



Corporate Semmaris/Marché de Rungis

Avenir du MIN de Rungis : la Semmaris fait le point

Pour Francis Lefèvre, secrétaire général de la Semmaris, l'entrée d'Altarea au capital de la société est une opportunité de développement pour Rungis, dont les acteurs sont confrontés à l'évolution des attentes des clients. Il faut ainsi tenir compte du recours de plus en plus fréquent à des intermédiaires dans les achats en hôtellerie-restauration. Pour les producteurs de fruits et légumes, notamment les producteurs spécialisés, l'avenir passe en partie par la valorisation des produits de première fraîcheur, cueillis de la veille ou du matin (Horizons – L.L.G. – 11/04/2008).

Secteurs d'activités

Boucherie-charcuterie : une stratégie 2008 ambitieuse pour la société Kesslick

Reprise en 2006 par G. Massenet, cette entreprise de Chalette-sur-Voire (Aube) est en plein développement. Proposant des produits de qualité ancrés dans le terroir, la société se fournit à Rungis pour ses viandes. Des projets en restauration collective hors foyer au niveau national sont à l'étude. Initiative innovante, Kesslick vient de lancer un site de vente en ligne de boucherie-charcuterie pour les particuliers, d'abord dans la région auboise, et peut-être à terme en région parisienne (Mercure 10 – Laurent Locurcio – Avril 2008).

Succès pour le Berger des Dombes et les Fromageries de l'Etoile

Installé dans l'Ain, Jean-Marc Léry produit des fromages de brebis sous la marque « Le Berger des Dombes », alliant qualité et originalité. Cultivant des relations avec plusieurs grands noms de la gastronomie et du spectacle, il vend ses produits en direct mais aussi au MIN de Rungis et, dans une moindre mesure, à l'exportation.

De leur côté, les Fromageries de l'Etoile, qui produisent plusieurs millions de petits fromages de terroir par an, se lancent à la conquête des Etats-Unis. Grâce à des exportateurs basés à Rungis et à l'intervention d'une ambassadrice de la marque dans le pays, la société vient d'obtenir la commercialisation du Saint-Marcellin, adapté aux standards américains, dans les magasins Whole Foods (Cultivar Elevage – Patricia Flochon – Avril 2008 ; Présences – S. Cattiaux – Avril 2008).

Mini-légumes : vers la mondialisation du marché ?

Nés dans les années 1980, les mini-légumes sont avant tout un marché de spécialistes, innovant et exigeant, à destination des restaurateurs. Mais l'origine géographique des produits et leur commercialisation tendent à se diversifier. Ainsi, au MIN de Rungis, les professionnels constatent l'arrivée sur le marché de nouveaux pays comme la Chine. Les grandes surfaces sont également de plus en plus présentes sur le créneau. Cependant, la qualité reste encore au cœur du marché des mini-légumes à la grande satisfaction des pionniers du genre, comme François Le Lagadec ou Jean Sales (Vegetable – Rémi Mer – Avril 2008).

Quand le bio manque de producteurs

Implantée à Port Sainte-Marie, la société Biogaronne, qui a vu son chiffre d'affaires multiplié par deux en cinq ans, est convaincue de l'avenir de la filière bio en fruits et légumes. Elle travaille notamment avec plusieurs grossistes basés à Rungis, à Nantes ou à Cavaillon. Mais en Aquitaine, elle manque de producteurs prêts à se convertir et à commercialiser leurs productions au-delà du marché local. Son fondateur, Jean-Luc Charbonneau, espère en 2008 réussir à fédérer les différents acteurs du secteur (Aquitaine Presse Service – Pascal Burgues – 11/04/2008).

Des recettes pour développer l'offre en glaces et sorbets

Glaces et sorbets apparaissent comme des atouts à ne pas négliger en restauration. Selon les professionnels, les solutions sont variées pour développer le potentiel de ce secteur : produits tout préparés, amélioration des gammes phares, travail sur l'innovation et l'esthétisme. La Maison Berthillon par exemple mise sur la qualité haut de gamme, tant dans le choix des matières premières, venues de Rungis, que dans la présentation de ses desserts (CHR – Valérie Anton – 11-18/04/2008).

Le Delas fait la promotion des produits snacking

Présentée lors de l'European Sandwich & Snack Show, l'édition 2008 du guide « Snacking » de Le Delas propose aux professionnels de la restauration une sélection des meilleurs produits en la matière. Conseils et suggestions de présentation accompagnent ce catalogue, conçu par l'entreprise de Rungis comme un « véritable outil de travail » (Vegetable – Avril 2008).

Cyril Lignac, une cuisine contemporaine et authentique

Homme de télévision, Cyril Lignac est aussi le chef du restaurant « Le Quinzième » situé à Paris, dans l'arrondissement éponyme. Sa carte met en avant les produits du terroir, notamment ceux de l'Aveyron, sa région natale, et de saison ; produits qu'il travaille désormais, de son propre aveu, de manière plus aboutie. Pour les fruits et légumes, il se fait livrer en direct de Rungis, où il se rend lui-même deux à trois fois par an (Petit Futé Mag – Céline Magnin – Mai/Juin 2008).