

Les ch'fis à Lyon

Comme annoncé lors de notre précédent numéro, le Marché de Gros de Lille était présent au SIRHA du 25 au 28 janvier.

Une présence au sein de la région Nord-Pas-de-Calais qui a permis de mieux faire découvrir notre activité mais également de créer de nouveaux contacts avec des acteurs majeurs du secteur agroalimentaire.



Le Marché de Gros de Lille met en place une communication dédiée aux professionnels

Le Marché de Gros Lille a décidé de mettre en place une stratégie de communication ciblée sur le professionnel.

La mise en œuvre d'une garantie alimentaire (ASHA), sa participation au SIRHA ainsi que la mise en place de portes ouvertes dédiées aux professionnels, lui permettent une plus grande visibilité dans le monde des métiers de bouche. Mais ce n'est pas tout, afin de mieux faire connaître son fonctionnement et son actualité, le Marché de Gros de Lille a investi dans deux nouveaux projets: un nouveau site internet et une vidéo. D'autres projets seront mis en place cette année afin de montrer le dynamisme et l'évolution de notre activité.

Site internet en construction :
www.lemarchedegros-lille.com

Vidéo du Marché de gros :
<http://youtu.be/qjUI9vcB1Jo>



Une mûrisserie de bananes sur le Marché de Gros de Lille



La mûrisserie de La Savoureuse installée sur notre Marché fait mûrir jusqu'à 5 000 tonnes de bananes. En effet, cet équipement permet de reproduire artificiellement le processus climatique tropical nécessaire pour la maturation de la banane. On nomme cette opération «déverdir» les bananes. Le cycle de murissage d'une banane est d'environ une semaine selon sa provenance. Elles laissent alors s'exprimer toutes leurs qualités organoleptiques pour le plus grand plaisir des consommateurs.

PORTES OUVERTES DU MIN

LES 11 ET 12 MARS 2015
de 9h à 13h

Comme chaque trimestre, le MIN ouvrira ses portes aux professionnels désireux de connaître le fonctionnement d'un Marché de Gros ainsi que son activité. À cette occasion, plusieurs animations et dégustations seront mises en place par les grossistes autour de l'endive et de la banane ainsi que des produits de saison. Nous aurons également la présence de véhicules Mercedes sur le Marché.

MIN d'infos est édité par la **SOGEMIN**
Société pour la réalisation et la gestion du Marché d'Intérêt National de la région de Lille.

SOGEMIN
Marché d'Intérêt National de la Région de Lille
Bâtiment A-1
1 rue du MIN
59 160 LOMME
TEL. : 03 20 92 45 15
FAX : 03 20 93 00 32
email : contact@lemarchedegros-lille.com

Directeur de publication : **Didier DELMOTTE**
Rédaction : **Isabelle CAMBIER**
Conception - Réalisation : **audacioza studio - 03 20 42 86 84**
Tirage : **1 000 exemplaires**

Ne pas jeter sur la voie publique.

ISSN 1631-1329

min d'infos

n°48 - MARS 2015

LETRE D'INFORMATIONS DU MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DE LA RÉGION DE LILLE



Edito

Engagement, c'est le mot qui traverse ce numéro du Min d'Infos. La Métropole s'engage dans Euralimentaire, les professionnels dans toujours plus de qualité, de proximité et de sécurité alimentaire, la SOGEMIN dans les travaux de reconstruction de la partie incendiée.

Les 11 et 12 mars, venez découvrir les animations et apprécier, au travers de votre visite, le professionnalisme et la proximité des opérateurs du Marché de Gros. Retenez dès à présent les 17 et 18 juin 2015 pour le lancement de l'opération Tous au restaurant !

Bonne lecture.

Didier DELMOTTE
Directeur du Marché de Gros - Lille



P.2

> Les renoncules

P.3

> L'Endive s'invite dans nos plats

P.4

> Les ch'fis à Lyon

Le **lille**
marché
de **GROS**

www.lemarchedegros-lille.com

www.lemarchedegros-lille.com



Les renoncules



C'est toujours avec plaisir que nous les voyons fleurir au printemps dans un tourbillon infini de pétales. Les nombreux hybrides horticoles vont du blanc au pourpre en passant par toutes les nuances de jaune, orange, rose et de rouge.

Son nom latin (Ranunculus) dérive du latin Rana signifiant « petite grenouille » étant donné la présence de l'espèce dans les zones aquatiques. Les espèces que vous trouvez, cultivées en pot ou en fleurs coupées, nous viennent d'Asie et nous enchantent chaque printemps.

Source : Hortilandrie

Les grossistes du Marché de Gros primés

L'UNCGFL a mis en œuvre une dynamique de progrès pour ses adhérents. Véritable charte de professionnalisme, l'apartenance vise à conforter le rôle des grossistes, acteurs incontournables de la filière, tant dans leur rôle d'apporteurs de produits de qualité et de saison, que de conseils à leurs clients notamment.

À ce jour, 4 entreprises ont obtenu leur diplôme, les sociétés Mora, Lomme Primeurs, Lagache et Sital, et 2 sont en cours de validation, les sociétés Delporte et Manola. D'autres suivront bientôt.

Félicitations à tous !



Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits & Légumes

L'Endive s'invite dans nos plats

Découverte par hasard au XIXe siècle, l'endive est issue de racines de chicorée sauvage améliorée, poussant sur des racines repiquées dans l'humidité, l'obscurité et la chaleur. Le premier producteur et exportateur européen d'endive reste de loin la France malgré une baisse des surfaces cultivées ces dernières années.

Les variétés actuelles d'endives produisent des chicons blancs, compacts et dépourvus d'amertume. Plusieurs travaux de recherche ont été effectués sur l'endive et la chicorée rouge dite Carmine, ce qui a donné la création de ce croisement appelé endigia. La majeure partie des variétés sont des hybrides comme l'Atlas, la Crénoline, l'Ecrine, l'Extral, la Goldwin, l'Hermès ou encore l'Ombline. L'endive est facile à préparer et à cuire : casserole, four, poêle ou vapeur.



Voici les quelques gestes de préparation d'une endive :

- > à l'aide d'un couteau d'office, coupez à quelques millimètres de la base ;
- > ôtez les premières feuilles ;
- > prélevez un petit cône à la base si vous souhaitez limiter son amertume.



35 min

Papillote d'endives au chèvre chaud et aux amandes grillées

> Recette pour 4 personnes :

• Ingrédients :

- ✓ 4 endives
- ✓ 2 crottins de chèvre
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- ✓ 4 branches de thym
- ✓ 30 g d'amandes effilées grillées
- ✓ 1 pincée de sel

• Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 200°.
- 2) Ôter les premières feuilles des endives. Les ouvrir en deux dans la longueur.
- 3) Les placer sur une feuille de papier sulfurisé (2 demi-endives par feuille). Saler. Replier les papillotes de façon à pouvoir les rouvrir facilement.
- 4) Cuire au four 25 min.
- 5) Émietter les crottins de chèvre et en parsemer les demi-endives. Décorer d'une branche de thym et faire rôtir sous le gril environ 5 min.
- 6) À la sortie du four, parfumer de quelques gouttes d'huile de noix et parsemer d'amandes effilées grillées. Servir chaud à même les papillotes.

Source : les fruits et légumes frais

C'est le chantier au MIN



Les travaux de reconstruction de la partie incendiée du bâtiment D2 ont démarré. Malgré des conditions climatiques difficiles en janvier, les entreprises et leurs ouvriers tiennent les délais pour une livraison en juin de cette année. 2 500 m² à nouveau opérationnels, qui ont trouvé preneur, et vont permettre de mettre un terme à un événement tragique et traumatisant.