



Revue de presse du marché  
international de Rungis  
19 -23 mai 2008



## Secteurs d'activités

### **Produits tripiers : un marché incertain**

En 2007, la production de produits tripiers d'animaux de boucherie a légèrement progressé, tout comme l'indice de valorisation de ces produits calculé à partir des cotations du MIN de Rungis. Mais la mauvaise tenue du marché du veau de boucherie a nettement plombé les résultats du secteur. L'année 2008 ne semble pas annoncer de bien meilleurs résultats en raison d'une demande morose liée au prix et à l'image des abats.

Une émission de télévision, qui rend hommage à tous ceux qui pratiquent des métiers difficiles, pourrait venir contrecarrer cette mauvaise image : en février dernier, le tournage de « Dirty Jobs », présentée sur la chaîne Discovery Channel Europe par l'ancien gardien de but de Manchester United Peter Schmeichel, a eu lieu chez le tripier Arnoult à Rungis. Rendez-vous en septembre pour sa diffusion (Les Marchés - A.A. - 17-19/05/2008 ; Les Marchés – JCD, BC – 20/05/2008).

### **Grossiste en fruits et légumes : un métier à multiples facettes**

Pour les entreprises de gros en fruits et légumes, quatre enjeux sont essentiels : la maîtrise des fonctions physiques, la création d'un lien entre l'amont et l'aval, la valorisation des compétences métier et l'établissement d'une relation de confiance en amont et en aval. La société Pierre Desmettre et Fils, grossiste à Rungis, a choisi deux approches métier complémentaires : la stratégie coût-volume et la différenciation d'activité. A l'origine, une volonté d'offrir des gammes complètes a motivé ce choix dont le résultat est un doublement du chiffre d'affaires en cinq ans (Détail fruits et légumes – Benoît Dufresne – Mai 2008)

### **Mais où sont les fruits et légumes ?**

Le salon parisien de la restauration s'est tenu Porte de Versailles du 30 mars au 2 avril derniers. Mais cette année encore, les spécialistes de l'approvisionnement en fruits et légumes frais de la restauration étaient absents. Lors d'une table ronde dans le cadre du colloque « Nutrition restauration plaisir », les représentants de la filière, David Bourganel (Semmaris) et Philippe Comolet-Tirman, ont eu l'occasion d'évoquer la question des fruits et légumes comme frein à l'achat (Vegetable – Mai 2008).

### **Fruits du Chili : opération séduction**

Si le kiwi est traditionnellement un fruit néo-zélandais, depuis quelques années l'offre chilienne s'est très nettement développée au point d'être aujourd'hui devenu un véritable partenaire, notamment pour certains importateurs de Rungis. Malgré tout, la filière chilienne perd du terrain sur le marché français. L'association des exportateurs de fruits du Chili (Asoex) a donc organisé un « road-show » pour rencontrer les professionnels du marché. Les 13 et 14 mai derniers, le camion-espace de conférence était à Rungis où une quarantaine d'importateurs et de grossistes ont répondu présent à l'invitation (Fld Hebdo- Philippe Gautier – 20/05/2008 ; Vegetable – Cécilia Celeyrette - Mai 2008).

### **Prédiction de la qualité des fruits tropicaux : un projet mûr**

Pour éviter les disparités en matière de maturité des fruits tropicaux, le Cirad et un importateur de mangue de Rungis cherchent à mettre en place un système de certification de la qualité des mangues. Le SPIR par exemple permet de mesurer des caractéristiques telles que le sucre, l'acidité ou encore la matière sèche sur des fruits encore verts sans les détruire (VIP Valorisation & Innovation en Partenariat – Avril 2008).

### **La filière poisson n'a pas la pêche**

L'augmentation vertigineuse du prix du pétrole est un des facteurs principaux de la crise actuelle de la filière pêche, mais ce n'est pas la seule et unique cause du désarroi des marins-pêcheurs et des grossistes et importateurs du marché de Rungis notamment. La chute des prix à la criée est aussi passée par là : en cause, la multiplication des ventes de poissons d'élevage, l'afflux des importations (hors Europe) et de très grosses pêches, notamment de cabillaud, en France et dans le reste de l'Europe depuis le début de l'année (France Soir – Christophe-Emmanuel Lucy - 22/05/2008 ; Le Figaro – Jean-Pierre Robin – 20/05/2008).

### **Acheteurs-courtiers : art de la négociation et bon relationnel indispensables**

Les restaurateurs peuvent choisir, pour des questions de temps et d'organisation, de confier leurs achats à des acheteurs-courtiers. La confiance est indispensable entre eux pour parvenir à un service optimal, offrant le meilleur rapport qualité-prix. Sur le MIN de Rungis, les acheteurs, issus le plus souvent de la restauration ou du MIN, misent sur leur réseau de clientèle et leur art de la négociation pour mener à bien leur mission (La Revue des Comptoirs – Noémi Lecoq – Mai 2008).

## **Sécurité - Environnement**

### **Gestion des déchets : pas si simple**

Les déchets produits par une boutique de fleurs ne peuvent être simplement jetés avec les ordures ménagères. Les professionnels doivent faire appel, moyennant redevance, à un collecteur, public ou privé. De son côté, le MIN de Rungis offre aux détaillants détenteurs de la carte d'acheteur du marché un point de collecte gratuit pour leurs emballages ; les dépôts sauvages sont punis d'une forte amende. De nombreux grossistes proposent également à leurs clients des contenants consignés et réutilisables. Du côté des déchets verts en revanche, rien n'est vraiment prévu. Pour 2009, la Semmaris devrait réfléchir à l'accueil de ce type de déchets (Informations fleuristes – Véronique Cottier – Juin 2008).