

**MARCHE INTERNATIONAL DE RUNGIS** rapport annuel deux mille huit **MARCHE**  
mille huit **MARCHE INTERNATIONAL DE RUNGIS rapport annuel** deux mille  
rapport annuel **2008** **MARCHE INTERNATIONAL DE RUNGIS** rapport annuel

# Les produits **carnés**



## Un outil adapté aux besoins des opérateurs

Le Marché de Rungis maintient ses ventes de viandes dans un contexte peu propice à leur consommation, tandis que de nouvelles formes de vente se développent.

### Arrivages *(en tonnes)*

		Variation 2008/2007
<b>Produits carnés</b>	<b>312 981</b>	<b>- 2,1 %</b>
Viande de boucherie	117 171	- 2,4 %
Volailles et gibier	89 264	+ 1,3 %
Porc	80 017	- 5,2 %
Triperie	26 529	- 1,9 %



	Nombre d'entreprises	Chiffre d'affaires 2007	Estimation/ Variation CA 2008/2007	Effectifs
Grossistes	65	1 384 072	+ 6 %	1 455
... en viande	28	758 290	+ 5,5 %	692
... en volailles et gibier	17	230 477	+ 13,5 %	267
... en porc	8	167 589	+ 2,4 %	299
... en triperie	12	227 716	+ 2,6 %	197
Courtiers et sociétés d'import-export	18	212 737	+ 11,2 %	69
<b>Produits carnés</b>	<b>83</b>	<b>1 596 809</b>	<b>+ 6,7 %</b>	<b>1 524</b>

La société Eurodis a lancé en 2008 un service de vente de viandes en ligne : [iboucherie.fr](http://iboucherie.fr). Grâce au portefeuille de 3 500 clients actifs déjà constitué, son président, Francis Fauchère, espère atteindre trois millions d'euros de chiffre d'affaires en 2009, avec un ticket moyen de 105 euros. "Nous avons nous-mêmes été très surpris de ce succès" explique-t-il : "alors que nous visions surtout l'Ouest parisien, notre couverture géographique s'est progressivement élargie à la province que nous pouvons livrer du jour au lendemain". En outre,

Eurodis collabore avec [houra.fr](http://houra.fr), le site marchand du groupe Cora. "Rungis était le meilleur endroit pour démarrer de rien ou presque" estime Francis Fauchère, qui y a repris une entreprise en 1996. Depuis, Eurodis s'est développée d'une manière qui lui fait dire que Rungis a été son "ascenseur social" : "sans Rungis, je n'y serais pas arrivé" affirme-t-il. Dans une conjoncture difficile pour le marché des viandes, l'intense activité du Marché contribue à maintenir la fréquentation des clients. "Pour des produits sensibles comme les nôtres, nous devons répondre en

*flux tendu car notre e-boucherie se doit de proposer une gamme large en permanence. Grâce à Rungis, nous ne nous retrouvons jamais en rupture sur le moindre petit produit, d'autant qu'il a déjà été payé par l'internaute. Ailleurs, cela nous serait impossible, à moins de constituer des stocks colossaux."*

"Nous pouvons livrer la province du jour au lendemain."



### UNE BOUCLE OPTIQUE DE 10 KILOMETRES

La SEMMARIS a installé sur le Marché un anneau de fibre optique complet qui s'étend, avec ses ramifications, sur dix kilomètres. Cette boucle optique sert notamment au comptage des fluides consommés sur le Marché, afin de mesurer leur consommation et de déclencher des alarmes en cas de dépassement de certains seuils d'alerte. Ainsi, 80 compteurs électriques, 170 de chauffage et 1 300 d'eau sont répartis sur le site.

En outre, grâce à sa capacité, cette boucle permet de relier les différents systèmes informatiques des secteurs de produits, des péages ainsi que de points de pesage. Enfin, elle gère le réseau de vidéosurveillance ainsi que les alarmes incendie.





“Pour des produits sensibles comme les nôtres, nous devons répondre en flux tendu car notre e-boucherie se doit de proposer une gamme large en permanence.”

### **Un vivier où l'on trouve de tout**

Propriétaire de six boucheries en région parisienne, VPD a pris, en 2008, la décision de s'installer sur le Marché de Rungis. Outre une ambiance qu'il juge très agréable, “c'était avant tout un choix pratique” explique Philippe Dupont, son gérant : “je suis directement sur place le matin, proche de mes vendeurs. Cela me permet de bien sentir le marché”. Ce qui ne l'encourage pourtant

l'entreprise se défend de “faire des coups”, d'autant que sur ces segments (Aubrac, Limousine, veau de lait...), “le marché est moins fluctuant et la marchandise suffisamment disponible”. Pour Philippe Dupont, le Marché apporte “un excellent outil de travail, un vivier où l'on peut trouver de tout”, également sur les produits périphériques vendus en boucherie, du traiteur aux vins, en passant par le persil ou les tomates.



### **RUNGIS, UN LIEU POUR L'EDUCATION DES CONSOMMATEURS DE DEMAIN**

Au mois d'octobre 2008, la Semaine du goût a été l'occasion de faire découvrir le Marché à de jeunes écoliers de CM1 et de CM2, accompagnés d'une vingtaine de journalistes. L'objet de cette semaine est pédagogique et porte sur la connaissance de l'immense variété des produits que propose l'offre alimentaire française et la transmission des savoir-faire des nombreux métiers qui les mettent en valeur. Un Atelier du goût géant avait été installé à Rungis pour ces enfants, menés par Jean-Luc Petitrenaud, le célèbre chroniqueur gastronomique, et Michel Roth, chef des cuisines du Ritz, avec lesquels ils avaient d'abord visité les pavillons du Marché.

pas à globaliser ses achats pour les répartir ensuite dans les magasins : “nous préférons maintenir un approvisionnement propre à chaque boutique afin de répondre aux besoins spécifiques de leur clientèle et de garder l'esprit de leur quartier”. Positionnée sur des produits haut de gamme,

En outre, le service Mecarungis est “un outil formidable”, permettant une facturation commune des grossistes. A l'avenir, VPD pourrait envisager de se doter d'un laboratoire de désossage ainsi que d'un stock frigorifique pour faire mûrir ses viandes trois semaines.



### **Un moindre recours aux importations**

Avec des arrivages en baisse de 2,1 %, le secteur de produits carnés connaît à Rungis les mêmes difficultés que l'ensemble du marché, marqué par une baisse structurelle de la consommation de viandes. D'ailleurs, ce sont les volailles qui, en son sein, se portent le mieux, avec une croissance de 1,3 %. Les viandes de boucherie parviennent à maîtriser la diminution de leurs volumes avec une baisse de - 2,4 %, tandis que la viande de porc a connu une année difficile (- 5,2 %). Le veau et le mouton font légèrement mieux que l'ensemble du secteur (- 2,9 % et - 3 %), tandis que la viande bovine et la triperie ont respectivement limité leur baisse à - 1,8 % et - 1,9 %.

“Nous préférons maintenir un approvisionnement propre à chaque boutique afin de répondre aux besoins spécifiques de leur clientèle et de garder l'esprit de leur quartier.”

A noter qu'en y ajoutant les arrivages comptabilisés sur le secteur dit plurivalent, en hausse de 9,5 %, la baisse de produits carnés est ramenée à - 1,9 %. Dans ce contexte, le marché a moins eu recours aux produits d'importation (le tiers environ des volumes échangés), dont la baisse est plus forte à - 4,5 %. Inversement d'ailleurs, le marché a augmenté de 19,6 % ses importations de porc, même si elles restent faibles (un peu plus de 3 % de l'ensemble). Enfin, les arrivages extérieurs de volailles ont baissé de près de 29 %.

### **Les volailles à la fête**

C'est surtout le quatrième trimestre – conséquence de la crise qui sévit depuis la fin de l'été – qui a pesé sur ces performances. Dès lors, tous les sous-secteurs du marché des produits carnés ont commencé à afficher des baisses. La viande de porc, qui bénéficie habituellement des transferts de consommation en période difficile, n'a pas profité de cette conjoncture, en dépit de niveaux de cours normaux. Reste que les fêtes ont profité au secteur (+ 4,6 %), particulièrement en volailles (le chapon représente à lui seul plus de la moitié des ventes à cette période) et en gibier. A noter que les fameuses volailles de Loué ont fêté leur cinquantième anniversaire sur le Marché de Rungis.

Éleveurs, grossistes et restaurateurs se sont retrouvés au pavillon de la volaille, en fête pour l'occasion avec des animations, des dégustations et des promotions.

Et 2008 a également été porteuse d'une bonne nouvelle pour le Marché. Le projet de nouveau bâtiment – le V2P – pour les volailles a été arrêté, permettant le dépôt du permis de construire et le démarrage des travaux dans le courant de 2009. Après la triperie en 1997 et la viande en 2000, les volailles bénéficieront donc d'un nouvel outil. S'étendant sur 10 000 mètres carrés, il sera conçu selon des critères de flexibilité, permettant d'aménager ses installations suivant les besoins des entreprises.





## **SEMMARIS**

1, rue de la Tour - BP 40316 - 94152 Rungis Cedex  
[www.rungisinternational.com](http://www.rungisinternational.com)