

L'ACTU DU GRAND MARCHÉ



AVRIL - JUIN 2026 / N°34



A la Une

Le Grand Marché s'adapte au changement climatique

Maintenir la chaîne du froid, limiter les consommations énergétiques, protéger les salariés, réduire les îlots de chaleur sur un lieu très minéral... autant d'enjeux devenus prioritaires au Grand Marché. Pour répondre à ces défis, **nous avons engagé des actions concrètes, dans le cadre du plan de transition énergétique.**

-L'expérimentation de peintures réfléchissantes permettant de réduire de plus de 10 degrés la température sous les toitures.

- **Le remplacement des portes des chambres froides** par un système automatique permettant de limiter la déperdition.

- **Le remplacement des installations froides**, datant de 2008, par des groupes de dernière génération. Les nouvelles technologies dans ce domaine permettraient de **réduire de 40% les consommations énergétiques** liées à la production de froid. La mise en œuvre débutera en 2027.

-La généralisation de l'éclairage LED pour réduire les consommations électriques.

-Le déploiement progressif de centrales photovoltaïques.

Des projets de végétalisation du site sont également à l'étude pour permettre de rafraîchir l'air : parkings et toitures végétalisés, arches végétales ou encore espaces de fraîcheur.



Ils en parlent...

• Au Min de Toulouse, un nouveau bâtiment logistique de 10 000 m² à 19,5 M€ attendu pour 2029 | La Lettre M - 15/06/2026

• BlazesHotSauces pimentes son développement | Le Journal des Entreprises | 01/05/2026

L'édito

Le Grand Marché occupe une place particulière dans l'écosystème du territoire avec une dynamique où performance économique et intérêt général ne s'opposent pas, ils se construisent ensemble.

Ces dernières années, le Grand Marché a décidé de structurer cette dynamique dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises, plus communément appelée RSE, autour de quatre axes complémentaires : la trajectoire environnementale, la dynamique solidaire, les engagements sociaux et la mission pédagogique.

Sur le volet environnemental, le plan de transition énergétique engagé en 2025 se traduit par un investissement de 5 millions d'euros à l'horizon 2040. Il permettra de réaliser de réelles économies d'énergies et s'inscrit pleinement dans la lutte contre le réchauffement climatique, dont nous prenons la mesure un peu plus chaque année.

Sur le plan social et solidaire, les partenariats noués (Les Apprentis d'Auteuil, les Bureaux du Cœur ou encore l'École Tremplins du Sport) illustrent notre volonté de faire du Grand Marché un levier d'insertion professionnelle. Sur l'aide alimentaire, l'association SOLAAL Occitanie, présente sur site, permet quotidiennement d'accompagner le don agricole au bénéfice des associations d'aide alimentaire du territoire.

Tous ses engagements, que je vous invite à retrouver en cliquant sur le lien ci-dessous, ont été reconnus.

Le Grand Marché est le premier Marché d'Intérêt National à être labellisé ISO 9001 (depuis 2023) et nous avons également obtenu en avril dernier la labellisation Lucie 26000. Nous engageons une nouvelle étape cette année avec une démarche d'audit pour le label Marché Durable.

Au Grand Marché, nous sommes convaincus que l'engagement est un levier de performance et d'attractivité, ainsi qu'un véritable moteur de développement économique.

Maguelone PONTIER,
Directrice du Grand Marché



Les engagements RSE
du Grand Marché





Vue du Grand Marché

Le Concours Générations Primeurs

Le FoodLab du Grand Marché a accueilli, le 13 avril dernier, la finale nationale du Concours Générations Primeurs 2026, organisée par Saveurs Commerce.

Cette nouvelle édition, sur le thème « Partie de Campagne des Primeurs », a permis de démontrer la légitimité du statut d'artisan obtenu l'année dernière par la profession et de désigner les 6 premiers Meilleurs Artisans Primeurs de France !

Dans un cadre digne d'un « Top chef », 8 binômes de primeurs venus de toute la France ont, durant toute la matinée, épluché, taillé, tranché, mixé, pressé, cuit, assaisonné une grande variété de fruits et légumes pour réaliser :

- Des paniers-repas prêts à déguster pour une « mini-tribu » et un couple d'amoureux
- Une offre champêtre composée de bouquets de fruits et légumes et de corbeilles de fruits
- Un étal de fruits et légumes printanier, attractif et coloré

A l'issue des quatre heures d'épreuves pratiques, les candidats ont présenté et fait déguster leurs réalisations aux membres du jury. Une demi-heure d'échanges pour défendre les choix opérés et démontrer leurs compétences autour des fruits et légumes au-delà de la vente, avec pour objectif de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

LES LAURÉATS

Le jury, présidé par Eric FABRE, Meilleur Ouvrier de France Primeur, a récompensé 3 binômes pour leur savoir-faire et surtout leur passion transmise à travers leurs créations.



1^{er} prix
Marie-Charlotte
et Romain HAMON,
Primeur des Lys
à Gisors (27)



2^{ème} prix
Caroline TROCELLIER
et Mathilde PETRONE
Maison Ciboulette
à Avignon (84)



3^{ème} prix
Cassandra SURET
et Marc ARGENTIN
Verger de Fontaine à Fontaine la Mallet
et Verger de Provence à Montivilliers (76)



« Nous avons obtenu récemment le titre d'artisan primeur et une matinée comme celle-là a été la preuve que nous avons un métier technique, artistique, créatif avec des professionnels réactifs qui savent s'adapter aux attentes des consommateurs. Aujourd'hui, il n'y a pas eu de perdants, tous les binômes ont été méritants et ont montré leur passion du métier. Notre métier est un métier de passion, nous sommes des primeurs engagés au service du vivant que sont les fruits et légumes frais et au service des consommateurs » a déclaré Eric FABRE, en clôture du concours.



Les chiffres

53

élèves formés à l'école Cuisine Mode
d'Emploi(s) en 2025
(restauration et boulangerie)

45

élèves formés à l'École Tremplins du
Sport en 2025
(vente et commerce)



Le produit



La figue

De août à octobre, 3 mois pour profiter de la figue. Charnue, sucrée, à la peau violette ou verte selon les variétés, elle se cueille à maturité pour révéler toute sa gourmandise. Fraîche à l'apéritif ou au dessert, rôtie avec du fromage de brebis et/ou du miel, ou glissée dans une salade, elle accompagne la fin de l'été. Un fruit de caractère, à retrouver au Grand Marché chez nos producteurs et nos grossistes.



Le Verbatim

SOLAAL Occitanie, l'association qui facilite le don agricole

SOLAAL Occitanie, c'est quoi ?

Créée en 2020, SOLAAL Occitanie est une association régionale reconnue d'intérêt général. Elle facilite et organise gratuitement les dons des agriculteurs, des entreprises agroalimentaires, des grossistes... vers les associations d'aide alimentaire, afin de lutter contre le gaspillage des invendus et d'offrir des produits frais et locaux aux personnes les plus démunies. L'association assure un suivi rigoureux de chaque don, de la répartition à la logistique en passant par le conditionnement, ainsi qu'un service après-don (attestation fiscale pour la réduction d'impôt, retour des conditionnements...).

SOLAAL Occitanie organise également des événements innovants autour du don comme les glanages et les cueillettes solidaires chez le producteur.

Depuis sa création, SOLAAL Occitanie a permis de collecter 2,7 millions de tonnes de dons, soit l'équivalent de 5,6 millions de repas avec 94% de produits frais. Elle anime également un réseau de 161 donateurs fidèles et engagés.

Les prochaines actualités de SOLAAL Occitanie

En septembre, SOLAAL Occitanie lance les **Journées Nationales du don agricole**. Initiées en 2014 par SOLAAL au niveau national, cet événement est aujourd'hui relayé par toutes les antennes régionales de SOLAAL. Pendant un mois complet, SOLAAL Occitanie organisera des événements visant à booster les dons et mettre en avant la générosité du monde agricole. Vous souhaitez vous mobiliser en septembre en proposant vos propres actions (visite d'exploitation, glanage solidaire, remise de dons...) ? Contactez-nous !

Comment donner et rejoindre la communauté des donateurs de SOLAAL ?

Pour donner, c'est très simple ! SOLAAL Occitanie dispose d'une plateforme nommée AGRIDON qui permet aux donateurs d'enregistrer leurs dons. Une fois enregistré, le don est ensuite pris en charge par les équipes de SOLAAL Occitanie et proposé aux associations d'aide alimentaire.

Contactez SOLAAL Occitanie : occitanie@solaal.org - 07 66 42 49 15



<https://agridon.org>

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.

Les prochains RaMiNe ta fraise !

- **Vendredi 18 septembre**
- **Vendredi 30 octobre**

► 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



FOODLAB DU MARCHÉ

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

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



Plus d'info sur le Grand Marché :
accueil@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 JOUANLOU : RESPONSABLE MARKETING - COMMUNICATION DU GRAND MARCHÉ / SONIA.DUMORAJOUANLOU@MIN-TOULOUSEOCCITANIE.FR | LOLA MOURETO : COMMUNICATION INTERNE DU GRAND MARCHÉ / LOLA.MOURETO@MIN-TOULOUSEOCCITANIE.FR | ANAËLLE MARIE : L'AGENCE VACHE / EN CHARGE DES RELATIONS PRESSE ET DE L'ÉVÉNEMENTIEL EXTÉRIEUR DU GRAND MARCHÉ / ANAËLLE.MARIE@AGENCEFLS.FR



L'agenda

- Du 15 au 17 septembre à Angers
Le Salon du Végétal
- **Vendredi 18 septembre** au FoodLab du Grand Marché
RaMiNe ta fraise !
- Du 22 au 24 septembre au MEET - Toulouse
Salon Cfia - Salon français industriel agroalimentaire
- **Jeudi 1^{er} octobre**
L'afterwork des Pépites
- **Mardi 6 octobre** à Toulouse
Le Forum Économique
- Du 6 au 8 octobre à Madrid
Fruit Attraction
- **Mercredi 7 octobre** à Narbonne
Showroom RHD Régional & Bio
- **Jeudi 8 octobre** au MEET - Toulouse
Salon Serviciz
- **Jeudi 15 octobre** à la Pépinière Alimentaire du Grand Marché
MasterClass des Pépites
« Accélérer ses ventes - Passer à la vitesse supérieure »
- **Vendredi 30 octobre** au FoodLab du Grand Marché
RaMiNe ta fraise !



LES COULISSES DE TON ALIMENTATION

Le podcast du Grand Marché revient avec un nouveau format vidéo !
2^{ème} épisode disponible : L'alimentation pour tous
Sur toutes les plateformes de téléchargement de podcasts.

Rejoignez-nous    www.lgm-mintoulouse.com



avec
RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

toulouse
métropole