



Journée Portes Ouvertes



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<sup>ème</sup> 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 &amp; 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'œuvres de street art en direct alliant art urbain et contemporain.



## DÉMONSTRATION FLORALE

**Lycée horticole**

Des étudiants réaliseront des démonstrations florales.



## DÉMONSTRATION FLORALE

**Fil en Fleur**

Angelique Malzac et Avril Aillot, médaillée d'or de l'Oscar des jeunes fleuristes présentera ses dernières compositions florales.



## 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.



## PRODUCTEUR ET FABRICANT DE SOUPE

**Domaine de l'Oustalet**

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



## VIGNERON INDÉPENDANT

**Domaine St Clément**

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



## 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.



CANTINES  
DE QUALITÉVille de  
Montpellier

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

ALIMENTATION  
RESPONSABLELes 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

## Antoine Caupert

Ce traiteur engagé dans une démarche de qualité qui favorise les produits locaux, vous proposera des mets sains et savoureux, cuisinés au brasero.



## MARAÎCHER

## Bonfond &amp; frères

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

ASSOCIATION DE  
PRODUCTEURSProducteurs  
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  
CONSULAIREChambre  
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

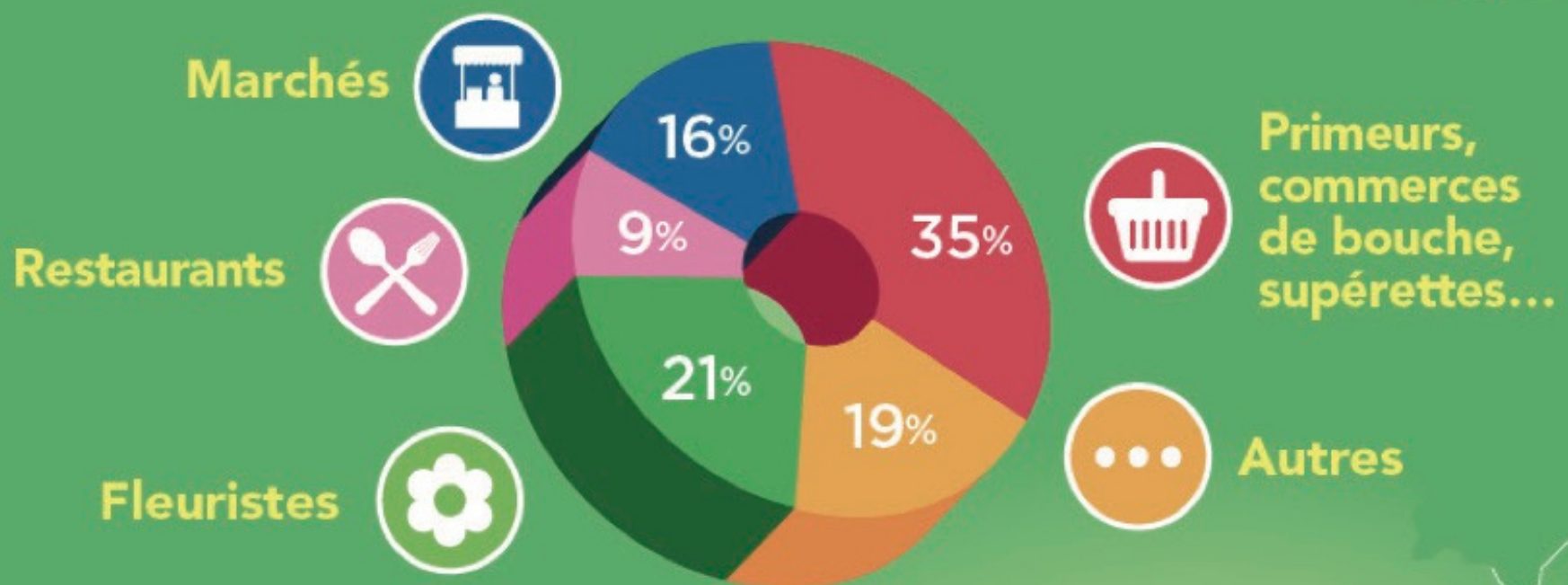
**3 000** entreprises, commerçants et restaurateurs s'y approvisionnent

**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

