



Corporate Semmaris/Marché de Rungis

Le Conseil général indigné par les dividendes versés aux actionnaires

Christian Hervy, maire de Chevilly-Larue et représentant du département au conseil d'administration de la Semmaris, s'indigne du montant des dividendes accordés aux actionnaires du MIN, notamment Altaréa. Il souhaite que cette somme soit utilisée dans le développement du marché et le rattrapage des rémunérations des salariés de la Semmaris (Le Parisien – 10/04/08).

Secteurs d'activités

Rungis, un grand marché pour les vins d'Alsace

Le comité Interprofessionnel des vins d'Alsace a proposé pendant quinze jours une dégustation dans les 21 restaurants et chez les 5 cavistes du grand marché de Rungis. Cette opération a permis de faire découvrir ou redécouvrir les vins alsaciens aux 12.000 salariés et aux clients du marché. Le but est pour les vignerons alsaciens de se faire reconnaître sur la place de Paris et entretenir la dynamique autour de leurs vins (L'Alsace – 08/04/08).

Grossistes en fleurs : redistribution des cartes

On assiste ces dernières années à une profonde mutation du métier de grossistes en fleurs à tel point que beaucoup ne travaillent plus nécessairement au MIN de Rungis. Le développement des cash and carry sur tout le territoire est en grande partie responsable de cette transformation. Ces derniers sont le fruit d'un regroupement de plusieurs sociétés complémentaires. A terme, il se peut que l'on assiste à une standardisation de l'offre (Informations fleuristes - Mai 08).

Rencontre : Eric Achard accompagne le client

Partant du constat que le métier de grossiste en poissonnerie a peu évolué au regard du marché, Eric Achard, directeur commercial d'Atlantis à Rungis, propose de faire évoluer ce dernier vers une offre diversifiée, le développement des livraisons et du prêt à l'emploi (Produits de la Mer -- avril mai 2008).

La filière produits laitiers du MIN de Rungis sous le signe de l'exigence

Représentant 5% du chiffre d'affaires global de Rungis, la filière produits laitiers propose continuellement une diversification de son offre et lance de nouveaux produits. Parmi les innovations, les spécialités à tartiner notamment constituent des produits de niche en plein essor. L'essentiel de la fréquentation est assuré par des détaillants venus de toute la France afin de se fournir en produits laitiers et fromagers hexagonaux (Réussir Lait Elevage - Avril 08).

Sur les pas du PDG du Delas

Antoine Boucomont dirige le Delas depuis 2001. Il a transformé une activité essentiellement matinale en un turnover permanent afin de satisfaire au mieux ses clients tels que Fauchon.

Depuis peu, Le Delas propose à ces derniers un nouveau service : la possibilité de goûter les produits achetés grâce au travail du chef Frédéric Poulain. Antoine Boucomont ambitionne désormais de développer l'export (Economie matin – 07-13/04/08).

Patrick Gauthier, le plaisir de la cuisine

Depuis 1990, après avoir fait son apprentissage chez les plus grands chefs, Patrick Gauthier officie dans son restaurant « La Madeleine » à Sens en Bourgogne. Sa carte propose de la cuisine sur mesure, classique et très contemporaine. Il trouve son inspiration à Rungis, « pour créer au fil de [ses] regards des recettes merveilleuses » (Chefs & Saveurs – Catherine Soyer – Mars/Mai 08).

Actualités des MIN

Karo ouvre aux Halles du Sud-Ouest

Philippe Puel, propriétaire du Cantou à Toulouse et de la Bonne Auberge à L'Union, vient d'ouvrir le restaurant Karo au sein des Halles du Sud-Ouest (Min de Toulouse). Le restaurateur travaille exclusivement les produits frais du marché et renouvelle sa carte selon les arrivages. Installé dans un bâtiment flambant neuf, l'établissement offre un cadre convivial et une vue « imprenable » sur le MIN (Néorestauration – Avril 08).

Grenoble : les élèves hôteliers en compétition

Depuis seize ans, à l'instigation des professionnels du MIN de Grenoble, un concours de cuisine est organisé pour les meilleurs élèves des écoles hôtelières de la région. Au menu : préparation d'un plat de légumes et d'un dessert de fruits frais. Un tel concours permet de familiariser les « restaurateurs de demain » avec le fonctionnement du marché de gros et la qualité des produits (Le Dauphiné Libéré – 09/04/2008).