



Revue de presse du marché
international de Rungis
05 – 09 mai 2008



Corporate Semmaris/Marché de Rungis

Rungis continue d'affirmer sa stratégie à l'international

Charles Davous, « brand ambassador » du MIN de Rungis à Londres, multiplie les contacts avec les professionnels britanniques de l'alimentation, afin de valoriser l'image de Rungis et les produits du terroir français. En mai, il participera par exemple à une rencontre autour des produits d'épicerie fine, comme le foie gras. Si l'expérience londonienne s'avère concluante à la fin 2008, d'autres « brand ambassadors » pourraient être établis dans le monde (Réussir Lait Elevage – Mai 2008).

Secteurs d'activités

Les ramboutans arrivent à Rungis

La fête annuelle du ramboutan s'est récemment tenue à Cacao, village hmong de Guyane. Ce fruit exotique suscite un engouement croissant. Dans le village, la création d'une coopérative est à l'étude. Le marché connaît aussi un développement à l'international : une partie de la production a été envoyée à destination du MIN de Rungis (France Guyane – 02/05/2008).

Leclerc Frais, un concept prometteur ?

Le gérant du magasin Leclerc de Quimper mise sur le frais : il a ouvert dans la ville, le 10 avril dernier, le premier « Leclerc Frais ». L'offre en fruits et légumes est très large, près de 400 références. La plupart des produits viennent de la centrale d'achats bretonne de Leclerc, la Scarmor. Le reste de l'approvisionnement se fait chez des producteurs locaux et au MIN de Rungis pour les fruits exotiques. En fonction des résultats, il appartiendra au groupe Leclerc de développer, ou non, ce concept qui peut être un bon outil de différenciation, par rapport au hard discount en particulier (LSA – Emmanuel Botta – 08/05/2008).

Un Festival de la Gastronomie pour fêter les un an du Delas renové

Du 27 au 30 mai, Le Delas sera le théâtre d'une grande fête gastronomique : producteurs, vigneron et maisons de vins choisis parmi les meilleurs fournisseurs de Le Delas mettront en avant leurs produits. Cet événement marque le premier anniversaire de l'agrandissement du Delas, qui s'est transformé sous l'impulsion de son PDG, Antoine Boucomont, en « multi-cash de qualité » (www.radiofrance.fr – 03/05/2008).

Poissonnerie : actions du Centre de formation et d'apprentissage du MIN de Rungis

Pour lutter contre la mauvaise image du travail de poissonnier, le CFA de Rungis, qui vient d'inaugurer de nouveaux locaux plus spacieux, lance une opération séduction auprès des jeunes. Un responsable du CFA est spécialement chargé de promouvoir le métier dans les écoles et les missions locales. Résultat, le taux d'abandon en cours de formation est en baisse.

Autre élément positif, la formation permanente connaît une hausse de ses effectifs (Le Parisien – V.V. – 02/05/2008).

Picardie : les Tables Régionales mettent en avant les produits locaux

Le réseau des Tables Régionales de Picardie fédère depuis quinze ans des restaurateurs désireux d'être des « ambassadeurs » des produits locaux. Ces derniers sont notamment valorisés au travers de la marque Saveurs de Picardie. Le réseau, qui se veut également un espace de rencontres entre restaurateurs et producteurs, espère convaincre les restaurateurs de la région de s'approvisionner localement et non sur le MIN de Rungis (Réussir l'Action agricole picarde – Gérald Le Page – 02/05/2008).