



## Marché International de Rungis : Les fêtes de fin d'année s'annoncent gourmandes et empreintes de tradition

Rungis, le 27 novembre 2009

Depuis quelques jours, le Marché est en pleine effervescence ; les professionnels du commerce de détail et de la restauration sont en pleine préparation des fêtes de fin d'année qui, comme en 2008 à la même époque, s'annoncent sous de bons auspices pour la consommation de produits alimentaires frais (120 000 tonnes en arrivage en décembre 2008, soit +7,5% par rapport à 2007).

Comme chaque année, les professionnels ont commencé par s'occuper de la décoration de leurs points de vente. Les décorations de Noël ont comme thématique la gourmandise en 2009, avec notamment des guirlandes ornées de bonbons et autres glaces en cornet. La pureté et la simplicité sont mis en avant avec un grand retour du blanc, accompagné de touches de doré et d'argenté.

Les sapins – naturels ou floqués - sont déjà présents en nombre, on en attend plus de 450 000 ! Le consommateur aura le choix entre les espèces « qui sentent bon le sapin » (épicéa) et celles qui ne perdent pas leurs aiguilles (Nordmann, 90% des ventes). Les jacinthes et autres roses de Noël viendront orner les tables.

La tradition sera une fois encore le maître mot de ces fêtes, avec un foie gras omniprésent décliné pour tous les usages. La tendance ira de l'ultra frais que l'on cuisinera soi même au prêt à manger. Pour plus de facilité, il pourra s'acheter éveiné voire assaisonné. On le trouvera cette année à la figue, datte, vanille, pomme, mirabelle, piquillos, jurançon, ...

Les volailles festives sont toutes présentes, notamment la poularde et les minis chapons pour un repas à 4 personnes. Le gibier est dépecé, plumé et parfois déjà préparé en rôtis ou tournedos.

A la marée le saumon fumé sera l'un des produits « phare » (4000 tonnes commercialisées en décembre) et de beaux lots de coquilles saint Jacques sont attendus. Les conditions climatiques difficiles de ces derniers jours ne remettront pas en cause les arrivages pour la mi décembre.

L'indétrônable huître sera bien sûr de la fête, notamment la spéciale. Près de 1000 tonnes seront vendues en décembre, soit près du tiers des ventes annuelles. La crevette (origine Madagascar, Seychelles, Equateur, Sénégal ... parfois BIO) frôlera les 500 tonnes de ventes en décembre.

Pour finir, les spécialistes mettront peu mais de très bons fromages de saison sur leurs plateaux : Vacherin, Beaufort, Laguiole et Abondance par exemple.

Les fruits et légumes, crosnes, cerfeuil tubéreux et autre salade ficoïde glaciale seront de sortie, tout comme les litchis branchés en direct cueillis mûrs de La Réunion.

### Contacts presse :

Karine Allouis – IMAGE 7  
Tel. 01 53 70 74 85 - Mail : [kallouis@image7.fr](mailto:kallouis@image7.fr)

Pour un reportage spécifique sur le Marché :  
Philippe Stisi – SEMMARIS  
Tel. 01 41 80 80 83 - Mail : [philippe.stisi@semmaris.fr](mailto:philippe.stisi@semmaris.fr)

Photos libres de droits, cotations quotidiennes et encore plus d'infos sur [www.rungisinternational.com](http://www.rungisinternational.com)

