



Revue de presse du marché
international de Rungis
11 - 15 février 2008



Corporate Semmaris/Marché de Rungis

Extension du marché de Rungis 2010-2020 : le projet prend forme

Une première extension est déjà en cours sur la zone Euro Delta à l'entrée du MIN. Pour la période 2010-2020, les travaux d'agrandissement auront lieu sur la zone Senia. Ils feront l'objet par la Semmaris d'une étude détaillée d'aménagement, après la présentation du plan global d'urbanisme réalisé par les pouvoirs publics. Cette extension devrait entraîner plusieurs milliers d'embauches et un dynamisme commercial accru (Forum Chantiers Supplément – Jérôme Baudrillart- Janvier/Février 2008).

Londres : le Salon Hotelympia fait son show

Organisé du 17 au 21 février, ce salon professionnel est depuis près de soixante-quinze ans un rendez-vous incontournable pour le secteur de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration. Au menu, démonstrations et compétitions culinaires, conférences sur le développement durable et rencontres avec des artisans producteurs locaux. Le MIN de Rungis fait partie des quelques exposants français (L'Hôtellerie – Tiphaine Beusseron – 14/02/2008).

Rungis au cinéma

Dans son nouveau film « Paris », le réalisateur Cédric Klapisch dresse le portrait de la capitale au travers de ses différents quartiers. Il y présente également des scènes de la vie du MIN de Rungis ; le réalisateur, enthousiasmé par ce lieu, a voulu retranscrire toute l'intensité de l'activité qui s'y déploie de 3h à 5h du matin (Le Nouvel Observateur Supplément Paris-Ile-de-France – Céline Cabourg – 14-20/02/2008 ; Le Figaro Magazine – Clara Géliot – 16/02/2008 ; France 2 – Vivement Dimanche – 17/02/2008).

Secteurs d'activités

Agneau irlandais : un produit haut de gamme mais accessible

Les agneaux de la filière ovine irlandaise sont devenus très prisés des distributeurs et des restaurateurs. Disponibles sur le MIN de Rungis à J+1 après l'abattage, ces agneaux offrent de très bonnes qualités gustatives pour des prix attractifs. A Courchevel par exemple, l'agneau irlandais a les honneurs d'Alexandre Ongaro, chef du palace « Le Kilimandjaro » (La Revue des comptoirs Supplément – C.-A. O. – Février 2008).

Le groupe Mandar et les Jardins du Midi se rapprochent

Le groupe Mandar, installé sur le MIN de Rungis, a acquis près de 60% des Jardins du Midi. Le but : créer des synergies de gammes et de services, le groupe Mandar étant bien implanté dans la restauration et le e-commerce et les Jardins du Midi présents dans la grande

distribution. Les deux sociétés, qui ne créent pas d'entité commerciale commune, pèsent désormais quelque 120 millions d'euros (FLD Hebdo – Philippe Gautier – 12/02/2008).

La Réunion mise sur les produits Label Rouge

Pour faire face au recul des exportations et à la concurrence de Maurice ou de Madagascar, les groupements de producteurs de la Réunion se sont tournés vers la valorisation des fruits réunionnais, dont les plus emblématiques sont le letchi et l'ananas, grâce à la certification « Label Rouge ». L'ananas Victoria a obtenu son Label en 2006 ; les premières récoltes arrivent désormais sur le marché français, par l'intermédiaire de Rungis (Témoignages – Sophie Périabe – 12/02/2008).

Le goût à l'honneur au Lutetia

Le célèbre hôtel parisien compte deux restaurants, Le Paris et la Brasserie Lutetia, où officie depuis plus de dix ans le chef Philippe Renard. Dans sa cuisine, il met en avant la fraîcheur des produits, venus notamment du MIN de Rungis, et l'exaltation de leur goût par des préparations allégées au maximum (FLD Magazine – Philippe Gautier – 12/02/2008).