

REPORTAGE

Hautes-Pyrénées,
un refuge de biodiversité

FOCUS

Maraîchage hors-sol,
l'agriculture à huis clos

NOUVEAUX MARCHÉS

Poke bowl,
le retour à la raison

RUNGIS

actualités

Depuis 1969

N° 794-795 – septembre-octobre 2023 – 1,50 €



DOSSIER

ALIMENTATION
Reconquérir notre
souveraineté

« Ma retraite ? Pourquoi y penser maintenant ? »

Chloé, Restauratrice.

Justement, plus tôt vous vous y intéressez, mieux vous pouvez compenser la baisse de revenus au moment de partir en retraite. Par exemple, avec le Plan d'Épargne Retraite de Médicis, vous épargnez à votre rythme, presque « sans y penser ». Le jour venu, vous percevrez, selon votre choix, une rente mensuelle versée à vie ou un capital, ou encore un mixte des deux solutions.

 **médicis**
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis

[mutuelle-medicis.com](https://www.mutuelle-medicis.com)

RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT ! 





Dossier Perspective:
à la reconquête de la
souveraineté alimentaire

18



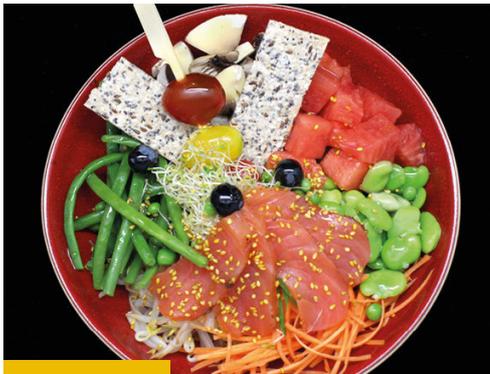
28

Oui, chef !
Frédéric Vardon



30

Reportage Hautes-Pyrénées:
une agriculture riche en biodiversité



42

Nouveaux marchés
Poke bowl: le retour
à la raison



44

Digital & innovation Chariots
et transpalettes: nouvelles
énergies, nouvelles fonctions



46

Focus Maraîchage
hors-sol: l'agriculture
à huis clos

au sommaire

L'édito	Dossier	Ensemble	Tendances du marché	Véhicules utilitaires
5 de JérémY Denoyer	18 Perspective: à la reconquête de la souveraineté alimentaire	24 Opérateur 25 Producteur 26 Acheteur 28 Oui, chef ! Frédéric Vardon	36 Produits de saison • Le comté • L'églefin • La pistache 40 Un produit en chiffres La caille de chair 41 Nouveautés	48 • Mercedes: le eSprinter élargit son offre • Ford: le F-150 Lightning, électrique et surpuissant • Carrier Transicold: la réfrigération 100 % électrique
Sur le vif		Reportage		Petites annonces
6 Actualités 14 Instantanés 16 Toulouse- Le Grand Marché		30 Hautes- Pyrénées: une agriculture riche en biodiversité		50 Fonds de commerce Demande d'emploi

Volailles et Gibier en fête

JEUDI 16 NOVEMBRE DÈS 3H00
Pavillon de la Volaille et du Gibier



AU CŒUR DES VILLES
16, rue Saint-Fiacre,
75002 Paris
Tél. : 33 (0)1 42 36 51 02

RÉDACTION

Directeur de la publication
et de la rédaction :

Nelson Burton

Rédacteurs en chef adjoints :

Jérémy Denoyer, Alice Mariette

Rédacteurs en chef délégués :

Bruno Carlhian, Olivier Masbou

Secrétaires de rédaction :

Martine Favier, Adrien Pearron

Création maquette :

Stanislas Chevara

Rédacteur graphiste :

Richard El Mestiri

Ont collaboré à ce numéro :

Clémentine Cabrol

Francis Duriez

Caroline Maréchal

Richard Pizzol

Lise Gaeta

Photo de couverture :

© Gabriel Jimenez/Unsplash

Directrice de publicité :

Audrey Combeau Hauch

Tél. : 33 (0)1 42 36 56 75

a.combeau@aucoeurdesvilles.fr

Responsable petites annonces :

Naïma Mazurier

n.mazurier@aucoeurdesvilles.fr

ABONNEMENT

Au Cœur des Villes

16, rue Saint-Fiacre,

75002 Paris

Tél. : 33 (0)1 42 36 70 64

E-mail : abonnement@

aucoeurdesvilles.fr

Périodicité : 11 numéros par an

Prix de vente au numéro : 1,50 €

Abonnement :

Abonnement « Intégral » 2 ans

(papier + mobilité) :

France : 31 € TTC

Union européenne : 41 € TTC

Reste du monde : 51 € TTC

Rungis Actualités est publié

par Au Cœur des Villes

Société par actions simplifiée

au capital de 64 541 euros

RCS n° 825 299 068 RCS Paris

Direction

Président : **Nelson Burton**

Secrétaire de direction : **Anne Caro**

Dépôt légal : à parution

N° Commission paritaire :

1024 T 82406

Impression :

ILD-Imprimerie Léonce-Deprez

ZAC Artois Pôle

Allée de Belgique

62128 Wancourt

Tél. : 33 (0)3 21 52 96 20

Certifié PEFC 70 %

N° COC : BVC/CDC/1969087

Rungis Actualités décline toute

responsabilité pour les documents

qui lui sont envoyés.

Les manuscrits non insérés

ne sont pas rendus.

Infographies : tous droits réservés

Copyright : *Rungis Actualités*.



L'édito

de Jérémy Denoyer

Associer souveraineté alimentaire et écologie

C'est un enjeu d'envergure nationale. La souveraineté alimentaire est une problématique à laquelle s'attelle aujourd'hui le gouvernement français. Il est en effet indéniable que notre puissance agricole et alimentaire ralentit peu à peu, au profit de l'importation de denrées. Ainsi, en l'espace d'une décennie, « *notre souveraineté alimentaire a reculé de l'ordre de 3 %* », nous informe le responsable de la direction marchés de FranceAgriMer. La filière des fruits et légumes étant en première ligne dans la dégradation de la souveraineté alimentaire française – en raison notamment de la baisse des surfaces maraîchères – un Plan de souveraineté pour la filière fruits et légumes (et pommes de terre) a été présenté le 1^{er} mars dernier. Ce plan est construit en quatre axes et va se

déployer jusqu'en 2030. Après la protection des cultures, le deuxième axe du plan de souveraineté portera sur la compétitivité. Mais l'objectif gouvernemental n'est heureusement pas de soutenir l'agriculture intensive sans limite. Au contraire ! Le lien entre « *la souveraineté alimentaire et la planification écologique* » est mis en évidence dans ce plan pluriannuel. « *Il est impératif de produire plus et mieux, pour répondre aux besoins et attentes des consommateurs français et aux effets du changement climatique* », a d'ailleurs déclaré Marc Fesneau, le ministre de l'Agriculture... et de la Souveraineté alimentaire. Espérons donc que les aides annuelles octroyées par l'État (200 M€ en 2023) permettront de soutenir des acteurs innovants et écologiquement responsables.

L'image du mois



À l'issue d'une épreuve de quatre heures, Paul Marcon, chef au restaurant Marcon*** à Saint-Bonnet-le-Froid, en Haute-Loire, s'est détaché des cinq autres candidats pour remporter le Bocuse d'or France 2023, vendredi 8 septembre à Paris. Il succède ainsi à Nais Pirollet pour représenter la France lors du Bocuse d'or Europe en mars 2024. Il suit les traces de son père Régis Marcon, lui-même Bocuse d'or en 1995 et qui est depuis plus de dix ans président du comité d'organisation de la compétition.

© White Mirror

AIDE ALIMENTAIRE

Lutter contre la précarité

Le 3 septembre dernier, Patrice Douret, président bénévole des Restos du Cœur, lance un appel sur l'urgence alimentaire. Quelques jours plus tard, une réunion se tient au ministère de l'Agriculture à l'initiative de Marc Fesneau pour organiser la lutte contre la précarité. État des lieux de l'aide alimentaire en France.

« Cela fait des mois que nous constatons, impuissants, les ravages de l'inflation sur les plus démunis », écrit Patrice Douret. À la fin de l'hiver, les Restos du Cœur avaient enregistré une augmentation de 22 % des personnes inscrites et acceptées à l'aide alimentaire. « La tendance s'est aggravée cet été, dans les villes comme en milieu rural, avec 35 % de repas servis en plus par rapport à l'année dernière, observe le président des Restos du Cœur. Nous aurons distribué, en un an, plus de 170 millions de repas contre 142 millions l'année d'avant ! » Cette situation a pesé sur les finances de l'association, comme sur celles de ses homologues (Banque alimentaire, Secours catholique, Secours populaire, Épiceries solidaires...). L'augmentation du nombre de repas à servir s'ajoute à celle des coûts pour les organisations de l'aide alimentaire : hausse du prix des denrées alimentaires, hausse de la logistique...

L'Insee (1) estime que, en 2021, entre 3,2 et 3,5 millions de personnes ont bénéficié de l'aide alimentaire en nature des associations. « La période de crise sanitaire a exacerbé les inégalités sociales et économiques avec de fortes répercussions, en particulier sur le plan alimentaire et nutritionnel, écrit le Conseil national de l'alimentation (2). (...) Le recours à l'aide alimentaire, que l'on peut considérer comme un



Patrice Douret, président bénévole des Restos du Cœur, et Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture.

marqueur de la grande précarité, a progressé en 2020 par rapport à 2019 [...]. Cette hausse s'élève à 10,6 % pour les volumes de denrées distribuées et à 7,3 % pour le nombre d'inscriptions dans l'année (contre, respectivement, + 2,9 % et + 4,4 % entre 2018 et 2019) ». L'aide alimentaire (3) concentre l'essentiel des moyens alloués directement ou indirectement par l'État, seul ou avec l'Union européenne, à la lutte contre la précarité alimentaire. S'y greffent des financements purement nationaux, le principal étant indirect, à travers les réductions d'impôts accordées principalement aux entreprises au titre des dons qu'elles effectuent aux associations habilitées à distribuer de l'aide alimentaire (environ 400 M€ par an).

Enfin, précise le CNA, « l'aide alimentaire financée par l'Union européenne et par l'État est essentiellement mise en œuvre par les bénévoles des associations d'aide alimentaire, dont l'activité a été estimée à quelque 500 M€ par an ». Au total, dans son rapport (2), le CNA estime le montant de l'aide alimentaire à 1,259 Md€ en 2021 : 147 M€ pour l'UE, 605 M€ pour l'État, 230 M€ en provenance des collectivités locales (via notamment les Programmes alimentaires territoriaux), et 277 M€ de dons. Si l'on ajoute à cette somme l'équivalent des heures de

bénévolat (estimé à 500 M€), cela fait une aide alimentaire à 1,759 Md€. À la suite de l'appel du président des Restos du Cœur, Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, a réuni les principales associations d'aide alimentaire, les filières agricoles et agroalimentaires (représentées par les interprofessions) et l'ensemble du commerce alimentaire (dont le commerce de gros, les marchés de gros, les enseignes de la grande distribution...). Il s'agissait de tenter de trouver des solutions à la crise que connaît l'aide alimentaire. « Il faut simplifier la procédure du don agricole », a souligné le ministre à cette occasion. Il faut également améliorer et optimiser la logistique entre les différents opérateurs de la solidarité alimentaire. « Tout le monde était là pour faciliter le dialogue », s'est félicité Marc Fesneau. Les Marchés de gros ont répondu à l'appel des associations et du ministre. « Cet appel des Restos du Cœur ne peut pas rester sans réponse, a écrit Stéphane Layani, président du Marché international de Rungis. J'appelle tous les grossistes du Marché international de Rungis et des marchés de gros de France à effectuer ou renforcer les dons alimentaires. Je m'adresse également à tous les acheteurs du Marché, venez déposer un don dans notre "cabane à dons", installée au cœur du secteur des fruits & Légumes. En quelques minutes, vous pouvez déposer vos dons dans un espace sécurisé où vos produits seront ensuite collectés pour être distribués. »

(1) : Insee Références – Édition 2022 – Les bénéficiaires de l'aide alimentaire

(2) : Avis n° 91 du CNA « Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire », 19 octobre 2022

(3) : définie par l'article L. 266-2 du Code d'action sociale et des familles

EN CHIFFRES

Le recours à l'aide alimentaire a progressé en 2020 par rapport à 2019 : + 10,6 % pour les volumes de denrées distribuées et + 7,3 % pour le nombre d'inscriptions.

1,759 Md€
montant de l'aide
alimentaire en 2021

entre **3,2 et 3,5**
millions de personnes ont
bénéficié de l'aide alimentaire
en 2021

+ 7,3 %
de bénéficiaires de l'aide
alimentaire en 2021

COMMERCE

Hausse de l'activité des grossistes

Après une année 2022 et un début d'année 2023 particulièrement dynamiques, l'activité du commerce de gros enregistre des évolutions plus contrastées au printemps, indique la Confédération du commerce de gros de France (CGF). L'inflation contribue toujours largement à la progression du chiffre d'affaires de

la profession, mais affecte de plus en plus le niveau des volumes vendus, les consommateurs étant contraints de restreindre leurs achats pour supporter les hausses tarifaires. *In fine*, le chiffre d'affaires de la profession progresse de 5 % au deuxième trimestre 2023, à un an d'intervalle, portant la tendance annuelle à +8,6 %. C'est le cas notamment pour le commerce de gros des produits alimentaires. L'inflation toujours galopante se répercute largement sur la croissance du chiffre d'affaires de ce secteur, mais cette forte montée des prix a un impact négatif sur les volumes vendus (les consommateurs étant contraints de réduire leurs achats face à cette flambée des prix). Ainsi, le chiffre d'affaires du secteur affiche une hausse de 9 % au deuxième trimestre 2023 par rapport au deuxième trimestre 2022. Sur l'ensemble des douze derniers mois, le rythme de progression demeure vigoureux, à hauteur de +14,5 %. Dans le détail, l'activité du segment des surgelés, produits laitiers et d'épicerie ainsi que celui des boissons a tiré le commerce de gros de produits agricoles et alimentaires vers le haut. En ce qui concerne le segment des fruits et légumes, la progression du chiffre d'affaires est un peu plus limitée et le segment des produits avicoles a vu son chiffre d'affaires stagner ce trimestre.



© Philippe DUFOUR/interfe



Un nouveau site pour Desmettre Bio

Desmettre Bio, grossiste en fruits et légumes biologiques situé sur le MIN de Rungis, vient de lancer son nouveau site Internet. « Cette refonte digitale incarne l'engagement de Desmettre Bio envers une approche authentique, traditionnelle et écoresponsable de la distribution de produits biologiques », précise l'entreprise. Le site met en avant la tradition 100 % carreau : « Se déplacer sur le carreau n'est pas seulement un choix pratique, c'est une réelle expérience pour voir les produits, et échanger avec des commerciaux expérimentés, obtenir des conseils personnalisés. » Enfin, Desmettre Bio réaffirme la nécessité de rapprocher les consommateurs des producteurs, en achetant directement à la source (pour 76 % des approvisionnements). Ainsi, Desmettre Bio soutient les agriculteurs et les « encourage à continuer leur travail essentiel, et garantit que leur dur labeur est justement rémunéré ».

www.desmettrebio.com

COMMUNICATION

La banane soigne sa com'

Cet automne, l'AIB, l'association interprofessionnelle de la banane, revient avec un nouveau temps fort de communication ciblant les Millenials. Plusieurs actions sont programmées. Fort du succès rencontré en 2022, la campagne publicitaire « *Life is better avec la banane* » fait son retour sur les écrans cet automne. Composée de trois spots décalés et absurdes, optimisés avec de nouvelles musiques et voix off, elle met en lumière trois moments clés de consommation : la banane en booster d'énergie (film *Le clou*), le snacking nomade (film *L'animal de compagnie*) et le petit déjeuner sain (film *L'aspirateur*). Ils seront diffusés du 2 octobre au 30 novembre sur Youtube. Cette action sera renforcée par une communication sur le compte Instagram @

labanane.info et sur les réseaux sociaux de Démotivateur. La campagne européenne « *Life is better avec la banane* » revient aussi dans les salles de sport Magic Form. La banane est enfin « fournisseur officiel de la Coupe de France de League of Legends 2023 » (tournoi de jeu vidéo du 26 septembre au 1^{er} novembre 2023). Par ailleurs, la banane de Guadeloupe et Martinique s'est affichée dans les principales villes de France : à Paris, aux entrées de plus de 200 stations de métro pendant une semaine à partir du 28 septembre ; et à Lille, Nantes, Lyon, Bordeaux et Marseille, dans les centres-villes et à proximité des mûrisseries de la banane française pendant une semaine à partir du 9 octobre. Cette campagne devrait toucher plus de 100 millions de contacts.



RESTAURATION

Les produits bio parlent aux chefs



En France, les 170 000 restaurants ne proposent que 1 % de bio à leur carte et les 80 000 cantines n'achètent que 7 % de leurs denrées en bio, constate l'Agence Bio.

Pour remédier à cela, l'Agence, chargée de la promotion des produits issus de l'agriculture biologique, lance un vaste programme de communication « Cuisinons Plus Bio ». Il s'agit de « valoriser les restaurants mais aussi de les mobiliser pour en faire de véritables porte-parole de l'agriculture et de l'alimentation biologique ». Le programme, cofinancé par l'Union européenne, s'étalera sur trois ans et bénéficiera d'un budget de 1,9 M€. Il reposera sur une brigade de 13 chefs « ambassadeurs » avec entre autres un chef de food truck, un chef de restaurant gastronomique, une spécialiste de la livraison à domicile, un chef en restauration scolaire, répartis sur l'ensemble du territoire. Ils iront à la rencontre de leurs collègues

notamment dans les différents salons et événements professionnels. Leurs messages seront relayés par une plateforme digitale B to B cuisinonsplusbio.fr (mise en ligne prévue à la fin de 2023) et par une communication via des outils numériques et de la publicité dans la presse.

En outre, une sensibilisation au bio sera délivrée pendant la formation des élèves en écoles de cuisine et hôtelières. « Les chefs cuisiniers de la restauration collective et commerciale sont des acteurs fondamentaux et incontournables pour promouvoir une alimentation à base de produits biologiques, saine et équilibrée. Grâce à eux, la restauration hors domicile se transforme en lieu d'éducation au goût et de sensibilisation. Le défi est aussi pour nous de convaincre les citoyens de prolonger leur engagement pour le bio au restaurant », explique Loïc Guines, président de l'Agence Bio.

PRODUCTION

La filière volaille reprend des couleurs

Après plusieurs saisons marquées par des épidémies successives d'influenza aviaire (près de 30 millions de volailles de chair impactées de 2021 à mi-2023), « les professionnels français sont désormais en ordre de marche pour redémarrer la filière et répondre à la demande dynamique des consommateurs », constate l'interprofession Anvol. La consommation est repartie : + 1,4 % sur les 5 premiers mois de l'année 2023, une hausse notamment entraînée par la reprise de la restauration. Autre élément qui redonne le moral aux différents opérateurs, le démarrage, le 1^{er} octobre, de la campagne de vaccination contre l'influenza aviaire. Pas moins de 60 millions de canards devraient être vaccinés en un an. Mais certaines productions ont du mal à reprendre, car elles ont subi de lourdes pertes pendant l'épidémie. C'est le cas des palmipèdes (-33,7 % en 2022 par rapport à 2021), des dindes (-16,9 %) et des pintades (-7,6 %). La production de poulets est restée relativement stable (-1 %). Aussi, pour accompagner ce redémarrage, la filière demande que



l'identification des Volailles françaises soit facilitée pour les consommateurs. C'est pourquoi elle sollicite l'élargissement de l'étiquetage de l'origine des volailles à tous les modes de consommation. En effet, s'il est déjà obligatoire pour les volailles vendues en magasin et pour les volailles fraîches réfrigérées, surgelées ou congelées proposées dans les restaurants, il est indispensable que l'obligation s'étende à la viande en tant qu'ingrédient pour que l'ensemble des produits élaborés et transformés y soient contraints.

EN BREF



Agenda

La 4^e édition des Journées nationales de l'agriculture se déroulera les 7, 8 et 9 juin 2024 et aura pour thème « Cultivons nos papilles! ». Elle s'articulera autour des questions de l'éducation à l'alimentation. Des milliers d'événements se tiendront sur l'ensemble du territoire pour accueillir des centaines de milliers de visiteurs pour des visites libres ou commentées d'exploitations agricoles, de sites d'expérimentations, d'entreprises agro-alimentaires ou d'usines de fournitures agricoles. Des ateliers pédagogiques, des pique-niques dans les vignes, des tables rondes autour des enjeux de l'agriculture de demain ainsi que des dégustations des produits de la ferme seront proposés au public.

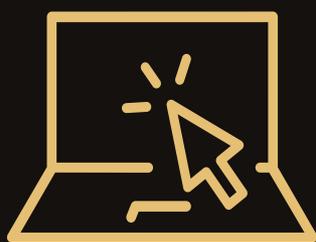
F. D.



Au Fromager de Rungis

PARIS

La SÉLECTION des fromages de SAISON en direct de RUNGIS !



Je me connecte



Je sélectionne



Je suis livré/e

www.aufromagerderungis.com



Nous sommes là pour répondre à vos questions :
+33 (0)1 46 87 35 62
aufromagerderungis@prodilac.com



RÉSIDENT

De nouveaux programmes ouverts à Rungis & Co

L'incubateur du Marché de Rungis a lancé un appel à candidatures ouvert jusqu'à la fin novembre sur les sites de Rungis & Co et Schoolab. Pour cette troisième saison dans ses nouveaux locaux, la directrice Coline Schmitt annonce le démarrage de deux nouveaux programmes. « En plus du format actuel d'accompagnement de six mois pour start-up naissantes qui souhaitent un accompagnement jusqu'au financement public et/ou privé, nous lançons un programme "boost" d'un an. Il s'adresse à des start-up en phase d'amorçage qui souhaitent un accompagnement plus spécifique sur le financement, la levée de fonds, les sujets RH et le développement commercial. » Par ailleurs, Rungis & Co propose désormais un programme « Résident » de six mois, sous la forme de location de bureaux dans l'open space Rungis & Co pour des start-up mais aussi pour des associations, free lance, TPE, PME, écoles.

La nouvelle saison s'ouvre sous les meilleurs auspices, avec l'annonce de la labellisation de l'incubateur Rungis & Co par Innov'up, un



Les équipes Schoolab et Semmaris.

programme de soutien de la Région Île-de-France et BPI France destiné aux projets de recherche, développement et innovation, relatifs à des produits, services, procédés, organisations et à l'innovation sociale. « Cette labellisation permet aux incubés Rungis & Co d'avoir un accès facilité à l'aide Innov'up, qui prend notamment en charge le financement de leur accompagnement », précise Coline Schmitt. Cette aide prend la forme d'une subvention allant de 15 000 € à 30 000 €. Rungis & Co accompagnera les entrepreneurs dans la construction de leur dossier.

CARNET

Maurice Desailly, une figure est partie



C'est l'une des grandes figures de l'histoire du Marché de Rungis qui nous a quittés. Maurice Desailly, ancien président de la société Desailly et figure emblématique des produits laitiers, est décédé en août dernier. Il avait intégré en 1956 l'entreprise familiale créée par son grand-père juste après la Première Guerre mondiale. Acteur du déménagement du siècle, il avait transmis l'affaire à sa fille Sophie, mais restait encore très présent dans les allées de Rungis où il accueillait toujours le visiteur avec un large sourire. Rungis Actualités transmet ses condoléances à Sophie Desailly ainsi qu'à toute l'équipe de la société.

TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Stef inaugure sa première station bioGNV

Alexandre de Suzzoni, directeur général des activités restauration hors domicile de STEF, Cécile Nivaud, directrice GRDF Île-de-France Ouest, et Sylvain Tanguy, maire du Plessis-Pâté, ont inauguré le 13 septembre la première station bioGNV de STEF sur son site du Plessis-Pâté (Essonne). Elle marque une étape importante dans les actions menées par le transporteur pour accélérer sa transition énergétique, avec l'objectif de réduire de 30 % les émissions de gaz à effet de serre de ses véhicules d'ici à 2030.

Entité pilote de son programme « Moving green », l'activité restauration hors domicile a fait le choix du bioGNV pour le tiers de ses véhicules, soit 40 porteurs en 2025. Issu de la valorisation de résidus agricoles, d'effluents d'élevage et de déchets des territoires, le bioGNV s'inscrit dans une notion d'économie circulaire. Les véhicules qui roulent au bioGNV bénéficient de la vignette Crit'Air 1, un certificat qualité de l'air qui les autorise à circuler lors des pics de pollution et dans les Zones à faibles émissions (ZFE).



Avec l'installation de cette station sur son site du Plessis-Pâté, une vingtaine de porteurs en bioGNV de STEF va livrer près de 600 restaurants dans Paris intra-muros et tous les départements de la région Île-de-France. À terme et conjointement avec ses sous-traitants, 50 véhicules utiliseront cette station. « Cette première station est le résultat d'une démarche de coconstruction avec notre client, une grande enseigne de la restauration rapide, et d'un travail en étroite collaboration avec notre partenaire GRDF », s'est réjoui Alexandre de Suzzoni.

À PROXIMITÉ DU MIN

La plaine agricole de Montjean en pleine renaissance



© IDF Nature - Jean-Louis Aubert

La plaine agricole de Montjean est située à moins de 3 km du Marché d'intérêt national de Rungis.

À l'occasion de la Fête des Jardins de Rungis qui se déroulait le dimanche 17 septembre 2023, Île-de-France Nature, établissement public qui protège et valorise le patrimoine naturel régional pour le compte de la Région, a inauguré les aménagements réalisés ces dernières années sur la plaine de Montjean. Enclavée par diverses infrastructures de transport (A6, Orlyval, RER C) et située à moins de 3 km au sud-ouest du Marché de Rungis, cette plaine agricole, indemne d'urbanisation, semblait vouée à disparaître au profit de la construction de logements supplémentaires aux abords de Rungis (Val-de-Marne) et de Wissous (Essonne).

Pour maintenir ces terres fertiles à proximité de la capitale, Île-de-France Nature a acquis depuis 2016 près de 27 hectares, sous l'impulsion de la commune de Rungis. Et depuis cette date, elle a œuvré, en collaboration avec ses partenaires, pour garantir la vocation agricole du site et dynamiser cette activité à travers l'installation d'agriculteurs, tout en l'ouvrant au public et en y développant un cadre de vie nouveau pour les riverains.

À l'issue de plusieurs appels à candidatures, un agriculteur bio pratiquant le maraîchage sur un hectare et l'arboriculture sur deux hectares en circuits courts s'est d'abord installé. C'est ensuite le centre de formation agricole CFPPA Rungis Académie qui a pris ses quartiers sur 2,2 hectares dédiés au maraîchage et au petit élevage. D'ici la fin 2024, deux autres projets de maraîchage complétés par une ou deux autres activités agricoles (fleurs coupées, plantes aromatiques, élevage...) devraient voir

le jour, indique Île-de-France Nature. Autre originalité, les aménagements réalisés ont permis la création d'une boucle de promenade pour accueillir le public au cœur de cette plaine agricole, tout en assurant des lots agricoles fonctionnels.

MONDIAL DES FROMAGES

La France fait carton plein

C'est un joli doublé qu'ont réalisé les producteurs et fromagers français lors du Mondial du Fromage et des Produits laitiers qui s'est déroulé à Tours du 10 au 12 septembre dernier. Lors du Concours international des produits, organisé en collaboration avec la Guilde internationale des fromagers, un jury suprême, présidé par Stéphane Layani et composé de 12 juges internationaux, a élu l'Epoisses Berthaut Perrière de la Fromagerie Berthaut comme meilleur fromage du monde. Une fierté, non seulement pour le Marché de Rungis, mais aussi pour Christophe Prouvost, directeur général de Prodilac à Rungis (groupe Savencia) et pour la fromagerie bourguignonne lauréate.

Cette année, plus de 1 500 fromages et produits laitiers étaient en lice. Douze produits avaient été retenus pour la finale à l'issue d'une sélection anonyme, par des jurés originaires d'une vingtaine de pays. Au cours de cette 6^e édition, c'est également un Français, Vincent Philippe de la Maison Bordier à Noyal-sur-Vilaine près

La vie des entreprises

La maison **Le Delas** est l'une des premières entreprises du Marché de Rungis à être labellisée Engagé RSE et Responsibility Europe. « *Notre niveau confirmé est une récompense pour notre mobilisation continue* », se félicite la maison du secteur de la gastronomie.

Pandobac, la jeune entreprise de solutions d'emballages zéro déchet de Rungis procède à une levée de fonds sur Tudigo. À la fin de septembre, elle avait convaincu une trentaine d'investisseurs pour un montant de près de 1M€. Depuis le 25 septembre, la levée de fonds est publique.

Les coopératives **Agrial** et **Evel'Up** ont annoncé le rapprochement de leurs activités dans le domaine du porc. La première compte 340 éleveurs produisant 750 000 porcs par an principalement en Normandie, Pays de la Loire, Centre et Ille-et-Vilaine et la seconde 700 éleveurs commercialisant 3,4 millions de porcs, essentiellement en Bretagne.



Stéphane Layani aux côtés de Christophe Prouvost (Berthaut et Prodilac).

de Rennes, qui a remporté le Concours mondial du Meilleur Fromager. Cette année, 16 candidats venus de 13 pays (France, Japon, Russie, Pérou, Italie, Royaume-Uni, Australie, etc.) se sont affrontés.

COMMUNICATION

Les produits tripiers en appellent aux consommateurs

Jamais à court d'idées, la commission des produits tripiers d'Interbev a imaginé un dispositif original pour sa traditionnelle opération annuelle de promotion « Novembre, mois des produits tripiers ». Cette année, non seulement les restaurateurs seront à nouveau sollicités pour mettre en avant la très large gamme des abats, mais aussi – fait nouveau – les consommateurs.

Concrètement, la collective a lancé un appel aux restaurateurs de cinq grandes villes françaises (Paris, Strasbourg, Lyon, Toulouse et

Marseille) à participer à l'opération « Star Tripes » de valorisation des produits tripiers à leurs cartes. Pour ce faire, les candidats disposeront d'un kit de communication (affiches, vitrophane, stickers de table), de manière à afficher leur contribution à cet événement. En outre, ils pourront concourir à la sélection du Championnat d'Europe des produits tripiers, dont la finale aura lieu le 21 novembre 2023 à Rungis. C'est là que les consommateurs entrent en scène. Les clients auront en effet la possibilité de voter parmi

tous les candidats participants et faire gagner leur restaurateur préféré. Accessoirement, les participants au vote auront la chance de remporter un dîner pour deux personnes. À ce jour, des centaines de restaurateurs ont prévu de participer dans les cinq villes sélectionnées. Ils sont encouragés dans cette voie par une Brigade des tripes. Parmi eux, Maxime Amoureux (Chez Monsieur, Royal Madeleine) à Paris, César Ponsonnet (Le Mercière) à Lyon ou encore Félix Gagnaire (Sauf Imprévu) à Lyon.

CONCOURS RABELAIS DES JEUNES TALENTS

Les jeunes talents des métiers de bouche à l'honneur



© Cédric Douxfr / Vikensi Communication / CGAD - 2023

Les Rabelais des jeunes talents de la gastronomie ont été décernés en grande pompe, le 27 septembre, à la Maison de la Mutualité. Organisée par la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD), cette cérémonie a été l'occasion de récompenser 36 jeunes de la promotion 2023 âgés de 17 à 29 ans. Pour prétendre à cet honneur, les futurs lauréats s'étaient distingués dans chacune de leur spécialité (boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier traiteur, chocolatier, crémier fromager, cuisinier serveur, épicier, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur), lors des concours et des épreuves de sélection organisés tout au long de l'année. Dans la catégorie boucherie, trois meilleurs apprentis bouchers de France (MAF) 2023 ont été distingués : Victorien Pin, Camille Garnier et Nino Candela. De même, ce sont trois MAF qui ont été retenus chez les charcutiers traiteurs : Raphaël Mourroux, Evan Commes et Titouan Gobyn Colin. Chez les crémiers fromagers, deux jeunes de moins de 30 ans l'ont emporté, Paul Ravel et Dorian Prat. En poissonnerie, Ronan Le Plat, lauréat de la finale du concours Un des Meilleurs Apprentis de France ainsi que Morgan Vieira et Thomas Pierre ont été récompensés. Enfin, Saveurs Commerce a sélectionné trois lauréats MAF dans la classe Primeurs : Mylène Tostain, Abdoul Aziz Sidibe et Timéo Carpentier.

NOMINATIONS

Yves Fantou nouveau président de Culture Viande

Culture Viande, qui fédère les entreprises de viande (boeuf, veau, agneau, porc), a un nouveau président. Yves Fantou, le patron d'une PME familiale de viandes de boucherie de 60 salariés, située à Dol-de-Bretagne (Ille-et-Vilaine), a été élu le 20 septembre. Président délégué de Culture Viande depuis 2021, il succède à Gilles Gauthier, qui ne se représentait pas. À noter que plusieurs personnalités bien connues du Marché de Rungis figurent au conseil d'administration. Thierry Meyer (Groupe Bigard) préside la commission porcine et Serge Nadaud la commission Produits tripiers.

Philippe Bizien, président d'Inaporc



Inaporc, l'interprofession nationale porcine, a élu son nouveau président en septembre. L'interprofession, qui réunit tous les métiers de la filière porcine, est désormais représentée par Philippe Bizien. 54 ans, qui succède à Thierry Meyer (Bigard), qui a occupé cette fonction durant deux ans. Après un début de carrière mené dans le secteur de la banque et des assurances, Philippe Bizien a repris l'élevage familial de porcs dans le Finistère. Il préside depuis 2020 la coopérative Evel'up qui rassemble près de 700 éleveurs de porcs.



LA
CRÈMERIE
PARISIENNE

**TOUS LES PRODUITS
LAITIERS ET AVICOLES POUR
LA RESTAURATION**

1, avenue de Franche Comté PLA 322 Bat.D5 - 94589 Rungis MIN
Tel : 01.48.93.45.70 - Fax : 01.41.80.92.53 - Email : lecremierparisien@hotmail.fr

CREMERIEPARISIENNE.COM

Le Village international de la gastronomie a fait le plein !

La sixième édition du Village international de la gastronomie, du 7 au 10 septembre dernier, a connu cette année un retentissement particulier. Cette manifestation internationale dédiée aux arts culinaires, placée sous le haut patronage du président de la République, avait triplé sa surface d'exposition le long du quai Jacques-Chirac, sous la tour Eiffel.



© Village de la gastronomie



© Ida Morin

Le coup d'envoi du Village de la gastronomie a été donné sous une chaleur écrasante. Lors de son allocution, le président d'honneur de l'événement, Stéphane Layani, s'est félicité du succès rencontré par « *Le plus grand rendez-vous de diplomatie culinaire* » consacré aux cuisines traditionnelles et populaires, « *témoignage du rayonnement de la gastronomie française mais aussi d'une culture ouverte sur le monde* ». Plus de 50 pays du monde entier et tous les terroirs français ont battu pavillon pendant trois jours et présenté leurs spécialités à des dizaines de milliers de visiteurs.

Le Village de la gastronomie, orchestré par Anne-Laure Descombin et Edouard Cointreau, cogérants d'Agora Expo, a rencontré un très grand succès populaire, les visiteurs se pressant pendant quatre jours autour des 6 000 m² de stands tenus par des pays et des régions et 200 démonstrations de cuisine, spectacles, danses et concerts. Le rendez-vous a également été une réussite diplomatique avec la présence de nombreuses personnalités politiques et de représentants professionnels français et étrangers. Le ministre de l'Agriculture Marc Fesneau, notamment, est allé à la rencontre des exposants en particulier sur le stand du Marché de Rungis.



© Ida Morin

Cette année, un événement plus académique s'était glissé dans l'événement populaire: le Forum de France de l'alimentation. La première édition de ce rendez-vous dédié à la réflexion sur les enjeux majeurs de l'alimentation au XXI^e siècle et dirigé par Guillaume Gomez s'est déroulée au Musée de l'Homme. Une quarantaine de conférences se sont succédé autour de l'éducation, la transmission, la sauvegarde des patrimoines culturels, l'agriculture et la cuisine durables, etc. Le premier jour, une table ronde organisée à l'initiative d'Interbev-Île-de-France, portait par exemple sur « *L'Omnivore du XXI^e siècle* » en présence du réalisateur Édouard Bergeon, du chercheur Christophe Lavelle, du président de l'INRAE Philippe Mauguin, de la vice-présidente du Conseil régional d'Île-de-France Valérie Lacroute, du professeur Philippe Legrand et de l'éleveur David Tourte.



© Marché de Rungis

C'est depuis la bibliothèque du Village international de la gastronomie que Marie Sauce-Bourreau, présidente et fondatrice de la Cuillère d'or a lancé officiellement le concours 2024 avec la présidente du jury cuisine Ghislaine Arabian et le président d'honneur Christophe Raoux. La fondatrice a annoncé le sujet et déclaré officiellement l'ouverture des inscriptions de ce concours 100 % féminin dont les finales se tiendront les 6 et 7 novembre 2024 à Paris. Les organisateurs ont choisi l'humour en retenant pour thème du trophée Pâtisserie « *Nous ne sommes pas des tartes* », et pour le trophée Cuisine « *Nous ne sommes pas des quiches* ».



01
SEPTEMBRE

Stéphane Layani est à nouveau intervenu cette année lors du Forum de Giverny, le rendez-vous annuel du Cercle de Giverny. Ce laboratoire d'idées agit en faveur du déploiement opérationnel de la RSE « systémique » et rassemble une centaine d'entreprises et plus de 200 experts de haut niveau issus de l'entreprise, des institutions, des associations, des ONG, etc. Le président du Marché international de Rungis a participé à une table ronde avec Jean-Baptiste Djebbari, directeur général de Magellim Infrastructure et ancien ministre chargé des Transports sur le thème « Ville durable : et si tout dépendait du dernier kilomètre ? » À retrouver sur cercle-giverny.fr



18
SEPTEMBRE

Stéphane Layani était présent à l'assemblée générale de la Confédération des commerçants de France, qui a notamment reçu la visite de la ministre déléguée au PME et au commerce, Olivia Grégoire. Membre associé de la confédération, le Marché de Rungis a tenu, par la voix de son président, à réaffirmer son engagement aux côtés des détaillants alimentaires de proximité, en soutien du modèle résilient qu'ils portent. Stéphane Layani a assuré au président des « commerçants de France », Francis Palombi, de sa volonté d'accompagner les commerçants dans leur transition énergétique vers des véhicules propres.



26
SEPTEMBRE

L'exposition Au bonheur des bistrotis a pris ses quartiers au rez-de-chaussée de la tour administrative, et ce jusqu'à la fin octobre. L'inauguration de cette belle mise en scène photographique des talentueux Pierrick Bourgault et Pierre Josse a eu lieu en présence de son principal initiateur, Alain Fontaine, président des Bistrotis et Cafés de France, l'association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotis et les cafés de France, et de Stéphane Layani. Ces lieux de cohésion sociale que sont les bistrotis ont malheureusement tendance à disparaître, une évolution qu'Alain Fontaine et son association entendent contrer en faisant reconnaître leur contribution à l'art de vivre au patrimoine immatériel français.



21
SEPTEMBRE

La Commanderie des gastronomes ambassadeurs de Rungis a organisé son traditionnel déjeuner de rentrée au restaurant La Marée. À cette occasion, la Commanderie a procédé à l'intronisation de deux nouveaux membres, deux femmes. Elles sont toutes deux arrivées récemment au sein de l'équipe de la Semmaris : Géraldine Welter, secrétaire générale, et Jeanne Dromer, directrice de Cabinet et de la Communication.

© OM



Foliz Kombucha : « La folie des bulles » gagne le Grand Marché !

Installée depuis la mi-février à la Pépinière alimentaire du Grand Marché, l'entreprise Foliz Kombucha propose des boissons rafraîchissantes sans alcool, artisanales et locales, 100 % bio, pétillantes, naturellement fermentées à base de thé et aromatisées avec des fruits frais et des plantes.

Foliz Kombucha, c'est l'histoire de deux passionnés de voyages et d'aventures. Lors d'un voyage professionnel de plusieurs années à Montréal, Charline Rey, cofondatrice de Foliz Kombucha, tombe amoureuse du kombucha, une boisson rafraîchissante fermentée à base de thé et de fruits, un soda sain et très répandu au Canada, dont elle ressent les bienfaits sur sa santé. « *Le kombucha est un soda complètement sain. Pratiquement trois à quatre fois moins sucré qu'un soda classique, il possède de nombreuses vertus pour l'organisme : il donne de l'énergie, améliore la digestion, détoxifie l'organisme* », explique-t-elle. Une ambition se dessine : faire découvrir et partager cette boisson pleine de vie au plus grand nombre. Avec Gwendal Venedy, son associé dans le projet, elle réalise alors une étude du marché français. Ils constatent que le kombucha est peu développé en France. Charline Rey et Gwendal Venedy se forment alors chez des brasseurs professionnels à Montréal, et décident de tout quitter pour rentrer en France et créer leur entreprise de production et de commercialisation de kombucha. Ils s'installent dans le Gers, à Cologne, où ils trouvent un local de production et créent leurs premières recettes. En janvier 2019, ils intègrent la pépinière d'entreprises de Cologne, Foliz Kombucha voit le jour en avril 2019 et les premières bouteilles sont commercialisées en juillet 2019. « *Le nom Foliz Kombucha fait référence à notre folle aventure de tout quitter au Canada pour se lancer dans la production de kombucha dans le Gers, à la folie des bulles et au côté pétillant de la boisson, que représente la lettre Z* », raconte Charline Rey.

Foliz Kombucha est une boisson rafraîchissante sans alcool, artisanale et locale, 100 % bio, pétillante, naturellement fermentée à base de thé et aromatisée avec des fruits frais et des plantes. Pour confectionner ses boissons, l'entreprise se fournit en circuit court et avec des produits issus du commerce équitable. L'entreprise propose une gamme de sept boissons : gingembre citron,



Gwendal Venedy (à g.) et Charline Rey (à dr.), cofondateurs de Foliz Kombucha, proposent des boissons rafraîchissantes 100 % bio.

framboise rose, mangue curcuma, citron vert menthe, pomme cannelle, passion vanille et agrumes spiruline. Baptisé « le sportif », le kombucha saveur agrumes spiruline est le fruit d'une collaboration avec Maxime Médard, ancien joueur du Stade Toulousain, et la marque Performe, spiruline bleue locale et artisanale. Il apporte des bienfaits aux sportifs, il leur permet de gagner de l'énergie et d'améliorer l'endurance, l'hydratation et la récupération musculaire.

L'entreprise travaille avec des magasins et épiceries bio, avec Le Drive Tout Nu, premier drive zéro déchet dont les points de retrait en Haute-Garonne sont situés à Balma, Beauzelle et Montaudran, ainsi qu'avec des restaurants et des hôtels. Ses clients sont situés à Toulouse (restaurant Gigiland, Canopee Coffee House, Orly Food), dans le Gers, les Landes et les Pyrénées-Atlantiques. En décembre 2022, Foliz Kombucha a remporté le prix Coup de Cœur du concours Les Pépites de la food dédié à l'alimentation de demain, organisé par le Grand Marché et l'association Les Pépites, qui visait à soutenir les projets innovants à fort ancrage local. Installée depuis la mi-février à la Pépinière alimentaire du Grand Marché, l'entreprise pourra désormais prendre une nouvelle dynamique, en développant sa présence sur des événements pour faire découvrir ses produits. Ainsi, après le VéloTour Toulouse en 2022, Foliz Kombucha a participé en juillet 2023 au Luchon Aneto Trail (Haute-Garonne) et au festival Ecaussystem à Gignac en Quercy (Lot). Plus récemment, l'entreprise avait un stand au sein du village sud de France au Rose Festival de Toulouse, du 1^{er} au 3 septembre 2023. « La folie des bulles » de Foliz Kombucha n'a pas fini de faire parler d'elle !

Clémentine Cabrol

Le Grand Marché en visite à Rungis !

Jeudi 6 avril 2023, une délégation de locataires du Grand Marché MIN de Toulouse Occitanie a visité le Marché international de Rungis, conduite par Dominique Batani, directeur du Marché international de Rungis et président du Grand Marché. Maguelone Pontier, directrice générale du Grand Marché MIN de Toulouse, et un autre groupe de locataires toulousains avaient également effectué une visite au mois de mars. Lors de ces deux visites matinales, grossistes, salariés et prestataires du Grand Marché ont pu découvrir l'étendue du Marché de Rungis, ses différents secteurs, ses nombreux pavillons et son activité fourmillante. « *Notre souhait est de faire d'autres visites, pour permettre à nos locataires toulousains de découvrir le Marché de Rungis, de s'inspirer, mais également pour développer les relations commerciales entre les*



Une délégation de locataires du Grand Marché et Maguelone Pontier (à g.), sa directrice générale, en visite au Marché International de Rungis le 9 mars 2023

deux sites. Nous allons également développer une communication plus croisée entre les deux marchés et faire des rapprochements entre les start-up de Rungis et celles de Toulouse », explique Maguelone Pontier.



Le Grand Marché se dote d'un pôle dédié à la transformation alimentaire

Depuis septembre 2023, le Grand Marché accueille un pôle dédié à la transformation alimentaire, notamment la fraîche découpe et la légumerie, situé bâtiment 10-11.

En 2022, le Grand Marché a entrepris la rénovation totale du bâtiment 10-11 avec le soutien de la Région Occitanie, pour un montant de 4,2 M€. D'une superficie de 5 100 m², ce bâtiment fraîchement rénové accueille désormais un pôle transformation et s'oriente vers la structuration de filières locales de proximité : légumes, fruits et produits de la mer. Il s'inscrit dans la stratégie du Grand Marché de développer une offre alimentaire locale permettant de se positionner sur les marchés spécifiques de la restauration collective et de la restauration hors domicile. Ce nouveau pôle va notamment permettre de répondre aux besoins croissants des consommateurs en produits locaux et de qualité et d'augmenter la part de produits locaux dans l'offre de produits transformés, la restauration collective et commerciale. Il va également accompagner la structuration des filières fruits, légumes et pêche d'Occitanie, valoriser la production locale et, ainsi, contribuer à la dynamisation des



De g. à dr. : Chantal et Hervé Loubet, cofondateurs de RV Primeurs, Mélanie Tisné-Versailles, conseillère régionale, Jean-Jacques Bolzan, conseiller métropolitain, Maguelone Pontier, directrice générale du Grand Marché et Éric Fabre, Meilleur ouvrier de France primeur, lors de l'inauguration du pôle transformation alimentaire le 7 septembre.

primeur ; EticMiam qui concilie saveurs d'ailleurs et proximité ; Fresh & Good, qui propose des fruits et légumes frais prédécoupés et prêts à déguster ; Manger bio en Occitanie, spécialiste du bio, local dédié à la restauration collective ; Produit sur son 31, la plateforme des producteurs locaux ; RV primeurs, spécialiste du service complet en fruits et légumes, et Terre Azur-Groupe Pomona, le réseau national expert en produits de la mer, fruits et légumes frais. L'inauguration du pôle transformation a eu lieu le 7 septembre, en présence de Maguelone Pontier, directrice générale du Grand Marché, Mélanie Tisné-Versailles, conseillère régionale déléguée à l'agritourisme et à la solidarité alimentaire, Jean-Jacques Bolzan, adjoint au maire de Toulouse et conseiller métropolitain en charge du bien manger, et des neuf entreprises qui y sont installées.

Clémentine Cabrol

bassins de production d'Occitanie et la relocalisation des activités agroalimentaires et de production. Neuf entreprises spécialistes de la transformation de fruits, légumes et produits de la mer ont pris leurs quartiers dans ce pôle transformation : Agriflux, spécialiste du transport en commun des produits locaux ; Droites dans nos bottes, pour une alimentation locale et saine ; Éric Fabre, Meilleur ouvrier de France

Maguelone Pontier, chevalier de l'ordre national du Mérite !

Le 8 septembre dernier, Maguelone Pontier, directrice générale du Grand Marché, a reçu la médaille de chevalier de l'Ordre national du Mérite des mains de Dominique Batani, directeur du Marché international de Rungis, président du Grand Marché MIN de Toulouse Occitanie. Deux ans après la médaille du Mérite agricole qu'elle avait reçue en juillet 2021, cette distinction vient récompenser le parcours remarquable de Maguelone Pontier et ses engagements pour le Grand Marché, dont le chiffre d'affaires est actuellement de plus de 400 M€. Depuis



Maguelone Pontier (3e à g.) a reçu la médaille de l'ordre national du Mérite le 8 septembre, des mains de Dominique Batani, président du Grand Marché (à sa g.)

son arrivée au poste de directrice en 2017, Maguelone Pontier « a réalisé en cinq ans le redressement d'un marché en difficulté à son arrivée, en réalisant une croissance de plus 170 % et plus 60 % le nombre de locataires du Marché, ce qui est une performance exceptionnelle. Elle crée avec ses équipes un écosystème à la fois performant économiquement, mais surtout bienveillant socialement, ce qui lui tient particulièrement à cœur », a souligné Dominique Batani, en retraçant son parcours et ses nombreux engagements professionnels et personnels.

Marc Fichel en concert au Grand Marché pour valoriser les acteurs du bien manger

Directeur export en pommes de terre au MIN de Rungis, mais également artiste, auteur, compositeur et interprète de la nouvelle scène variété française, Marc Fichel s'est lancé dans une tournée des marchés de gros de France, afin de saluer et mettre à l'honneur en chansons tous les acteurs du bien manger, de l'accessibilité aux bons produits de ceux qui se lèvent tôt pour nourrir les Français. À cette occasion, il s'est arrêté au Grand Marché le 9 septembre dernier, le temps d'un concert en face de la guinguette Min-Ou.



Marc Fichel, directeur export en pommes de terre au MIN de Rungis.



PERSPECTIVE

À la reconquête de la souveraineté alimentaire

« *Déléguer notre alimentation à d'autres est une folie !* »

Nous sommes le 12 mars 2020, la France sera confinée dans quelques jours. Dans une allocution solennelle, le président de la République Emmanuel Macron annonce qu'il « *faudra [...] interroger le modèle de développement dans lequel s'est engagé notre monde depuis des décennies et qui dévoile ses failles au grand jour* ». Depuis ce jour, la question de la souveraineté alimentaire est revenue sur le devant de la scène. L'invasion de l'Ukraine en février 2022 et le retour de l'inflation ont renforcé cette conviction.

Dossier réalisé par Olivier Masbou et Bruno Carlhian

Autonomie alimentaire, indépendance, résilience du système alimentaire, sécurité des approvisionnements, souveraineté alimentaire... plusieurs notions se bousculent, avec des définitions plus ou moins proches. Mais au final, c'est l'expression de « *souveraineté alimentaire* » qui s'est imposée. À tel point qu'en mai 2022, le ministère de l'Agriculture est devenu « *ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire* ». Cette notion « *a été introduite dans la sphère internationale par le mouvement paysan Via Campesina à l'occasion du Sommet mondial de l'alimentation à Rome en 1996* », écrit FranceAgriMer (1). La souveraineté alimentaire peut se définir ainsi : « *Le droit de chaque pays de maintenir et de développer sa propre capacité de produire son alimentation de base, en respectant la diversité culturelle et agricole. Nous avons le droit de produire notre propre alimentation sur notre propre territoire. La souveraineté alimentaire est une condition préalable d'une véritable sécurité alimentaire* » (1).

Grande puissance agricole et alimentaire, la France a pourtant perdu du terrain. « *En dix ans, notre souveraineté alimentaire a reculé de l'ordre de 3 %*, indique Pierre Claquin, responsable de la direction marchés à FranceAgriMer (FAM). *Il y a eu une dégradation, mais pas un effondrement.* » Cette reconquête de la souveraineté est devenue une priorité nationale. « *Il n'y a pas de pays fort sans agriculture forte*, écrivait Julien Denormandie, alors ministre de l'Agriculture en février 2021. *La reconquête de notre souveraineté alimentaire doit être la mère de toutes les batailles.* » Mais cela prendra du temps. « *Il va falloir de la patience car reconquérir de la souveraineté alimentaire, c'est très long. C'est très long de remettre en place des outils de transformation et des outils de compétitivité* »,



Marc Fesneau, le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, entouré par les présidents des familles professionnelles des filières fruits, légumes, et pommes de terre.

a déclaré son successeur, Marc Fesneau, lors de sa visite au Space (2) à Rennes, le 12 septembre 2023.

Parmi les filières, celle des fruits et légumes est en première ligne. « *La situation des fruits et légumes tempérés n'a cessé de se dégrader depuis 2004, alors que la France avait tout pour être souveraine*, constate Cécile Guillot, cheffe du service analyse économique des filières à FAM. *C'est lié à la baisse des surfaces, qui a entraîné un recul de la production, au profit des importations d'Espagne, d'Italie, du Maroc et de la Turquie.* » Le taux de couverture de la consommation nationale de la filière est ainsi passé de 98 % en 2004 à 82 % en 2020. Pas étonnant que ce soit ce secteur qui ait

été choisi pour construire le premier plan de souveraineté. Le Plan de souveraineté fruits et légumes et pommes de terre a été présenté le 1^{er} mars 2023 au Salon de l'agriculture. « *On voit bien que sur les fruits et légumes, nous avons une perte de souveraineté* », a souligné Marc Fesneau ce jour-là. Le ministre a rappelé que le contenu de ce plan résultait « *d'une large concertation* » entre son ministère et « *130 acteurs professionnels* ». Ce plan est « *ce que je crois être un engagement réciproque. Nous devons être au rendez-vous de la promesse qui a été faite* ». Le plan a été construit autour de quatre axes : protection des cultures ; compétitivité, investissements et innovation en faveur d'une production

VOLAILLES

Des signaux positifs malgré la pression

Si la filière avicole française reste fragilisée par des importations toujours plus massives, la bonne santé de la consommation et le lancement de la campagne de vaccination sur le canard constituent des motifs d'optimisme.

La progression continue des importations constitue toujours un vif motif d'inquiétude pour la filière avicole. « *La pression se poursuit* », s'est inquiété Jean-Michel Schaeffer, le président de l'interprofession, lors de la conférence de rentrée de la filière volailles en septembre. Les volumes de volailles importées en France ont augmenté de 10,3 % entre 2012 et 2022 et de 5,7 % sur le premier semestre 2023 par rapport au premier semestre 2022. En 2022, 43 % des volailles consommées en France ont été importées et 45,2 % sur les six premiers mois de 2023. Pour la première fois, le taux d'autoapprovisionnement en dindes et en canards devrait descendre sous la barre des 100 %. « *Le marché français est sous pression d'importations à bas coût, ne répondant pas aux mêmes exigences réglementaires et sanitaires que la volaille française* », déplore l'interprofession. La lutte contre ce phénomène est donc prioritaire pour les éleveurs et les entreprises. C'est pourquoi la filière « *demande l'appui des pouvoirs publics, tant au niveau français qu'euro péen, pour l'accompagner dans la reprise de son développement et la sécurisation de sa production. De plus, elle en appelle à la responsabilité de chacun pour faire le choix de la volaille française* ». « *Il faut que nous soyons plus fermes sur les clauses de sauvegarde et il faudrait actionner véritablement les clauses miroirs et ne pas se contenter des clauses d'équivalence* », complète Gilles Huttepain (groupe LDC), vice-président de l'Anvol. Si le contexte est difficile pour l'élevage avicole, plusieurs signaux sont cependant au vert. D'abord, les Français se disent toujours très attachés à l'origine française de leurs produits. Ils sont même 87 % à considérer que le logo « *Volaille française* », qui garantit des volailles nées, élevées, nourries, abattues et transformées en France, les incite à choisir les produits sur lesquels il est apposé (+ 3 points par rapport à 2018), selon une enquête APVF-OpinionWay de 2022. Ensuite, la campagne de vaccination pour les canards qui s'est ouverte au début d'octobre offre des perspectives plus optimistes pour le secteur. Pas moins de 60 millions de canards devraient être vaccinés en un an. L'objectif de cette vaccination est de limiter la propagation du virus de la grippe aviaire, notamment vers les autres espèces. Enfin la consommation, elle, est au beau fixe ! Sur les cinq premiers mois de l'année 2023, la consommation (achats des ménages + consommation hors domicile) de volailles en France a augmenté de 1,4 % par rapport à la même période en 2022. Une hausse notamment entraînée par la reprise de la restauration. La croissance est essentiellement due au succès des poulets, dont la consommation globale a progressé de 4,2 % sur cinq mois. **B. C.**



Les Français se disent toujours très attachés à l'origine française des volailles.



Le plan de souveraineté doit permettre « d'enrayer le déclin, de retrouver un niveau de production assurant notre sécurité tout en restant ouvert aux échanges ».

••• durable, et décarbonée ; recherche, innovation, expérimentation et formation ; dynamisation de la consommation de fruits et légumes dans le modèle alimentaire. Concernant l'axe 1, la mise en œuvre sur le terrain de nouvelles stratégies de protection des cultures nécessite du temps, reconnaît le ministère. Le contexte est connu : la production doit faire face au retrait progressif des autorisations des substances actives les plus préoccupantes sans qu'il y ait forcément des solutions alternatives. Le plan propose d'identifier précisément les usages les plus menacés, d'activer, à court terme, les leviers réglementaires ou d'autorisations de mise sur le marché et d'avoir une action coordonnée associant la recherche et l'innovation pour le déploiement d'alternatives adaptées aux besoins des filières. « L'ensemble de ces mesures participera à une meilleure protection des cultures par un élargissement des moyens de lutte disponibles à court, moyen et long terme », précise le plan de souveraineté.

ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

L'axe 2 envisage de s'attaquer à la compétitivité des filières concernées. Reconquérir de la souveraineté passera nécessairement par une augmentation de la production, mais en intégrant les enjeux d'adaptation au changement climatique. Le plan soutiendra notamment le développement du parc de serres dans le sens d'une production décarbonée, et la rénovation du verger français avec le recours à des variétés fruitières résilientes et adaptées au dérèglement climatique (stress hydrique et thermique, aléas

climatiques, pression des ravageurs et réduction de l'usage de pesticides).

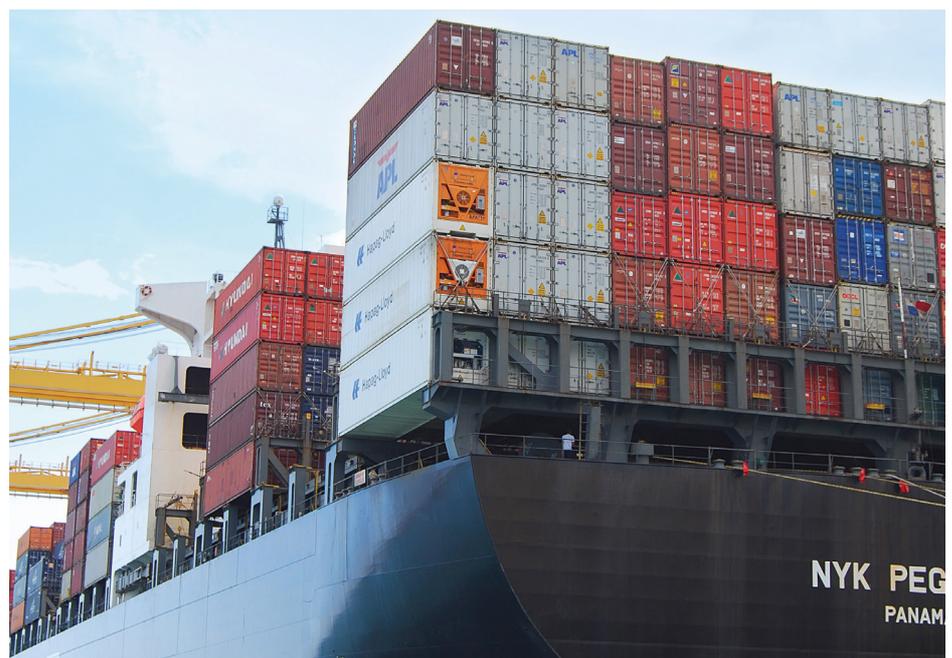
L'axe 3 vise à soutenir et à accélérer la recherche, l'innovation et l'expérimentation pour la filière fruits et légumes en travaillant sur plusieurs pistes : variétés résistantes, protection des cultures (recherche d'alternatives, connaissances des bioagresseurs) ; la réduction des intrants (eau, énergie, engrais azotés) ; l'automatisation, la robotisation et la mécanisation.

Enfin, l'axe 4 du plan compte faciliter la consommation des fruits et légumes en soutenant la communication, en renforçant

l'accessibilité des fruits et légumes pour les plus précaires ou encore en utilisant le levier de la restauration collective. Le plan prévoit également de renforcer l'éducation à l'alimentation pour promouvoir la consommation de fruits et légumes.

Ce plan pluriannuel se déploiera jusqu'à 2030, pour assurer une continuité dans l'action. Dès 2023, l'objectif est de mobiliser 200 M€ en faveur de la filière fruits et légumes, dont au moins 100 M€ du guichet agroéquipement. Le plan de souveraineté « met en évidence le lien entre la souveraineté alimentaire et la planification écologique. La stratégie est définie, je sais maintenant pouvoir compter sur l'ensemble des parties prenantes pour faire fructifier nos efforts collectifs pour une production plus forte, plus résiliente et plus durable. Il est impératif de produire plus et mieux, pour répondre aux besoins et attentes des consommateurs français et aux effets du changement climatique », a déclaré Marc Fesneau.

Les filières fruits, légumes, pommes de terre à l'état de frais ou transformés ont réagi plutôt positivement à l'annonce de ce plan. Interfel salut des « mesures fortes » qui « témoignent d'une véritable prise de conscience du Gouvernement, sans occulter les difficultés conjoncturelles réelles rencontrées par certaines productions ». Ce plan, espère l'interprofession des fruits et légumes frais, doit permettre « d'enrayer le déclin, de retrouver un niveau de production assurant notre sécurité tout en restant ouvert aux échanges ». Le secteur de la production (FNPF, Légumes de France, Gefel et Felcoop) considère que ce plan donne •••



Le taux de couverture de la consommation nationale de la filière fruits et légumes est passé de 98% en 2004 à 82% en 2020.

VIANDES BOVINES ET PORCINES

Éleveurs et entreprises font bloc derrière le cheptel français

Les entreprises d'abattage et de transformation s'interrogent sur les conséquences de la baisse des cheptels porcins et bovins sur leur activité. Amont et aval de la filière veulent aujourd'hui lutter ensemble pour le redressement.

C'est un cri d'alarme qu'ont lancé le 5 septembre les industriels français de la viande, lors de leur congrès annuel à Paris. La décapitalisation des cheptels bovins et porcins constitue en effet une menace directe pour les usines d'abattage et de transformation, ont estimé les adhérents de Culture Viande, le syndicat des entreprises du secteur. « *La baisse des cheptels s'est poursuivie cette année et l'on ne voit pas quel frein l'on pourrait activer pour ralentir le mouvement* », a insisté en clôture le président de Culture Viande Gilles Gauthier, à qui a, depuis, succédé Yves Fantou (*lire par ailleurs*). Le dirigeant a appelé « *l'ensemble des maillons des filières* » à « *faire bloc* », notamment derrière leurs interprofessions, « *pour juguler cette spirale* » et endiguer des « *importations qui se déversent à vau-l'eau* ».

Les intervenants avaient précédemment dressé un tableau sombre de la situation de l'élevage français. « *En 2022, le cheptel porcine s'est réduit de 500 000 truies en Europe, une réduction jamais vue* », a indiqué Enlisa Husson, ingénieure d'études économiques à l'IFIP. Le phénomène, qui a affecté la France, mais aussi l'Allemagne ou le Danemark, se poursuit et se répercute sur les abattages, avec 9 millions de porcs abattus de moins en cinq mois cette année. « *La plupart des pays producteurs rencontrent des problèmes de rentabilité que la pression sanitaire ou les nouvelles contraintes*

réglementaires ne vont pas arranger », a-t-elle estimé.

Côté bovin, le panorama n'est guère plus reluisant. La décapitalisation du secteur bovin s'est poursuivie entre juin 2022 et juin 2023, avec une nouvelle baisse des effectifs de 2,5 %, « *sans que l'on ne perçoive d'inflexion* », a indiqué Baptiste Buczinski, du service Économie des filières de l'Idel. Un nouveau repli qui intervient après la perte de 837 000 têtes entre 2016 et 2022, dont près de 500 000 vaches allaitantes. Comme en viande porcine, le retrait de la production nationale laisse une place plus grande à l'importation, dont la part dans la consommation est passée de 22 % avant la crise sanitaire à 25 % aujourd'hui.

Pour arrêter l'hémorragie des cheptels dans les années qui viennent, « *il faut donner aux nouveaux arrivants des garanties pour qu'ils puissent investir et s'inscrire dans le métier dans la durée* », a plaidé Emmanuel Bernard, président de la section Bovine d'Interbev. La contractualisation, prévue par la loi Egalim et qui fait figure d'outil pour conforter l'engagement des producteurs, avance à petits pas dans le secteur, a reconnu l'éleveur nivernais. « *Cela progresse, même si nous partons de loin* », a-t-il assuré. Environ 30 % des jeunes bovins feraient l'objet d'une contractualisation, dont 46 % des JB d'origine laitière et 14 % en race à viande. Quant au redéploiement de l'engraissement en France, le responsable syndical estime qu'il existe une marge de manœuvre « *sur les 250 000 femelles aujourd'hui expédiées vers l'Italie, mais beaucoup moins sur les mâles* ». « *L'élevage, c'est le nerf de la guerre* », a reconnu en conclusion Jean-Paul Bigard, le PDG du groupe éponyme et n° 1 de la viande en France. **B. C.**

En pleine baisse des cheptels bovins et porcins, les entreprises de transformation souhaitent maintenir la production.



••• « un signal fort qui doit être concrétisé ». Mais, insistent les quatre organisations, pour atteindre l'objectif fixé (gagner 5 points d'autonomie en fruits et légumes d'ici à 2030), il faut rendre aux producteurs « *les moyens de produire et de nourrir leurs concitoyens* ». Pour la filière des fruits et légumes transformés, l'Anifelt « *salue la prise de conscience et attend des actes* ». L'interprofession souligne ses « *points de vigilance* » : développer durablement les moyens de recherche ; disposer de moyens à la hauteur de leurs enjeux ; soutenir les investissements considérables nécessaires dans les usines de transformation. Président de l'interprofession de la pomme de terre (CNIPT), Francisco Moya a insisté sur la situation précaire du secteur des plants de pommes de terre et sur celui de l'industrie de la féculé. Quant à la filière du frais, il a fait part de « *son inquiétude* » sur la baisse de la consommation : - 15 % en 2022. Enfin, l'Association nationale pommes poires (ANPP) est plus sévère. Elle considère que le plan est « *peu ambitieux* » et « *ne répond pas aux difficultés immédiates rencontrées par les producteurs de pommes et de poires* ». Elle demande « *en urgence un plan de sauvegarde sur 24 mois* ».

(1) Souveraineté alimentaire : un éclairage par les indicateurs de bilan, FranceAgriMer, février 2023.

(2) Salon international de l'élevage.



CÉRÉALES

Produire pour un monde qui a faim

Alors que les sujets climatiques et environnementaux dominent l'actualité, les producteurs céréaliers français insistent sur la nécessité de maintenir une « *compétitivité responsable* » pour fournir une demande en croissance, notamment de l'autre côté de la Méditerranée.

Si les céréaliers français comptent bien produire « mieux », répondant ainsi à la demande de la société, ils n'entendent pas pour autant produire « moins » dans les années qui viennent. Car la demande intérieure et extérieure n'a jamais été aussi élevée, ont insisté les dirigeants de l'association générale des producteurs de blé (AGPB) lors de leur dernier congrès, au printemps dernier. Soucieux de faire prendre conscience du défi alimentaire à venir, les céréaliers de France pointent du doigt la situation des pays de la rive sud de la Méditerranée et l'importance stratégique pour la France d'être présente dans les échanges. « *Depuis le début du siècle, la population des cinq pays d'Afrique du Nord (Égypte, Algérie, Maroc, Tunisie et Libye) a progressé de 68 millions d'individus, plus que la population française totale* », résume Sébastien Abis, le directeur général du club Demeter, auteur d'une magistrale « *Géopolitique du blé* ». Ces régions pauvres en terres arables et en eau sont importatrices nettes de calories, parfois à plus de 50 %, a souligné l'expert. À elle seule, l'Égypte a ainsi importé 215 M de tonnes de blé ces vingt dernières années, soit l'équivalent de 30 000 tonnes par jour !

EXPORTER, C'EST ÊTRE COMPÉTITIF

La France dispose d'indéniables atouts pour répondre à cette demande en forte croissance. « *L'Afrique du Nord est un débouché naturel et de circuit court* », a souligné Jean-François Lépy, directeur de Soufflet Négoce (Groupe InVivo), qui opère sur cette destination. Les cinq pays de la zone ont constitué près d'un tiers des exportations françaises de blé depuis 2000, l'Algérie représentant à elle seule 10 % de la collecte de l'Hexagone. « *Notre capacité à exporter, sur cette zone notamment, témoigne de notre capacité à être compétitifs sur le marché mondial* », a poursuivi M. Lépy. « *C'est la raison pour laquelle nous devons trouver durablement notre place sur ces marchés et rééquilibrer les inégalités croissantes sur le commerce* », a-t-il plaidé, évoquant notamment le souhait de disposer de dispositifs assurantiels dédiés à certaines destinations, voire de relancer la contractualisation avec les pays clients. Karim Amellal, ambassadeur et délégué interministériel à la Méditerranée, a assuré qu'une relance du dialogue était à l'ordre du jour. L'Espagne, qui a pris la présidence de l'UE en juillet, « *souhaite organiser un sommet méditerranéen à Bruxelles en décembre prochain au cours duquel la question de la sécurité alimentaire sera abordée* », a-t-il indiqué. En outre, « *s'il ne voyait pas le jour, la France en prendrait l'initiative* ». **B. C.**



Laroche

5, rue de la Bresse
CP 20412
94585 Rungis Cedex

Tél.: 01 46 87 11 57

4,5 M €

de chiffre d'affaires

2 700

références de produits

L'histoire

L'entreprise Laroche a été créée dans les années 1950 - au sein des anciennes Halles de Paris - avant de s'installer au marché de Rungis en 1974. Fournisseur des charcutiers-traiteurs à ses débuts, la maison Laroche répond depuis plusieurs années à l'ensemble des transformateurs de produits carnés. Dirigée pendant douze ans par Stéphane Durachta, l'accessoiriste a fait l'objet d'une acquisition par le groupe Hefed (propriétaire notamment de La Bovida) en avril 2022. Depuis septembre dernier, Vincent Vaubourdolle en est le nouveau directeur général. Les produits d'emballage pour les produits frais (barquettes, fil, cartonnage...) représentent aujourd'hui la majorité de l'activité de Laroche. Le matériel (couteaux, trancheurs, poussoirs, réfrigérateurs) et les produits alimentaires (épices, marinades et produits secs) complètent son offre de produits.

L'emballage représente plus de 50 % de notre activité aujourd'hui. Le matériel, à 20 %, est un peu en chute : nous sommes dans un contexte où les commerçants ne renouvellent pas leur parc, ils gardent leur matériel plus longtemps. Mais l'emballage a énormément progressé avec la Covid et les sites de vente en ligne.

VINCENT VAUBOURDOLLE

Maison Laroche, l'accessoiriste s'adapte au marché

Alors que son cœur de métier a longtemps été de fournir du matériel aux bouchers, charcutiers et artisans de bouche, Laroche s'est ajustée aux demandes actuelles. Le nouveau directeur général, Vincent Vaubourdolle, a notamment engagé une restructuration des ventes par familles d'articles.

Malgré sa prise de fonction récente à la direction de la maison Laroche, Vincent Vaubourdolle n'est pas un novice de l'univers alimentaire ni du marché de Rungis. Diplômé d'une licence de commerce international à l'Institut d'administration des entreprises (IAE) de Tours, il intègre rapidement la fromagerie familiale Jacquin & Fils - spécialisée dans la fabrication de fromages de chèvres à La Vernelle (Indre) -, où il exerce durant près de vingt ans. « *Les premières années, j'étais sur le développement de l'export, et ensuite j'ai piloté un atelier de conditionnement de produits laitiers* », précise-t-il. Il rejoint plus tard le grossiste Desailly, fournisseur de produits laitiers et avicoles à Rungis, afin de prendre en charge les ventes destinées à l'expédition, hors du carreau des producteurs. « *J'étais directeur commercial pendant cinq ans sur la distribution, en lien avec la GMS et le milieu traditionnel* », explique Vincent Vaubourdolle. Mais à ce poste, il s'éloigne de plus en plus des produits et de leur aspect qualitatif, ce qui ne colle pas particulièrement avec sa vision du métier. Grâce à son réseau professionnel, cet homme âgé aujourd'hui de 52 ans rebondit alors chez Ugalait (groupe Olga, anciennement Triballat Noyal), en devenant directeur de 2018 à 2022. Au sein de cette société fondée par des crémiers, il gère notamment la partie bio au MIN de Rungis. Mais après quatre ans de travail, la lassitude commence à le guetter : « *Nous sommes passés sur un système de business unit, qui a impliqué un grand changement d'organisation et un management social important.* » C'est sa proximité avec l'ancien directeur Stéphane Durachta qui provoquera son arrivée chez Laroche. « *Fin 2021, Stéphane envisageait de céder sa société. Lorsque les établissements Laroche ont été repris par le groupe Hefed [en avril 2022, ndlr], il est resté dans l'accompagnement et cherchait un nouveau directeur.* » Déjà familier de l'équipe de la maison Laroche, Vincent Vaubourdolle provoque un jour son



Vincent Vaubourdolle.

ami en prétendant postuler à ce poste, sans y croire véritablement. Mais Stéphane Durachta le prend au mot et organise une rencontre avec Olivier Hennel, le président du groupe Hefed, avec lequel il eut « *un bon feeling* », se remémore l'actuel directeur de la maison spécialisée en fournitures et équipements. Résultat, il rejoint la société en septembre dernier. Après deux mois pour trouver ses marques, Vincent Vaubourdolle s'estime « *dans une zone de confort* », lui permettant de mettre en place son management. « *J'ai aujourd'hui un magasin organisé, avec une restructuration par famille d'articles et un projet de showroom avec le fabricant Rational* », confie l'intéressé. L'entreprise Laroche s'appuie également sur un dépôt basé à Fleury-Mérogis, afin de stocker le matériel encombrant, notamment les produits d'emballage. Épanoui dans son nouveau poste chez Laroche, Vincent Vaubourdolle déclare ne jamais avoir eu une équipe aussi impliquée de toute sa carrière professionnelle. Et assure que désormais son challenge est « *la transmission du savoir* ».

Jeremy Denoyer



Sandrine Segaud

230, impasse de Chazelot
71130 Uxeau

Gîte Le Champ du Possible
215, route du Prompt
71130 Uxeau
bienvenue@lechampdupossible.fr

42 000 volailles
élevées sur l'exploitation

Environ **100** éleveurs
au groupement Les volailles
fermières de Bourgogne

2,819 millions
de volailles commercialisées
par le groupement en 2022

L'histoire

Sandrine Segaud a installé son atelier de volailles (poulets et pintades Label rouge et IGP) en 2004 sur l'exploitation de son mari, éleveur de bovins (charolais et limousins) à Uxeau, en Saône-et-Loire. L'ensemble de la production avicole est commercialisé via le groupement Les volailles fermières de Bourgogne, présidé par Sandrine Segaud.

L'exploitation compte également un méthaniseur et un gîte.

La pintade chante toute la journée. Ce n'est pas un élevage que nous avons, c'est une chorale. On n'apprivoise pas la pintade, c'est elle qui nous apprivoise.

SANDRINE SEGAUD

Apprivoisée par les pintades

Éleveuse de volailles labellisées, pintades et poulets, en Saône-et-Loire depuis 2004, Sandrine Segaud parle de son métier avec passion. Une véritable ambassadrice.



Sandrine Segaud.

Écouter parler Sandrine Segaud de ses pintades, c'est écouter une agricultrice passionnée par son métier et par ses volailles. « *La pintade chante toute la journée. Ce n'est pas un élevage que nous avons, c'est une chorale* », raconte-t-elle. Son élevage est situé à Uxeau, en Saône-et-Loire, aux portes du Morvan et du Charolais. La région est fréquentée par de nombreux randonneurs qui viennent monter les 506 m du mont Daron tout proche. « *Les randonneurs se repèrent au chant des pintades.* » La pintade est un animal « *qui m'interpelle, qui a du caractère, mais qui est prudent et farouche* ». À tel point que Sandrine Segaud frappe à la porte avant de rentrer dans l'un de ses bâtiments : « *On n'apprivoise pas la pintade, c'est elle qui nous apprivoise.* »

Sandrine Segaud a créé son élevage de poulets et de pintades en 2004, lorsqu'elle s'est installée aux côtés de son mari. Ce dernier est éleveur de bovins. L'exploitation compte aujourd'hui 300 têtes de bétail de races charolaise et limousine qui lui permet de faire naître et d'engraisser une centaine de veaux par an. Elle est établie sur 200 ha : 100 ha de prairies et 100 ha de cultures qui permettent d'assurer presque totalement l'alimentation du troupeau. Les poulets et les pintades sont venus compléter l'activité de l'exploitation agricole. Les bandes de volailles, en moyenne 42 000 pintades et poulets chaque année, sont élevées sur trois bâtiments. Les animaux sont commercialisés par le groupement Volailles fermières

de Bourgogne. Cette structure, créée en 1983, il y a 40 ans, rassemble une centaine d'agriculteurs principalement en Saône-et-Loire, un peu en Côte-d'Or et dans l'Ain. Le groupement réunit l'ensemble de la filière : les éleveurs, les accoueurs, les abattoirs (il y en a quatre dont les deux principaux sont Guillot Cobreda à Cuisery, et Mairat à Simard) et les fabricants d'aliments. Les statuts prévoient que la présidence est obligatoirement occupée par un éleveur. C'est Sandrine Segaud qui est l'actuelle présidente. Toutes les volailles (poulets, pintades, chapons, dindes et poulardes) sont Label rouge et IGP volailles de Bourgogne. En 2022, 2,819 millions de têtes ont été commercialisées. Sur le Marché international de Rungis, le groupement Volailles fermières de Bourgogne travaille principalement avec LPN volailles et Eurovolailles.

L'exploitation des Segaud continue de se développer au rythme de l'arrivée des deux enfants. Le fils a implanté une unité de méthanisation en « *voie sèche* » alimentée uniquement par le fumier des bovins et des volailles. L'électricité produite est vendue sur le réseau et permet d'assurer l'équivalent d'une quinzaine de foyers. Enfin, un gîte, géré par la fille, vient de s'ouvrir dans une magnifique et ancienne demeure, à proximité de l'exploitation. Quoi de mieux que de se réveiller au chant des pintades !

Olivier Masbou



Boucherie Florian

109, boulevard Henri-Barbusse
91210 Draveil
Tél. : 01 69 03 72 01
Ouvert du mardi au dimanche matin

Email : boucherie.florian@yahoo.fr
Site : boucherieflorian-draveil.fr

2 restaurants
20 salariés

L'histoire

Florian Raes, formé aux métiers de la boucherie et du traiteur, a inauguré sa première boucherie il y a 12 ans. Depuis, il possède aussi des places de marché en boucherie, deux restaurants et sa tête fourmille de nouveaux projets. Il achète des animaux entiers directement à des éleveurs, mais également de la viande à Rungis, notamment chez Courtin. Pour mener à bien ses différentes activités, Florian emploie 20 salariés.



Nous avons une clientèle de quartier, de tous les âges, et nous essayons de pratiquer des prix raisonnables.

BOUCHERIE FLORIAN

De l'égal à l'assiette

Le jeune et dynamique Florian Raes dirige, à Draveil dans l'Essonne, une boucherie et deux restaurants qui font la part belle aux viandes d'excellence et aux bons produits. Le tout avec talent, modernité, respect du client... Et ça fonctionne.

C'est à Draveil dans l'Essonne que se trouve en plein centre-ville la boucherie Florian. Pas la peine de la chercher longtemps, c'est celle où il y a presque toujours la queue. Parce que Florian, à 32 ans, avant-bras tatoués, large sourire, est une célébrité locale depuis plus de 10 ans. Ce professionnel aventureux a acheté sa première boucherie à l'âge de 20 ans et, depuis, son succès et sa réputation ne font que grandir, au point qu'il possède aujourd'hui deux restaurants dans la même ville et qu'il ne s'interdit aucun projet. « *Nous avons inauguré le Relais du Boucher en 2015, c'était une prolongation naturelle de notre activité à la boucherie, nous connaissons bien les produits, nous savons les travailler, conseiller les clients...* », explique Florian Raes. Et du coup, les clients de la boucherie sont venus au restaurant et inversement. « *La publicité s'est faite toute seule, naturellement. Nous avons une clientèle de quartier, de tous les âges, et nous essayons de pratiquer des prix raisonnables.* »

Il y a deux ans, Florian a ouvert un deuxième établissement de restauration, le QG, spécialisé dans le hamburger haut de gamme. « *Et contrairement à ce que l'on pourrait penser, ce sont les mêmes clients, pas plus jeunes, et ça fonctionne très bien.* » En plus de son succès commercial, Florian a su gagner le respect de ses pairs en recevant, en 2020, le Trophée national des viandes d'excellence, qui récompense et encourage les bouchers engagés dans une démarche officielle de qualité. Avoir trois points de vente permet à Florian de mutualiser ses achats et d'acheter en gros, moins cher, pour en faire profiter ses clients. « *Nous négocions en achetant des animaux entiers, nous essayons de suivre les tendances, et en ce moment, ce n'est pas facile. Les ventes de bœuf ont baissé au profit du porc, moins cher, qui est de plus en plus demandé. Pour*



Florian Raes.

répercuter les hausses actuelles, il faudrait augmenter les prix en boucherie de plus de 10 % et la volaille de près de 40 %, ce qui est impossible. Alors on se débrouille autrement. Nous continuons à proposer du Label rouge, de l'Angus et d'autres races à viande qui sont des valeurs sûres. Mais à côté, nous développons des stratégies avec produits élaborés, filets mignons de porc farcis, traditionnels comme le Orloff mais aussi plus audacieux comme poire chocolat, abricot miel noisette, brie Parme truffe... pour les valoriser au mieux. »

Florian est très présent sur les réseaux sociaux, et notamment sur Facebook, où il propose un service de commande qui permet à ses clients de faire des achats par lots, plus économiques. « *Les consommateurs peuvent choisir cinq références, n'importe lesquelles pour 50 €, et 10 références pour 95 €, ce qui leur permet de faire jusqu'à 30 % d'économie, et pour nous, ça fait davantage de volume, donc davantage de leviers pour négocier les prix.* » Un système gagnant-gagnant qui fonctionne très bien puisque Florian compte plus de 1 700 clients qui achètent via Internet. **C. M.**



Filet mignon abricot miel noisettes.



Côte de bœuf Blonde d'Aquitaine et son beurre persillé.

SPÉCIALISTE DE LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE PLIANTE
DEPUIS PLUS DE 25 ANS



PRATIQUE

Montage en - de 2 minutes,
sans outil

Tout inox

Froid ventilé

3 tailles : 97, 145 ou 192 cm

Jumelables entre elles

90 cm de profondeur d'exposition

45 cm de **largeur pliée**

Vitres indépendantes pour
charger par devant et pour un
nettoyage facile

EFFICACE

Un groupe frigorifique puissant, adapté aux canicules estivales

Nouveau gaz écologique R290

Fermeture arrière et éclairage LED, en option

ENTREPRISE FAMILIALE AU SERVICE APRÈS-VENTE RÉACTIF

NOUVEAU !

Vitrines sur mesure

Tout inox au meilleur prix

Froid ventilé très puissant

Pour toute demande, n'hésitez pas
à nous contacter !



WWW.ELITE-FROID.COM

01.48.49.55.36 / arctica2010@hotmail.fr

LE 39 V

39, avenue George-V

75008 Paris

Tél. : 01 56 62 39 05



© Jeremy Denoyer

Frédéric Vardon

Le chef Frédéric Vardon a côtoyé des cuisiniers de renom durant plusieurs années avant d'ouvrir ses propres établissements. Il pilote aujourd'hui notamment Le 39 V – où il nous a reçus –, un restaurant cosu ; Divvy, la table d'un grand hôtel en Autriche et le Café Max, un bistrot parisien.

Le respect de la terre

C'est un passionné des produits et du travail agricole. Petit-fils d'agriculteurs normands et fils de charcutiers-traiteurs, Frédéric Vardon n'est pas arrivé en cuisine par hasard. À la tête de plusieurs restaurants – à Paris, en Bretagne ainsi qu'à l'étranger –, le chef voue « un très grand respect pour toute personne qui sème, récolte et élève pour nous nourrir ».

Cet homme connaît les métiers de bouche depuis toujours. Entre les souvenirs de ses vacances en Normandie, chez ses grands-parents éleveurs, et la découverte des marchés de gros – à Rungis ou aux Halles de Paris – Frédéric Vardon aime son métier autant qu'il aime en parler. Sa vocation pour la cuisine, il a pu l'exercer avec de grands chefs français. Après son apprentissage, il intègre les cuisines du restaurant Au Trou Gascon (Paris 12^e) d'Alain Dutournier de 1986 à 1987, avant de rejoindre la brigade de l'un des chefs de file de la nouvelle cuisine, le triple étoilé Alain Chapel, à Mionnay (Ain) durant près de six ans. C'est ensuite avec Alain Ducasse que Frédéric Vardon va entretenir une forte relation professionnelle, lui permettant de découvrir la pratique de la restauration dans le monde entier

(Londres, Tokyo, Hong Kong, Carthage...) pendant plus de 14 ans. « *Je me suis occupé de beaucoup d'ouvertures de restaurants, en Europe et plus particulièrement en Asie* », précise l'intéressé. Si cette expérience semble avoir influencé, en partie, ses inspirations et son approche technique, c'est avant tout le sol français et la richesse de l'agriculture tricolore qui ont forgé sa vision de la cuisine.

RECONNAISSANCE DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE

« *Je suis un passionné de produits. Et j'avoue que je vis toujours très mal le fait d'entendre que dans mon pays – industriel, évolué et faisant partie des dix plus grandes puissances mondiales –, des agriculteurs, des éleveurs et des maraîchers ne vivent pas loin du seuil de pauvreté, alors qu'ils*

travaillent 75 heures par semaine », confie Frédéric Vardon. C'est une des raisons qui le mène à utiliser « 99 % de produits français » dans son restaurant distingué de l'avenue George-V : Le 39 V. « Je vis dans un pays extraordinaire. Et dans cet Hexagone, j'ai la possibilité de tout trouver au presque », ajoute le chef. Son « âme d'acheteur et d'agriculteur » lui interdit « de ne pas travailler en direct ». Mais la part de ses produits en provenance du MIN de Rungis avoisine les 40 % : « Rungis est intéressant. C'est un peu la caverne d'Ali Baba. Il y a de tout ». Ce marché, il l'a fréquenté très tôt. « Dès l'âge de 5 ou 6 ans, j'y suis allé tout le temps. Pendant des années, j'ai vu mon père payer la marchandise au cul du camion », se remémore-t-il. Depuis qu'il exerce comme chef, il est resté fidèle à ses fournisseurs. « Je travaille beaucoup avec les Vergers St Eustache. Quand je veux des asperges, plus de 26 [calibre en cm], ils sont capables de me trier 20 kg d'asperges de plus de 26 [...] On travaille aussi avec Armara. Nous avons une relation très sincère avec les gens qui représentent ces maisons. Alexia Foucher-Charraire [directrice générale des Vergers St Eustache, NDLR], je connais son père depuis 30 ans. Je l'ai vue en jupe courte », confesse Frédéric Vardon.

CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE

Depuis le développement des services de livraison, proposés par les différents opérateurs de Rungis, le restaurateur ne se déplace plus que quatre fois dans l'année au Marché international. Par ailleurs, le chef, auréolé d'une étoile dans le Guide Michelin de 2012 à 2018 pour Le 39 V, essaie de respecter l'impact qu'il peut avoir sur l'environnement, « via les transports mais aussi sur les vrais produits de saison ». Issu d'une famille d'éleveurs, Frédéric Vardon s'est longtemps nourri des produits que ses parents cuisinaient, ou que ses grands-parents produisaient. « On n'achetait rien, on faisait tout. Il y avait un potager et quand on avait des poireaux, on mangeait du poireau trois fois par semaine », raconte le chef. Il a

conservé aujourd'hui l'habitude de respecter la saisonnalité et la disponibilité des produits. Les asperges ont commencé plus tôt que prévu cette année, « donc on fait des asperges », soutient le restaurateur. Le cuisinier estime que son métier « a une part de responsabilité énorme dans la transition et l'évolution écologique ». La démarche de surproductivité lui semble dénuée de sens, tout comme l'importation de certains produits : « Je ne vois pas l'intérêt de faire faire des milliers de kilomètres à des petits pois et des haricots verts du Sénégal. »

UNE TOUCHE ASIATIQUE

La passion de Frédéric Vardon pour le terroir français n'est pas exclusive. Elle laisse place à quelques inspirations étrangères. Un héritage acquis certainement aux côtés d'Alain Ducasse, avec lequel il eut « le privilège et l'extrême joie de pouvoir travailler ». C'est en Asie que son approche de la cuisine semble avoir puisé le plus de ressources. « J'ai beaucoup d'influences chinoises et thaïlandaises, notamment pour les bouillons et certaines cuissons », reconnaît le chef. Frédéric Vardon n'oublie pas également l'aspect technique apporté par des années passées sur le continent asiatique. « J'ai une attention particulière sur la découpe du poisson. Je ne m'en rendais pas compte avant », admet-il. Revendiquant l'identité culinaire française de son restaurant, le patron du 39 V ne s'interdit pas de sortir du cadre jalonné par sa table bourgeoise. Il y a quelques jours, après une discussion avec son chef de cuisine Erwan Bignier, il ne s'est pas privé de proposer un crab cake à la carte. « Dans un restaurant comme le nôtre, on a aussi envie de manger un plat un peu régressif... mais bien fait. Je voulais un truc avec de la vraie chair de crabe, trois petites sauces et une belle salade. » Après plus de 35 ans de métier, Frédéric Vardon semble toujours aussi libre et passionné par sa profession : « Pouvoir toucher, goûter, sentir et imaginer ce qu'on va faire, c'est quand même une chance. »

Jeremy Denoyer



© Yann Deret

Le 39 V, « auberge des temps modernes »

Surplombant les toits de Paris de la très chic avenue George-V, le 39 V (on prononce au choix, « 5 » comme le chiffre ou « V » comme la lettre) est un restaurant entièrement repensé et décoré par le designer Raphaël Navot. L'établissement se présente comme « un lieu de vie culinaire, aussi chaleureux que bienveillant, autour d'une cuisine précise et respectueuse de la nature et des hommes ». Le chef de ce restaurant, ouvert en 2010 et récompensé d'un macaron au Michelin de 2012 à 2018, revendique « une approche d'aubergiste, de générosité et de simplicité ». On y apprécie une cuisine à l'identité « résolument française », dans les produits, que Frédéric Vardon qualifie par ailleurs de bourgeoise. « Bourgeoise, parce que nous sommes dans le 8^e arrondissement de Paris et que nous sommes un restaurant cossu, bien décoré et que nous avons des arts de la table. J'aime aussi ce côté bourgeois de service et de générosité. Nous sommes un peu une auberge des temps modernes », estime le chef. Pour accéder au 39 V, on emprunte en effet un ascenseur guidant au 6^e étage d'un immeuble haussmannien. « Un peu comme dans un appartement », soutient Frédéric Vardon. À la carte, cette table présente des menus au déjeuner (49,50 € pour deux mets ou 59,50 € pour trois mets) et des menus dégustation le soir (découverte en quatre services, à 95 €, et signature en six services, à 145 €). On y trouve notamment des gambas bio de Loire-Atlantique ou du pâté en croûte, en entrées. Et du ris de veau, du pigeon de Saône-et-Loire ou encore des produits de pêche durable, pour les plats.

Ses fournisseurs

À RUNGIS

Les Vergers St Eustache

Armara

Boucheries Nivernaises



© Yann Deret

Langoustines de nos côtes, rémoulade.



© Yann Deret

Soufflé chocolat au piment d'Espelette.

Hautes-Pyrénées

Une agriculture
riche en biodiversité

ées

Ce n'est pas un hasard si les Hautes-Pyrénées bénéficient de 3 des 12 AOP dédiées à la viande en France. L'agriculture a su rester artisanale et diverse. Ainsi, de nombreux produits du terroir, redécouverts aujourd'hui, ont survécu.

Reportage de Jean-Michel Déhais

En un demi-siècle, les Hautes-Pyrénées ont vu leur nombre d'exploitations agricoles divisé par trois. On en compte aujourd'hui un peu plus de 4000. Parallèlement, la surface agricole par entreprise reste modeste et n'excède pas 31,4 ha ; c'est deux fois moins que la moyenne nationale. Dans ces terres morcelées parfois isolées, nombre d'agriculteurs sont restés longtemps attachés à des souches d'animaux rustiques. « *Les Hautes-Pyrénées constituent un véritable réservoir de biodiversité* », assure Alexandre Fonseca, directeur du consortium du noir de Bigorre, une race de porc locale qui a failli disparaître à jamais dans les années 1980, si une poignée de passionnés comme Armand Touzanne n'avait pas relancé la souche pour en faire une spécialité

considérée comme la Rolls-Royce des viandes de porcs. Cette race dispose de deux appellations d'origine protégée (AOP) françaises. La première concerne la viande ; la seconde, le jambon noir de Bigorre.

LA RÉSURRECTION DU PORC NOIR

« *Chaque vallée possédait une race spécifique de vaches, d'agneaux ou de volailles* », poursuit Alexandre Fonseca. Certaines n'existent plus que dans le souvenir des anciens. Mais, heureusement, beaucoup ont résisté grâce au contexte géographique très particulier. « *En 1981, il ne restait que 34 truies et 4 verrats représentant l'espèce du cochon noir de Bigorre*, rappelle Alexandre Fonseca. *Cinquante ans plus tôt, il restait encore dans la région 28000 femelles représentantes de l'espèce.* » ●●●

Quatre ans pour faire un jambon d'exception



Les Salaisons de l'Adour sont associées au consortium.

Il faut quatre ans pour faire un jambon noir de Bigorre, entre la naissance du porcelet et la sortie d'un jambon du séchoir. Ce séchage dans des salles d'affinage, ouvertes au sud et à l'ouest, doit durer au moins 20 mois selon le cahier des charges. Mais dans la pratique, il s'étend sur 24 mois et les salaisonniers commercialisent également des spécimens de 36 et 48 mois. Les jambons présentent un poids de l'ordre de 8,5 kg. Les opérations de salaison sont réalisées par des associés au consortium, les Salaisons de l'Adour et les Salaisons Pardon. Deux autres transformateurs, la Maison Coustalat la Vignecoise et Pierre Sajous, sont aussi associés, ainsi que deux conserveurs.



Sophie Deffis, présidente des éleveurs de porcs noirs de Bigorre.



Jean-Paul Viau et ses lourdaises.

●●● Cette disparition du porc noir s'explique facilement. *A priori*, ce quadrupède ne présente pas que des qualités. Il est gourmand et absorbe en moyenne 7 kg d'herbe et de céréales/jour contre 2,5 kg pour un porc standard issu des centres de sélection. Mais surtout, cette nourriture lui est peu profitable. Le gain de poids moyen d'un noir de Bigorre n'excède pas 300 g/jour alors que les porcs de batterie peuvent gagner jusqu'à 1 kg par jour. Aveuglés par le productivisme mis en évidence durant les trente glorieuses, beaucoup d'éleveurs ont délaissé leur précieux porc local

pour accueillir à bras ouverts les large white venus d'outre-Manche, nettement plus rémunérateurs. Pourtant, le noir de Bigorre offre une des meilleures viandes ; sa graisse véhicule des arômes incomparables. Le jambon noir de Bigorre n'a aujourd'hui rien à envier au « *jamón ibérico de bellota* » produit de l'autre côté des Pyrénées.

Ainsi, au début des années 1990, une poignée d'éleveurs ont fondé une association. Un consortium est mis sur pied afin de réunir éleveurs et transformateurs. Il va se doter en 2001 d'une Sica, installée à Louey, qui se charge de

l'abattage. Une fois la filière constituée, la production a pu prendre son envol. Elle a été confortée en 2015 par l'attribution des deux AOC, transformées deux ans plus tard en AOP. Aujourd'hui, l'élevage de porcs noirs de Bigorre est devenu l'activité principale d'une soixantaine d'éleveurs. La race peut compter sur 1 700 reproductrices, et près de 10 500 porcs certifiés sont abattus chaque année.

UN ÉLEVAGE MINUTIEUX

Sophie Deffis, présidente des éleveurs, s'est lancée en 2003 dans cette activité en

Barèges-Gavarnie, une AOP très confidentielle

L'AOP du mouton de Barèges-Gavarnie est sans doute la moins connue des 12 AOP françaises concernant la viande. L'AOC a pourtant été obtenue il y a vingt ans. Mais la production reste très confidentielle, limitée à une dizaine d'éleveurs. L'appellation n'excède pas 400 animaux/an et concerne un cheptel de seulement 2 800 ovins. Les spécimens commercialisés dans le cadre de l'AOP sont des brebis de 2 à 6 ans ou des mâles castrés de plus de 18 mois. Sylvain Broueilh, le président de l'ODG, élève 220 moutons de race barégeoise dans son Gaec de Luz-Saint-Sauveur. Les animaux sont élevés sur des prairies entre 700 et 1 400 m d'altitude. L'élevage a lieu en bergerie à la saison froide et le troupeau effectue une transhumance vers les montagnes à l'approche de l'été. Un complément de céréales est apporté l'hiver. La qualité de la viande permet aux éleveurs d'obtenir un prix supérieur aux cours. Pourtant, le rayonnement de



Sylvain Broueilh, président de l'ODG.

L'AOP ne dépasse pas le cadre des boucheries et restaurants locaux, même si certaines années 20 à 40 animaux sont expédiés vers Rungis. « En 2013, notre abattoir a été détruit par une crue, explique Sylvain Broueilh. Il vient

seulement d'être reconstruit grâce à un investissement de 1,5 M€ du syndicat des 15 communes locales. » Avec ce nouvel outil essentiel à la filière, les éleveurs de l'AOP peuvent rêver à un avenir plus radieux.



Poulets de race noire d'Astarac-Bigorre.



Florian Galau, producteur d'agneaux des Pyrénées.

convertissant l'exploitation de son père, la Ferme des frênes, à Puydarrieux. Elle y détient 45 truies reproductrices et élève près de 300 porcs par an. Sa ferme de 60 ha consacre près de 25 ha à la culture de céréales à paille ; ce qui est insuffisant pour subvenir aux besoins d'un tel élevage. La Ferme des frênes est ainsi contrainte d'acquérir des céréales à l'extérieur. La surface restante de l'exploitation est constituée de prairies, appelées « *parcours* ». Le cahier des charges de l'AOP exige un maximum de 20 porcs/ha de prairie d'herbe agréée. Mais dans la réalité, la densité moyenne

n'excède pas 9 porcs/ha. Ces parcours doivent être protégés du vent par des plantations d'arbres et sont entourés de clôtures de protection électriques, à la fois pour maintenir les animaux dans l'exploitation et pour décourager l'approche de sangliers qui pourraient être porteurs de la peste porcine. Les truies peuvent s'ébattre en liberté sur les parcours jusqu'à la mise bas qui a lieu dans des bâtiments. Après le sevrage des porcelets, à l'âge de 1 mois, les truies retrouvent la liberté. Les porcelets devront pour leur part atteindre l'âge de 4 mois pour aller gambader

dans les prairies. Le cahier des charges impose le recours à l'insémination artificielle. Chaque animal porte sa vie durant une boule d'oreille électronique qui détient toutes les informations le concernant. Elle permet notamment d'effectuer les croisements en évitant tout risque de consanguinité. L'élevage des porcs charcutiers dure de 12 à 14 mois. L'animal peut alors peser un poids vif pouvant aller jusqu'à 180 kg, ce qui représente 130 kg de poids de carcasse. Cet élevage n'est rendu possible que par la constitution d'une filière solide. La Sica qui rachète les ●●●



**Entrez
en connexion
avec votre écosystème,
votre technologie,
votre marché**

KONNECT'AGRO



Depuis l'achat des matières premières et marchandises jusqu'à l'expédition des produits finis, Konnect'Agro assure pleinement son rôle : **gestion, exploitation et pilotage de l'ensemble de votre activité.**

Du produit brut au client
**LOGICIEL DÉDIÉ
À LA FILIÈRE
AGROALIMENTAIRE**



AKANEA

www.akanea.com

+33 (0)9.72.72.23.62

●●● porcs noirs aux éleveurs leur garantit une marge de 150 €/animal. Globalement le cahier des charges est très contraignant quant à la conduite de l'élevage et à l'alimentation. Il veille aussi à conserver le caractère artisanal de l'exploitation en limitant la capacité de chaque éleveur à 50 truies et 400 porcs abattus annuellement.

Si l'élevage de porcs noirs de Bigorre constitue l'activité principale de Sophie Deffis et de son mari, l'agricultrice a développé parallèlement, il y a quelques années, la production de la noire d'Astarac-Bigorre. Il s'agit d'une volaille locale qui, elle aussi, a failli disparaître avant d'être relancée. Sophie a commencé cette activité à titre personnel, par passion, en recueillant quelques spécimens. Elle s'est par la suite investie dans la production afin de pouvoir dégager un revenu supplémentaire. Une filière a également été organisée. Elle réunit 21 éleveurs répartis entre le Gers et les Hautes-Pyrénées.

L'Astarac est une race gasconne à croissance lente, ce qui explique qu'elle soit tombée dans l'oubli. Sophie élève ses animaux au minimum durant 150 jours, offrant ainsi une viande moelleuse et persillée. Les volailles croissent en liberté dans de vastes enclos aménagés autour du poulailler. Chaque poule ou poulet bénéficie d'un espace de 2 m².

Trois fois dans l'année, elle démarre un millier de poussins issus du couvoir de l'association des éleveurs, qui lui permet de mettre sur le marché 1 500 volailles/an. Tous les mâles sont chaponnés. Au moment des fêtes, ils peuvent être vendus comme chapons après 220 jours d'élevage. Le restant de l'année, ils sont commercialisés comme poulets avec un

HaPy Saveurs, une marque locale

Depuis 2015, le département s'est doté d'une marque locale, HaPy Saveurs, qui met en valeur les produits emblématiques des Hautes-Pyrénées dans la filière alimentaire et agroalimentaire. Elle met en lumière le territoire, du producteur au consommateur, et valorise l'approvisionnement local chez les restaurateurs, les artisans et les grandes surfaces.

élevage normal. Les femelles sont mises sur le marché sous forme de poulettes, poules ou poulardes.

LES VACHES PYRÉNÉENNES

La noire d'Astarac-Bigorre reste un produit de niche. Seulement 22 000 poules et poulets sont abattus chaque année. Amélie Menvielle s'est également lancée dans cette activité en reprenant l'exploitation de son père il y a six ans. Cette ancienne ingénieure dans le BTP, qui exerçait à Toulouse, a ainsi décidé de changer de vie pour créer avec un associé le Gaec des Deux caps, à Gardères.

En reprenant les 85 ha de terres qui appartenaient à son père, elle a mis un terme à l'exploitation laitière pour entreprendre des activités agricoles diversifiées qui pourraient

être adaptées à la vente directe. Mais son activité principale demeure l'élevage de vache gasconne. Elle conduit un troupeau de 80 têtes dont 35 mères. 35 ha de prairies ont été plantés à cette fin. Après un passage à l'abattoir, les animaux reviennent à la ferme qui possède un laboratoire de découpe alimentant la boutique qui commercialise toute la production. « *En revenant ici, je souhaitais faire de la vente directe, être en contact avec le consommateur et sortir du système industriel* », confie Amélie Menvielle.

Le choix de la Gasconne des Pyrénées est lié à l'évolution de la conduite de la ferme. D'abord, ce bovin représente une race rustique qui demande peu de soin, vèle sans aide et valorise l'herbe. De fait, l'agricultrice et son associé peuvent mener à bien leurs autres activités. Enfin, si les carcasses des animaux ne dépassent pas 400 kg, ce n'est pas un problème dans le cadre d'une vente directe où les petits morceaux se vendent mieux. Il faut aussi préciser qu'au niveau national, la viande gasconne bénéficie d'un Label rouge qui s'est scindé récemment en deux parties, l'une pour le bœuf, « *Le vrai bœuf!* » et l'autre pour les vaches et génisses, « *Laissez vous fondre!* ». Les Hautes-Pyrénées abritent aussi des races à faible effectif, comme la Gasconne aréolée ou mirandaise, dont il ne subsiste que 1 400 têtes dans des zones proches du Gers ou de l'Ariège. Par ailleurs, on peut citer la Casta, également appelée l'Aure-et-Saint-Girons, vache purement pyrénéenne dont il ne subsisterait que 400 individus.

La Lourdaise est purement identifiée au département. Elle en fait même la fierté. Et pourtant, elle aussi a failli tomber dans les

Les vins au nord

L'extrême nord du département couvre une petite partie des AOP madiran et pacherenc du Vic-Bilh. Même si ces deux AOP sont partagées avec le Gers et les Pyrénées-Atlantiques, les vigneron installés dans les Hautes-Pyrénées ont du talent. L'un d'eux, Nicolas Tortique, qui exploite le domaine Les Pyrénéales, à Madiran, vient d'obtenir une médaille d'or pour sa cuvée 3298 de pacherenc du Vic Bilh moelleux, à l'occasion du dernier salon de l'agriculture.

Il possède ainsi 10 ha plantés en gros et petit manseng pour les blancs, ainsi qu'en tannat et cabernet franc pour les rouges. Ses cuvées constituent un véritable hommage au massif montagneux, puisqu'elles sont baptisées avec des chiffres qui indiquent l'altitude d'un sommet. La cuvée lauréate, 3298, correspond à l'altitude du sommet français de la chaîne, le pic de Vignemale.



Nicolas Tortique.



Amélie Menvielle, éleveuse de vaches gasconnes.

oublies de l'histoire agricole. En effet, en 1975, uniquement 11 vaches et un taureau subsistaient.

De son côté, Jean-Paul Viau, éleveur et figure locale, explique que sa famille a toujours été fidèle à cette race mixte : « Elle produit des veaux qui, à trois mois, peuvent partir en boucherie. Son lait présente un taux de matière grasse étonnant et sa viande fond dans la bouche comme du foie gras poêlé. »

LA MONTAGNE, LE ROYAUME DE L'OVIN

Au-delà de Bagnères-de-Bigorre, lorsqu'on se dirige vers les montagnes, les vaches cèdent progressivement la place aux ovins. Dans cette région, l'élevage de ces derniers est étroitement lié à l'estive.

À Agos-Vidalos, Florian Galau fait partie des 170 producteurs impliqués dans la démarche de l'IGP agneau des Pyrénées. Florian travaille aussi avec le cahier des charges du Label rouge mis en place dès 1992. Après avoir obtenu un diplôme d'ingénieur agricole, cet éleveur aujourd'hui âgé de 30 ans a pris la succession de son père à la tête de cet élevage en 2020. Il s'apprête désormais à centraliser sur un même lieu les trois bâtiments dont il dispose et qui abritent ses 320 brebis barégeoises. Chaque année, il commercialise près de 400 agneaux labellisés.

Il possède 25 ha de prairies pour alimenter son troupeau en herbe et en foin. Du 1^{er} juin à la fin de septembre, le troupeau est conduit en estive où il est laissé en totale liberté. Lorsqu'il redescend, les animaux profitent des prairies avant d'être rentrés en bergerie au moment des premiers agnelages. Le système de l'estive ne permet pas en effet de produire de la viande pour Pâques. Il faut envoyer les brebis en montagne sans agneau. De la sorte,

les mises bas ont lieu à partir du 15 octobre. Comme il faut environ trois mois pour mener les agneaux à 35 kg pour les femelles et 40 kg pour les mâles, la production bouchère est concentrée au début de l'année.

Florian Galau vend la totalité de ses animaux à la coopérative. L'IGP et le label lui garantissent une meilleure valorisation. En effet, à l'abattoir, lorsque les carcasses sont notées selon la classification EUROPA, il est assuré d'un classement minimal R3.

LE HARICOT TARBAIS

On peut aussi dénicher dans ce département des productions végétales atypiques. Le haricot tarbais s'affirme comme la plus emblématique d'entre elles avec son Label rouge et son IGP. Dans cette filière, 60 producteurs sont impliqués dont une quinzaine d'indépendants



Maryline Armanelli, productrice d'oignons doux de Trébons.



Jean-Luc Laffonta, producteur de haricots tarbais à Larreule.

qui ont un centre de tri et de conditionnement en commun. Traditionnellement, ce haricot est planté entre les rangs de maïs et se sert de la plante comme tuteur. Cette méthode présente l'avantage d'éviter au cultivateur de planter des piquets comme le font certains acteurs. « En outre, précise Jean-Luc Laffonta, producteur à Larreule et président des opérateurs indépendants, il y a une symbiose entre les deux plantes. Le haricot apporte de l'azote au maïs et le maïs protège le haricot des maladies. » Il faut cependant considérer que, dans ce cas, les rendements de maïs sont très faibles et que le haricot est plus dur à récolter que sur piquet. Mais dans les deux cas la récolte (de 800 kg à 2 tonnes/ha) n'est pas mécanisable ; ce qui contraint les producteurs à recourir à une main-d'œuvre importante entre octobre et novembre. Jean-Luc Laffonta commercialise en vente directe au consommateur au prix de 14 €/kg. « C'est en effet trois fois plus cher que de la moquette vendéenne récoltée à la moissonneuse-batteuse, reconnaît-il. Mais c'est un produit de très grande qualité, réputé pour sa digestibilité liée à une peau très fine. »

Autre production maraîchère locale, l'oignon doux de Trébons est cultivé par une dizaine de producteurs dans la vallée de l'Adour. Une indication géographique protégée est à l'étude, pour protéger l'appellation. La récolte de cet oignon à la pousse peu homogène n'est pas mécanisable et requiert beaucoup de main-d'œuvre. Pourtant, il est très prisé localement. Peu lacrymogène, doux, sucré, facile à cuisiner, et disponible sous différentes formes en toutes saisons, il est utilisé et mis en valeur dans de nombreux plats locaux, soit sec, soit en cebar (repousse), soit en confit. Ce petit légume original et plein de caractère symbolise bien la diversité du terroir pyrénéen.



Le comté, chouchou des Français

Indissociable du patrimoine culinaire français, le comté s'impose comme l'un des fromages les plus consommés dans l'Hexagone. Un produit phare qui n'a pas pris une ride et dont l'Appellation d'origine contrôlée (AOP) a fêté ses 65 ans au mois de juillet.

En France, 62 % de la population consomme quotidiennement du fromage. Roquefort, camembert de Normandie et bien évidemment comté, ces produits laitiers ont tous été certifiés par une Appellation d'origine contrôlée (AOC), puis une Appellation d'origine protégée (AOP). Connue pour sa richesse aromatique, le fromage jurassien est né au royaume du ski de fond. Avec une zone de production qui s'étend sur les départements du Jura, du Doubs et une partie de l'Ain, le terroir de ce fromage français connaît des saisons marquées. Entre 200 et 1 500 m d'altitude, les hivers sont rudes et les printemps riches d'une grande diversité de fleurs. À l'arrivée des beaux jours, les vaches de races montbéliarde et simmental rejoignent alors les alpages et participent au maintien de la biodiversité de ceux-ci.

Aujourd'hui, environ 2 400 fermes produisent chaque année en moyenne 327 000 litres de lait par exploitation destinés au comté. Un chiffre colossal mais qui reste à nuancer. En effet, pour produire une meule de 40 kg environ, 400 litres de lait de vache sont nécessaires. Par ailleurs, pour répondre aux critères de l'AOP, les exploitations de comté sont

soumises à un cahier des charges rigoureux : alimentation naturelle, production et transformation locales. « *Un modèle exemplaire* », salué par le ministre de l'Agriculture Marc Fesneau, qui permet de garantir la qualité de ce fromage dont le goût évolue au fil des mois. Devant être travaillé dans les 24 h après la traite, le lait arrive chaque jour dans l'une des 14 fruitières où le fromage est élaboré artisanalement selon une méthode ancestrale. Ce fromage à pâte pressée et cuite, de 55 à 75 cm de diamètre, se dirige ensuite vers l'une des 14 caves d'affinage, où chaque meule doit passer au minimum quatre mois. Cet affinage peut même s'étendre jusqu'à 24 mois, pour offrir au comté toutes ses saveurs. Riche en protéines, calcium et vitamines, ce fromage est fabriqué sans aucun additif ni colorant. Un aliment contrôlé à chaque étape de fabrication, pour en faire un produit d'exception. En outre, la filière du massif jurassien a inauguré, le 2 décembre 2022, la Maison du comté. Un espace de découverte pensé pour faire rayonner le comté français et ravir le palais des gourmets.



Le vin qui lui va bien...

La richesse aromatique du comté peut aisément s'encanailler d'un vin de l'AOP bergerac. Cette appellation, qui souffre parfois d'un déficit d'image, propose quelques pépites, et notamment le Tradition Rouge 2019 du Château de la Jaubertie. Proposant un nez puissant et une bouche ample, ses notes d'épices percutent le Comté.

Lise Gaeta

L'églefin, un poisson fin et délicat



© La cabane Quarterria

Poisson blanc à chair délicate, l'églefin – ou aiglefin – aspire à se faire connaître tant pour ses propriétés gustatives que pour ses bienfaits sur la santé. Utilisable sous différentes formes, il est devenu la coqueluche des Anglais dans sa version fumée.

Cousin peu connu du cabillaud, l'églefin (ou aiglefin) est un poisson des profondeurs. Amateur de fonds sableux, il est présent en mer du Nord, dans la Manche et l'océan Atlantique. Cet animal, décrit comme « *intelligent et curieux* », se nourrit de crustacés, de mollusques ou encore de petits poissons. Facilement reconnaissable avec une tache noire située au-dessus de sa nageoire pectorale et un petit barbillon sur la mâchoire inférieure, il mesure généralement entre 35 et 45 cm de long. Il est particulièrement apprécié au nord de l'Europe comme en Norvège où il était autrefois réservé aux grandes occasions. L'églefin fait partie des poissons maigres, En effet, sa chair fine et délicate offre de nombreux atouts. Tout d'abord, il est peu calorique et présente une forte teneur en iode, un micronutriment qui aide à la sécrétion d'hormones essentielles à la croissance et au développement du corps. Ce poisson contient par ailleurs du sélénium et des vitamines B, qui contribuent au bon fonctionnement de l'organisme et à sa santé. En outre, sa chair blanche et dépourvue d'arêtes en fait un poisson apprécié des enfants. Au four, à la

poêle, grillé, sauté, poché, à la vapeur ou en papillote, l'églefin se prête à toutes les préparations. Sa chair fragile peut remplacer le cabillaud à condition de la cuire avec délicatesse. L'églefin peut se consommer frais ou fumé, et prend alors le nom de Haddock. Très apprécié outre-Manche, il est l'ingrédient principal du célèbre *fish and chips*, spécialité des Anglo-Saxons. Si les Britanniques sont les premiers à pêcher cette espèce avec « 28 766 tonnes sur 48 825 tonnes au total par an », explique *Saveurs Magazine*, il ne s'en vend que « 1 500 tonnes » chaque année en France, contre « 16 000 tonnes de Cabillaud ». Habituellement, ce poisson est pêché à la ligne ou au filet, mais il peut également être capturé avec des sennes danoises, des chaluts ou encore des palangres. Tandis qu'il fait l'objet de mesures de conservation, afin de ne pas épuiser les réserves halieutiques, sa taille minimale de capture est de 30 cm. Certaines pêcheries spécialisées dans le cabillaud et l'églefin revendiquent aujourd'hui un label de pêche durable MSC, grâce à des captures raisonnées et une surveillance annuelle des populations de poissons.

Lise Gaeta

Le vin qui lui va bien...



L'églefin s'accordera parfaitement avec un vin minéral et frais comme le chablis. Le millésime 2018 Les Vénérables de La Chablisienne délivre des notes de fruits blancs et une touche de boisé légèrement vanillé, pouvant accompagner ce poisson à chair blanche... notamment lorsqu'il est cuisiné fumé. Par ailleurs, ce chablis élevé en cuve et en fûts offre une mise en bouche saline et une belle structure.



La pistache, de l'apéritif aux desserts

© AkirEVara / Pixabay

Originaire des plateaux du Moyen-Orient, la pistache est un fruit sec à coque. Particulièrement appréciée à l'apéritif, cette graine de couleur verte est également présente dans de nombreux mets sucrés.

Associée aux moments de partage et au grignotage, la pistache a également su conquérir le cœur des pâtisseries. Les professionnels la mettent à l'honneur dans diverses préparations en pâte, en crème ou même torréfiée. Néanmoins, son goût subtil reste méconnu de nombreux consommateurs car trop souvent caché par des arômes censés le renforcer. Tout comme l'amande, après avoir été récoltée, lavée et séchée, la pistache se consomme crue ou grillée. En cuisine on peut l'incorporer aux sauces, aux farces, aux terrines ou aux pâtés. Aujourd'hui, l'essentiel de la production de pistache provient d'Iran, des États-Unis ou de Turquie. Chaque année la France en importe « 10 000 tonnes », indique le syndicat Pistache en Provence. En effet, s'il est issu des hauts plateaux orientaux, le pistachier (*Pistacia vera L.*) de la famille des Anacardiaceae a été introduit sur le pourtour méditerranéen à l'époque romaine. « Trois grandes périodes marquent le développement de la pistache en Europe : lors des Invasions arabes, en Espagne notamment ; lors des Croisades ; et durant le XVIII^e siècle », témoigne le syndicat Pistache en Provence. Au début du XX^e siècle, la pistache était encore

cultivée dans le sud de la France avant que les pistachiers ne tombent totalement en désuétude. Pour sauver cette production, des agriculteurs passionnés – comme ceux du syndicat Pistache en Provence – relancent cette culture pour la promouvoir et la défendre. Lorsque l'on pense aux fruits à coque hexagonaux, la noix, la noisette ou l'amande sont les premières à nous venir à l'esprit.

Pourtant, la pistache est tout aussi enracinée dans les terres provençales. Les 13 desserts et le nougat en sont la preuve. D'anciennes recettes témoignent ainsi de son utilisation et de sa production locale. À présent, le syndicat Pistache en Provence vante les mérites de « l'un des fruits à coque les moins caloriques » et compte bien reconquérir le cœur des Français avec ce produit local et de qualité. Riche en bonnes graisses, source de protéines, de sucre, de fibres et d'antioxydants, la pistache pourrait même aider à « lutter contre le stress en raison de sa forte teneur en magnésium ». Malgré une teneur en matières grasses de 50 %, cet aliment reste plébiscité par les sportifs grâce à ses atouts nutritionnels et 25 % de protéines.

Lise Gaeta



Le vin qui lui va bien...

À l'heure de l'apéritif, la pistache consommée brute se marie avec un vin blanc prononcé et rond. Pour ce fruit sec, le premier millésime du Clos de Caille (côtes-de-provence 2021) peut être un accord idoine. Ce vin 100 % rolle à la robe jaune or – issu d'un terroir argilo-calcaire – laisse une bouche ample et complexe ainsi que des notes de poires et de crème pâtissière.

*Le Beaujolais Nouveau
le plus tôt de France*

Réservez votre soirée du
15 novembre 21h au 16 novembre 2h

Bât E5 - Marché de Rungis




upsg
Union des professionnels
du secteur Gastronomie

 **RUNGIS**
MARCHÉ INTERNATIONAL


Strategie Gourmet
ANIMATIONS DU MARCHÉ DE RUNGIS

La caille de chair

Presque confidentiel, l'élevage de cailles (appelé coturniculture) est également une activité relativement récente en France. Les cailles sont élevées à la fois pour la chair, pour les œufs, et pour le gibier.

L'élevage de cailles de chair, l'une des plus petites volailles de la « basse-cour » est une filière presque confidentielle en France. Cette activité pèse moins de 0,04 % de l'ensemble des élevages de volailles de chair. La France est toutefois le deuxième producteur européen de cailles, derrière l'Espagne. Quelques dizaines de producteurs se sont spécialisées dans la production de ce gallinacé au goût recherché. La principale espèce élevée dans l'Hexagone est la caille du Japon (*Coturnix japonica*), une espèce introduite en France au début des années 1960. On estime qu'il y a un peu plus de 200 élevages en France qui élèvent environ 400 000 cailles pondeuses pour produire 83 millions d'œufs, tandis que 38 millions de cailles sont élevées pour leur viande. Comme pour l'ensemble des élevages de volailles, la sensibilité au bien-être animal est importante.

Ainsi, depuis 2012, les cages « conventionnelles » sont interdites en Europe pour les cailles pondeuses. Elles sont remplacées par des cages « aménagées » avec perchoir et grattoir. Et l'élevage de cailles pour la chair se fait au sol. Par ailleurs, les signes de qualité se multiplient. Il existe ainsi deux Labels rouges : caille fermière élevée en plein air, et caille jaune fermière élevée en plein air. La production de cailles Label rouge était de 2,8 millions de têtes en 2020. Les cailles fermières Label rouge sont abattues à 42 jours au minimum (contre 30 jours en élevage traditionnel). Il existe aussi deux Indications Géographiques Protégées : la caille de Challans IGP et la caille jaune des Landes. Ces deux filières revendiquent un souci constant du bien-être des oiseaux, ainsi qu'un haut degré de qualité des produits. Ainsi, la filière landaise mise sur « un élevage en liberté, sans clôture, au cœur du massif forestier des Landes ». La caille fermière a un poids moyen de 160 à 200 g.



La caille est appréciée toute l'année, mais on constate un pic de consommation au moment des fêtes.

L'alimentation de la caille est à 70 % au minimum à base de céréales (maïs et blé). Une petite filière bio est également en train de se mettre en place.

Si, grâce à une production sous volière (la volière a une superficie de 100 m² au minimum et une hauteur au moins égale à 2 m en élevage traditionnel), le consommateur peut trouver de la caille toute l'année, elle reste un produit festif et sa consommation connaît un pic au moment des fêtes de fin d'année. À titre d'exemple, l'une des plus grosses entreprises françaises annonce abattre 350 000 cailles par semaine en moyenne, la cadence passe à 250 000 par jour avant Noël. Les cailles sont principalement élevées dans deux territoires, les Pays de la Loire (41 % de la production nationale) et les Landes.

À côté de l'élevage de cailles de chair, il existe aussi une filière d'élevage pour la chasse. Mais c'est une autre espèce, la caille des blés (*Coturnix coturnix*), dont la caille japonaise est la version domestiquée à cet usage. Il s'agit d'une espèce migratrice couramment chassée en Europe. Elles sont

vendues vivantes à des fédérations de chasse ou des organisations privées en vue du repeuplement du territoire de chasse. Des lâchers sont effectués dans les pays où cette pratique est autorisée afin de compléter les populations naturelles de cette espèce. Mais cette pratique doit être strictement encadrée à cause des risques d'hybridation avec la caille sauvage. Suivant les années, la production nationale pour cette catégorie peut se situer entre 5,5 millions de têtes (2021) et 4 millions de têtes (2022).

Olivier Masbou

En chiffres

- Environ 200 élevages
- 400 000 cailles pondeuses
- Plus de 80 millions d'œufs
- 38 millions de cailles de chair



1
DECROIX
**Un cognac pas
comme les autres**

Jean-François Decroix est le précurseur et le « pape » des cognacs biologiques. Des cognacs pas comme les autres, issus de vignes cultivées sans engrais ni pesticides, sans ajout de sucre, ni de caramel, ni de solution boisée. « *C'est le vieillissement en fût net et les réductions lentes qui lui confèrent sa douceur naturelle* », commente le producteur. « *Bluffé* » par la qualité de ce produit très original, Yann Berson, le patron de Disperé, a particulièrement à cœur de le faire connaître, comme le reste de spiritueux biologiques de la gamme « *Vivant* » (whiskies, rhums, gin, etc.) portée par David Mimoun.

Disperé bio

2
SALAISONS
**La Coppa
made in France**

Originaire du nord de l'Italie et de Corse, la Coppa est aujourd'hui appréciée bien au-delà. Élaborée à partir du muscle cervical de porc – l'échine –, c'est devenu un standard de l'apéritif, grâce à un bon équilibre entre le moelleux du maigre et le goût savoureux du gras. La société rhônalpine Drôme-Ardèche-Tradition vient d'en sortir sa version. Produite sous la marque Drôme Salaisons-Jules Courtial, elle est produite artisanalement à partir de viande de porc française (VPF), sans colorant ni polyphosphates et conditionnée 550 g environ. Date de durabilité minimale : 60 jours.

Secteur de la gastronomie

3
PRODUITS TRIPIERS
**Osez
les cuisinés**

Alors que « Novembre, mois des produits tripiers » se prépare, la Maison Cathelin propose une gamme de plats cuisinés à base de produits tripiers confectionnés en Normandie en partenariat avec Espace culinaire, une entreprise située à Flers (61). La gamme « Les cuisinés » du marché recouvre de nombreuses recettes à base de produits tripiers : la tête de veau, les tripes de bœuf au piment ou encore les efflochés de joue de bœuf. Ainsi préparés, les abats deviennent accessibles pour le plus grand nombre. Un moyen également de rajeunir le public de ces produits.

Cathelin

4
LÉGUMES SECS
**Un « Haricot
de Soissons » IGP**

Le « Haricot de Soissons », célèbre légumineuse picarde, est officiellement reconnu en Indication géographique protégée (IGP) depuis juin dernier. Les étapes de production allant du semis au battage doivent être réalisées dans l'aire géographique dont le cœur est à Soissons (Aisne) mais s'étend sur plusieurs communes alentour, dans un environnement de plaines et de vallées. On reconnaît le « Haricot de Soissons » (variété *Phaseolus coccineus*) à son gros-grain en forme de rein et sa couleur blanche ou ivoire. La reconnaissance est une récompense pour la Coopérative agricole du haricot de Soissons qui rassemble l'immense majorité de cette production d'exception.

Secteur des fruits et légumes

Poke bowl

Le retour à la raison



© Yoav Aziz - Unsplash

La recette hawaïenne du poke bowl a conquis les Français en quête de nouveautés saines et exotiques. Un phénomène sur lequel ont surfé restaurateurs et fournisseurs. Quelques années plus tard, la vague semble retomber et le marché se rationalise.

Apparu en France en 2016, le poke bowl est, à l'origine, un plat simple, sain et rapide à consommer en provenance d'Hawaï où les surfeurs le dégustent les pieds dans le sable en attendant les vagues. Ce repas fruste, composé de riz vinaigré, de poisson cru et de fruits ou de légumes est arrivé dans l'Hexagone auréolé d'une image *healthy* et d'une esthétique colorée prometteuse de succès sur les réseaux sociaux.

Première à avoir importé ce concept en France, l'enseigne Pokawa (voir encadré) a constitué la locomotive d'un engouement remarquable, boosté par la crise sanitaire de la Covid. Dès son apparition en France, le poke bowl a donc d'abord fait les beaux jours de nouvelles enseignes spécialisées comme Pokawa, Hawaïan Poke, Poke Bar... pour atterrir ensuite sur la table des restaurateurs généralistes déjà en place. Le blog de la Maison Le Delas à Rungis a d'ailleurs accordé un article très complet en 2021 à ce sujet, avec sept recettes de Bowl créatives et inédites à la clé, de quoi inspirer nombre de ses clients. « C'était une aubaine pour beaucoup », explique Alexis Thiebaut, influenceur culinaire et



Alexis Thiebaut, influenceur culinaire chez Pokeshop :
« Le poke bowl convient au plus grand nombre. »

ancien journaliste à Radio France, créateur du Paris d'Alexis, un compte Instagram à presque 300 000 followers. « Pas besoin d'être un professionnel de la restauration pour vendre des poke bowls. Ce plat, vendu froid, ne nécessite quasiment aucune préparation culinaire, c'est finalement seulement de l'assemblage. » De plus, le poke bowl a été adouci par les nutritionnistes,

il est « sain et équilibré » et « peut convenir à un large public, femmes, hommes, enfants, et à ceux qui ne souhaitent pas manger de viande », reprend Alexis Thiebaut. Ce plat universel, en somme, mettrait tout le monde d'accord, ou presque. Selon une étude publiée par Deliveroo à la fin 2022, le poke bowl se classe à la 5^e marche du podium des 10 plats les plus consommés en livraison dans le monde, il est aussi 5^e des plats les plus tendance en France, derrière tout de même l'œuf mayonnaise, qui opère une incroyable remontada depuis le retour en grâce des Bouillons, ces restaurants qui proposent une cuisine familiale traditionnelle à prix serrés.

Derrière le nom de poke bowl se cachent d'autres déclinaisons de bowl, une sorte de segmentation pas toujours évidente à décoder. Parmi les plus courantes, le buddha bowl, version végétarienne, qui fait la part belle aux légumes crus, cuits, marinés ou rôtis, mais également aux féculents, aux légumineuses et aux céréales. Le smoothie bowl, la version sucrée, propose des fruits coupés avec des céréales et des graines, parfois du fromage blanc, et enfin, plus éloigné de la version originelle d'Hawaï, le barbecue bowl, avec de la

viande ou du poisson mariné, grillés puis émincés. Néanmoins, les ventes sont en perte de vitesse. En témoigne la fermeture de nombreux points de vente. Alors, cette déferlante qui a submergé la France et même le monde serait-elle en train de se rationaliser ? Le poke bowl a-t-il vraiment trouvé sa place dans nos habitudes alimentaires ou la mode est-elle en train de faire long feu ? « *Aujourd'hui en 2023, il semblerait que la bulle de mode pour les poke bowls ait suivi celle des bars à pâtes. Il y a comme une overdose, et trop de restaurants pour la demande. Beaucoup ferment leurs portes et seuls ceux qui ont commencé tôt, avec un concept et un marketing solide s'en sortent bien, parce qu'il y aura toujours des clients, mais pas assez pour faire vivre un grand nombre d'acteurs* », assure Alexis Thiebaut. Selon lui, le phénomène poke bowl est supplanté par une autre mode, le bubble tea, venu du Japon, promis à un destin similaire.

Mais parce qu'aujourd'hui, il faut continuer de compter avec toutes les influences et l'appétit des Français pour les découvertes gustatives, le poke bowl poursuit quand même sa route dans le petit monde de la restauration rapide en France. Le modèle évolue et certains professionnels de la restauration rapide continuent à miser sur le concept du « bol repas », mais en l'adaptant à notre climat hexagonal, pas tout à fait aussi clément que celui d'Hawaï, avec une proposition de recettes tout aussi équilibrées et saines, mais chaudes et gourmandes. On peut citer par exemple la nouvelle enseigne Ral'Bol dans le 9^e arrondissement de Paris, qui renouvelle le bol grâce à une cuisine du jour faite maison, simple et accessible avec des recettes comme le poulet curry coco, le mafé, le rougail saucisse... Bref un bol d'exotisme pour climats tempérés.

Caroline Maréchal



© Pokawa

Pokawa, le n° 1 en France

C'est au début de l'année 2017 que Maxime Buhler et Samuel Carré lancent le premier poke bowl en France via Internet, à partir d'une petite cuisine en région parisienne. D'abord exclusivement en livraison les poke bowls venus d'Hawaï de Pokawa vont rapidement rencontrer leur public sur les réseaux sociaux. Les deux fondateurs vont alors ouvrir leurs premiers restaurants parisiens. Début de l'histoire... pour arriver à la fin 2022 au prix Lauréat des révélations de la franchise avec 77 restaurants en France et à l'étranger (dont la moitié en franchise), et une centaine prévue pour 2024. La recette de leur succès, des recettes colorées, attractives et innovantes, renouvelées à un rythme tourbillonnant, et une communication redoutablement efficace relayée notamment sur Instagram où l'enseigne compte plus de 200 000 followers, faisant d'elle « *la chaîne de Poke la plus suivie sur Instagram* ». Et même si les patrons de Pokawa sont aujourd'hui très discrets dans la presse, l'entrée du fonds Vendis Capital en 2020 a depuis confirmé l'ambition internationale de cette chaîne de restauration rapide à succès qui, selon nos confrères de snacking.fr, ambitionne de devenir pas moins que « *la référence healthy food dans le monde* ».



©Photos: Le Delas

Des recettes innovantes et créatives sont proposées sur le blog de Le Delas.

Chariots et transpalettes

Nouvelles énergies, nouvelles fonctions

Alors que le passage des batteries plomb aux batteries lithium-ion se poursuit, les modèles de transpalettes, gerbeurs et élévateurs s'adaptent aux besoins des grossistes, des transporteurs et des entrepôts, grâce à des spécificités et des options intelligentes.

Le marché de la manutention évolue à grande vitesse, tant en termes de sources d'énergie que de fonctionnalités. C'est le constat qui ressort des nouveaux transpalettes, gerbeurs et autres chariots élévateurs présentés récemment, notamment à l'occasion des salons CFIA de Rennes (destiné à l'industrie agroalimentaire), et SITL (semaine de l'innovation, du transport et de la logistique) de Paris, tourné vers les métiers du transport et de la logistique, qui se sont tous les deux déroulés en mars dernier.

Le changement le plus flagrant est la diversification des modes de recharge. Les chariots électriques – qui supplantent désormais les véhicules thermiques – sont maintenant de plus en plus couramment équipés de batteries lithium-ion, au coût d'acquisition plus élevé qu'une batterie normale, mais dont le prix a beaucoup baissé ces dernières années. Ces batteries à base de lithium-fer-phosphate, dites LFP, présentent l'avantage d'une efficacité optimale quelles que soient les températures d'utilisation, y compris en chambre froide. La batterie lithium-ion permet d'utiliser un chariot de manière flexible, 24 heures sur 24, sans avoir à changer la batterie, avec une réduction de la consommation allant jusqu'à 30 % par rapport aux batteries plomb.

DES TRANSPALETTES PLUS EFFICACES

Produit star de la gamme Jungheinrich auprès des grossistes et transporteurs, le transpalette EJE 116 est désormais vendu dans 80 % des cas équipé d'une batterie lithium-ion, précisément chez le fabricant implanté sur le MIN de Rungis. Ce modèle est très adapté pour la livraison du dernier kilomètre, car la compacité de son châssis notamment lui permet de manœuvrer plus facilement sur hayons et de transporter une charge plus conséquente. Le



Dernier-né de la gamme de Still, le chariot frontal électrique RXE 10-16C est livrable avec l'option Li-Ion Ready.

modèle bénéficie de la certification Piek attestant que l'engin est silencieux. Il a été doté d'un Pack Silence, une technologie développée par Jungheinrich qui permet de réduire les nuisances sonores du chariot en les abaissant jusqu'à 56 dB (sans dépasser les 59 dB). Le dernier transpalette électrique de Fenwick, le T14-T20, est également disponible en version lithium-ion (en option), comme les autres chariots de la gamme. Conçu avec un châssis particulièrement étroit – à peine plus large qu'une palette, le modèle est associé à une direction électrique précise qui permet des transferts même dans les espaces exigus. Le poste de conduite suspendu, complètement isolé du châssis, absorbe de nombreuses vibrations lorsque les sols sont irréguliers. La position haute sécurise également les manœuvres. Les transpalettes T14 S, T20 - T25 S/SF proposent en fonction des modèles des capacités résiduelles maximales de 1 400, 2 000 et

2 500 kilogrammes. À noter que Fenwick-Linde produit en Allemagne ses propres batteries Lithium-ion 48 V et 90V et propose ainsi une large gamme de batteries de chargeurs pour ses chariots électriques, soit au total 25 capacités de 24 V à 90 V, adaptées à chaque utilisation.

De son côté, le constructeur Hyundai met en avant son petit transpalette électrique « chauffeurs » 15 EPML, amené à remplacer les transpalettes manuels dans le cadre de la sécurité au travail. Doté de batteries lithium 48V-20Ah, il a une capacité de 1,5 tonne et un rayon de braquage de 1 424 mm. La machine est équipée d'une lithium-ion amovible batterie (48 Volts / 20 Ah) et est fournie avec une station de charge lithium-ion. Le retrait de la batterie se fait par le haut pour faciliter son remplacement.

Pour remplacer l'Agile, transpalette semi-électrique combinant fonctions manuelles et

électriques, Pramac a pour sa part lancé l'année dernière l'Agile EVO, modèle entièrement électrique. L'avantage de ce transpalette, d'une capacité nominale de 1 200 kilos, c'est qu'il peut être monté sur n'importe quel type/taille de fourches pour convenir à différentes applications. Doté d'une batterie lithium-ion facilement démontable, il peut être livré avec deux batteries afin de ne jamais tomber en panne. Deux types de chargeurs sont disponibles (établi ou mural) avec temps de charge standard ou rapide.

DES GERBEURS TOUJOURS PLUS COMPACTS

Les versions lithium sont également devenues un standard en matière de gerbeurs et chariots élévateurs. Dernier-né de la gamme de Still, le chariot frontal électrique RXE 10-16C est livrable avec l'option Li-Ion Ready, comportant un emplacement de charge rapide intégré, une batterie lithium-ion pouvant ainsi être facilement installée ultérieurement. Avec une hauteur et une largeur respectivement d'à peine deux mètres et moins d'un mètre, il constitue une solution pour la manutention de charges jusqu'à 1,6 tonne sans perte d'espaces de stockage et de transport. « *Malgré ses dimensions compactes, le RXE 10-16C peut facilement lever une demi-tonne de marchandises à une hauteur de près de sept mètres. C'est un exploit pour un aussi faible encombrement* », souligne Renaud Formentel, responsable produits frontaux électriques chez Still.

Le nouveau gerbeur d'Hyster, capable d'assurer la manutention de charges jusqu'à 2 tonnes (S2.0SD Hyster) est également compatible lithium-ion : un variateur reconnaît automatiquement la composition chimique de la batterie (lithium-ion ou plomb-acide). Il n'y a donc aucun paramètre à modifier pour permettre la gestion de la batterie. L'engin



Le transpalette EJE 116 de Jungheinrich.

permet de déplacer deux palettes en même temps et de transporter, charger et décharger des palettes gerbées sur deux hauteurs dans une remorque. Il convient particulièrement bien aux activités logistiques, au commerce de détail, à la distribution agroalimentaire et aux applications adjacentes aux quais. Il est aussi adapté aux déplacements sur de longues distances ou au travail sur les quais.

Enfin, le nouveau gerbeur à double plateforme de Yale MS20XD est également proposé avec un éventail d'options et de solutions énergétiques dont les batteries lithium-ion. Polyvalent, il peut être utilisé pour une multitude de tâches en entrepôt, notamment le déchargement et le chargement des camions, le transbordement et le levage ergonomique. « *Ce gerbeur polyvalent est capable de transférer des marchandises directement de la remorque aux premiers niveaux du rayonnage* », explique

Monica Radavelli, product manager warehouse chez Yale.

La nouvelle génération de chariots à mats rétractables de Toyota n'échappe pas à la tendance. La gestion « intelligente » de l'énergie avec le pack intégré des batteries lithium-ion Toyota offre un rendement maximal et une réduction des coûts. Les chariots BT Reflex de la nouvelle série R sont conçus pour la manutention de charges lourdes à très grandes hauteurs, grâce à une grande stabilité et au système TLC (Transitional Lift Control), pour des mouvements de levage et de descente rapides.

BIENTÔT L'HYDROGÈNE ?

Mais la prochaine révolution se prépare peut-être déjà avec l'arrivée des piles à combustibles. À la différence de la batterie lithium-ion, où l'énergie électrique est « simplement » stockée dans la batterie grâce à chaque recharge sur le réseau électrique, l'électricité est apportée par la pile à combustible à partir de l'hydrogène stocké à bord qui alimente une batterie, qui alimente à son tour le moteur électrique. Un procédé qui offre une excellente vitesse de charge et une grande autonomie. Le fabricant Still a annoncé qu'il allait démarrer dès cette année dans son usine de Hambourg la première chaîne de production de piles à combustible 24 volts pour chariots de magasinage, devenant ainsi le premier constructeur du marché européen à proposer des systèmes de piles à combustible entièrement conçus et produits en interne. Cette solution s'adressera en priorité aux flottes importantes, compte tenu des coûts induits. Son déploiement dépendra également de la disponibilité des infrastructures nécessaires pour leur ravitaillement.

B. C.



Les chariots BT Reflex de la nouvelle série R sont conçus pour la manutention de charges lourdes.

Le dernier transpalette électrique de Fenwick, le T14-T20.



Pramac a lancé l'année dernière l'Agile EVO, modèle entièrement électrique.





Maraîchage hors-sol

Culture de minicourgettes
sous serre.

© Philippe Dufour/interfel

L'agriculture à huis clos

L'agriculture hors-sol n'a pas toujours bonne presse. Pourtant, elle a permis, et permet encore, aux productions d'accomplir d'immenses progrès. Les cultures, essentiellement en légumes ou en horticulture, apportent des réponses aux questions du consommateur citoyen : absence de traitements chimiques, proximité...

En France, l'essentiel des cultures sous serres hors-sol est occupé par la tomate, le concombre et dans une moindre mesure la fraise. En 2021, 1 129,4 ha de serres chauffées sont recensés : 89 % des surfaces concernent la production de tomates et 11 % celle de concombres. Les surfaces en serres chauffées ont augmenté de 4,4 % (+ 47,8 ha) par rapport à 2016. On relève de nouvelles installations dans des régions moins traditionnelles pour ce type de culture comme les Hauts-de-France ou la Normandie. D'une manière générale, les surfaces augmentent de façon importante dans tout l'ouest de la France (en moyenne + 9 %), et diminuent dans le Sud (- 5 % en moyenne). Selon le dernier recensement agricole*, 31 % des exploitations légumières disposent de serres ou d'abris hauts. Si cette proportion est en baisse (- 6 %), c'est du fait du recul du nombre de ces exploitations (- 11 %). « *Cependant, la surface moyenne que consacrent*

les exploitations à ce mode de culture est en augmentation (+ 74 % à 1,4 ha par exploitation), en raison de la progression des surfaces concernées (+ 55 %), constate le CTIFL. Si ces dernières ne représentent que 5 % de l'ensemble des surfaces légumières, la seule mesure des surfaces ne tient pas compte de la productivité beaucoup plus élevée de ce mode de culture, par rapport aux autres. »*

Deux techniques de cultures sont principalement utilisées en maraîchage hors-sol : la culture en substrat et l'hydroponie. Pour la première, « *les plants sont installés sur des rangées de substrats en laine de roche, laine de verre, de tourbe ou de fibres de coco. Ces éléments neutres évitent toutes les contraintes apportées par la terre et la présence éventuelle de bactéries ou de maladies. Les éléments minéraux indispensables et l'eau sont directement apportés par des tuyaux en goutte-à-goutte, jusqu'aux racines des plantes* »*. Une variante de la maraîchage hors-sol est l'hydroponie : les

racines des plantes baignent dans l'eau, une eau enrichie en nutriments qui apportent les « ingrédients » essentiels : sels minéraux, etc. Cette technologie est particulièrement propice pour les « fermes urbaines », un mode d'agriculture qui connaît un certain développement.

Quelle que soit la technologie employée, le maraîchage hors-sol offre de nombreux avantages. La serre devient un huis clos où les agressions que la plante peut subir en milieu naturel (insectes, parasites, maladies...) restent à l'extérieur. Les cultures hors-sol sont ainsi dans leur grande majorité produites sans traitement chimique. Toutefois, elles ne peuvent revendiquer le label agriculture biologique, le règlement européen imposant que la culture bio soit en pleine terre. Ce type de culture permet aussi une économie en eau (grâce notamment au goutte-à-goutte pour la culture en substrats) et en engrais, ces derniers sont « intégrés » soit

dans le substrat, soit dans le liquide alimentant la culture en hydroponie. Grâce à la maîtrise de la température et de l'hydrométrie, la culture sous serre permet également des productions toute l'année, même si pour les légumes, le besoin de saisonnalité reste important pour le consommateur. Ce qui est moins le cas pour l'horticulture ornementale. Enfin, autre avantage considérable, les plantes peuvent être suspendues à hauteur d'homme ce qui facilite la récolte. Cela va dans le sens du bien-être au travail. Et les salariés, permanents ou saisonniers, sont, comme les plantes, à l'abri de la météo : pluie, gel, froid, chaleur... Toutefois, la création de cette ambiance positive à la production s'appuie sur un fort besoin en énergie. Le chauffage des serres repose essentiellement sur le gaz naturel (80 % des serres chauffées) et le propane (1 %, pour les sites qui ne sont pas raccordés au réseau de gaz naturel).

Mais la filière, consciente de ses devoirs en matière de lutte contre le réchauffement climatique, et qui doit, depuis 2022, affronter la hausse des coûts des énergies fossiles, cherche à baisser sa dépendance au gaz. Tous ses efforts sont tournés vers la décarbonation des processus de production par la recherche d'alternatives au gaz fossile. Déjà 19 % des serres ont recours à des énergies non fossiles : 12,2 % des surfaces sont chauffées avec du bois et 6,8 % avec des eaux chaudes industrielles. « On constate une



Production de fraises sous serre hors-sol.

progression des serres chauffées à partir de rejets industriels avec, notamment, de nouvelles serres construites à côté d'incinérateurs d'ordures ménagères, dans des zones qui "historiquement" n'étaient pas des régions de production de tomates (de 5,9 % en 2016 à 6,8 % du parc de serres en 2021) », constate le CTIFL*. Autre moyen d'atténuer la dépendance au gaz : la cogénération. La cogénération permet de produire de l'électricité vendue sur le réseau. Certes, cela ne permet pas de réduire les besoins en gaz, mais une partie de ce gaz est ainsi recyclée en électricité. 70 % des serres chauffées au gaz sont équipées d'un système de cogénération.

D'autres solutions commencent à apparaître comme l'installation de panneaux photovoltaïques sur les serres. Mais c'est une solution techniquement délicate à mettre en place, car les plantes ont aussi besoin de soleil. Le recours au double vitrage permet aussi de renforcer l'isolation des serres. Par ailleurs, depuis 2016, le centre CTIFL de Balandran (en Dordogne) explore la culture de fraises avec un système d'étages fixes superposés. Cela optimise la production, pour une même surface au sol, et donc un même besoin en énergie. Grâce à l'ensemble de ces travaux, les serres chauffées peuvent ainsi diminuer leurs besoins en énergie fossile et devenir des capteurs et des redistributeurs d'énergie.

Olivier Masbou

* Infos CTIFL n° 392, juin 2023.

© Philippe Durfour/Interfé

VIENT DE PARAÎTRE

« Une histoire des serres, de l'Orangerie au palais de cristal »



Ce très beau livre raconte l'histoire des serres du XVII^e siècle à nos jours. Historiquement, les premières serres sont ornementales, construites en Europe pour le plaisir de posséder et de contempler ces végétaux venus des tropiques. « Tous ces végétaux doivent être protégés des gelées et de l'humidité froide hivernale de l'Europe septentrionale. Dès le début du XVI^e siècle, afin de satisfaire

monarques et princes, à Venise comme à Florence, des abris spécifiques, sortes d'ombrières, sont construits pour l'hiver ; des abris simples avec des panneaux démontables, sous lesquels sont entreposés les pots, vases et caisses des orangers et autres plantes

fragiles » écrit Yves-Marie Allain, ingénieur horticole et paysagiste, auteur de cet excellent ouvrage. « Les jardiniers vont rechercher les moyens de contourner les aléas du climat », poursuit-il. Le livre parcourt les siècles, observe les évolutions, jusqu'à nos serres contemporaines. « Évoquer le mot "serre" en ce début du XXI^e siècle, c'est faire naître des images contradictoires. Depuis la petite serre installée au fond du jardin qui abrite quelques plantes ou semis pour le potager, jusqu'à celles qui s'étalent sur des dizaines, voire des centaines d'hectares, uniformes et sans recherche esthétique, souvent destructives de paysage et de diversité biologique. C'est également les rêves portés par les palais de verre élancés, élégants, reflets des tendances esthétiques et architecturales dominantes des diverses nations européennes de la fin du XXIX^e siècle », conclut l'auteur. « La serre d'aujourd'hui conserve sa fonction première : un lieu avant tout dédié à la protection, la croissance et la vie des plantes afin de leur éviter les affres de certains écarts climatiques ». Tout est dit.

★ POINTS FORTS

100 % électrique
135 ou 200 chevaux
400 km d'autonomie
Lancement début 2024



Trois capacités de batterie et deux puissances moteur au choix selon les usages.

Mercedes

Le eSprinter élargit son offre

Prometteur, le prochain Mercedes eSprinter... Ce grand fourgon électrique aura beaucoup plus d'autonomie et une gamme beaucoup plus riche que l'actuelle version. Mais il va falloir être patient: il sera sur le marché début 2024.

Le Mercedes eSprinter actuellement sur le marché se résume à une offre très simple. Il n'y a en fait qu'un seul modèle, un fourgon traction disponible en une seule longueur, avec deux capacités de batterie, 35 ou 47 kWh, et une puissance moteur de 85 kW, soit environ 115 chevaux. Le prochain Mercedes eSprinter, qui fera son apparition sur le marché en début d'année prochaine, voit lui les choses en beaucoup plus grand. Il sera plus puissant, plus performant, plus adaptable et plus multiple.

Le nouveau Mercedes eSprinter ne le sera pas d'un point de vue esthétique. Pas de changement, aucune modification importante. Les nouveautés sont techniques. Dans le détail, le moteur électrique est installé sur l'essieu arrière. Premier avantage majeur pour un utilitaire, cette implantation fait de ce véhicule une propulsion, ce qui permet d'élargir l'offre carrosserie. Le Mercedes eSprinter sera donc proposé en version fourgon mais aussi en version châssis, permettant de multiples transformations et aménagements, un peu à l'image de ce qui se fait sur les versions thermiques. Dans le même registre, ce eSprinter, qui sera proposé en deux longueurs, L2 et L3, affichera un poids total en charge maximal de 4,25 tonnes et aura une capacité de remorquage allant jusqu'à 2 tonnes. Les futurs clients auront le choix entre

trois tailles de batteries, d'une capacité utile de 56, 81 ou 113 kWh, cette dernière n'étant possible que pour la version lourde en L3. Là encore, cela répond au plus près aux besoins des professionnels, tous n'ayant pas les mêmes contraintes en termes d'autonomie et/ou de charge utile. Même approche pour le moteur électrique, disponible avec deux niveaux de puissance, 100 ou 150 kW, soit environ 135 ou 200 chevaux. L'autonomie maximale de ce eSprinter est annoncée jusqu'à 400 kilomètres selon le cycle WLTP et même 500 kilomètres en cycle urbain WLTP. Mais il ne s'agit que de données provisoires, voire théoriques, rien n'étant encore validé ni certifié.

Pour la recharge, cela reste du classique. Le nouvel eSprinter peut « faire le plein » en courant alternatif ou continu. Le chargeur embarqué a une puissance maximale de 11 kW, mais le Sprinter peut être chargé jusqu'à 115 kW avec une recharge rapide. La charge de 10 à 80 % de la pleine capacité prend environ 28 minutes pour la batterie de 56 kWh et environ 42 minutes pour la batterie de 113 kWh, explique le constructeur.

Le Mercedes eSprinter devrait être lancé sur le marché au début de 2024, uniquement en version fourgon, les autres variantes arrivant au fil des mois.

Richard Pizzol

Ford: le F-150 Lightning, électrique et surpuissant

Ce Lightning est la version totalement électrique du fameux Ford F-150, le pick-up et le véhicule le plus vendu aux États-Unis. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que le Lightning ne fait pas les choses à moitié.

Le Ford F-150 Lightning est un pick-up électrique. Et c'est un monstre ! 5,91 mètres de long, 2 mètres de haut et 2,44 mètres de large. Il est doté de deux moteurs électriques. Un à l'avant, un à l'arrière. Installés sur les essieux, ils délivrent 426 ou 563 chevaux selon les versions et un couple supérieur à 1 000 Nm. Ce qui fait que le 563 chevaux abat le 0-100 km/h en moins de quatre secondes ! Une performance digne d'une Porsche Carrera, mais avec



Ce pick-up est la version électrique du fameux F150.

un engin pesant tout de même trois tonnes à vide. Deux capacités de batteries sont proposées, 98 kWh ou 131 kWh. L'autonomie annoncée est d'environ 500 kilomètres.

Ce F-150 Lightning double cabine

affiche une charge utile de 900 kg pour un volume utile d'environ 1,5 m³, et sa capacité de remorquage est supérieure à 4,5 tonnes. Parmi les particularités de ce pick-up, le coffre à l'avant. Comme il n'y a plus de moteur, le

compartiment laissé vide devient un espace de stockage d'une capacité de 400 litres.

Le F-150 Lightning est un véhicule américain et sa commercialisation en Europe n'est pour le moment pas prévue. Ford Europe s'interroge tout de même, ce pick-up hors norme étant électrique et donc conforme aux contraintes du moment... Remarquons au passage que ce pick-up est un poids lourd dépassant les 3,5 tonnes. Il faudrait donc un permis adapté, sauf s'il accède à la dérogation accordée aux véhicules électriques lourds permettant de les conduire avec le permis B. Quant aux tarifs, ils pourraient être eux aussi en proportion : la barre des 100 000 € pourrait être très vite atteinte.

R. P.

Carrier Transicold : la réfrigération 100 % électrique



Une unité de réfrigération 100 % électrique.

Il s'appelle le Syberia eCool, de Carrier Transicold. Il s'agit d'un nouveau système de réfrigération 100 % électrique. Cette nouvelle unité de réfrigération du camion, en passant par le groupe frigorifique, est disponible dès maintenant en quantités limitées, en version mono et multitempératures, et le sera plus largement en 2024. Simple d'installation, ce système plug and play à montage frontal combine l'unité de réfrigération sans moteur Syberia 14 avec le convertisseur à haute efficacité Power Box. Branché sur la batterie électrique du véhicule, ce boîtier convertit le courant haute tension en courant alternatif de 400 volts nécessaire en fonctionnement de l'unité de réfrigération. Le système permet d'éliminer les émissions directes sans affecter l'autonomie et les performances de réfrigération du véhicule. Fonctionnant en deçà des 60 dB(A) de la norme PIEK, la version eCool du Syberia est une vraie solution pour la livraison urbaine.



34700 LODEVE

vue imprenable à 180 degrés maison d'hôtes (ou pas)
avec table d'hôtes (ou pas)

Propriété sur 3000 m² comprenant 2 bâtisses et 1 mazel, distribuant, salon séjour terrasse, 10 chambres dont 9 en suites, une salle de restauration pouvant être transformée en 2 studios, une cuisine professionnelle, une piscine, un espace extérieur de jeux pour enfants, 1 boulodrome, deux grands garages, l'ensemble au centre d'une belle végétation.

Cette propriété possède des dpe exceptionnels : a pour l'isolation et a pour les gaz à effet de serre ainsi les propriétaires font preuve d'une grande sensibilité à l'environnement.

Au calme absolu orientée plein sud, les terrasses vous accueilleront pour votre repos bien mérité. Chaque chambre d'hôtes et la salle de restauration + la cuisine sont climatisées, tandis que l'habitation principale possède en plus de la climatisation un chauffage au sol.

Cet ensemble immobilier de plus de 400 m², peut continuer à être exploité en chambres d'hôtes avec ou sans table d'hôtes dans la salle de restauration, cette propriété peut aussi permettre à une grande famille de se retrouver autour d'un bon repas et de passer des moments exceptionnels.

Des soirées à thèmes sont proposées autour du four a pains, pizzas, avec grillades au feu de bois.

Prix de vente mur fond 920 000€
Lien photos

<https://os5.mycloud.com/action/share/5aa48134-4073-4324-9718-b039c4acdf2e>
Contact : lemazetlodeve@gmail.com
06 52 19 95 42



A VENDRE FONDS DE COMMERCE PRIMEUR

Crémeries – fromages Région Bordelaise sur la route du bassin d'Arcachon idéal pour un changement de vie dans un quartier populaire, un magasin entièrement refait en 2020 avec une surface de + de 100m² comprenant une réserve, une chambre froide. un loyer de 1600€ et un chiffre d'affaire de 350K€ pour un prix de vente de 160 000€

Tél : 06 81 07 23 84

leprimeurdesjalles@free.fr

Fromagerie Crémérie à vendre au sud de Clermont Ferrand à Brioude en Haute Loire.
Commerce situé en plein centre-ville dans rue commerçante CA 119K€
Prix 67000€
Possibilité d'un véhicule avec caisson frigo
Contact 06 75 19 63 22

À LA RECHERCHE D'UN LIEU POUR VOUS INSTALLER ?

Nous vous proposons un restaurant rempli d'histoire situé dans la commune de Pleaux, disponible dès la fin septembre. Cuisine neuve, intérieur chaleureux, il ne manque plus qu'un(e) chef motivé, ambitieux et créatif pour faire vivre ce lieu !

Le restaurant s'accompagne d'un bel appartement, refait à neuf avec accès direct. N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres informations !
cantalautomobiles@orange.fr
Au plaisir d'échanger,
Jean-Marc Le Provost
06 86 50 54 58

BAR-RESTAURANT À ST-AMANDIN (15) À REPRENDRE

Bâtiment entièrement rénové situé le long d'une RD (1500 véhicule/jour)
Dernier CA connu ~ 250 000 €
Salle de 50-60 couverts cuisine et bar équipés, Logement de fonction neuf type F4 à l'étage, Parking VL + PL, Location des murs par la commune.
Plus d'informations : 06 84 34 86 95



POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ NAÏMA MAZURIER AU 01 42 36 56 74 OU ENVOYEZ UN E-MAIL À : n.mazurier@aucoeurdesvilles.fr

DEMANDE D'EMPLOI

CHEF DE CUISINE expérimenté cherche place fixe le matin sur Paris et RP. Libre de suite. Tél. 06 18 31 37 70

prod & pack

21-22-23
NOV. 2023
HALL 06
EUREXPO LYON

PROCESS • EMBALLAGE • MANUTENTION

600 EXPOSANTS DONT 300 NOUVEAUX

POUR INVENTER L'EMBALLAGE DE DEMAIN



**SALON
COMPLET**

VOTRE BADGE GRATUIT SUR : [PRODANDPACK.COM](https://prodandpack.com)

Visitez
aussi les
salons :

SOLUTRANS
21 - 25 NOV. 2023 LYON - EUREXPO
CARREFOUR MONDIAL
DU VEHICULE INDUSTRIEL ET URBAIN
— Solutions Durables et Connectées —
pour une Filère de Transport Responsable

du 21 au 25 novembre

Cfic
CARREFOUR DES FOURNISSEURS
DE L'INDUSTRIE COSMÉTIQUE

Les 21 et 22 novembre

PLUS D'INFORMATIONS ? CONTACTEZ-NOUS AU +33 (0)5.53.36.78.78



EPOISSES BERTHAUT

L'excellence de Bourgogne

Champion du Mondial 2023



Le Pionnier

Robert et Simone Berthaut reconnus comme sauveurs de l'appellation époisses.



L'Excellence

5 semaines d'affinage, 7 à 9 frottages au marc de Bourgogne*.



L'Authentique

Unique époisses fabriqué dans le village éponyme !

Epoisses Berthaut Perrière est élu Champion lors du concours « Mondial du Fromage 2023 » à Tours, France - septembre.

* Vs 4 semaines d'affinage et 4 frottages exigés par le cahier des charges de l'AOP.