



LES NEWS

du Grand Marché

L'ÉDITO

Depuis plusieurs mois, le Grand Marché met en place **une stratégie de dynamisation du carreau des producteurs**. S'il a su maintenir son nombre de producteurs, il s'engage aujourd'hui dans la promotion de ce lieu unique auprès de nouveaux agriculteurs locaux.

L'objectif est double :

- **Accroître l'offre en produits frais et locaux** et permettre ainsi aux acheteurs du Grand Marché (entreprises du MIN ou extérieures) de bénéficier d'un panel d'approvisionnement plus étendu et de proximité.

- **Accompagner le maintien et le développement de l'agriculture sur le territoire occitan**, en proposant aux agriculteurs de nouveaux débouchés.

Dans ce cadre, le Grand Marché a mis en place différentes actions : une offre commerciale dédiée pour accompagner l'installation d'agriculteurs sur le carreau, des tarifs préférentiels pour les producteurs en Bio ou en conversion ainsi que pour les jeunes agriculteurs, une communication ciblée auprès des chambres consulaires, interprofessions et collectivités pour faire connaître le carreau aux agriculteurs, des visites régulières qui permettent, au-delà de faire découvrir l'outil, des mises en relation avec des prospects.

Pour en savoir plus : Leslie Pacôme / 06 17 45 76 34 / location@min-toulouseoccitanie.fr



Toutes fraîches

De nouvelles entreprises et de nouveaux producteurs s'installent au Grand Marché !

- **KISSAO** : courtier en produits exotiques - Bureau 202 bâtiment 5

Contact : Anaïs FAUCHILLE / 07 76 31 23 35 / a.fauchille@kissao.com

- **La Table du Boucher** : nouveau restaurant spécialisé dans les viandes - 2^{ème} étage bâtiment 5

Contact : Aïmen DEHAR / 06 26 83 80 90 / latabledubouchertoulouse@gmail.com

- **Oprimeur 31** : grossiste en fruits et légumes - Cellule 9 bâtiment 8

Contact : Abderrezzaq BOUMAZA / 06 58 35 07 34 / abdel.b@o-primeur31.fr

- **Botimago** : grossiste en produits de la mer - Local 3 bâtiment 8

Contact : Boris GOURGUE / 06 06 49 27 33 / guivarchbotimago@gmail.com

- **Rahma Meat Distribution** : grossiste en produits carnés / Cellule 3 bâtiment 20

Contact : Sofiane KAHOUK / 06 38 17 40 38 / rahmameatdistribution@gmail.com

- **GAEC DE SEPX / LA FERME Ô PÂTES** : producteurs de farines, pâtes, huile et viandes

Contact : Florian LEGUAY et Christine JULIEN / 06 83 82 92 64 / contact@lafermeopates.com

- **EARL DES COTEAUX DE MARGUY** : producteur de légumes

Contact : Jean-Pierre LASGUIGNES / 06 48 60 08 93 / coteaux.marguy@orange.fr

EN DIRECT

NOUVEAU PÔLE TRANSFORMATION

Le 7 septembre dernier, en présence de Jean-Jacques Bolzan, Président de la Fédération des Marchés de Gros de France et Adjoint au Maire de Toulouse ainsi que Mélanie Tisné Versailles, Conseillère à la Région Occitanie, le Grand Marché a inauguré un nouveau pavillon dédié à la transformation de produits alimentaires. Entièrement rénové, ce bâtiment de 5 100 m² accueille désormais 9 entreprises spécialisées dans la vente et la transformation de produits locaux, notamment fruits et légumes, destinés à la distribution en grandes et moyennes surfaces (GMS), restauration collective et commerciale. Ces nouvelles activités permettront de conquérir de nouveaux marchés, de répondre aux nouvelles tendances de consommation (plats préparés, fraîche découpe...), de créer de la valeur ajoutée sur l'ensemble de la filière en développant et soutenant une production de proximité, de créer de nouveaux emplois et d'apporter des solutions innovantes et pertinentes dans le domaine de la logistique et du sourcing produit.

Entreprises du pavillon : Agriflux, Droites dans nos bottes, Eric Fabre MOF Primeur, Eticmiam, Fresh & Good, Produit sur son 31, Manger Bio en Occitanie Pyrénées, RV Primeurs, TerreAzur Groupe Pomona.



LE GRAND PETIT DÉJEUNER DU MARCHÉ

Pour la deuxième fois, le Grand Marché a fêté la rentrée en organisant vendredi 8 septembre dernier à la Guinguette Min-Ou, le Grand Petit Déjeuner du Marché. A cette occasion, Maguelone Pontier, Directrice du Grand Marché, s'est vue remettre la médaille de l'ordre national du Mérite par Dominique Batani, Président du Grand Marché, en présence de Jean-Luc Moudenc, Président de Toulouse Métropole et Maire de Toulouse, et de Nadia Pellefigue, Vice-présidente de la Région Occitanie.

Ce temps annuel a permis à toutes les entreprises du Grand Marché de se retrouver pour un moment d'échange et de partage.



TOP DÉPART D'OCTOBRE ROSE

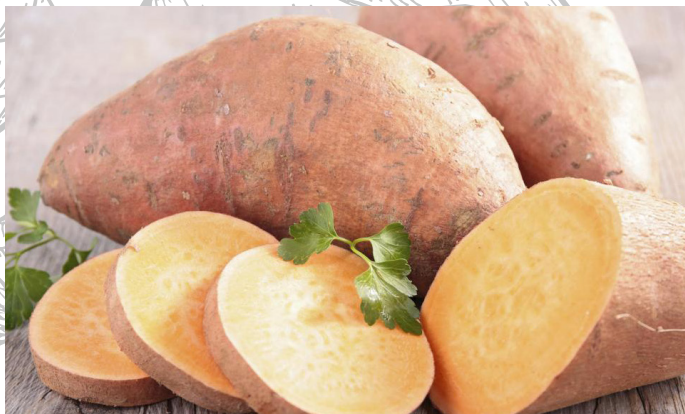
La campagne de dons pour Octobre Rose a été lancée le 26 septembre dernier par Maguelone Pontier, Directrice du Grand Marché et Marraine de l'Oncopole de Toulouse. Dans ce cadre, la troisième saison du court métrage dédié aux cancers du sein, « Le chemin d'Emilie », avait pour thème l'alimentation et le retour à l'entreprise.

Au Grand Marché, une campagne a également été lancée pour permettre aux entreprises qui le souhaitent de faire un don à l'Oncopole de Toulouse.

Pour faire un don, c'est simple ! Il vous suffit de scanner le QRCode de l'affiche en dernière de couverture de la Newsletter.

Faire un don à l'Oncopole, c'est permettre de faire avancer la recherche autour du cancer du sein mais aussi d'accompagner les femmes malades ou en rémission dans leur vie au quotidien.





La patate douce

La patate douce nous vient d'Amérique Centrale où on l'appelle « camote ». Elle est cultivée en France depuis le XVIII^{ème} siècle et l'Occitanie est un des principaux bassins de production. Contrairement à ce que son nom laisse penser, la patate douce n'a rien à voir avec la pomme de terre ! C'est un tubercule de forme allongé à la saveur sucrée et délicate, dont les couleurs, de la peau comme de la chair, varient de beige/brun à orange, rouge ou violet. Ces différentes couleurs influencent leur goût. En effet, celles à chair rouge sont les plus sucrées tandis que celles à chairs pâles (blanc, jaune) sont plus sèches. Choisissez-les fermes et sans meurtrissures, et conservez-les à l'abri de la lumière et de l'humidité. Evitez donc le réfrigérateur qui leur fait perdre leur saveur. Un dernier conseil, ce tubercule s'oxyde très vite. Aussi, après l'avoir épluché, réservez-le dans une jatte d'eau froide jusqu'au moment de le cuisiner.

Ce fruit d'automne aussi appelé « poire de Cydonie », en forme de poire, très dur et côtelé, était déjà cultivé il y a 4000 ans en Perse. Il est le fruit du cognassier, un arbre fruitier qui pendant longtemps servait à délimiter les champs et permettait de voir de loin les séparations des terrains. Mûr, le coing a une peau bien jaune, recouverte d'un léger duvet, et il dégage un parfum assez fort mais très agréable. Choisissez-le ferme, intact et sans taches. Il se conserve 2 à 3 semaines mais ne le mettez pas au réfrigérateur car son odeur forte se communiquerait aux autres aliments.

Consommez-le en compôte avec des pommes, des poires, des fruits secs. Ne le limitez pas aux desserts, il peut accompagner avec gourmandise les gibiers, les volailles !

Le coing



Le Concours Les Pépites de la food

L'association Les Pépites et le Grand Marché

lancent la 2^{ème} édition du Concours Les Pépites de la Food

Quels sont les objectifs de ce Concours ?

Le Concours Les Pépites de la Food est organisé par l'association Les Pépites et le Grand Marché en partenariat avec la BNP, InvestIn Toulouse et Régat Pro. Il a vocation à soutenir les jeunes entreprises et les startup, mais aussi plus largement les entreprises et associations porteuses d'un projet innovant, participant à la vie de l'écosystème alimentaire occitan.

Le Concours sera lancé d'ici le 15 octobre. Un premier jury se réunira en novembre et le jury final, ainsi que la remise des prix, auront lieu le 15 décembre à l'occasion du Régat Pro.

Pourquoi participer aux Pépites de la Food ?

Ce Concours est un tremplin pour les jeunes entreprises de l'alimentaire. Il permet notamment d'entrer dans l'écosystème du Grand Marché et de l'association Les Pépites par une incubation d'une année au cœur de la Pépinière Alimentaire du Grand Marché. Pendant cette période, les Lauréats pourront ainsi être accompagnées gratuitement sur leurs différentes problématiques, développer leur réseau pour accroître leur activité. Ils seront également accompagnés par nos partenaires sur la mise en relation et le financement de leur projet.

Comment participer ?

C'est simple, en contactant l'association Les Pépites : lespepitesdumin@gmail.com / 06 83 37 21 11.

Le Verbatim

CONCOURS / 2^{ème} édition / 2023

Les Pépites
DE LA FOOD



innover • entreprendre • imaginer • créer
l'alimentation de demain

Organisé par : LE GRAND MARCHÉ MIN TOULOUSE OCCITANIE // LES PÉPITES // ACT FOR IMPACT BY BNP PARIBAS
// INVEST IN TOULOUSE // LA DÉPÊCHE ÉVÉNEMENTS - RÉGAT PRO
Soutenu par : TOULOUSE MÉTROPOLE // LA RÉGION OCCITANIE

LES OFFRES DE SERVICES

> Les nouvelles offres du pôle santé

Le Grand Marché accueille au pôle santé de la Pépinière Alimentaire de nouveaux professionnels de santé et de bien-être.

Shiatsu : Baptiste Girard / 06 38 70 60 90

Diététique, nutrition, sophrologue : Marine Marty / 06 19 72 20 22

Reflectin - Coaching : Sonia Lagrost / 06 80 93 33 44

Shiatsu, massage, intelligence émotionnelle : Thomas Sauzede : 06 63 8113 51

Contactez-les pour prendre rendez-vous !

> Portail locataires

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

> À emporter

L'école Cuisine Mode d'emploi(s) propose une offre de déjeuners à emporter, concoctés par les élèves. Retrouvez des entrées, des plats et des desserts gourmands à prix doux.

Du lundi au vendredi

Formule Entrée / Plat / Dessert : 11 euros

Plat unique : 7 euros

L'agenda

- **Vendredi 13 octobre** : Animation Klésia
- **Du 13 au 15 octobre** : Convention UNCGFL - Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits et Légumes
- **Du 14 au 15 octobre** : Festival Toulouse Innovante et Durable
- **Lundi 23 octobre** : Toulouse 2TM - Toulouse Métropole, Transition et Mutation
- **Du 25 au 28 octobre** : WUWM - World Union of Wholesale Markets / Cancun
- **Lundi 13 novembre** : Les Masters de la Lettre M
- **Vendredi 24 novembre** : Visite de producteurs au Grand Marché
- **Vendredi 1^{er} décembre** : Animation Pink Lady
- **Les 3 et 4 décembre** : Salon des Vins
- **Jedi 14 décembre** : Conférence de presse du Grand Marché
- **Vendredi 15 décembre** :
 - Concours de Noël du Grand Marché
 - Régat Pro : Jury final du Concours Les Pépites de la Food et remise des prix

Ils en parlent

- Au MIN de Toulouse, les produits se transforment (vidéo), La Dépêche du Midi, ladepeche.fr, 08/09/2023
- Le Grand Marché se dote d'une légumerie, La Gazette du Midi, 13/09/2023
- Agriflux lance une campagne de financement participatif, La Vie Economique du Sud-Ouest, 13/09/2023
- MIN, 9 entreprises s'installent au pôle transformation, La Lettre M, 12/09/2023

LES COULISSES de ton alimentation



Ecoutez 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...).



Suite au décès de Gilles Espinasse, salarié de l'équipe technique du Grand Marché depuis 1984, une cérémonie en son honneur, avec apposition d'une plaque, est prévue le 21 novembre au portillon du 146 avenue des Etats-Unis à 13h30.

“ Je soutiens l'Oncopole pour encourager les projets de recherche les plus innovants.”

On a tous une bonne raison de donner à l'Oncopole.

Maguelone Pontier,
Directrice générale, Le Grand Marché
M.I.N Toulouse Occitanie

JE DONNE À L'ONCOPOLE

Faites un don > flashez le QRCode

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 JOUANLOU : 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@sfr.fr • **Anaëlle MARIE** : L'Agence Vache / en charge des relations presse et de l'événementiel extérieur du Grand Marché / anaëlle.marie@agencevache.fr

Rejoignez-nous



www.lgm-mintoulouse.com

avec

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

toulouse
métropole