



MIN
TOULOUSE
OCCITANIE

LE GRAND MARCHÉ

CONFÉRENCE DE PRESSE JEUDI 12 DÉCEMBRE 2024

Chiffres / Perspectives 2025





DOMINIQUE BATANI,

Président du Marché d'Intérêt National de Toulouse

Nous sommes très heureux de vous accueillir pour la traditionnelle conférence de presse annuelle du Marché d'Intérêt National de Toulouse.

Pour cette occasion et suite à l'enquête menée auprès de nos entreprises, nous vous communiquons les derniers chiffres du MIN et revenons sur les temps forts qui ont marqué l'année 2024. Bien sûr, cette conférence est aussi le moment pour vous présenter les perspectives et les projets du Marché pour 2025. Nous n'en manquons pas !

Mais d'ores et déjà, nous pouvons vous affirmer que le Marché d'Intérêt National poursuit sa feuille de route sur de nombreux sujets. Le développement d'abord, avec de nouvelles implantations qui viennent renforcer le dynamisme du marché et ouvrir de nouveaux axes de travail ; notre visibilité ensuite avec de nombreux événements BtoB et grand public, mais aussi des projets d'envergure qui nous permettront d'asseoir notre positionnement en tant qu'acteur incontournable de l'alimentaire sur notre territoire ; la RSE enfin sur laquelle le MIN de Toulouse est engagé sur plusieurs sujets déjà réalisés, en cours et à venir : transition énergétique, labellisations,...

Malgré un contexte économique complexe, nous sommes convaincus que ces différents axes, tournés vers la durabilité de notre alimentation et le respect des hommes et des femmes qui oeuvrent quotidiennement pour approvisionner nos assiettes, portent ses fruits. Pour preuve, les derniers chiffres que nous vous présentons aujourd'hui montrent la grande résilience de nos entreprises. Nous les soutenons car ce sont elles qui font la richesse de notre écosystème si particulier.

Bonne conférence !



LE MIN EN CHIFFRES

223

ENTREPRISES



237

PRODUCTEURS



4 372

ACHETEURS



TAUX
D'OCCUPATION

96%



CHIFFRE
D'AFFAIRES

481 MILLIONS
D'EUROS



13

ECOLIS | CENTRES DE
FORMATION

*1 500 élèves
formés chaque
année*



5

RESTAURANTS
*dont une
guinguette*

RSE

35/47
*indicateurs
représentés*



15

*associations
locataires*



6

*structures
œuvrant à l'insertion des personnes*



LA FOOD FORAINE LES 60 ANS DU MARCHÉ

Le Marché d'Intérêt National de Toulouse a fêté ses 60 ans les 8 et 9 juin derniers à l'occasion d'un événement inédit : La Food Foraine.

Ce week-end festif a permis à près de 6 000 visiteurs de découvrir le MIN au travers de visites d'entreprises, d'ateliers culinaires, d'un marché de produits, des

cours de sport, d'une ferme pédagogique et de jeux ludiques pour petits et grands.

La Food Foraine a également accueilli, le dimanche midi, le banquet géant du Canon Français, un repas qui a rassemblé près de 2 000 convives sur le carreau des producteurs.



OUVERTURE DU FOODLAB


Ouvert en avril 2024, le FoodLab du Marché a été inauguré le 6 septembre en présence de Dominique Batani, Président du MIN de Toulouse, Maguelone Pontier, sa Directrice, Dominique Viel, Directeur de l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) et du FoodLab ainsi que Thierry Marx, chef étoilé et fondateur de l'Ecole Cuisine Mode d'Emploi(s).

Cet événement a permis de présenter ce nouveau tiers-lieu dédié à l'alimentaire,

tourné vers l'innovation, l'insertion, la formation, la production et l'événementiel.

Les offres proposées par le FoodLab ont également été présentées grâce à l'exposition de plusieurs entreprises utilisatrices : L'Atelier des Chefs pour les ateliers culinaires ouverts au grand public, Manufacture pour les formations, Pyrene Performance pour l'innovation produit, l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) pour l'insertion et l'agence Miharu pour l'événementiel.

Pour en savoir plus sur le FoodLab, rendez-vous sur www.foodlabdumarche.fr

Rejoignez le FoodLab : 



RETOUR SUR 2024

UNE NOUVELLE SIGNALÉTIQUE SUR LE MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DE TOULOUSE

Afin de faciliter l'orientation des visiteurs et des acheteurs, le MIN s'est doté de noms de rues.

Après un sondage auprès des entreprises locataires, le choix s'est porté sur des spécialités culinaires d'Occitanie.

Nous retrouvons ainsi la célèbre Avenue de la Chocolatine (inaugurée à l'occasion de la Food Foraine en juin 2024), mais aussi l'avenue du Cassoulet, la Rue de la Tielle, la Rue de l'Aligot, le Passage du Pasteras, le Passage des Rousquilles, le Passage de la Violette... Plus de 20 spécialités occitanes sont ainsi représentées sur le MIN.



Passage
de la Fougasse

LABELLISATIONS ET CERTIFICATION

Labellisation Cap'Handéo

Alors que la question des aidants est plus que jamais d'actualité avec l'adoption de la loi « visant à favoriser la reconnaissance des proches aidants », le Groupe de Protection Sociale Klesia et Handéo ont mutualisé, depuis plus d'un an, leurs compétences afin de créer un dispositif concret et innovant pour les salariés en situation d'aide d'un proche fragilisé, qu'il soit ou non de la même famille (handicapé, âgé dépendant, souffrant de maladie chronique ou longue durée).

Ce nouveau label Cap'Handéo « Entreprise engagée auprès de ses salariés aidants » a permis au Marché de bénéficier d'un appui pour définir et mettre en œuvre des actions et une politique concrète, contribuant à la reconnaissance et à l'aide aux salariés aidants.

Le Marché a signé ce matin même son accord d'entreprise avec les délégués du Personnel autour de 3 axes :

- jours de congés supplémentaires
- aménagement du temps de travail
- aide à domicile

Lucie 26000

Cette norme apporte des lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale et est issue d'un large consensus international (99 pays ont travaillé pendant 5 ans à son élaboration).

Elle a pour but d'accompagner les organisations dans leur démarche de développement durable pour engager leur responsabilité et de rendre compte des impacts de leurs activités. Bien que le respect de la loi reste un devoir fondamental, la norme ISO 26000 encourage les organisations à aller au-delà des exigences réglementaires.

Elle fait appel à 7 questions centrales : la gouvernance de l'organisation / les droits de l'homme / les relations et les conditions de travail / l'environnement / les bonnes pratiques dans les affaires / les questions relatives aux consommateurs / les communautés et le développement local.

Au MIN de Toulouse, l'accompagnement vers la labellisation Lucie 26000 a débuté en mars 2024 pour une labellisation officielle en mars 2025. Les auditions finales ont lieu en ce moment même.

Elle viendra valider et/ou réorienter toutes les actions mises en œuvre par le MIN ces dernières années, en lien avec sa démarche RSE.



ISO 9001

**Le Marché d'Intérêt National de Toulouse
est le 1^{er} MIN en France
à obtenir cette certification.**



PERSPECTIVES 2025

L'année 2025 sera une nouvelle fois riche pour le Marché d'Intérêt National de Toulouse avec des événements et des axes de développement ambitieux et prometteurs.

Développement et prospective

• **La cuisine centrale Petibio**

L'installation sur le MIN de la cuisine centrale pour la restauration bio en crèche Petibio est prévue fin 2025, sur une surface de 1 116 m². Cette installation vient asseoir la stratégie de diversification des activités engagée par le MIN ces dernières années. A l'heure où le secteur de la BIO rencontre des difficultés, cette future implantation vient soutenir l'agriculture BIO locale et plus largement sur tout le territoire occitan.

• **Nouvelles entreprises**

A l'instar de Petibio, d'autres entreprises ont choisi le MIN de Toulouse pour poser leurs cagettes.

On retrouvera à partir de janvier **l'interprofession des fruits et légumes frais, Interfel, au Bâtiment Administratif.**

La SCAPP, Société Coopérative Artisanale de Poissonniers Professionnels, déjà installée au MIN de Toulouse, déménage pour un espace plus grand avec la création d'un nouveau concept.

En effet, **la SCAPP occupera un espace de 362 m² dans le pavillon Sud-Ouest à partir de janvier, avec l'implantation d'un showroom** visant à valoriser les produits et les métiers de la poissonnerie et des produits de la mer.

• **Campus Alimentaire**

Le MIN de Toulouse renforce son positionnement d'acteur majeur de l'écosystème alimentaire du territoire et plus localement, au coeur de son quartier, en s'inscrivant dans le projet de Campus Alimentaire, porté par Toulouse Métropole.

En déclarant que le MIN de Toulouse était un acteur clé de ce futur Campus Alimentaire, Jean-Luc Moudenc, Maire de Toulouse et Président de Toulouse Métropole, est venu affirmer et soutenir cette ambition à l'occasion de l'inauguration du FoodLab, en septembre dernier.

Partenariats

•Ad'Occ

Dans le cadre d'un partenariat en cours de construction avec l'agence de développement économique de la Région Occitanie, Ad'Occ, le MIN de Toulouse accueillera à la Pépinière Alimentaire, les directions agri-agro et innovation de l'agence. L'objectif de ce partenariat est de permettre aux entreprises du MIN de bénéficier de toute l'expertise de l'agence (développement, accompagnement, expertise, réseau...). Pour l'agence, c'est une occasion unique d'intégrer un lieu avec une grande diversité d'entreprises du secteur alimentaire.

•Concours Les Pépites de la Food

Porté par le MIN de Toulouse et l'association les Pépites, et soutenu par l'agence Ad'Occ, Invest In Toulouse et BNP Paribas, le Concours Les Pépites de la Food revient en 2025. Il permettra de sélectionner et d'accompagner 4 projets en lien avec l'alimentation durable sur notre territoire. Les dotations sont nombreuses avec entre autre, la mise à disposition d'un bureau à la Pépinière Alimentaire pendant un an, un accompagnement personnalisé, des mises en relations ciblées...

L'appel à projet sera lancé le 6 janvier, pour une clôture des inscriptions le 3 février.

Après une première sélection des dossiers, les pitches finaux auront lieu au MIN le 20 février devant un jury.

L'incubation et l'accompagnement des lauréats à la Pépinière Alimentaire débiteront le 3 mars.

Environnement

•Plan de transition énergétique

Accompagné par un manager de transition, le Marché d'Intérêt National de Toulouse poursuit la mise en oeuvre de son plan de transition énergétique à l'horizon 2039 (réduction de la consommation énergétique du site et de son empreinte carbone, politique photovoltaïque...). Ce plan est estimé à 12 millions d'euros.

Événements

• **Le Salon de la Poissonnerie et des Produits de la mer**

Organisé et porté par la SCAPP, Société Coopérative Artisanale de Poissonniers Professionnels, le Salon de la Poissonnerie et des Produits de la mer aura lieu sur le MIN, les dimanche 21 et lundi 22 septembre. Il s'agira du 1^{er} salon français dédié à ce secteur. Cette première édition accueillera une centaine d'exposants, un cycle de conférences en lien avec la profession, des concours autour des métiers de poissonniers-écaillers, un pôle formations et métiers avec notamment un job dating, des ateliers et des dégustations, des sculpteurs de glace...

Le MIN de Toulouse a été choisi par la SCAPP pour son positionnement stratégique et géographique. Pour le MIN, l'accueil de ce salon est un atout majeur pour le développement de son secteur marée.

• **Les Showrooms « Au cœur du produit »**

Le Marché d'Intérêt National de Toulouse proposera en 2025 deux showrooms, dont l'objectif est de faire découvrir à différentes cibles d'acheteurs toute la diversité de l'offre de produits des entreprises du MIN. Ces temps d'exposition et d'échanges viennent renforcer le développement commercial de nos entreprises. Ces rendez-vous récurrents ont également pour objectif d'inscrire le MIN de Toulouse parmi les acteurs incontournables de l'approvisionnement alimentaire, à Toulouse et ses environs.

Un premier showroom s'est déroulé le 28 novembre dernier, à destination de la restauration collective et des grandes et moyennes surfaces (GMS). Cette première expérience a rencontré un franc succès.

En 2025, ces showrooms seront dédiés à la restauration commerciale, l'hôtellerie, la restauration collective, la GMS ainsi qu'aux agences événementielles.

LES NOUVELLES ENTREPRISES DU MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL

Implantations 2024

- EdenAuto - Renault Pro +
 - Evidence
 - Foodex
- Les Aulx du Sud-Ouest
 - Maison Chazal
 - Transgourmet





EDENAUTO - RENAULT PRO+

Le 8 octobre dernier, nous avons célébré un moment fort : l'inauguration officielle du nouveau centre Renault PRO+ situé 200 avenue des États-Unis, au sein du Marché d'Intérêt National de Toulouse.

Ce nouveau site a été inauguré par Michel PARDAILHE, Directeur de la concession Renault Toulouse États-Unis et du centre Renault PRO+, en présence de Lionel PREVOST, Directeur Général Edenauto Groupe Automobile, Jean-Jacques BOLZAN, Maire Adjoint au Bien Manger de la ville de Toulouse et Président de la Fédération des Marchés de Gros et Dominique BATANI, Directeur du Marché International de Rungis et Président du Marché d'Intérêt National de Toulouse.

A cette occasion, le panel de véhicules utilitaires transformés a été présenté. La nouvelle Renault 5 a également été dévoilée en exclusivité.

L'équipe du centre Renault PRO+ de Toulouse est prête à accueillir les entreprises du MIN et hors MIN pour proposer une large gamme de véhicules professionnels adaptés à chaque activité, avec des conseils sur-mesure.

L'équipe s'adapte à tous les besoins professionnels grâce à un accueil dédié et prioritaire pour les opérations d'entretien ainsi que des plages horaires élargies.

CONTACT

Cyril BELLANCA

05 48 21 00 50





ÉVIDENCE

C'est une première en Occitanie : la centrale de lavage industrielle ÉVIDENCE vient de prendre ses quartiers au MIN de Toulouse.

Dotée d'installations dernier cri permettant de traiter jusqu'à 5 millions de pièces par an, elle s'adresse aux entreprises et collectivités soumises à la loi EGalim. Cette loi prévoit l'interdiction de l'utilisation de contenants en plastique à usage unique dès janvier 2025, une obligation qui confronte les structures concernées à repenser leur approvisionnement matériel et leur fonctionnement.

Cofondée par les Toulousains Charlotte et Mathieu MENDEGRIS, ÉVIDENCE propose un accompagnement sur mesure : conseil, sourcing de contenants réutilisables et solutions de lavage adaptées.

Une offre jusque-là inédite dans la région, dimensionnée pour faire face aux nombreux défis de la transition vers le zéro plastique sur le territoire.

Plus qu'une simple centrale de lavage, ÉVIDENCE se positionne comme un véritable partenaire de transition pour les structures en recherche d'alternatives aux contenants à usage unique.

CONTACT

Charlotte MENDEGRIS

charlotte@evidence.eco | 06 75 55 11 98



évidence
centrale de lavage



FOODEX

L'expertise japonaise au service des professionnels.

FOODEX est un importateur et distributeur historique de produits alimentaires et d'alcools japonais présent dans de nombreux pays européens.

Filiale de Takara Shuzô International, entreprise leader de boissons alcoolisées au Japon, le groupe FOODEX associe l'expertise de la gastronomie japonaise à la connaissance du marché européen. Depuis 1992, nous sélectionnons, importons et distribuons toutes les saveurs du Japon pour les professionnels du secteur alimentaire.

En effet, le groupe FOODEX fournit plus de 10 000 clients avec près de 2 500 références en accord avec les tendances et les besoins du marché. Restaurants, épiceries ou agro-industriels spécialisés en alimentation japonaise, asiatique et fusion.

Sur Toulouse, nous livrons chaque mois plus d'une centaine de clients, que cela soit des restaurants japonais, des brasseries, des restaurants gastronomiques ou encore des grossistes.

CONTACT

Sandrine JAUNAS

sandrine.jaunas@foodex.fr | 06 36 37 82 96



LES AULX DU SUD-OUEST

Depuis 1980, le groupement Les Aulx du Sud-Ouest est implanté au coeur du principal bassin de production d'ail français, à Cadours, en Occitanie.

L'entreprise familiale s'engage quotidiennement pour vous apporter un ail de qualité, produit, sélectionné, conditionné et transformé, dans le respect de la terre et des hommes.

Le groupe Les Aulx du Sud-Ouest dispose de trois outils dédiés à l'ail :

- La Ferme de la Hitte qui assure la production de l'ail.
- Les Aulx du Sud-Ouest, qui conditionnent l'ail produit sur la Ferme de la Hitte et le sélectionnent chez des producteurs, en France et en Europe, en fonction des besoins et des saisons.
- SOKOD'AIL, l'unité de production qui assure la transformation de l'ail.

Nos gammes : ail en trois couleurs, blanc, rose et violet (en différents conditionnements), l'ail égoussé, l'ail épluché, l'ail déshydraté, l'ail en pulpe.

En fin d'année, SOKOD'AIL sort un nouveau produit : l'ail cubé. Un ail épluché et découpé en petits dès qui permet de conserver le goût et la texture de l'ail, et facilite son utilisation dans les préparations industrielles ou en restauration collective.

CONTACT

Gilmara **GABRIEL**

g.gabriel@lesaulx.com | 06 21 35 29 47





MAISON CHAZAL

Maison Chazal, reconnue comme fabricant grâce à ses ateliers de production régionaux, est le distributeur référent des produits charcutiers-traiteurs de nos régions.

Spécialisée également dans la distribution de viandes et volailles de toutes origines, d'épices et de boyaux, Maison Chazal s'adresse aux professionnels des métiers de bouche en leur offrant une sélection de produits de qualité issus de savoir-faire régionaux.

CONTACT

Tiphaine FUOCO

tfuoco@maisonchazal.com | 06 31 47 08 37

L'ÉLÉGANCE DU GOÛT
MAISON CHAZAL
FONDÉE EN 1976





TRANSGOURMET

Transgourmet est le fournisseur national de référence de matières premières, produits frais (viande, marée, fruits et légumes), produits d'épicerie et surgelés, dédiés aux professionnels exigeants, engagés et dont le temps est compté, qu'ils soient restaurateurs, boulangers-pâtisseries ou chefs de la restauration collective.

Transgourmet est aussi une marque produit forte avec plus de 1500 produits répondants à tous les usages au sein des marques distributeurs exclusives Transgourmet.

CONTACT

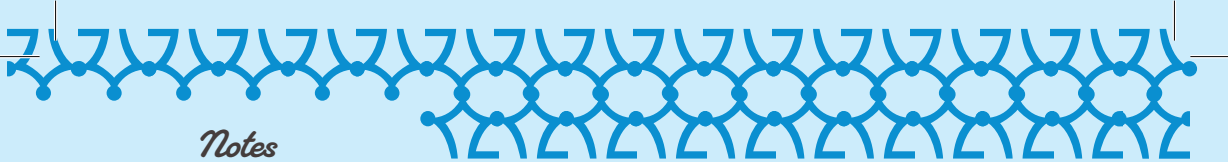
Alexandre BOUCHY

alexandre.bouchy@transgourmet.fr | 06 62 06 16 94



TRANSGOURMET





Notes





MIN
TOULOUSE
OCCITANIE

LE
GRAND
MARCHÉ

REJOIGNEZ-NOUS



www.lgm-mintoulouse.com

