grand Marché est toujours d'actualité ! Nous vous accueillons à la Pépinière Alimentaire tous les lundis à 17h et tous les vendredis à 12h15 (horaires d'été / nouveau planning en septembre) pour des sessions de cardio/renfo animées par Audrey, coach professionnelle du Sporting Form. Pour y participer c'est simple : abonnement Sporting Form / 34 euros par mois > accès aux salles Sporting Form Toulouse et Blagnac + 2h de cours au Grand Marché. Les beaux jours arrivent ! Vous pouvez aussi pratiquer votre sport en extérieur au Grand Marché sur le parcours santé équipé en libre accès à l'entrée du 200 avenue des Etats-Unis, près de la Guinguette Min-ou.

> La Poste

Un guichet de la Poste vient de s'ouvrir au Grand Marché, à l'accueil conciergerie de la Pépinière Alimentaire (2^{ème} étage du bâtiment 3). Envoi et réception de colis et de courrier, affranchissement... plus besoin de courir au bureau de poste le plus proche, la Poste vient à vous !

My Team Link

My Team Link est le nouveau réseau d'entreprises qui réunit tous les usagers du Grand Marché. On y trouve toutes les informations et les actualités du MIN : événements, offres locatives, contacts...

Il permet aussi à chaque entreprise de communiquer à travers un fil d'actualité, l'occasion de mieux faire connaître ses activités et de créer des synergies.

On y trouve aussi une bibliothèque photos, une messagerie, un annuaire de toutes les entreprises ainsi qu'un calendrier des événements.

A terme, ce réseau social est voué à remplacer les groupes WhatsApp. C'est donc uniquement sur cette application que vous trouverez les informations et documents, permettant de limiter l'envoi de mails.

Pour rejoindre My Team Link : com@min-toulouseoccitanie.fr



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 • Lola MOURETO : Communication interne du Grand Marché / com@min-toulouseoccitanie.fr • Nadine BARBOTTIN : MamsCook / en charge des réseaux sociaux du Grand Marché / mamscook@str.fr • Anabelle MARIE : L'Agence Vache / en charge des relations presse et de l'événementiel extérieur du Grand Marché / anaëlle.marie@agencevache.fr

L'agenda

Jeudi 20 juillet : RaMINe ta fraise ! L'apéro du Grand Marché à la Guinguette Min-ou (à partir de 17h30)

Lundi 28 août : Showroom Sodexo à la Pépinière Alimentaire

Du 1^{er} au 3 septembre : Le Rose Festival à Aussonne

Mercredi 6 septembre : Inauguration du pavillon Transformation

Jeudi 7 septembre : Collecte de sang au Chapiteau Fleur

Vendredi 8 septembre : Le Grand Petit déjeuner du Marché / Remise de la Médaille de l'Ordre du Mérite à Maguelone Pontier

Samedi 9 septembre : Concert de Marc Fichel à la Guinguette Min-ou

Ils en parlent

● Le MIN de Toulouse teste sur son toit une peinture réfléchissante aux pouvoirs rafraîchissants, Francebleu - 11/07/2023

● Les Fermes Ionaka s'installent à la Clinique de L'Union, touleco-green.fr - 06/07/2023

● Les quatre traiteurs du MIN de Toulouse s'unissent pour pouvoir répondre aux très grosses demandes, Francebleu - 25/05/2023

● À Toulouse, le Marché d'Intérêt National soutient les jeunes producteurs, Sudradio - 24/05/2023

● Toulouse dans le top mondial de la bonne bouffe, La Dépêche du Midi Toulouse - 21/05/2023

LES COULISSES de l' alimentation



Écoutez le podcast du Grand Marché !

Chaque mois, un sujet pour découvrir les coulisses de votre alimentation. A retrouver sur toutes les plateformes de musique/podcast (Deezer, Spotify...).