



Secteurs d'activités

Fruits et légumes : partenariat fructueux entre les importateurs et la DGCCRF

Signé en 2000, CSIF Partenariat, consacré à la reconnaissance des procédures d'agrément dans le secteur des fruits et légumes, vient d'être renouvelé. Fort de ses succès, notamment auprès de la GMS, le système séduit et pourrait bientôt concerner les expéditeurs. Des liens ont également été établis avec la Chambre syndicale des grossistes de Rungis (FLD Hebdo – Philippe Gautier – 01/04/2008).

La fraîcheur des fruits et légumes en discussion à Rungis le 20 mai

Cette journée spéciale organisée par le CTIFL se penchera sur la maîtrise de la fraîcheur, élément indispensable à tout commerce en fruits et légumes, mais pas toujours facile à conserver. Différents ateliers et tables rondes seront proposés dans ce cadre (FLD Hebdo – Philippe Gautier – 01/04/2008).

Place au goût pour les tomates « Prince de Bretagne »

Prince de Bretagne mise sur la diversité et le goût pour se démarquer de ses concurrents du sud de l'Europe. Les variétés nouvelles de la saison, en réalité des espèces anciennes, sont des produits plus chers que les hybrides classiques : ils sont avant tout destinés au MIN de Rungis et aux magasins de proximité. En GMS, la société propose des tomates grappes à conservation plus longue grâce à un emballage plastique. Elle joue aussi la carte de « l'apéro sans les kilos » avec de petits sachets de « cœur de pigeon » et des paquets 125 g destinés aux enfants (Ouest France – Jean-Paul Louédoc – 03/04/2008).

Les vins d'Alsace veulent se faire connaître

Le Comité interprofessionnel des vins d'Alsace mène depuis début mars une campagne de promotion de ses produits chez les restaurateurs et les cavistes du MIN de Rungis, afin de séduire les « prescripteurs d'achat » pendant leurs moments de détente (DNA – 03/04/2008).

Le GaultMillau 2008 pour Charly, poissonnier atypique de la rue Oberkampf à Paris

Parmi les sept artisans parisiens mis à l'honneur par le GaultMillau 2008, Charly a un parcours plutôt atypique. Poissonnier de formation, il a longtemps travaillé dans le milieu de la nuit avant de revenir à son premier métier. Tous les jours, il se rend à Rungis pour y chercher ses produits. Parallèlement, il organise des expositions, notamment autour du poisson, dans son magasin. (Metro – Aurélie Sarrot – 02/04/2008).

Les poissons font leur show à Montparnasse

Jean-Pierre Lopez tient depuis vingt ans La Poissonnerie du Dôme dans le quartier Montparnasse à Paris. Poissons sauvages et produits rares s'exposent sur son étal au regard des passants. Au MIN de Rungis, où il se rend de 0h30 à 03h, Jean-Pierre Lopez veut ce qu'il y a de mieux et recherche les « top-modèles des océans » (Le Figaro Magazine – Claudine Abitbol – 29/03/2008).

Restauration : la rentabilité passe par le retour au marché

La hausse des produits alimentaires a des répercussions chez les restaurateurs, habitués à des coûts matières peu élevés. La solution passe sans doute par le retour aux marchés, aux MIN en particulier, sur lesquels il est possible de négocier. Habitués de Rungis, les restaurateurs parisiens Jacques Le Divellec, du restaurant éponyme, François Pastéau, chef de l'Epi Dupin, et Willy Dorr, responsable de Bistrots & Cie, conseillent de prendre son temps pour obtenir les meilleurs rapports qualité/prix (CHR – Jean-Michel Déhais – 28/03/2008).

La diététique s'impose dans les assiettes

Clients et restaurateurs sont de plus en plus attentifs à la notion d'équilibre alimentaire et à l'alliance du plaisir culinaire et de la santé. Le chef du Sensing, Rémi Van Peteghem, est sensible au contenu diététique de sa cuisine. Pour cela, les techniques de préparation ont évolué ; l'émulsion prend ainsi le pas sur la réduction dans la préparation des sauces. Le chef mise également sur la qualité des produits ; les légumes du Sensing sont par exemple achetés tous les mardis matin sur le carreau des producteurs de Rungis (CHR – Florent Beurdeley – 28/03/2008).

La vague des sushis

A Rungis, trois grossistes sont spécialisés dans la restauration japonaise, très en vogue aujourd'hui. Les restaurateurs se rendent au MIN pour y trouver les meilleurs produits. Ainsi, le prolifique chef japonais Hisayuki Takeuchi, qui possède un restaurant dans le 15^{ème} arrondissement de Paris et une annexe sur les Champs-Élysées, choisit avec soin ses poissons à Rungis. Sa cuisine, très esthétique, joue la carte du bio et du naturel (A Nous Paris – 31/03-06/04/2008 ; M6 – Capital – 30/03/2008).