

**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 de **la mer** et d'**eau douce**



## Une année à double visage

Sans les incidents qui ont marqué la pêche en 2008, les produits de la mer et d'eau douce auraient connu une année faste. Signe que les "fondamentaux" de ce marché sont redevenus sains et qu'il sera prêt pour accompagner la reprise de la consommation.

### Arrivages *(en tonnes)*

		Variation 2008/2007
<b>Produits de la mer et d'eau douce</b>	<b>141 709</b>	<b>- 0,8 %</b>
Pavillon A4	63 169	- 1,1 %
Entrepôts	78 540	- 0,5 %



	Nombre d'entreprises	Chiffre d'affaires 2007	Variation Estimation/ Variation CA 2008/2007	Effectifs
Grossistes	35	601 549	+ 0,9 %	801
Courtiers et sociétés d'import-export	21	148 415	- 8,4 %	64
<b>Ensemble, produits de la mer et d'eau douce</b>	<b>56</b>	<b>749 964</b>	<b>- 0,9 %</b>	<b>865</b>

Arrivée sur le Marché à la fin de l'année 2007, AG Seafood Export y a développé, en 2008, son activité tournée vers l'exportation de produits de la mer. Ses marchés de prédilection se situent en Europe de l'Est : *"ces régions sont fortement demandeuses de produits français"* explique Willy Privé, son responsable commercial. *"Certains de ces pays dépourvus de côtes découvrent le poisson et les autres ne disposent pas, de toute façon, de la même étendue de production"* poursuit-il. C'est pourquoi l'entreprise leur propose près de 500 références différentes qui peuvent être livrées par avion ou par camion. Car le choix de Rungis a, avant tout, été un choix logistique selon Willy Privé : *"nous pouvons y regrouper l'intégralité de notre marchandise, qu'elle soit achetée sur tous les littoraux français qui*



*le livrent quotidiennement ou, en dépannage, sur le Marché lui-même, pour ensuite les réexpédier chez nos clients"*. Clients que l'entreprise invite parfois à visiter le Marché où, de surcroît, l'entreprise sous-traite des opérations de transformation (filetage notamment) à des opérateurs spécialisés. Enfin, pour l'export, la proximité des aéroports est *"un atout certain qui garantit notre réactivité"*.

### Des clients exigeants

Comme sa raison sociale le laisse entendre, la société L'Ecrevisse s'est spécialisée sur les écrevisses ainsi que les homards. Elle s'est depuis peu dotée sur le Marché de cinq viviers qui lui offrent une capacité de deux tonnes. Désormais, écrevisses et homards ne représentent plus que 35 % de ses ventes – *"cela a été notre clé d'entrée sur le marché"* –, explique Tarik Aounali, son PDG, car les clients de l'entreprise s'approvisionnent également chez elle pour leurs autres besoins en produits de la mer. L'Ecrevisse dispose notamment d'une forte clientèle dans la restauration haut de gamme des stations de sport d'hiver (Courchevel, Megève, Tignes...). Et elle en suit, en été, les chefs qui entament alors leur saison dans les stations balnéaires.



### TOUS LES CHEMINS MENENT A RUNGIS

Situé à sept kilomètres de Paris, le Marché de Rungis est accessible facilement par tous les moyens de transport, de jour comme de nuit.

Par la route : pas moins de cinq autoroutes permettent d'accéder au Marché (A6a, A6b, A4, A86, A10), sans compter la Nationale 7 qui passe à proximité. Le site Internet de la SEMMARIS permet de connaître le trafic routier en temps réel.

Par les transports en commun : plusieurs bus franciliens disposent d'un arrêt à Rungis (le 216 partant de Denfert-Rochereau, à Paris, et le 185 qui assure la liaison avec la ligne 7 du métro). Depuis 2007, le TVM (Trans Val-de-Marne), qui fait le lien entre deux extrémités du département, dessert naturellement Rungis.

Enfin, l'accès au Marché depuis les deux grands aéroports parisiens (Roissy-Charles de Gaulle et Orly) est garanti par les divers moyens décrits ci-dessus.





“En étant implantés dans le pavillon de la marée de Rungis, nous sommes les premiers sur la marchandise.”

*“En étant implantés dans le pavillon de la marée de Rungis, nous sommes les premiers sur la marchandise” raconte Tarik Aounali, car “s’il en manque, c’est un peu la guerre pour satisfaire des clients qui restent très exigeants”.*

### En croissance jusqu’à fin mai...

Le marché des produits de la mer et d’eau douce a révélé deux visages au cours de l’année 2008. Les cinq premiers mois se présentaient en effet sous les meilleurs auspices ; l’année démarrait sur les chapeaux de roue avec des arrivages en hausse de 12 % en janvier. Février se montrait plus raisonnable, mais encore très

dynamique avec une croissance de 6 %. Les mois suivants restaient sur cette tendance, malgré l’effet amortisseur des congés scolaires. Mais, au mois de juin, la grève des marins pêcheurs français faisait basculer la conjoncture. Protestant notamment contre l’impact de la hausse des prix du pétrole sur leur compte d’exploitation, leur mouvement a naturellement stoppé une partie des arrivages, qui chutaient de 15 % sur le Marché de Rungis en juin. Ensuite, les consommateurs, troublés par les perturbations du marché et les informations contradictoires sur les prix, sont restés frileux. Enfin, la crise financière de la fin de l’été, accompagnée de ses conséquences psychologiques



### UN CFA POUR MAINTENIR L’EXPERTISE DU POISSON

A l’exception de quelques lycées professionnels, le seul CFA (Centre de Formation des Apprentis) de poissonnier-écailler se trouve à Rungis. Il accueille une cinquantaine d’apprentis dont la quasi-totalité trouve un emploi dès leur sortie du centre. Ils y suivent des formations pratiques (notamment avec deux MOF – Meilleur Ouvrier de France) et théoriques (avec des chercheurs du Muséum d’Histoire naturelle). Durant leur formation, ils sont amenés à travailler toutes les matières premières possibles (près de quatre tonnes sont achetées par le CFA sur Rungis chaque année) et acquièrent également des savoir-faire de traiteur.

Le 28 avril 2008, le CFA a inauguré l’extension de ses nouveaux locaux de 400 mètres carrés, soit un doublement de sa surface qui lui apporte trois nouvelles salles de cours, une salle informatique et une salle de restauration. Une façon de préparer la réforme de l’enseignement professionnel qui conduira le CFA à dispenser un bac professionnel de poissonnier-écailler-traiteur. De ce fait, une augmentation de ses effectifs est attendue.



dans l'opinion publique, a accéléré la tendance. Seules les fêtes ont permis aux consommateurs de renouer davantage avec les plaisirs de la table.

Résultat de cette année à deux visages, les arrivages de produits de la mer et d'eau douce se sont finalement maintenus en 2008 avec une légère baisse de - 0,8 %. Signe de l'excellente santé du secteur qui, sans ces

événements précédemment décrits, aurait probablement connu une croissance supérieure à 5 %. L'origine France a diminué de 3,1 %, sans que les produits d'importation – qui représentent environ la moitié des arrivages sur Rungis – ne compensent cette baisse puisqu'ils affichent une progression de 0,6 %. En réalité, les produits livrés par ces deux origines ne sont pas les mêmes, et les clients du Marché – la restauration notamment – ne se reportent pas obligatoirement des premiers sur les seconds, préférant transférer leur demande sur d'autres produits.

### **Le saumon toujours en tête**

Dans ce contexte, les poissons de mer sont restés absolument stables tandis que ceux d'eau douce ont augmenté de 4,9 %. Classé dans cette seconde catégorie, le saumon reste la star du secteur avec une croissance de 5,3 % : il a représenté à lui seul 60 % environ des volumes commercialisés à la marée durant les fêtes et le Centre des Produits de la Mer de Norvège a même célébré à Rungis l'arrivée du 250 millionième saumon norvégien sur le Marché ! Mais côté produits de la mer, quelques autres poissons affichent également de belles performances comme le merlu (+ 18,4 %) ou la dorade (+ 12,5 %). Signe que les produits de qualité sont moins sensibles à

la conjoncture, les produits "fins" comme les soles, les bars ou le thon rouge gardent également une tendance favorable avec des taux de croissance respectifs de 8,4 %, 4 % et 5,2 %. A noter que ce dernier reste porté par l'essor de la restauration japonaise en région parisienne, essor auquel certains opérateurs de Rungis répondent en se dotant de structures spécialisées dans la livraison de sushis et autres sashimis.

En revanche, l'année 2008 s'est aussi soldée par quelques déceptions : les sardines affichent une chute de 16,2 % et les rougets barbets de 27,6 %. De même, tandis que les produits transformés ont diminué de 4,5 %, les crustacés ont été en baisse de 8,1 %, les coquillages de 3,4 % et les huîtres de 6 %. La morosité économique des quatre derniers mois de l'année a probablement nui à ces produits sophistiqués.





## **SEMMARIS**

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