

# L'ACTU DU GRAND MARCHÉ



JANVIER - MARS 2026 / N°33



## A la Une

### Le TerraLab, un nouvel espace d'innovation autour du végétal

Porté par le Grand Marché, le TerraLab sera implanté au 147 avenue de Fronton. Ce nouvel espace dédié à l'innovation végétale se positionne d'ores et déjà comme un lieu hybride mêlant production, transformation, expérimentation et valorisation du végétal.

Il vise à accueillir, accélérer et mettre en lumière les projets à impact autour des filières du végétal, dans une logique collaborative, rassemblant des entreprises, des startup, des acteurs de la recherche, des associations mais aussi le grand public.

Plusieurs objectifs ont été identifiés autour de ce nouveau lieu, dont l'ouverture est prévue en septembre 2027 :

- **Valoriser les productions locales** : mettre en avant les ressources et savoir-faire du territoire
- **Positionner le végétal comme levier de transition** : enjeux économiques et de souveraineté alimentaire
- **Créer un lieu fédérateur** : carrefour entre différents publics et usages
- **Soutenir l'innovation** : nouveaux produits, procédés et services
- **Accélérer les transitions** : accompagner les pratiques durables et circulaires.

Prenez part à ce nouveau projet ! Contactez Victoria MONROY - victoria.monroy@min-toulouseoccitanie.fr



## Ils en parlent...

- L'innovation alimentaire en concours  
Le Petit Journal | 31/03/2026
- Les Pépites de la Food accompagnent cinq nouvelles jeunes entreprises  
La Vie Economique | 02/04/2026
- Les Pépites de la Food dévoilent leurs lauréats 2026  
Touléco | 03/04/2026

## L'édito

Dans un contexte où les équilibres économiques sont bousculés, notre rôle prend une dimension essentielle. Inflation, mutation des modes de consommation, tension sur certaines filières... la conjoncture actuelle nous rappelle à quel point notre système alimentaire doit conjuguer résilience, innovation et ancrage local.

Au Grand Marché, cette réalité se traduit chaque jour par un engagement renforcé aux côtés des producteurs, des grossistes et de l'ensemble de l'écosystème. Plus qu'un lieu d'échanges commerciaux, nous affirmons notre rôle de plateforme structurante, capable d'accompagner les transitions en cours et d'anticiper celles à venir. Cette dynamique se reflète notamment à travers les projets de développement que nous menons : modernisation et adaptation des infrastructures, amélioration des services, intégration des enjeux environnementaux et logistiques... autant de leviers pour répondre aux défis d'aujourd'hui, tout en préparant demain.

Elle s'incarne aussi dans l'énergie entrepreneuriale que nous avons à cœur de soutenir. Le concours Les Pépites de la Food en est une illustration concrète. Les lauréats de cette édition témoignent de la vitalité et de la créativité du secteur alimentaire : nouveaux produits, circuits innovants, engagements sociétaux affirmés... autant d'initiatives qui dessinent les contours d'une alimentation plus durable, plus responsable et plus proche des attentes des consommateurs.

Dans cette période d'incertitude, nous sommes convaincus que c'est en alliant force collective et initiatives individuelles que nous construirons un modèle plus solide. Le Grand Marché entend jouer ce rôle de catalyseur en valorisant les talents et en accompagnant les acteurs autour d'une vision commune.

Maguelone PONTIER,  
Directrice du Grand Marché





## Vue du Grand Marché

Les lauréats du concours Les Pépites de la Food



### ► Des talents et des innovations qui façonnent l'alimentation de demain

La 4<sup>ème</sup> édition du concours Les Pépites de la Food, organisée par le Grand Marché et l'association Les Pépites, en partenariat avec l'agence AD'OCC, Toulouse Team Invest, BNP Paribas et Toulouse Métropole, a une nouvelle fois mis en lumière des entrepreneurs et porteurs de projet engagés qui inventent l'alimentation de demain.

**A travers leur projet, tous partagent une même ambition : proposer une alimentation durable, plus locale, plus innovante et plus accessible.**

### ► 5 lauréats récompensés pour la 4<sup>ème</sup> édition du concours

#### 1<sup>er</sup> prix : Blazes Hot Sauces

Blazes Hot Sauces est une entreprise toulousaine de sauces piquantes, où le fruit et le piment sont au cœur de chaque bouteille. Travaillée en circuit court avec des fruits et légumes de saison, chaque recette est pensée comme une véritable explosion de saveurs.

**Contact :** Mathilde VERSMEE - [contact@blazeshotsauces.com](mailto:contact@blazeshotsauces.com) - 06 78 76 49 90

#### 2<sup>ème</sup> prix : Biobino

Biobino simplifie le « fait maison » sain pour les 5-12 ans avec des préparations en poudre 100% bio, sans gluten, Nutriscore A et notées « Excellent » sur Yuka. La gamme propose des boissons naturellement fruitées, des mix petits déjeuners pour le matin et des préparations pour gâteaux gourmands (fondants, cookies...).

**Contact :** Julien ARASZKIEWIEZ - [julien@biobino.fr](mailto:julien@biobino.fr) - 06 85 38 51 51

#### 3<sup>ème</sup> prix : Milatea

Milatea est une marque de la société Green Spot. Elle propose une nouvelle génération d'ingrédients pour la boulangerie-pâtisserie. Grâce à la fermentation de fèves de cacao françaises, le féverolat est une version plus locale du chocolat décliné en pépites, pâte à tartiner et poudre.

**Contact :** Manon LEDOUX - [m.ledoux@greenspot-tech.com](mailto:m.ledoux@greenspot-tech.com) - 07 63 09 42 87

#### Prix Coup de Coeur : Le Potager du Hérisson

Le Marché du Hérisson développe des casiers automatiques de produits alimentaires en circuit court (frais et ambiants), pour rendre le local plus accessible au quotidien.

**Contact :** Vincent COUDERC - [hdherisson@gmail.com](mailto:hdherisson@gmail.com) - 07 66 26 95 37

#### Trophée Jeune pousse : MIN Express

MIN Express est une application web/mobile B2B conçue comme un outil opérationnel d'aide à l'organisation des flux commerciaux et logistiques au sein des Marchés d'Intérêt National. Elle fluidifie les échanges, anticipe les volumes et sécurise les transactions entre professionnels.

**Contact :** Bilell KADDOURI - [contact@min-express.com](mailto:contact@min-express.com) - 07 83 69 17 45

Retrouvez ces nouvelles entreprises à la Pépinière Alimentaire du Grand Marché



## Le chiffre du Grand Marché

# 955

tonnes  
de déchets revalorisés

# 72%

de déchets collectés



## Le produit



### Les asperges

C'est maintenant ! Produit frais et de saison par excellence, les asperges sont de retour avec le printemps, pour quelques semaines seulement. Sauvages ou cultivées, blanches ou vertes... il existe des asperges pour tous les goûts. Les principales régions de production sont la Nouvelle-Aquitaine et l'Occitanie. Au Grand Marché, retrouvez-les auprès de nos producteurs locaux sur le Carreau des producteurs et chez les grossistes de la Grande Halle.



## Le Verbatim Le Grand Marché Lucie 26000

### Lucie 26000, c'est quoi ?

Le Label Lucie 26000 vient reconnaître, encourager et accompagner les entreprises et organisations qui souhaitent s'inscrire dans une démarche globale et structurée en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE).

### Plus concrètement...

Le Label Lucie 26000 donne un cadre exigeant qui engage dans la durée. Il invite à progresser en continu, à évaluer ses pratiques et à renforcer le dialogue avec l'ensemble des parties prenantes. Il se focalise sur 7 questions centrales : la gouvernance, les droits de l'Homme, les relations et conditions de travail, l'environnement, la loyauté des pratiques, les questions relatives aux consommateurs ainsi que la communauté et le développement local.

### Lucie 26 000 au Grand Marché

Il aura fallu plus d'un an de travail et de concertation pour réussir à obtenir ce label. Cette reconnaissance vient souligner le rôle du Grand Marché comme acteur structurant du territoire. En effet, à travers ses projets de développement, ses initiatives collectives et son ouverture à l'innovation, il contribue activement à construire un modèle alimentaire plus durable et plus solidaire. C'est également une reconnaissance des engagements pris ces dernières années en matière environnementale (valorisation des déchets, gestion de la ressource en eau, actions en faveur d'une meilleure gestion énergétique du site...) ; et sociétale, avec des actions concrètes de solidarité et d'égalité (accompagnement de personnes sans abri, politique de valorisation des femmes dans l'entrepreneuriat...).



Labellisé en RSE

## Vos services

### ► RaMINE ta fraise !

Le Grand Marché vous donne rendez-vous au FoodLab pour partager un moment de convivialité et d'échange. Ce temps est fait pour vous. Vous pouvez y convier vos partenaires, fournisseurs, clients pour leur faire découvrir la dynamique du Grand Marché.

Le prochain RaMINE ta fraise !

- **Vendredi 22 mai** > En présence exceptionnelle des équipes du Théâtre du Capitole

### ► Visite du Grand Marché

Proposez à vos clients et/ou prospects des visites du MIN. Contact : Lola MOURETO / lola.moureto@min-toulouseoccitanie.fr / 07 56 42 39 55

### ► L'événementiel au Grand Marché

Vous avez des projets d'événements au Grand Marché ? (festival, salon, animation, séminaire, réunion, teambuilding...). Contact : Lola MOURETO / lola.moureto@min-toulouseoccitanie.fr / 07 56 42 39 55

### ► L'application de communication interne du Grand Marché

Mise en place depuis plusieurs mois, l'application mobile « Le Réseau du Marché » permet de ne passer à côté d'aucune information de la Direction et d'échanger entre locataires du Grand Marché. A terme, cette application sera ouverte à tous les usagers du Marché, acheteurs y compris.

Contact : Lola MOURETO / lola.moureto@min-toulouseoccitanie.fr / 07 56 42 39 55



### Le FoodLab

Le FoodLab du Marché propose de nombreux services de location de salles et d'animations culinaires pour l'organisation de vos teambuilding en équipe, vos séminaires, vos réunions ou encore vos événements de plus grande envergure. Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.foodlabdumarche.fr](http://www.foodlabdumarche.fr)

Contact : Victoria MONROY  
[victoria.monroy@min-toulouseoccitanie.fr](mailto:victoria.monroy@min-toulouseoccitanie.fr) |



Plus d'info sur le Grand Marché :  
[accueil@min-toulouseoccitanie.fr](mailto:accueil@min-toulouseoccitanie.fr)



## L'agenda

- **Lundi 13 avril - 8h > 15h** au FoodLab  
**Concours Générations Primeurs**
- **Du 16 au 18 avril** à Arles  
**Convention de l'UNCGFL**
- **Du 28 au 29 avril** à Perpignan  
**Salon medFEL**
- **Jeudi 30 avril**  
**Réouverture de la guinguette MinOu**
- **Vendredi 1<sup>er</sup> mai** à Paris  
**Cérémonie de remise du muguet au Président de la République**
- **Mardi 12 mai - 16h > 18h**  
à la Pépinière Alimentaire  
**MasterClass - Alimentation, tendances de marché, comment s'adapter ?**
- **Vendredi 22 mai**  
- **6h : Rencontre producteurs acheteurs sur le Carreau**  
- **10h : RaMINE ta fraise, l'événement réseau du Grand Marché**
- **Jeudi 4 juin**  
**Conférence de presse du Grand Marché**
- **Lundi 8 juin - 9h > 13h**  
au FoodLab  
**Showroom du Grand Marché**
- **Mardi 9 juin**  
**Les Success Stories de la Food**



Le podcast du Grand Marché revient avec un nouveau format vidéo !  
1<sup>er</sup> épisode disponible : L'alimentation des enfants.  
Sur toutes les plateformes de téléchargement de podcasts.

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.DUMORAJOUANLOU@MIN-TOULOUSEOCCITANIE.FR](mailto:SONIA.DUMORAJOUANLOU@MIN-TOULOUSEOCCITANIE.FR) | LOLA MOURETO : COMMUNICATION INTERNE DU GRAND MARCHÉ / [LOLA.MOURETO@MIN-TOULOUSEOCCITANIE.FR](mailto:LOLA.MOURETO@MIN-TOULOUSEOCCITANIE.FR) | ANAËLLE MARIE : L'AGENCE VACHE / EN CHARGE DES RELATIONS PRESSE ET DE L'ÉVÉNEMENTIEL EXTÉRIEUR DU GRAND MARCHÉ / [ANAELLE.MARIE@AGENCEFLS.FR](mailto:ANAELLE.MARIE@AGENCEFLS.FR)

Rejoignez-nous     [www.lgm-mintoulouse.com](http://www.lgm-mintoulouse.com)



avec  
**RUNGIS**  
MARCHÉ INTERNATIONAL

toulouse  
métropole