



15|16|17 NOV



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION



# RUNGIS

# A GRAND

# PALAIS

## LE FESTIVAL DU BIEN MANGER



### SOUS LE HAUT-PATRONAGE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*Le Marché de Rungis revient à Paris le temps d'un week-end et investit le Grand Palais du 15 au 17 novembre prochains à l'occasion de la première édition du FESTIVAL DU BIEN MANGER. Ce rendez-vous inédit, placé sous le haut-patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, veut célébrer le savoir-faire culinaire et l'art de vivre à la française avec un marché gourmand de 15 000 m<sup>2</sup>, composé d'exposants, d'interprofessions et d'acteurs du monde de la gastronomie.*

*Un évènement produit et orchestré par l'agence Øconnection en partenariat avec le Marché International de Rungis.*

**BIENVENUE AU FESTIVAL DU BIEN MANGER,  
BIENVENUE A RUNGIS AU GRAND PALAIS !**

#### L'ESPACE MARCHÉ :

*Pour des achats en direct du plus grand marché de produits frais du monde*

A l'ère de la qualité, de la transparence et de la proximité, RUNGIS AU GRAND PALAIS-LE FESTIVAL DU BIEN MANGER est l'occasion exceptionnelle de mettre à l'honneur les hommes et les femmes qui œuvrent au quotidien pour « garantir le bonheur dans nos assiettes » : les producteurs qui proposent les meilleurs produits frais, les grossistes qui les sélectionnent, les détaillants qui les choisissent pour leurs boutiques ou leur marché, les restaurateurs qui les subliment dans les assiettes...

Un parcours unique, des rencontres authentiques, une expérience gustative et humaine... Le temps d'un savoureux week-end sous la verrière du Grand Palais, des grossistes

rungissois, passionnés et passionnants, permettront aux 25 000 visiteurs attendus de découvrir une sélection des meilleurs produits frais en provenance directe du Marché de Rungis et disponibles à la vente ou à la dégustation ! Une occasion unique pour les particuliers de faire leur marché directement auprès des entreprises de Rungis. Tous les secteurs d'activité du Marché répondront présents : Marée, Produits Carnés (viandes, produits tripiers et volaille), Fruits et Légumes, Produits Laitiers et traiteurs, Horticulture et Décoration.



## L'ESPACE FOOD COURT :

*pour déguster le meilleur des produits frais préparés par les talents des métiers de bouche*

Au cœur de l'évènement, un lieu d'expression et de dégustation a été imaginé pour découvrir et déguster les meilleurs produits de saison !

Restaurants éphémères et foodtrucks seront rassemblés dans un espace bistrannique pour découvrir en une bouchée, un plat ou repas, des produits frais préparés par une sélection de chefs hexagonaux, et des MOF (Meilleurs

Ouvriers de France) : primeur, fromager, poissonnier-écailler, boucher, cuisinier... Un alléchant programme déclinant spécialités régionales, cuisine de bistrot ou du monde pour ravir petits gourmets et grands gourmands !

## RUNGIS, COMME SI VOUS Y ÉTIEZ !

D'ordinaire réservé aux professionnels des métiers de bouche, le Marché de Rungis s'ouvre au grand public dans l'un des plus beaux écrins de la capitale. Il proposera au sein du FESTIVAL DU BIEN MANGER une immersion dans son univers pour la plus alléchante des expériences : ateliers interactifs, interviews-conférences, découvertes gourmandes...

### • À la rencontre des acteurs de Rungis :

Des tables rondes avec des acteurs & partenaires du Marché, au sein desquelles seront abordés sa politique RSE, son quotidien...

### • Rungis se raconte :

Un espace dédié à la découverte de l'antre rungissois pour raconter et faire découvrir le Marché au travers d'anecdotes avec des intervenants/animateurs (la vie du Marché de Rungis, de cette ville dans la ville, les légendes autour du déménagement en 1969, etc.)

### • Le coin des podcasts

Un espace de rencontres avec des start-ups basées dans la pépinière d'entreprise du Marché qui partageront leur vision de l'alimentation de demain et aborderont la thématique inspirante : « Le bien manger de demain sous l'angle social, innovation, parité et emploi »

## DES MOMENTS À PARTAGER AU CŒUR DU BIEN MANGER

### • L'espace masterclass situé sous la majestueuse nef sur une scène centrale :

des démonstrations, des astuces inédites, des conférences animées par des personnalités du monde de la gastronomie.

### • L'espace enfants :

Un lieu pédagogique et ludique dédié aux plus jeunes pour comprendre l'importance du bien manger ; comment le mettre en pratique tous les jours.

### • Les Défis du bien manger pour petits et grands :

Des défis à réaliser en équipe (une recette à partir de 3 ingrédients imposés à aller chercher sur le Marché, une recette à partir de restes et/ou d'épluchures, une recette mono couleur).

### • La plus belle photo du bien manger :

Un coin photo pour imaginer avec humour le bien manger en proposant au public de se mettre en situation pour symboliser l'évènement.



## QUELQUES ENTREPRISES PRÉSENTES POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

### CS FRUITS

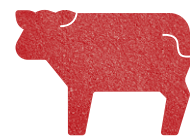
CS Fruits est spécialisée dans les fruits et légumes rares qui passionnent Jean-François Chemouni : micro-végétaux, mini-légumes, mini-fruits, graines germées, fleurs comestibles, légumes oubliés et vieux légumes, fruits exotiques, fruits rouges ou encore les produits d'épicerie de niche. Il déniché ces produits à l'occasion de ses déplacements en France et à travers le monde pour pouvoir les proposer aux chefs du monde entier.

### REYNAUD

Maison de tradition depuis 1924, REYNAUD met tout son savoir-faire pour garantir saveurs, textures et plaisir aux plus fins gourmets, REYNAUD garantit une sécurité alimentaire maximale et une traçabilité complète de la mer jusqu'à l'assiette. Elle commercialise en particulier la marque OSO®, avec un produit emblématique la Gambas Bio de Madagascar, sans aucun doute la meilleure crevette du monde. Elevée sur un site préservé dans le Nord-Ouest de Madagascar, elle jouit d'un environnement et d'une biodiversité exceptionnels.

### PRODAL

La société PRODAL est implantée sur le Marché de Rungis depuis 30 ans et est spécialisée dans le secteur de la triperie. Elle offre une large gamme d'abats et de viandes aussi bien traditionnels qu'issus de races européennes très réputées telles que l'Angus, le Hereford et le Simmental pour le bœuf et la race Duroc pour le porc. Elle innove également en offrant des produits transformés à base d'abats tels que les andouillettes à la fraise de veau, des terrines de ris de veau et de langue et joue de bœuf...



## LE MARCHÉ DE RUNGIS, PLUS QU'UN MYTHE, UN SYMBOLE

Il y a 50 ans, le transfert des Halles centrales de Paris à Rungis, le « déménagement du siècle », a vidé le cœur de Paris de son activité alimentaire de gros au profit du nouveau Marché de Rungis

Ce partenariat exceptionnel vient célébrer et partager l'engagement de professionnels pour la sauvegarde et le rayonnement de notre patrimoine gastronomique. Une opportunité de mettre en lumière les formations,

les emplois des métiers de bouches, leur digitalisation et affirmer le rôle de Rungis, qui nourrit 1 français sur 4, comme point central dans l'écosystème de la chaîne alimentaire hexagonale.

Aujourd'hui, Rungis est devenu le plus grand marché de produits frais au monde et le symbole mondial du cœur gastronomique français.

## UN ÉVÉNEMENT PENSÉ ET PRODUIT PAR ØCONNECTION

Øconnection est une agence de communication spécialisée dans les métiers de l'événementiel, des médias et de l'influence. Première agence Lifestyle, Food & Gastronomie et forte de ses 150 collaborateurs, elle se développe fortement depuis un an dans les événements propriétaires, tel RUNGIS AU GRAND PALAIS-LE FESTIVAL DU BIEN-MANGER.



# RUNGIS AU GRAND PALAIS LES 15, 16 ET 17 NOVEMBRE 2019

UNE PRODUCTION ØCONNECTION

La première agence Lifestyle, Food & Gastronomie

## UN ÉVÉNEMENT ÉCO-RESPONSABLE

**Tri des déchets**

**Matériaux utilisés pour le branding certifiés  
Imprim'vert ou Ecocert**

**Don des invendus alimentaires à une association**

**Valorisation des bénévoles**

## INFORMATIONS PRATIQUES

[rungisaugrandpalais.com](http://rungisaugrandpalais.com)

### Horaires

Vendredi .....19h00 – 23h30  
Samedi .....10h30/15H30 - 17h30/23H30  
Dimanche .....10h00/15H00 - 16h00/20H00

**Tarif prévente : 15€**

**Tarif sur place : 18€**

Gratuit pour les enfants jusqu'à 12 ans

### Entrée

Winston Churchill, avenue Winston Churchill, Paris 8<sup>e</sup>

### Accès

Métro > lignes 1, 9, 13 / stations - Franklin-D.-Roosevelt, Champs-Élysées-Clemenceau

RER > ligne C/ station - Invalides

Bus > lignes 28, 42, 52, 63, 72, 73, 80, 83, 93

VELIB' > station n° 8029, 1 avenue Franklin-D.-Roosevelt ou station - 8001, avenue Dutuit.

Parkings > Rond-point des Champs-Élysées, Place de la Concorde, Parc François-1<sup>er</sup>, Alma Georges-V, Champs-Élysées Lincoln, Matignon

### CONTACTS PRESSE

AGENCE ØCONNECTION / RUNGISAUGRANDPALAIS@OCONNECTION.FR  
ANNE- MARIE BOYAUULT – 06 89 28 42 29 – LUCILE LECLERCQ – 06 24 30 56 55

MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS  
CLÉMENCE SAVIDAN – CLEMENCE.SAVIDAN@SEMMARIS.FR – 06 64 46 29 03