LEGUEVIN - 31

TERROIR
MON MARCHÉ

TERROIR Léguevin

Misez sur Terroir pour vos ventes,
votre image, votre développement...

Concept

CONCEPT

Marchés Alimentaires réinventés avec espaces de vente en location, conciergerie et services dédiés.

Positionnées au coeur des centres de vie, avec parking dédié.

LOCATAIRES

Le marché accueille les commerçants, les artisans et les producteurs possédant un savoir faire, une spécialité, une certification, ou tout simplement qui ont l'amour de leur métier, et qui travaillent des produits de qualité.

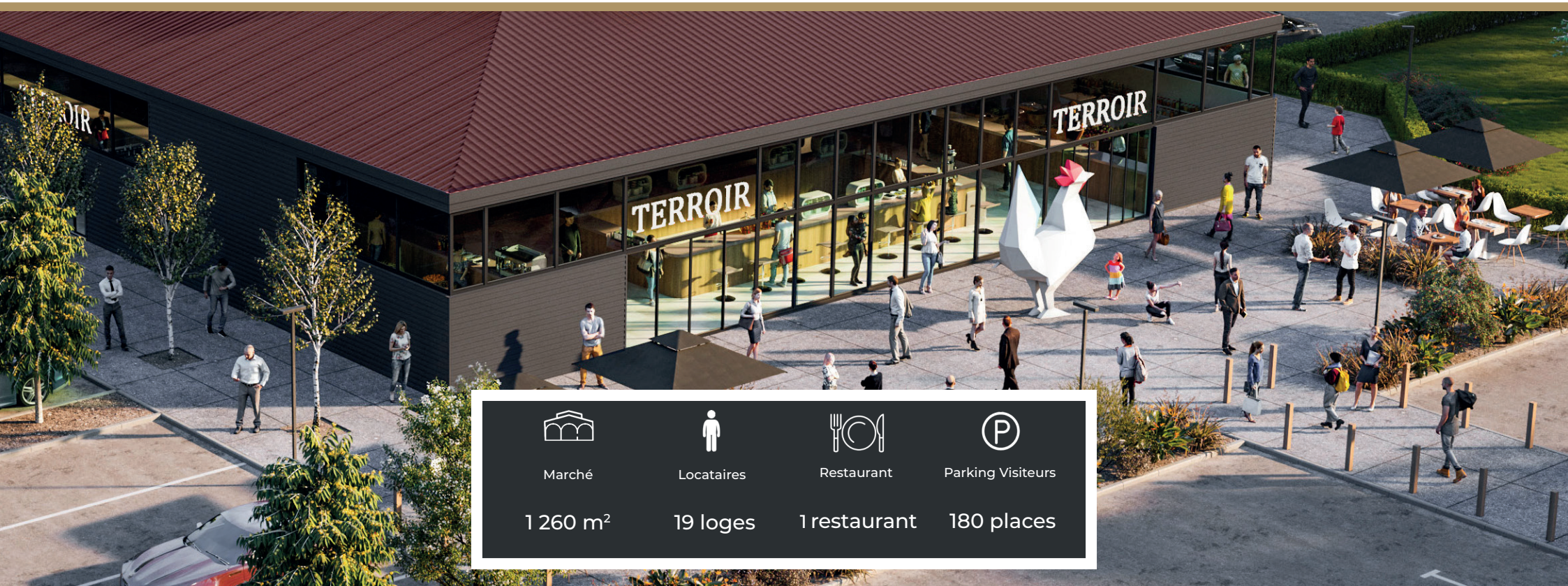
Chacun est certifié par notre labélisation.

PRODUITS

Les produits proviennent de circuits courts, issus de l'agriculture raisonnée ou biologique.
Des produits traçables, locaux ou fermiers, et respectueux de l'environnement.

CERTIFICATION

Notre label est une certification privée, autour de valeurs communes présentes dans notre charte.



Ville de Leguevin

Avec une densité de population de 382,8 hab/km², la commune de Léguevin compte une population totale de près de 10 000 habitants.

Léguevin conserve un cadre de vie agréable, avec des espaces verts, des zones boisées et des terres agricoles qui occupent une part importante de son territoire.

Le département de la Haute-Garonne, dans la région Occitanie est connue pour sa **gastronomie traditionnelle du sud-ouest de la France**, qui met en avant des plats copieux et savoureux, souvent à base de **produits frais et locaux.**
Le département est aussi frontalier avec le Gers qui est réputé pour son agriculture et son tourisme culinaire.

La région regorge de produits locaux de qualité, issus de l'agriculture locale et de l'élevage régional.

Voici quelques exemples de produits locaux que l'on peut trouver dans la région :

- **Les saucisses de Toulouse :** un des produits locaux les plus connus de la région, faites à base de viande de porc, de sel et de poivre.
- **Le foie gras : l**e foie gras de Toulouse est réputé comme l'un des meilleurs au monde en raison de sa qualité et de son goût raffiné. Il est apprécié pour sa texture délicate, son goût riche et sa couleur dorée.
- **Le cassoulet :** plat traditionnel de la région, composé de haricots blancs, de viande (généralement du porc, de la saucisse et de l'agneau) et de légumes.
- **Les volailles fermières** élevées en plein air, nourries avec des aliments locaux et élevées dans des conditions respectueuses de l'environnement.
- **Les fruits et légumes de saison** : la région est riche en productions maraîchères locales, qui permettent de proposer une grande variété de fruits et légumes frais et de saison.
- **Les fromages de chèvre :** la région de Léguevin est connue pour la qualité de son élevage caprin, qui permet de proposer des fromages de chèvre frais ou affinés, très appréciés des amateurs de fromage.
- **Les vins locaux :** la région produit une grande variété de vins de qualité, notamment des vins rouges comme le Fronton et des vins blancs comme le Gaillac.
- **Les produits de la ruche :** la région abrite également de nombreux apiculteurs, qui produisent du miel, de la gelée royale et de la propolis, produits locaux réputés pour leurs bienfaits pour la santé.
- **Les violettes :** c'est une fleur emblématique de la ville de Toulouse, qui est utilisée pour faire des bonbons, des parfums, des confitures et des liqueurs.

Implantation du Marché Terroir

ADRESSE

Route de Toulouse, 31490 Leguevin.

ACCÈS

La ville est bien desservie par les transports en commun, avec notamment une gare SNCF qui permet de rejoindre rapidement la ville de Toulouse, située à une douzaine de kilomètres à l'est de Léguevin.
À 2 min du Centre de Léguevin.
À moins de 12 min de Toulouse via la N 124.

ZONE DE CHALANDISE

Clientèle drainée sur une zone de chalandise de minimum 152 000 personnes jusqu'à 15 min en voiture.

TOUTES COMMODITÉS À PROXIMITÉ

Supermarché LIDL - Super U - Salles de sport - Restaurants - Divers commerces...

ZONE D'ACTIVITÉ DE L'ESCALETTE

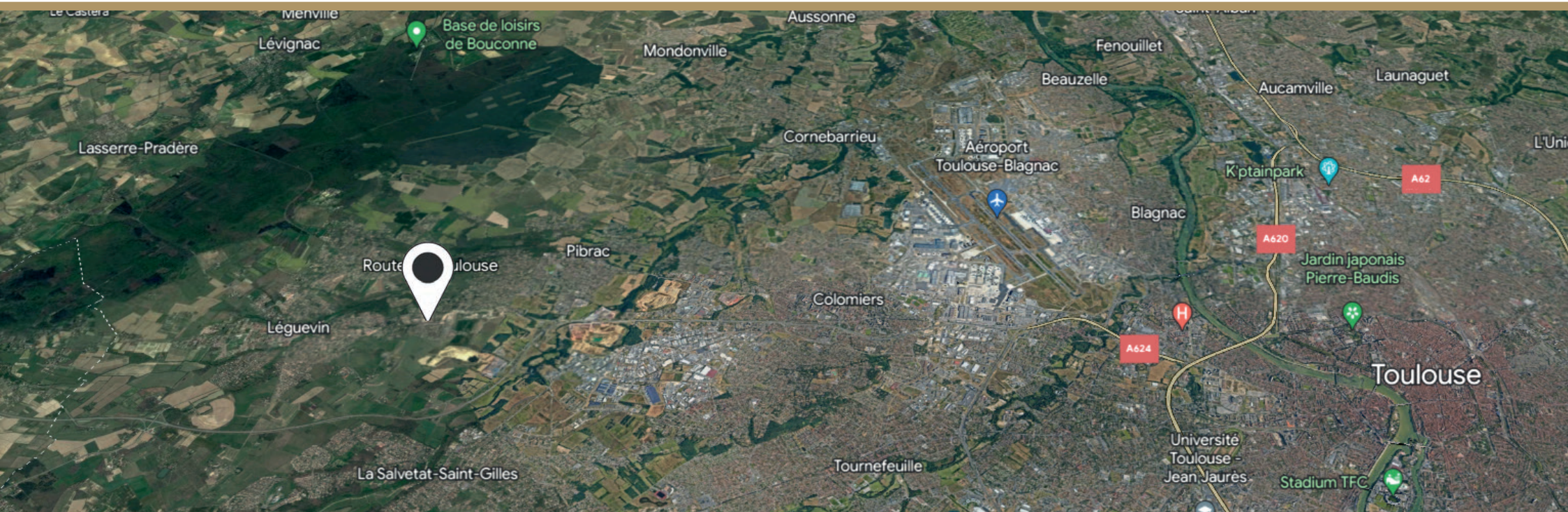
Une zone en cours d'aménagement à 500 m du site, de 48 hectares et de 25 hectares d'espaces verts, de 135 000 m² d'activités et de 28 000 m² de logements.

LE MARCHÉ

- Concept architectural type Halle néo-Baltard,
- Construction avec utilisation de produits de qualité (acier laqué, produits verriers...).

LE SITE

- 4 bâtiments : maison médicale, commerces, restaurant et marché Terroir sur l'axe principal Léguevin/Toulouse,
- 2 ronds point successifs seront créés pour fluidifier les accès et améliorer la visibilité du site.



Avantages

MARCHÉ

- Le marché est un centre de destination,
- Concept architectural type halle néo-Baltard,
- Construction avec utilisation de produits de qualité (acier laqué, produits verriers...),
- Positionnement de qualité pour la distribution des produits,
- Le marché regroupe tous les métiers de bouche.

COMMERCANTS

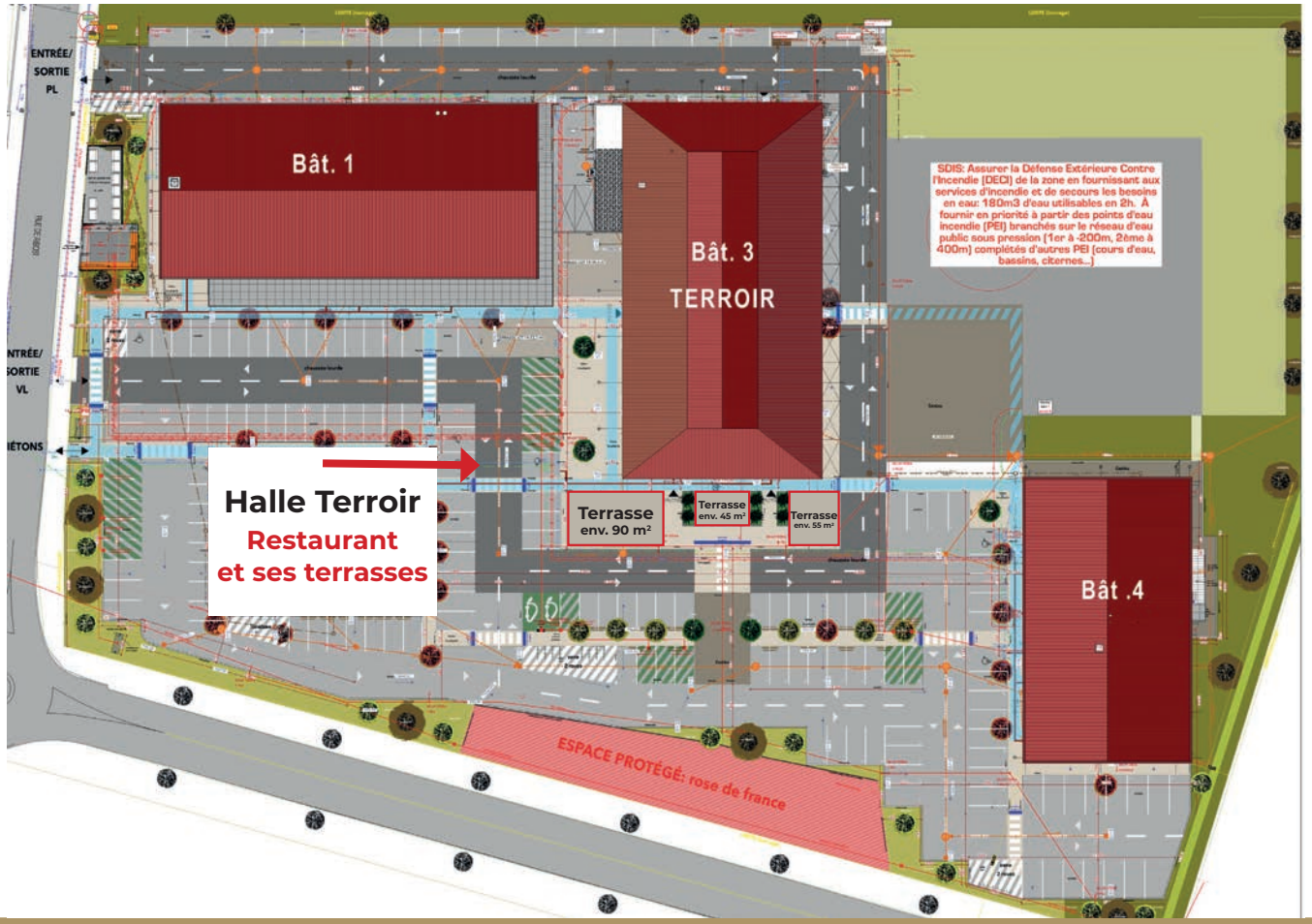
- Conciergerie avec services associés,
- Interlocuteur unique : responsable du Marché
- Communication pour chaque commerçant (page internet, réseaux sociaux, événements ..),
- Labélisation de chaque commerçant,
- Locaux sociaux, possibilité chambre froide ...
- Provision mensuelle des charges communes,
- Services compris (nettoyage, entretien, sécurité, maintenance),
- Pas de droit au bail (constitution d'un fonds de commerce pour chaque commerçant.)
- Pas de droit d'entrée

RESTAURATEUR

- Emplacement stratégique,
- 5 entrées (dont 1 dédiée au restaurant),
- Communication assurée (page internet et réseaux sociaux du restaurant, événements du marché ..),
- Le restaurant est le seul espace de restauration assise du marché couvert.

Amenagement

- ⇨ Ouvert 5.5 jours / 7
  du mardi au dimanche 15h
- ⇨ 1 restaurant
- ⇨ Plus de 180 places de parking
- ⇨ Un lieu convivial
- ⇨ Des produits de qualité



Activites Alimentaires

- Primeur
- Boucher
- Charcutier
- Rôtisseur
- Volailler
- Boulanger
- Pâtissier
- Fromager
- Poissonnier
- Traiteur
- Épicerie fine
- caviste
- Brasseur
- Torréfacteur
- Stand producteur
- Chocolatier
- Confiseur
- Glacier
- Pasta
- Biscuitier
- Etc...

TERROIR
MON MARCHÉ

TERROIR LÉGUEVIN

Déposez votre candidature via le document
=> CANDIDATURE LEGUEVIN

contact@marche-terroir.fr
commercialisation@marche-terroir.fr
www.marche-terroir.fr

37, rue des Aciéries
42000 SAINT-ETIENNE
Tél. 04.77.21.41.90