



60
ANS

du Marché Gare

PROGRAMME
"De l'agriculture à la culture"

Mercredi | 10H
5 Oct. 2022 | 18H
Professionnels et grand public

281, avenue du marché gare - 34070 Montpellier
Merci de privilégier les transports en commun pour votre venue :
Tram 4 - arrêt Restanque



Montpellier
Méditerranée
Métropole

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE



Le Marché gare a le plaisir de vous inviter à son 60^{ème} anniversaire le mercredi 5 octobre 2022.

Autour d'une journée unique en France qui associera paysans, animations pédagogiques, performances artistiques, marché de produits locaux, ouverte aux professionnels et exceptionnellement aux particuliers.

L'occasion vous est offerte de (re)découvrir et faire découvrir à vos proches et vos enfants un territoire engagé dans une politique agroécologique, des entreprises responsables socialement et environnementalement, dans une ambiance créative et ludique.

Au plaisir de vous recevoir le mercredi 5 octobre sur le Marché gare de Montpellier.

MARIE MASSART

Présidente du Marché gare de Montpellier

Adjointe au maire déléguée à la politique alimentaire et l'agriculture urbaine à la ville

Conseillère métropolitaine

10 H
18 H

PÔLES D'ANIMATIONS

- Présentations culturelles
- Marché de produits locaux
(achats exceptionnellement ouverts au grand public)
- Fraîcheur et saveurs
- Responsabilité Sociale et Environnementale

12 H

INAUGURATION

MICHAËL DELAFOSSE

Président de Montpellier Méditerranée Métropole

Maire de la ville de Montpellier

&

MARIE MASSART

Présidente du Marché d'Intérêt National de Montpellier

Adjointe au Maire déléguée à la
politique alimentaire à l'agriculture
urbaine.

Conseillère métropolitaine

13 H

DÉGUSTATION DE PRODUITS LOCAUX

16 H

PIÈCE DE THÉÂTRE

Présentée par la compagnie
Avec Cœur et Panache
Les grands auteurs de la littérature
française et la gastronomie

DEGUSTATION

PRODUITS DU CARREAU

Mise en bouche

Légumes de saison du carreau proposée par Sam's Primeur.

Produits locaux proposés par Lady Tofu, Domaine de l'Oustalet, Boc d'Oc, Manger Heureux.

Huîtres du Bassin de Thau du Petit mas et couteaux en persillade par La Perle

Buffet animation au brasero

Légumes du carreau rôtis au grillardin
Côte de bœuf d'Aubrac

Ratatouille de fin de saison
Riz de Camargue de Canavere

Buffet Fromages

Proposé par Sud fromages et découpé par le service de la cuisine centrale
Accompagné par le pain de la boulangerie solidaire Pain & Partage

Gourmandises

Proposé par Ensemble Mangeons d'ici et préparé par Art et Nature et Sam's Primeur.

Bar & Boissons

Vins locaux et bio proposés par les Coteaux du Languedoc et le Domaine de Saint Clément

Jus locaux et bio proposés par Si Bio

Sirops artisanaux proposés par l'Atelier du Sirop



MOF & PRIMEUR

Sam's primeur

Finaliste Meilleur Ouvrier de France 2022.
Samira Lemaire réalise de véritables oeuvres d'art avec des fruits et légumes.
Démonstration en direct



EXPOSITION PHOTO

Maison Sales

Les légumes c'est beau, c'est bon et ... ça fait du bien !
C'est pourquoi la Famille Sales exposera des photos de leurs créations.



FLEURISTE

Art et Nature

Patrick Kokinopoulos, fleuriste passionné récompensé par un titre de Champion de France des Fleuristes.
Démonstration florale



SPECTACLE

MOSAÏQUE

Atelier Boubli

Passionnée de mosaïques et formée en Italie, la mosaïste Carole Boubli réalisera des oeuvres en direct.



BOÎTE À FILMS

Marché Gare

Une boîte à film diffusera des minifilms illustrant le métier des acteurs exposants.



SPECTACLE

La compagnie Minibus

L'opération Brocolis est un spectacle de sensibilisation du jeune public sur les bienfaits d'une alimentation saine.



THÉÂTRE

Avec Coeur & Panache

La cuisine des auteurs est une invitation gourmande à découvrir les liens entre de grands auteurs de la littérature française et la gastronomie.



STREET ART

Line up

Collectif d'artistes passionnés.
Réalisation d'oeuvres de street art en direct alliant art urbain et contemporain.



FABRICANT DE TOFU

Lady tofu

Fabrication artisanale, bio et locale de Tofu. Lady Tofu prône une économie solidaire et respectueuse pour la production, la fabrication et la vente de produits sains.



SEMI-GROSSISTE

EMI
Ensemble Mangeons d'ici

Des produits locaux en circuit court à proximité.



FABRICANT DE PLATS PRÉPARÉS

Boc d'Oc

Des plats cuisinés, savoureux à partir de recettes simples & authentiques préparées avec de bons produits frais et locaux.



BOULANGER

Pain & Partage

Boulangerie solidaire.
Fournisseur des restaurants
scolaires de la Ville de Montpellier.



CONSERVERIE

Manger heureux

Ces produits de conserverie
s'inspirent des recettes
authentiques de la région de
l'Atlas au Maroc.



SIROPIER

Atelier du Sirop

Ce fabricant de sirop artisanal
proposera ses produits de
qualité, naturels, authentiques
avec un goût unique.



CIDRERIE

La ciderée

Dégustation des différentes
cuvées mises au point dans
dans les règles de l'art cidricole.



COOPÉRATIVE

Terracoopa

Coopérative d'activités de
producteurs, transformateurs et
des métiers de l'environnement.
Dégustation des fleurs
comestibles.

PRODUCTEUR ET
FABRICANT DE SOUPE**Domaine de
l'Oustalet**

Ce producteur engagé
proposera la dégustation de ses
soupes de légumes.

APPELATION D'ORIGINE
CONTROLÉE**Coteaux du
Languedoc**

Située aux portes de Montpellier, la
Maison des Vins du Languedoc, créée
par les vignerons de l'AOP Languedoc
, est une véritable vitrine des AOP du
Languedoc.

VIGNERON
INDÉPENDANT**Domaine St
Clément**

Ce vigneron engagé dans une
démarche de protection de la
biodiversité proposera ses vins
à la dégustation.

CANTINES
DE QUALITÉ**Ville de
Montpellier**

La Direction de la Politique
Alimentaire présentera ses actions
pour une alimentation de qualité
dans les cantines de la ville.

ALIMENTATION
RESPONSABLE**Les petits
débrouillards
d'Occitanie**

cette association qui mène des
projets éducatifs proposera des
animations sur les bienfaits
d'une alimentation responsable.

ALIMENTATION
SAINE**Iut de Montpellier**

Ces étudiants en diététique et
nutrition animeront une
animation sur les bienfaits
d'une alimentation saine.



ÉDUCATION À
L'ALIMENTATION

Pic' assiette

Cette Association engagée dans l'éducation à l'environnement et au développement durable. animera un atelier sur la sensibilisation alimentaire pour le grand public.



CUISINE
SAVOUREUSE

Chefs d'Oc

Ce collectif de chefs de la région cuisinera en direct et vous permettra de déguster des mets sains et savoureux à partir de produits locaux.



MARAÎCHER

Bonnefond & frères

Le producteur de salades présentera son engagement dans des démarches RSE.



ASSOCIATION DE
PRODUCTEURS

**Producteurs
d'Occitanie**

Cette association de producteurs et fournisseur des collectivités territoriales est engagée dans des démarches RSE.



MARCHÉ GARE

Opérateurs du MIN

Le rapport d'activité présentant les démarches RSE des opérateurs du MIN sera diffusé sur ce stand.



MÉLODIES

Genodics

Une technologie innovante qui permet de renforcer et soigner les cultures avec des ondes sonores spécifiques en collaboration avec l'Oustalet.



CHAMBRE
CONSULAIRE

**Chambre
d'agriculture
de l'Hérault**

Animation ludique autour des produits locaux du département.



Le MIN, terreau de la production locale !

Artisans, commerçants, grossistes, producteurs, transformateurs... Zoom sur le MIN de Montpellier, acteur phare dans le développement de l'approvisionnement local et la valorisation des productions agroalimentaires locales et régionales.



Mais d'abord, le MIN, c'est quoi ?

Le Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier ou Marché Gare est une plateforme de logistique alimentaire où :

220 entreprises y mettent en marché leurs produits dont environ **80** producteurs

60 grossistes alimentaires et horticoles y sont recensés représentant **175 M€** de transactions

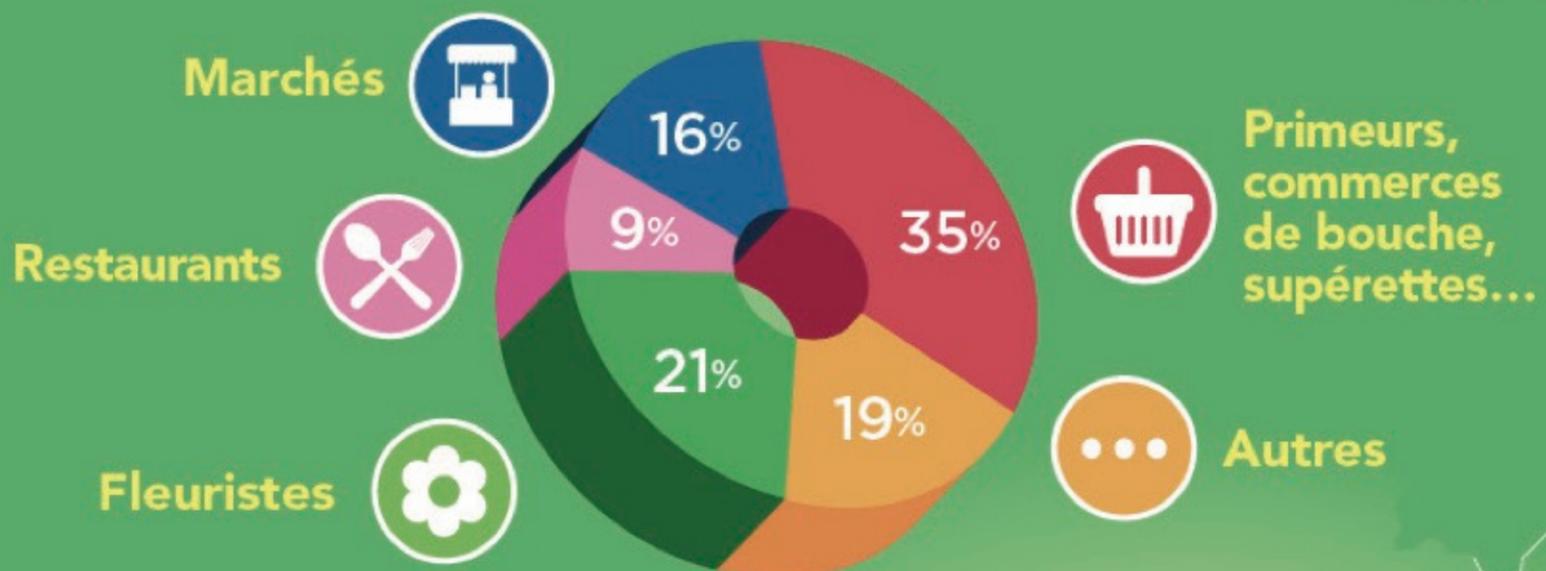
3 000 entreprises, commerçants et restaurateurs s'y approvisionnent

50 % des produits vendus sur le MIN sont locaux



source : Somimon-Mercadis

Les principaux clients du MIN sont :



Tout cela poussé par une réelle dynamique sur le territoire et une production locale riche et diversifiée !

1er MIN à bénéficier du label ENVOL Engagement Volontaire de l'Entreprise pour l'Environnement

