REPORTAGE

Le Gers, le pays du bon vivre

OUI CHEF!

Fernando de Tomaso, le feu sacré

NOUVEAUX MARCHÉS

La fin du plastique à usage unique

Actualités 5

Depuis 1969

N° 796-797 – novembre-décembre 2023 – 1,50 €





BON TOUT SIMPLEMENT











Un produit en chiffres Les huîtres



Nouveaux marchés Restauration, le plastique n'est plus fantastique



poursuivent leur conquête de l'Hexagone

RUNGIS actualités

N° 796-797 – novembre-décembre 2023

au sommaire

L'édito

5 d'Alice Mariette

Sur le vif

- 14 Instantanés

6 Actualités

16 Toulouse-Le Grand Marché

Dossier

18 Fêtes, l'heure des produits d'exception

Ensemble

24 Opérateur

25 Producteur

26 Acheteur

28 Oui, chef!

Fernando de Tomaso

Reportage

30 Le Gers, le pays du bon vivre

Tendances du marché

36 Produits de saison

- · Les moules de bouchot
- Le kaki
- · Le cardon
- 40 Nouveautés 42 Un produit en chiffres

Les huîtres

44 Nouveaux

marchés

Restauration. le plastique n'est plus fantastique

46 Focus

Les halles Biltoki poursuivent leur conquête de l'Hexagone

Véhicules utilitaires

48 · Renault:

le Trafic s'électrifie

- Mercedes-Benz Vans: une nouvelle plateforme dès 2026
- · Le Renault Kangoo Van voit grand

Petites annonces

50 Fonds de commerce Demande d'emploi

3

MERCEDES-BENZ APRÈS-VENTE UTILITAIRES

SEULS LES ATELIERS MERCEDES-BENZ PRÉSERVENT L'EXCELLENCE DE VOTRE VÉHICULE UTILITAIRE AVEC EXPERTISE, FIABILITÉ ET PRÉCISION.





Retrouvez votre Réparateur Agréé Mercedes-Benz Utilitaires sur www.mercedes-benz.fr

Au quotidien, pensez à covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer



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 Directrice adjointe des rédactions Pauline de Waele Rédacteurs en chefadioints : Jérémy Denoyer, Alice Mariette Rédacteurs en chef délégués Bruno Carlhian, Olivier Masbou Secrétaire de rédaction Martine Favier Création maquette Stanislas Chevara

Rédacteur graphiste: Richard El Mestiri

Ont collaboré à ce numéro : Clémentine Cabrol

Jean-Marc Cholet Francis Duriez Caroline Maréchal

Richard Pizzol Lise Gaeta

Photo de couverture : © Volaille Française Directrice de publicité:

Audrey Combeau Hauch Tél.: 33 (0)142365675 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

Président: Nelson Burton Secrétaire de direction: Anne Caro

Dépôt légal: à parution N° Commission paritaire: 1024 T 82406

ILD-Imprimerie Léonce-Deprez ZAC Artois Pôle Allée de Belgique 62128 Wancourt Tél.: 33 (0)3 21529620 Certifié PEFC 70 % N° COC: BVC/CDC/1969087 Rungis Actualités décline toute responsabilité pour les documents aui lui sont envovés. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus. Infographies: tous droits réservés Copyright: Rungis Actualités.





Pour les fêtes, cap sur les produits d'exception

La saison 2023 sera meilleure que celle de l'année dernière. C'est du moins la prédiction du cabinet de conseils spécialisé dans la consommation Circana. Après un bilan 2022 particulièrement mauvais, les ventes des produits de grande consommation festifs alimentaires devraient reprendre un peu de couleurs. Circana prédit une certaine stabilité, peut-être une légère décroissance de l'ordre de 1 % au maximum en volume et une croissance de 3 à 5 %en valeur. En outre, malgré un contexte économique largement marqué par l'inflation, les Français sont toujours nombreux à vouloir se faire plaisir, surtout pendant le temps des fêtes de fin d'année. Les trois quarts d'entre eux (76 %) ont la ferme intention de célébrer Noël, selon un sondage YouGov pour LSA. S'ils sont 35 % à penser devoir se serrer la ceinture, la majorité (45 %) conservera un budget identique à d'habitude pour festoyer. Une bonne nouvelle pour les producteurs et les fournisseurs, qui travaillent d'arrache-pied en vue d'être fin prêts pour cette période particulière.

Dans ces pages, nous vous détaillons par le menu les mets nobles qui seront de la partie. À l'honneur, de l'entrée au dessert, de nombreux produits tout droits venus de nos régions : truite fumée, coquille Saint-Jacques, huître, foie gras, volailles, marrons ou encore l'incontournable clémentine de Corse. Ils seront tous les rois de la fête, puisque, toujours selon Circana, si les Français vont dépenser moins, ils vont le faire mieux.

L'image du mois





La Bonne Franquette, joyeuse auberge du haut de la Butte Montmartre, accueillait cette année la remise des prix des trophées Pudlo des Bistrots, distingués par le guide éponyme. Son auteur, le critique gastronomique Gilles Pudlowski, familier du Marché de Rungis, a particulièrement distingué sept établissements et personnalités parmi les 107 bistrots figurant dans son guide. Stéphane Layani a remis le titre le plus convoité, celui de Bistrot de l'année, parrainé par le Marché de Rungis, à Théophile Moles (sur la photo de droite, au centre), propriétaire du Moulin à vent, situé en face de la faculté de Jussieu (Paris 5º). « Les bistrots sont les piliers de notre patrimoine culinaire et des lieux de convivialité qu'il est indispensable de préserver », s'est enthousiasmé Stéphane Layani, qui a salué les jeunes entrepreneurs qui relancent des restaurants dans la tradition du bistrot avant de leur rappeler que le Marché de Rungis « était à leurs côtés pour leur fournir des produits frais qui feront la différence ».

FOIE GRAS

L'espoir renaît enfin!

Il y aura bien du foie gras pour les fêtes de cette année. C'est le message que martèlent les professionnels de cette filière durement chahutés depuis près d'une décennie par la succession des vagues de grippe aviaire. Après une période marquée par une baisse très nette du nombre de cas, le démarrage de la vaccination laisse espérer une sortie définitive de la crise.

Après une terrible année 2022 au cours de laquelle la production française de foie gras a connu un recul historique de 35 %, les fêtes de fin 2023 s'annoncent sous de meilleurs auspices. Malgré quelques résurgences de la maladie au début de l'année, l'élevage et l'engraissement ont repris au cours de ces derniers mois et les volumes produits devraient être supérieurs en 2023 de 20 % à ceux de 2022, a annoncé l'interprofession Cifog en octobre dernier. Un rebond sensible, donc même si les 9000 tonnes attendues ne représentent que la moitié du niveau atteint en 2013, avant l'épizootie de grippe aviaire.

Pour différentes raisons, en particulier les faibles stocks disponibles et les mesures de prudence que les professionnels de la filière se sont imposées pour l'hiver, l'offre devrait être sensiblement la même que l'an passé. On ne devrait pas assister à une flambée des prix de vente, l'interprofession évoquant une hausse moyenne de 5 %, tandis que les commandes sur le marché intérieur sont d'ores et déjà au rendez-vous. Les producteurs et conserveurs se rassurent notamment en considérant la façon dont les ventes avaient plutôt bien résisté en 2022, malgré un climat général troublé par l'inflation. Alors que la disponibilité du foie gras s'était effondrée d'un tiers



Canards mulards noir et blanc

en raison de l'influenza aviaire, les ventes en grande distribution avaient résisté avec seulement -19,2 % en volume sur la saison festive.

PLUS AUCUN FOYER DEPUIS JUILLET

Mais c'est surtout sur le front de la grippe aviaire que l'horizon se dégage. En 2021-2022, la filière française du foie gras avait été victime d'une épizootie d'influenza aviaire aussi violente qu'inattendue avec près de 1 400 foyers, entraînant la disparition de 21 millions de volailles sur le territoire, dont 3,8 millions de canards dans la filière foie gras. Un risque qui s'est depuis éloigné, les mesures de prévention et de lutte renforcées depuis l'automne 2022 limitant l'impact de l'épizootie en comparaison de la saison précédente. Depuis le 11 juillet 2023, plus aucun nouveau foyer n'a même été confirmé.

La mise en place de la vaccination de tous les canards, gras et de chair, depuis le début du mois d'octobre fait aussi naître l'espoir d'une sortie définitive de la crise. Dans les semaines à venir, 64 millions de canards recevront deux injections, à 10 et 28 jours. « C'est une première mondiale », a déclaré Marie Laborde, ingénieure au Cifog, « qui sera suivie d'un plan de surveillance des animaux et qui permettra de protéger toutes les filières avicoles et surtout, d'éviter les abattages massifs. » Le coût est estimé à 100 M€, pris en charge à 85 % par l'État, le reste par la filière.

La filière n'est pas pour autant sortie complètement d'affaire. Le président du Cifog Éric Dumas s'inquiète des menaces qui pèsent sur le foie gras d'oie, aucun vaccin n'étant disponible à ce jour pour ce volatile. Enfin, la France doit faire accepter le vaccin aux 80 pays qui importent du foie gras français. À ce jour, seul le Japon a bloqué ses importations. Un client de poids, premier acheteur hors Union européenne et dont les achats constituent 6 à 7 % de la production française.

B.C.

EN CHIFFRES

La France prévoit de vacciner en un an 64 millions de palmipèdes (filière chair et palmipèdes gras), ce qui devrait permettre de protéger toutes les espèces avicoles.

9 000 tonnes

de foie gras produit en France cette année, en hausse de 20 % **5** %

de hausse prévue sur les prix de vente, une inflation qui devrait être jugulée pays importent du foie gras français

AIDE ALIMENTAIRE

Journées nationales du don agricole: 70 actions solidaires en un mois

La 9e édition des Journées nationales du don agricole (JNDA) s'est tenue tout au long du mois de septembre. Parrainée par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, cette édition a confirmé la mobilisation solidaire des acteurs agricoles pour répondre aux besoins locaux des associations. En un mois, 70 événements ont eu lieu. Cela s'est traduit notamment par plus de 400 dons correspondant à 436,2 tonnes de produits, soit l'équivalent de 872 000 repas. Les JNDA se sont aussi déroulées autour de rencontres, créatrices de lien entre agriculteurs et citoyens. On peut citer par exemple : 39 glanages solidaires, avec la participation des personnes accueillies par les associations d'aide alimentaire, de lycéens, de délégués MSA; 2 collectes de dons sur les marchés de gros (Châteaurenard et Cavaillon) ; 17 salons ou foires pour sensibiliser au don et organiser des chaînes du don agricole et solidaire (Foire de Châlons, Innov'Agri, Space, Terres de Jim); 8 rencontres sur des exploitations et centres de distribution, entre les donateurs, les associations partenaires et les personnes accueillies; 2 tablées solidaires dont les fonds collectés permettront l'achat de produits agricoles à destination des associations d'aide alimentaire (Grande Tablée de la Foire de Châlons-en-Champagne et Tablée solidaire à Rennes, en partenariat avec le Space et l'école Ferrandi Paris - Campus de Rennes); un appel aux dons de lait, dans le cadre du



39 glanages solidaires ont été organisés au mois de septembre.

Space, qui s'est traduit par 21 000 litres de promesses de dons. « La

solidarité agricole se constate tous les jours et partout en France. J'ai souhaité que l'on rende plus visibles ces actions lors d'une période donnée, le mois de septembre lors des Journées nationales du don agricole. Je remercie tous les acteurs agricoles pour, une fois encore, leur forte mobilisation. Au-delà de la quantité de dons récupérée, ce sont les liens qui s'établissent autour de ces événements qui font sens », a déclaré Angélique Delahaye, présidente de Solaal.

ENTREPRISE

Bernard Guillard, nouveau président d'Agrial



Bernard Guillard est le nouveau président d'Agrial. Il succède à Arnaud Degoulet, qui ne se représentait pas après 11 années de présidence. Âgé de 55 ans, Bernard Guillard est producteur de légumes à Beauvoir (Manche), au pied du Mont-Saint-Michel. Il est administrateur d'Agrial depuis sa création, en 2000, avant d'en avoir été élu premier vice-président en 2012. Il était, depuis mai 2022, président délégué du groupe coopératif,

dans la perspective du départ d'Arnaud Degoulet. « Le premier défi est pour moi celui de la main-d'œuvre, qu'il s'agisse du renouvellement des générations d'agriculteurs ou de la main-d'œuvre salariée, en particulier pour l'élevage. Le deuxième défi est lié aux conditions de production, notamment à la ressource en eau », a déclaré Bernard Guillard après son élection. Agrial fédère 12 000 agriculteurs adhérents dans différentes productions - lait, légumes et fruits frais, boissons et viandes - et emploie 22 000 salariés. Le groupe est présent dans 11 pays et a réalisé 7,2 Md€ de chiffre d'affaires. Sur le Marché de Rungis, Agrial est, par le biais de sa branche Viandes, le premier acteur du pavillon de la volaille avec ses filiales Avigros et Reilhe Martin.

Sondage Les Français vigilants sur le bien-être animal

Selon un sondage réalisé par la Commission européenne*, 91 % des Européens considèrent qu'il est important de protéger le bien-être animal Les Français se montrent encore plus attentifs à ce sujet: 96 % se déclarent soucieux de cette question. Et 92 % de nos compatriotes estiment que le bien-être animal devrait être mieux protégé. Ils se prononcent à 85 % en faveur de la réduction du temps de transport des animaux vivants et à 92 % pour l'amélioration du bien-être des animaux dans les abattoirs. Enfin, 94 % des Français souhaitent la fin de l'élevage en cage. Il convient toutefois de noter que cet engagement ne se traduit pas automatiquement par un



engagement pécuniaire. Seulement 65 % des Français interrogés se disent prêts à mettre la main au portefeuille pour cette cause: 31 % consentiraient à payer jusqu'à 5 % de plus pour des produits provenant d'exploitations respectueuses du bien-être animal, 23 % jusqu'à 10 % de plus, 7 % jusqu'à 20 % et 4 % au-delà.

*Publié par Eurobaromètre, le 19 octobre.

CONSEIL NATIONAL DU COMMERCE

Thierry Mandon rencontre les Grossistes de France

Secrétaire général du Conseil national du commerce (CNC), Thierry Mandon était l'invité, le 18 octobre, du Conseil des fédérations de la Confédération des grossistes de France (CGF). À cette occasion, il a salué la contribution des grossistes aux travaux du CNC: « Les grossistes amènent un angle différent de celui des distributeurs au sein des différentes discussions, c'est très enrichissant pour le CNC. » Le CNC a été créé par décret du 14 juin 2023.



Secrétaire général du Conseil national du commerce, Thierry Mandon (au centre) a participé au Conseil des fédérations de la Confédération des grossistes de France.

Placé auprès du ministre chargé du Commerce, c'est « une instance partenariale ayant pour objet d'associer les acteurs du commerce aux politiques publiques concernant le commerce, notamment en matière de compétitivité et de développement économique, de transitions environnementale et numérique, d'innovation, d'urbanisme et de territoires ou encore de formation et d'emploi ». Le CNC est composé de plusieurs collèges, dont celui des fédérations professionnelles du commerce. Lors de son intervention, Thierry Mandon a rappelé que le CNC s'est structuré autour des enjeux rencontrés par les acteurs du commerce : décarbonation, territoires, compétitivité, ressources humaines... Pour avancer sur chacun de ces sujets, des groupes de travail sont constitués. Les représentants du commerce de gros participent à de nombreux GT autour de 6 grandes thématiques: Transition environnementale; Simplification et compétitivité; Ressources humaines; Commerces et Territoires; Innovation et Transformation numérique. De nouveaux groupes de travail vont être mis en place, notamment sur les enjeux croisés entre le commerce et l'industrie, ainsi que les coûts et les financements de la décarbonation.

FILIERES

Hubert Dubien réélu à la présidence du CNAOL

Hubert Dubien, producteur de lait pour l'AOP fourme de Montbrison dans les monts du Forez (Loire) et président de cette appellation, a été réélu à la présidence du Conseil national des appellations d'origine laitières (Cnaol) par le conseil d'administration qui s'est réuni le 18 octobre.

Éric Chevalier, directeur des relations interprofessionnelles et extérieures chez Monts et

Terroirs et administrateur de l'ODG de l'AOP bleu de Gex Haut-Jura, devient vice-président. Il succède à Dominique Chambon. Éric



Chevalier est par ailleurs président du RMT* Fromages de terroir.

Patrick Roulleau, producteur de lait pour l'AOP beurre Charentes-Poitou dans les Deux-Sèvres, président de la coopérative Laitière de la Sèvre et président de cette AOP, est élu secrétaire du Conseil, en remplacement de Didier Lincet. Cette équipe renouvelée veut s'investir « sur les dossiers et

particulièrement sur celui de la durabilité à travers la démarche AOP laitières durables ». * Réseau mixte technologique.

VIE DES ENTREPRISES

Omer-Decugis acquiert Champaris France

Le groupe Omer-Decugis & Cie a annoncé le 23 octobre l'acquisition de Champaris France SAS, implantée sur le MIN de Rungis. Cette opération permet à sa filiale Bratigny de compléter son offre de produits et d'étendre sa surface de vente. Ainsi, les 6 portes de Champaris dans le Pavillon D2 viennent agrandir la surface de Bratigny qui dispose désormais de 24 portes d'un seul tenant, soit environ 20 % de la surface commerciale totale du D2. « Cette acquisition stratégique pour notre pôle grossiste fait suite à celle d'Anarex en 2021 et s'inscrit parfaitement dans notre ambitieux plan de développement présenté lors de l'introduction en Bourse. Elle renforce les perspectives de croissance de notre pôle grossiste et consolide notre ancrage sur le premier marché de produits frais au monde. Le Marché international de Paris-Rungis, héritier des Halles de Paris, berceau du groupe Omer-Decugis & Cie créé en 1850, est, plus que jamais, l'outil essentiel de l'approvisionnement de Paris et de l'Île-de-France. Vecteur d'une offre alimentaire diversifiée, durable et porteuse de "la valeur du bon", c'est un moteur de croissance pour nos activités et, de façon générale, pour le commerce national », précise Vincent Omer-Decugis, présidentdirecteur général d'Omer-Decugis & Cie. Champaris France est spécialisée dans la vente en gros de fruits et légumes frais, l'offre est essentiellement constituée de légumes de saison: tomate, courgette, aubergine, poivron. La société a réalisé un chiffre d'affaires de 13,60 M€ en 2023.







UNE VOLAILLE D'EXCEPTION !

Une volaille de haute volée

Facilement reconnaissable à son beau plumage herminé rappelant l'apanage des Rois de France, le Poulet du Bourbonnais a tout d'une volaille d'exception! Élevé plus de 100 jours, il gambade, en toute liberté, sur les fertiles terres bourbonnaises. Il bénéficie d'une alimentation riche en céréales locales et d'un engraissement au lait.

L'histoire d'une volaille pas comme les autres

Son histoire remonte à la fin du XIX° siècle, au cœur du bocage bourbonnais durant le métayage (mode d'exploitation agricole dans lequel le propriétaire et l'exploitant d'un domaine - le métayer - se partagent la récolte dans des proportions fixées par contrat). Dans les fermes bourbonnaises, les femmes de métayers s'occupaient de la basse-cour.

Les poulets qui n'étaient pas partagés avec le propriétaire faisaient l'objet de beaucoup d'attention. Les poules étaient choisies avec soin pour assurer la réussite de la couvée. Logés dans de petites cabanes en bois avec un plancher, les Poulets du Bourbonnais s'égaillaient dans les près alentours. Levée avant le soleil, les fermières battaient le beurre à la fraiche et mettaient à cailler le petit lait. Il était ensuite distribué aux Poulets du Bourbonnais pour leur permettre de finir leur engraissement tout en leur procurant ce goût unique et cette chaire persillée, à souhait.

Aujourd'hui, les éleveurs ont à cœur de perpétuer le savoir-faire de ces femmes courageuses et de vous offrir un produit d'exception. Quand l'histoire se met au service de l'excellence, c'est pour vous permettre de partager des moments uniques de convivialité et ravir vos papilles de gourmets!



Preuve de son excellence, le Poulet du Bourbonnais est devenu la 2° volaille AOC au monde!



LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

La Cabane à dons sous les projecteurs

À l'occasion de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire et de la Journée mondiale de l'alimentation, les initiateurs de la Cabane à dons ont mené une opération de sensibilisation auprès des grossistes et des usagers du Marché de Rungis sur ce nouveau système de dépôt. La cabane, expérimentée au pavillon E2 depuis le printemps, vise en effet à favoriser et à faciliter les dons à destination des associations caritatives. Développé par la Semmaris en partenariat avec le Syctom et cofinancé par l'Ademe, ce local connecté permet aux vendeurs comme aux acheteurs de déposer leurs dons en nature en quelques minutes dans un espace sécurisé. Une tablette permet aux donneurs d'informer immédiatement l'Andes, dont le chantier d'insertion est situé à proximité, qui prend en charge les colis, les redistribue aux associations d'aide alimentaire et aux épiceries sociales et solidaires et propose la défiscalisation des dons.

« Cette journée nous a permis de mieux comprendre les attentes des grossistes comme des usagers et d'entendre les observations des uns et des autres », indique Alix Franco, chargée de mission RSE en alternance. « Nous nous laissons encore quelques mois avant d'établir le bilan de cette opération et d'en tirer les leçons pour mieux structurer les dons sur le MIN. » En attendant, les donateurs ont déjà déposé plus de 2 tonnes de fruits et légumes. Parmi eux, des grossistes et les usagers, mais aussi la Semmaris qui a cédé des palettes de pommes de terre, carottes et



Lors de la journée d'information sur la Cabane à dons, le 16 octobre dernier.

pommes. L'engagement du Marché de Rungis dans la lutte contre le gaspillage et la solidarité envers les plus démunis n'est pas nouveau. Le Marché offre en effet un accès privilégié à une cinquantaine d'associations caritatives. En 2022, 44 associations de l'aide alimentaire ont reçu près de 1600 tonnes de produits alimentaires, soit l'équivalent de 3,1 millions de repas environ. Un chiffre qui a augmenté de 23 % par rapport à 2021.

UNE PLACE DE MARCHÉ COMPLÉMENTAIRE

Sur le site Agoralimdirect.fr, une nouvelle offre b to b



La Semmaris a annoncé, dans le courant du mois d'octobre, l'ouverture d'un site d'e-commerce de produits frais et locaux, embryon du projet Agoralim de plateforme agricole et alimentaire, qui doit voir le jour au nord de Paris. La place de marché virtuelle agoralimdirect.fr présentera ainsi aux professionnels plus de 4000 références cultivées dans un rayon de 200 km autour du territoire d'Agoralim, dans le Val-d'Oise, issues de 200 exploitations agricoles partenaires. « Grâce à cette nouvelle plateforme, nous proposons aux professionnels une nouvelle offre de produits frais, de saison avec une transparence totale sur toute la chaîne de valeur », a indiqué Stéphane Layani, président du Marché International de Rungis et initiateur du projet Agoralim. « C'est une offre unique en Île-de-France qui vient s'ajouter à celle du Marché de Rungis. »

La plateforme est gérée par Direct Market, une jeune pousse

technologique spécialisée dans le sourcing et l'approvisionnement en produits frais et locaux. Celle-ci prend notamment en charge la relation commerciale (administrative, facturation, démarchage, logistique...) des agriculteurs partenaires. « C'est en complémentarité de l'offre existante qu'Agoralimdirect.fr va proposer à l'ensemble des professionnels un catalogue unique de produits cultivés localement », déclare le Marché international de Rungis dans un communiqué.

ACQUISITION DE TRANSWEST Le groupe STEF se renforce en Belgique

Le groupe STEF a annoncé la signature d'un accord concernant l'acquisition de la société TransWest, spécialisée dans les services de transport et de logistique pour les produits alimentaires surgelés en Belgique. L'entreprise compte plus de 200 collaborateurs et un parc de 250 véhicules. Elle s'appuie sur deux sites situés à Oostkamp, en Flandre occidentale. « Grâce à son positionnement géographique au cœur de l'industrie agroalimentaire flamande et son expérience de la chaîne du froid, TransWest compte parmi ses clients des industriels ainsi que des acteurs de la distribution de premier rang », indique Stef dans un communiqué. Stef est présent dans le pays depuis 1989.



RÉGLEMENTATION

Le « fait maison », mieux valorisé en restauration



La cuisine faite maison à base de produits frais sera-t-elle mieux valorisée à l'avenir dans les restaurants? C'est en tout cas ce que souhaite la ministre déléguée aux PME et au Commerce Olivia Grégoire qui a émis le souhait, dans un entretien à La Tribune Dimanche du 22 octobre, que tout plat non « fait maison » soit signalé sur les cartes « au plus tard en 2025 ». « Nous travaillons depuis plusieurs mois » sur ce projet a déclaré la ministre, qui a estimé que la mention - facultative - sur les cartes du «fait maison», un label créé en 2014, était compliquée et restait de ce fait peu utilisée. La ministre souhaite apporter « davantage de transparence, aux clients du quotidien comme aux touristes ». Selon La Tribune Dimanche,

« quelques semaines de concertation sont encore prévues avant l'ouverture d'un débat parlementaire » et de nouvelles réunions avec les organismes représentatifs du secteur sont prévues pour définir les modalités du futur label. L'orientation prise par Olivia Grégoire a été largement saluée par les professionnels. Didier Chenet, le président du Groupement des hôtelleries et restaurations de France, s'est félicité de ces déclarations « qui vont dans le bon sens ». Pour sa part, Stéphane Layani, le président du Marché de Rungis a salué la volonté « de vouloir valoriser le travail des restaurateurs qui ne cèdent pas à la facilité et qui proposent du vrai "fait maison", avec des produits frais et bruts issus de l'agriculture française ».

En bref

Origine des viandes obligatoire dans les « dark kitchens »

La directive exigeant des restaurants et des cantines la divulgation de l'origine des viandes servies, en vigueur depuis mars 2022, est désormais étendue aux « dark kitchens ». Ce sont les établissements de restauration exclusivement en ligne spécialisés dans la préparation de plats destinés à la livraison. Selon la DGCCRF, ces établissements devront fournir ces informations sur l'origine des viandes aux consommateurs avant qu'ils ne passent leur commande, même lors des achats en ligne via des applications ou des sites de commande à distance

Union sacrée pour l'élevage et la viande « durables »

Plusieurs organisations européennes de l'élevage et de la viande ont annoncé la création de l'association européenne de l'élevage et de la viande durables (SELMA). Les organisations concernées sont Interbev pour la France, Febev pour la Belgique, Edok pour la Grèce, OI Intercarneitalia pour l'Italie, Provacuno et Interovic pour l'Espagne et PZBM pour la Pologne. Les professionnels de ces pays entendent s'unir pour « préserver le modèle européen durable d'élevage de ruminants » et « porter collectivement les intérêts des filières auprès des décideurs européens ».

COMMUNICATION

La viande de porc en campagne digitale

L'interprofession porcine Inaporc a annoncé le lancement d'une campagne « digitale » de promotion de la viande de porc française cet automne. Du 23 octobre au 26 novembre 2023, des bannières



seront visibles sur des sites à forte audience sur la thématique « Typiquement vous, typiquement bon ». Les sites concernés sont ceux de *Femme Actuelle, Marie Claire, Cosmopolitan, Femina, Vinted, 750 g* ou *Cuisine AZ*. La campagne s'appuie également sur un partenariat avec 750 g, un site de cuisine très fréquenté. L'objectif de la campagne est de toucher 18 millions de contacts et d'obtenir cinq millions de vidéos vues.

CONJONCTURE

Les viandes bio à la peine

Le secteur de la viande biologique a subi en 2022 la baisse de la consommation des produits biologiques. D'après l'Agence BIO, la baisse en volume a atteint 21 % (charcuterie/salaison compris), tous les circuits de

distribution étant affectés, hormis la vente directe qui se maintient (+1 %), et la restauration hors domicile qui progresse (+24 %). Pour faire face à la situation, *« les*



opérateurs ont amplifié les leviers de régulation mis en place en 2021 pour gérer l'équilibre entre production et débouchés », indique un communiqué de la commission bio d'Interbev qui cite, outre le déclassement, le déve-

loppement de l'export, la mise en place de quotas de production et des actions de communication auprès du grand public et animations en magasins.

EXPO PHOTOS, PRIX, GUIDES, ETC.

Les bistrots parisiens à la fête

Est-ce parce que leur modèle est aujourd'hui en danger? En tout cas, rarement aura-t-on autant parlé des bistrots que ces derniers mois, le Marché de Rungis ne ménageant pas ses efforts pour leur manifester son attachement. L'exposition « Au Bonheur des bistrots » des photographes Pierre Josse et Pierrick Bourgault, orchestrée par le restaurateur Alain Fontaine et son association Bistrots et Cafés de France, est visible jusqu'au 14 novembre au rez-de-chaussée de la tour administrative. Dans la nuit du 15 au

16 novembre, alors que sauteront les premiers bouchons de beaujolais nouveau, l'exposition prendra ses quartiers au pavillon de la volaille, sous le parrainage de Stéphane Layani, président du Marché de Rungis et de Gino Catena, président d'Unigros et du syndicat du pavillon de la volaille et du gibier à Rungis. Soucieux de valoriser la contribution des bistrots à une alimentation équilibrée à base de produits frais, le Marché de Rungis parrainait à nouveau cette année l'un des trophées du *Petit Pudlo des Bistrots*, celui du Bistrot de l'année, décerné cette fois au Moulin à vent,





Le *Petit Pudlo*, sorti en octobre, a particulièrement distingué le Moulin à Vent, à Paris 5°.

20, rue des Fossés-Saint-Bernard, Paris 5e (lire également instantanés p. 14). Le guide 2023, concocté par Gilles Pudlowski, a décerné sept « coups de cœur » parmi les 107 adresses qui y sont recensées. Outre le Moulin à Vent, des prix ont été remis à Charleyne Valet, Le Cyrano (prix Staub de la cheffe de l'année), à Nicolas Decatoire du Gavroche pour « l'art de vivre et la tradition », à Paul Chêne Cherche-Midi au titre de Jeunes bistrotiers de l'année, à Hectar



L'Académie Rabelais présente son guide des 100 Meilleurs Bistrots à vins de Paris. Un beau livre notamment illustré par des aquarelles de Gab (ici, Le Bistrot des Halles). au titre de Bistrot créatif, à Luc et Patrick Fracheboud au titre de la Transmission, et à Chez Georges, rue du mail, qui décroche le trophée de l'Hospitalité. Le guide est aussi disponible en version numérique sur www. gillespudlowski.com.

DES BISTROTS OUVERTS TOUTE LA JOURNÉE

Autre sortie notable relative aux bistrots en cette fin d'année, celle des prix Staub Lebey du meilleur bistrot 2024. Le prix du Meilleur Bistrot de

Paris a été décerné à Janine (90, rue des Dames à Paris 17e), celui du Meilleur Bistrot « Autour de Paris » à Bonnotte (Boulogne-Billancourt, 92) et le Meilleur Bistrot régions à Davia à Nice. Enfin, last but not the least, le Guide des 100 Meilleurs Bistrots à vins de Paris de l'Académie Rabelais, qui remet chaque année la Coupe du Meilleur Pot, sort à la fin de novembre aux éditions Vendredi Conseils (20 €). Il honore les « authentiques » bistrots, qui ouvrent toute la journée et servent au comptoir. Les opérateurs et familiers de Rungis y retrouveront quelquesunes de leurs adresses favorites à Paris comme le Bistrot des Halles (1er), le Griffonnier (8e), le Verre à vin (12e), Chez Walczak (15e) ou le Bistrot 16 (16e), et découvriront d'autres adresses rabelaisiennes comme le Sully (4e), les Bons Garçons (7e), la Ravigote (15e), le Guersant (17e) ou le Rouge aux lèvres (20e).

Les auteurs (Bruno Carlhian, Gabriel Omnès, le dessinateur Gab) n'ont pas oublié les bistrots de Rungis, qui y figurent en bonne place. Pas étonnant, le premier cité est un collaborateur régulier de *Rungis Actualités*!



6 bistrol-les Halle

La Rungis Académie s'installe

La Rungis Académie a franchi une nouvelle étape avec l'arrivée des premiers apprenants au sein des nouveaux locaux situés en face de ceux de l'Ifocop dont les travaux se sont achevés récemment. Stéphane Layani, en compagnie des représentants des 19 organismes de formation partenaires, a fait le tour des plateaux techniques équipés d'un matériel professionnel dernier cri et flambant neuf. Les visiteurs ont notamment pu recueillir les impressions des Compagnons du Devoir et de l'école de restauration Asteria Collège de Paris sur leur expérience des lieux. Une inauguration en bonne et due forme est prévue en début d'année prochaine.



Une étape importante dans la jeune histoire de la Rungis Académie.



IL EST VRAIMENT PHÉNO MENTO ME

FRUITÉ ET RAFFINÉ, IL EST AUSSI LE PLUS GRAND FROMAGE DE FRANCE* Ø 75 cm

Reconnu par une IGP

Aux origines d'un terroir unique où près de 700 exploitations fournissent du lait IGP

Fabriqué en Savoie et Haute-Savoie dans seulement 3 fruitières Éteaux, Vallières, Saint-Offenge

Lait cru de vaches de races locales

Montbéliarde, Abondance et Tarine

Céréales non OGM** Fourrages 100% locaux Herbe obligatoire

pendant au moins 150 jours par an

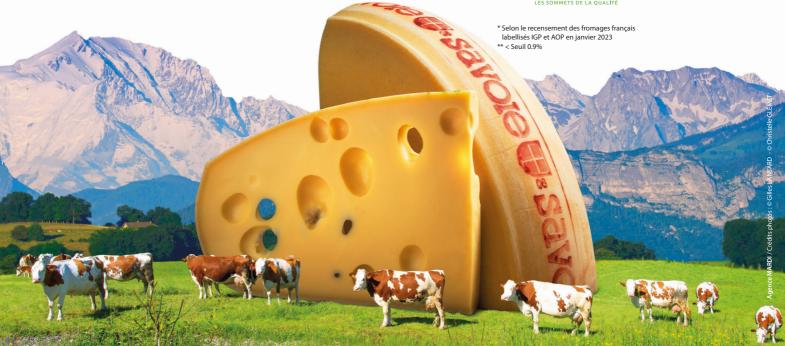
Organisme de Défense et de Gestion de l'Emmental de Savoie

Morgane DELATHIÈRE 04 50 88 19 44 mdelathiere@savoicime.fr

emmental-de-savoie.com







instantanés





03

OCTOBRE

Pour lancer la saison de la coquille Saint-Jacques de Normandie, Hervé Morin, président de la Région Normandie et Dimitri Rogoff, président du Comité régional des pêches maritimes de Normandie, ont participé à la débarque

des toutes premières coquilles Saint-Jacques fraîchement pêchées et expédiées des ports normands sous le pavillon de la Marée. Ils ont été accueillis par le président du Marché de Rungis Stéphane Layani, en présence d'acteurs de la filière pêche normande et de nombreux chefs et poissonniers venus acheter les premières coquilles de la saison. La Normandie est la première région de production de Saint-Jacques avec plus des deux tiers de la production, soit 40 000 tonnes en 2022-2023. La saison s'achèvera le 15 mai.

05

OCTOBRE

Après une première édition en juin dernier sur les tendances des acheteurs, une deuxième édition du « Meeting des pros », des rencontres thématiques organisées entre les directions de la Semmaris et les grossistes, s'est déroulée sur l'utilisation de la marque « Marché de Rungis »

dans le cadre des Jeux olympiques et paralympiques de 2024. Elle a réuni pour l'occasion les services juridiques, marketing et commerciaux, qui présenteront les différents cas d'usage de la marque, la réglementation en vigueur applicable, ainsi que la stratégie marketing qui sera déployée pour les JO 2024. Cet événement constituera en effet une opportunité unique de visibilité et de rayonnement, mais également un formidable relais de croissance pour les acteurs du Marché. La flamme olympique effectuera un passage historique sur le MIN de Rungis le 21 juillet 2024.



05

OCTOBRE

Une nouvelle initiative pour aider les municipalités d'Île-de-France à redynamiser leurs commerces de centre-ville est née: la foncière Centres-Villes Vivants. Portée par la métropole du Grand Paris et cinq autres actionnaires fondateurs, dont la Semmaris, cette nouvelle structure a pour objectif d'accompagner les mairies en achetant des murs commerciaux, en portage direct ou par des prises de participation, qui seront ensuite mis à disposition pour faciliter l'implantation de commerces de proximité. Dotée de 150 M€ sur dix ans, elle représente un potentiel d'environ 400 murs de boutique ou 40 000 m². Marine Onfray, directrice générale de la foncière, précise: « On va regarder local par local en fonction des problématiques qu'on souhaite traiter en priorité, et dresser, commune par commune, un plan ou un schéma directeur du commerce pour savoir quels sont les axes majeurs qu'il est important de maîtriser pour que le commerce soit florissant. C'est un travail de dentelle pour repérer les emplacements les plus critiques, le but n'étant pas de posséder la majorité des murs, mais d'intervenir pour impulser un retournement quand la vacance est en train de s'installer et d'enclencher un cercle vertueux. »



12

OCTOBRE

La remise du Trophée de l'Avenir du fromage a constitué cette année le point d'orgue du Festival des produits laitiers, organisé par le Sycopla. L'épreuve rassemblait 11 candidats venus de toute la France titulaires du certificat de qualification professionnelle

(CQP) de conseiller fromager. Ils devaient réaliser un beau et goûteux plateau de fromages composé de produits fournis à chacun d'eux par un opérateur distinct du secteur PLA de Rungis. Après sélection du jury, le trophée est revenu à Alban Brouard (employé à la crémerie-fromagerie Jean à Bordeaux – produits de la société Au fromager de Rungis), suivi de Thomas Cabard (employé à la fromagerie du Point du jour à Boulogne-Billancourt – produits de la société SCPL) et de Vigy Briac (employé à la fromagerie Kerouzine à Vannes – produits de la société la Fromagerie des neiges).



17

OCTOBRE

Le déjeuner d'automne de la Commanderie des gastronomes ambassadeurs de Rungis s'est tenu au restaurant La Cantine du Troquet. À cette occasion, la Commanderie a procédé à trois intronisations: Franck Lliso, grossiste à Rungis, président de la société Sélect Agrumes, mais également président du GIE Fructifruit, et de l'Union française des mûrisseurs de bananes (UFMB); David Ermacora, directeur général de la société Ovimpex; et Valérie Vion, conseillère agricole à la Semmaris.



18

OCTOBRE

De longue date, le rugby et la gastronomie sont liés par des valeurs communes que sont la convivialité et le plaisir. Des valeurs partagées au cours de cette sympathique soirée qui fut animée par Romain Magellan (ancien rugbyman de Grenoble et Bourgoin-Jallieu, consultant rugby sur

Canal+) et Pauline Bouic. Stéphane Layani, président du Marché de Rungis, et Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, ont ouvert ensemble la cinquième édition de Rungis Rugby Gastronomie, qui s'est déroulée dans les salons du pavillon Rungis Événements. Les 700 invités ont pu apprécier le menu servi au cours de la soirée, composé par quatre grands chefs: l'entrée de Frédéric Anton, le plat d'Amandine Chaignot, le plat d'Yves Camdeborde, le dessert d'Étienne Leroy. Le monde de l'ovalie était représenté par un pack d'anciens joueurs de talent, parmi lesquels Abdelatif Benazzi (devenu vice-président de la FFR), Yann Delaigue (consultant rugby sur M6), Xavier Garbajosa (actuel entraîneur du LOU), Imanol Harinordoquy. Organisée par Frédérique Wagon (directrice exécutive Semmaris) et Foed Chakir, président du Rungis Rugby Club, la soirée a notamment aussi accueilli Patrick Ollier (président de la Métropole du Grand Paris), Didier Chenet (président du groupement des hôtelleries et restaurations de France), Guislaine Westelynck, (présidente de la fédération française Handisport), Julien Colette (directeur général de l'organisation de la Coupe du monde 2023). Une vente aux enchères, organisée au bénéfice de la fédération du « rugby fauteuil » et offrant des maillots de l'équipe de France 2023 dédicacés par des joueurs titulaires, a ensuite eu lieu.



Le Grand Marché a accueilli la journée de l'hydrogène

Le Grand Marché et Toulouse Métropole ont conjointement organisé une journée dédiée à la transition énergétique et au développement de solutions hydrogènes, sur le thème de « l'hydrogène au service de la décarbonation de la logistique ».

Lors de cette journée qui s'est tenue le jeudi 5 octobre 2023 au Grand Marché, Dominique Batani, président du Grand Marché, a indiqué comment le MIN de Toulouse s'associait à la volonté de Toulouse Métropole de proposer des alternatives plus durables à la mobilité de ses professionnels. Il a notamment rappelé la construction par LUMIN' Toulouse d'une plateforme de logistique urbaine de 20 000 m² dans la zone de Toulouse Fondeyre, pour mutualiser les flux de transports de marchandises et, ainsi, contribuer à la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Le Grand Marché participe également au plan de mobilité de Toulouse Métropole, et propose des vélos de fonction / pose de racks à vélo sur le site du MIN.

Dominique Batani a également annoncé l'installation d'un garage auto utilitaire Renault sur le MIN par la société Eden Auto, qui a signé un partenariat avec la société Hyvia pour la maintenance des véhicules à hydrogène. Par ailleurs, le Grand Marché, l'ADEME et Toulouse Métropole proposeront un véhicule à hydrogène en location pour les utilisateurs du MIN et de Toulouse logistique urbaine (TLU). Ces annonces illustrent l'engagement du MIN de Toulouse dans la transition énergétique et s'inscrivent dans la démarche volontariste du Grand Marché en matière de RSE, afin d'agir sur la consommation d'énergie, d'améliorer l'efficacité énergétique et de recourir aux énergies renouvelables.



Engagé en faveur de la transition énergétique, Le Grand Marché a accueilli la journée de « l'hydrogène au service de la décarbonation de la logistique » le 5 octobre 2023.

Le restaurant de viande La Table du boucher s'installe au Grand Marché!



Le restaurant de viande La Table du boucher s'est installé au Grand Marché en juillet 2023

Le restaurant de viande La Table du boucher a pris ses quartiers au sein du bâtiment 5, dans le pavillon sud-ouest du Grand Marché en juillet 2023, à la place du restaurant La Parenthèse. Ouvert en 2021 et situé jusque-là au 90 avenue des États-Unis, à proximité du MIN de Toulouse, l'établissement La Table du boucher s'est installé au Grand Marché pour bénéficier d'une salle plus grande pouvant accueillir jusqu'à 150 couverts sur deux services, contre 52 auparavant.

La « carte du Boucher » comprend un large choix de plats pour tous les amateurs de viande, allant du filet mignon de veau à l'entrecôte, en passant par le tournedos Rossini, le magret de canard ou encore les brochettes de poulet mariné. La Table du boucher travaille en partenariat avec la boucherie de Borderouge, gérée par Soumaya Saaidia, cogérante du restaurant avec son époux Aïmen Dehar, ainsi qu'avec les acteurs du MIN pour l'approvisionnement en fruits, légumes et produits frais et le tri des déchets alimentaires par la start-up Hector Le Collector. Le restaurant La Table du boucher est ouvert du mardi soir au dimanche soir. À partir de la fin de novembre ou du début de décembre 2023, il ouvrira également le midi, ce qui lui permettra de toucher une nouvelle clientèle présente sur le Grand Marché, en plus de ses clients actuels.



Les journées des pros sont parfois interrompues. Leur connectivité jamais.



- 1. Airbox Confort Pro en cas de panne de connexion internet⁽¹⁾
- 2. Numéro de secours avec le renvoi de vos appels⁽²⁾
- 3. Prêt de mobile immédiat en boutique ou livré sous 24 h⁽³⁾

Objectif 100 % connecté avec les Avantages Pro inclus dans nos offres.



pro multilignes). Service utilisable exclusivement sur le lieu d'installation de l'offre, situé en zone de couverture 4G. En cas de dysfonctionnement déclaré au service client, remise d'une consommation de 140 Go/mois, incompatible avec la VOIP, le service IP fixe, le VPN et la TV d'Orange par décodeur. En cas de connexion de plusieurs équipements à la Livebox Pro, les débits sont partagés. (2) En cas d'indisponibilité de la ou des lignes fixes par internet (hors offre Ligne fixe pro et Ligne fixe business), renvoi automatique de tous les appels entrants vers un numéro de secours fixe ou mobile, en France métropolitaine ou dans les DROM (hors numéros courts et surtaxés), si les causes à l'origine de cette indisponibilité le permettent. (3) Prêt d'un mobile identique ou équivalent (en fonction des stocks disponibles). Délais garantis en France continentale, si appel avant 16 h du lundi au vendredi (hors week-end et jours fériés) auprès du service clients. Dans la limite de deux prêts de mobile par année glissante. (4) Service gratuit et appel au prix d'une communication normale selon l'offre détenue, ou décompté du forfait. Le temps d'attente est gratuit depuis les réseaux Orange. *Catégorie Solutions communicantes pour entreprises – Étude BVA – Viséo CI – Plus d'infos sur escda.fr



En dépit d'un contexte économique et géopolitique pesant, les Français ne feront pas l'impasse sur les fêtes. Tour d'horizon, par le menu, des produits plébiscités par les consommateurs à cette période de l'année. Les fleurons de l'agriculture française seront à l'honneur.

Dossier réalisé par Bruno Carlhian

ette année encore, la période des fêtes ne s'ouvre pas dans les meilleures conditions pour les Français. Après deux Noël marqués par les restrictions liées à la Covid, puis un automne 2022 placé sous le signe d'une forte inflation, les familles devront à nouveau procéder à des arbitrages dans la préparation de leurs agapes, dans un contexte de tensions sur le pouvoir d'achat. Selon un sondage LSA-YouGov paru début octobre 2023, plus des trois quarts des Français (76 %) se disent bien décidés à célébrer Noël, mais 54 % déclarent que l'inflation devrait « changer leurs projets » dans l'organisation des festivités. La prudence des consommateurs est anticipée par les professionnels, qui ont adapté leur offre pour répondre à toutes les clientèles en matière de produits, de gamme, voire

d'origine ou de grammage. Placés au plus près des attentes des détaillants et des restaurateurs, les grossistes du Marché de Rungis n'entendent pas pour autant sacrifier la qualité et comptent défendre l'offre française partout où elle est disponible.

Mais commençons par le début, à savoir par les entrées, en les abordant côté mer. De ce point de vue, deux produits font figure d'incontournables, le saumon fumé et la truite fumée. En dépit des difficultés économiques, les deux salmonidés ont vu leurs ventes progresser l'année dernière de + 8 % en valeur pour le saumon fumé et + 2,2 % pour la truite fumée sur le mois de décembre 2022 en GMS. D'après la fédération des Entreprises du traiteur frais, qui réunit les principaux fumeurs français, le saumon et la truite fumés « seront disponibles tant en qualité qu'en quantité » en

fin d'année et seront présents « à un niveau équivalent, voire supérieur à l'an passé ». L'appétit des Français pour le saumon et la truite fumés reste insatiable. En 2022, la consommation globale (domicile + hors domicile) des deux produits a, à nouveau, progressé de 0,7 %, une progression qui atteint même 1,8 % sur deux ans. En 2022, les ateliers français – qui transforment les trois quarts des saumons et truites fumés consommés en France – ont augmenté leur production de 3,8 %, pour des ventes totales de 32 500 tonnes. Ces dernières années, la truite fumée s'est taillé une belle place.

Cette catégorie représente désormais 18,5 % des ventes de salmonidés fumés. L'origine des produits constitue un atout. Non seulement 93 % des truites sont fumées en France, mais aussi la matière première provient en

AVIS DE PRO



Yann Berson, patron des enseignes Dispere et Dispere bio (charcuterie, traiteur, épicerie fine, caviste), envisage sereinement le rush des fêtes malgré les tensions sur les matières premières et les prix.

« Pas d'inquiétude, mais quelques tensions sur des produits. »

RUNGIS ACTUALITÉS: Comment se présente la période des fêtes?

YANN BERSON: Globalement, je n'ai pas d'inquiétude pour la fin d'année car on sent que les gens ont besoin de se faire plaisir. Malgré les problèmes de pouvoir d'achat, les Français célébreront les fêtes de fin d'année tout comme ils continuent à voyager ou à aller au restaurant.

RUNGIS ACTUALITÉS: Existe-t-il des tensions sur les approvisionnements et les prix?

YANN BERSON: La situation est contrastée suivant les produits. Contrairement à l'an dernier où il y avait peu de foie gras, les

quantités seront au rendez-vous cette année avec la reprise de la production. Les prix restent élevés, mais l'ensemble va s'équilibrer car la demande sera sans doute moins forte. Le contexte est plus tendu sur le saumon fumé avec des hausses de tarifs significatives et qui ne me paraissent pas toujours justifiées. C'est un marché malheureusement trop spéculatif à cette période. Je suis un militant de la première heure de la truite fumée française qui est à la fois qualitative, de proximité et plus accessible en prix. Enfin, il y a aussi une certaine baisse des disponibilités en escargots, mais c'est aussi assez tendu.

RUNGIS ACTUALITÉS: Il est possible de toujours choisir des produits français?

YANN BERSON: Dans ces catégories oui, bien sûr. Prenez l'escargot, il y a certes peu de production française. Mais elle est également insuffisamment bien valorisée. Beaucoup d'acheteurs se tournent en effet vers les escargots de Bourgogne, qui sont – paradoxalement – des produits importés et négligent les petits-gris (Helix aspersa aspersa) qui sont un peu plus chers, mais souvent de très bonne qualité. La confusion sur le mot « Bourgogne » ne joue pas en faveur de la production française

•• majorité de l'aquaculture française (63 %). Pour ce qui concerne le saumon d'élevage, les poissons viennent majoritairement de Norvège (61 %), devant l'Écosse (26 %), puis l'Irlande (2 %), cette dernière étant plus spécialisée dans les saumons bio. Mais le saumon et la truite fumés sont loin d'être les seuls produits de la mer à se faire une place dans les menus de fin d'année.

L'un des plus appréciés à cette époque de l'année est bien sûr la coquille Saint-Jacques. Parmi les Français qui consomment des produits aquatiques, près d'une personne sur deux (47 %) déclarait consommer des Saint-Jacques, selon l'étude Toluna-Harris Interactive « Les Français et les produits aquatiques », réalisée pour le collectif Poissons, Coquillages et Crustacés. Avec près de 40 000 tonnes débarquées dans ses ports en 2022-2023, soit plus des deux tiers de la production, la Normandie domine le marché de ce coquillage. Une

position qui amène la filière normande à animer toute la saison, comme en a encore témoigné l'opération de lancement de la saison à Rungis (*lire «Instantanés »*) le 3 octobre et l'organisation de la sixième édition de la « Grande Débarque », les rendez-vous gourmands qui jalonnent la saison. Présente sur trois « Label Rouge », la filière normande postule aujourd'hui à une reconnaissance en IGP.

UNE IGP POUR L'HUÎTRE NORMANDE

Autre produit phare de la saison, les huîtres bien sûr. Un produit plus « clivant » que la coquille, avec une proportion importante de non-consommateurs mais aussi d'authentiques *aficionados*. Le point de bascule est largement générationnel, le nombre de consommateurs variant du simple au double entre les moins de 35 ans (21 %) et les 50 ans et plus (40 %), selon l'étude Toluna-Harris Interactive déjà citée. Pour le choix du pays

d'origine, il n'y a guère de débat. Si sa production a baissé ces 20 dernières années, la France truste encore tous les podiums ostréicoles avec 88 % des volumes produits dans l'Union européenne, soit 81 000 tonnes. C'est au moment de sélectionner le bassin d'élevage et la finition que l'affaire se complique. Les huîtres sont en effet élevées sur l'ensemble du littoral. Des huîtres Marennes Oléron IGP affinées « en claires » aux huîtres plates élevées en Bretagne (les belons), la gamme est particulièrement large.

Premier département ostréicole français avec près de 25 000 tonnes vendues à Noël, la Charente-Maritime propose principalement des Spéciales de claire, des huîtres charnues et douces, affinées dans les claires et les Fines de claire moyennement charnues, assez légères et riches en eau. Quant à l'huître de Normandie, elle a été reconnue en IGP à la fin de novembre. L'aire géographique de

VIANDES AOP

Le choix de l'origine et de la durabilité

À occasion exceptionnelle, produits exceptionnels. Parmi l'offre très large de viandes bovines, ovines ou porcines de qualité disponibles sur le marché, nombreuses sont celles à promettre un grand plaisir gastronomique. Mais peu peuvent prétendre appartenir au patrimoine national. C'est le cas de la douzaine de viandes françaises AOP et AOC désormais reconnues par l'INAO et qui connaissent un véritable engouement auprès des consommateurs. « En dépit de la crise inflationniste de ces derniers mois, les consommateurs ont continué à consentir à payer ces produits un peu plus cher, voire nettement plus cher, que les produits standards », remarquait en octobre dernier Carole Ly, directrice de l'INAO, lors du congrès de la fédération Fevao, qui rassemble désormais ces merveilles issues du terroir et du savoir-faire des éleveurs. Tout le monde connaît, bien sûr, la volaille de Bresse, reconnue AOC en 1957. Elle a été rejointe en 2022 par une autre volaille, le « Poulet du Bourbonnais ». Entre les deux reconnaissances, quatre viandes bovines (bœuf de Charolles, fin gras du Mézenc, Maine Anjou, taureau de Camargue), trois viandes ovines (Barèges-Gavarnie, prés-salés de la baie de Somme et du Mont Saint-Michel), et trois viandes porcines (coppa, jambon sec et lonzo de Corse, Kintoa et jambon de Kintoa, porc noir de Bigorre et jambon noir de Bigorre) ont rejoint ce cercle fermé. L'ensemble fédère un peu plus de 700 producteurs pour environ 4500 tonnes produites par an. Une « niche » donc, mais une niche « durable », les appellations s'attachant à préserver leur environnement et à améliorer le respect du bien-être animal y compris dans leur cahier des charges. Un modèle qui se veut également durable commercialement, comme en témoignent par exemple les



Jackie Masse, chef de cuisine du restaurant aux côtés de Laure Poupart, l'éleveuse d'agneaux de présalés de la baie de Somme.

relations de long terme établies entre le grossiste de Rungis Porcgros et la maison Pierre Oteiza autour du jambon Kintoa AOP. « En travaillant les agneaux AOP de la baie de Somme, j'ai moi aussi l'impression de contribuer à la préservation de mon environnement », confiait ainsi Jackie Masse, chef de cuisine du restaurant Le Homard gourmand à Fort Mahon (Somme), lors du congrès de la Fevao.



Les huîtres sont des incontournables du temps des fêtes.

production de cette huître creuse, dont les volumes sont équivalents à ceux de Charente-Maritime, s'étend sur les communes du littoral de quatre départements (Calvados, Eure, Manche, Seine-Maritime).

LE FOIE GRAS, TOUJOURS LE ROI?

Passons à présent de la mer à la terre. L'entrée star – et même le produit star tout court – des fêtes reste le foie gras. Selon la dernière enquête menée par CSA pour l'Interprofession du foie gras (Cifog), il s'agit en effet du produit festif préféré de 75 % des Français, devant le saumon fumé (67 %) et même la bûche de Noël (61 %)! Là encore, l'origine France occupe une position dominante. En dépit de la grippe aviaire, la production française de foie gras cru représentait 60 % de la production mondiale avec 12 300 t (contre 19000 en 2015) en 2021.

Pour faire face à la demande, le marché français importe cependant des quantités non négligeables. En 2021, elles se sont établies à 2620 t (+12%), en provenance de Bulgarie et de Hongrie principalement (54 % et 37 %). Le logo collectif « Foie gras de France », lancé en 2019 à l'initiative de l'interprofession, entend informer les consommateurs sur l'origine. « Il a déjà été adopté par les principaux acteurs du marché », souligne le Cifog, qui se félicite également que huit organisations de restaurateurs (dont Euro Toques ou l'AFMR) aient devancé l'obligation réglementaire d'indiquer l'origine des viandes en restauration en signant une charte d'engagement en ce sens. Les chefs constituent précisément la cible prioritaire de la filière cette année. Avec la faiblesse de la production et la hausse des



Malgré des difficultés de production, le foie gras sera sur les tables de Noël.

prix, les ventes de foie gras cru et transformé ont été fortement malmenées en restauration en 2022 avec une chute des ventes de 25 %, d'après la FIAC, certains établissements retirant même le foie gras de leurs cartes. Pour les convaincre du caractère indispensable de ce produit, producteurs et conserveurs ont notamment invité les chefs à réinventer le foie gras en l'adaptant aux... burgers. Le Challenge Foie gras a ainsi reçu

cette année une centaine de candidatures d'apprentis. La finale a eu lieu à l'école Médéric le 19 octobre.

À CHACUN SA VOLAILLE DE FÊTE

Maintenant que nous en sommes au plat, arrive un autre mets incontournable: la volaille « festive ». Elle incarne évidemment le plat traditionnel du réveillon ou du déjeuner de Noël: d'abord oie, puis dinde avant que la gamme ne s'élargisse à d'autres volatiles. Plusieurs espèces se prêtent en effet à un engraissement spécifique ou au chaponnage: poulardes, chapons de coq (élevés au moins cinq mois), chapons de pintade, etc. En fin d'année, la volaille de Bresse, le canard, la canette, la caille ou le pigeon... connaissent également des pics de consommation. Une période cruciale pour la production française, relativement à l'abri de la concurrence étrangère compte tenu des particularités de ces productions.

L'Association de promotion de la volaille française (APVF), qui fédère depuis 20 ans l'ensemble de la filière, n'entend pas pour autant relâcher ses efforts auprès des consommateurs et tente d'animer cette saison très traditionnelle. Cette année, l'association s'est associée à l'application Jow pour élaborer quatre recettes exclusives à base de dinde, chapon, pintade et poulet. Jow, qui permet de faire

FROMAGE

Les Savoie à l'honneur

Les fromages d'hiver particulièrement destinés aux repas de fêtes de fin d'année ne manquent pas, que l'on pense aux camemberts, bries et brillat-savarin truffés ou aux fromages aromatisés aux noix ou liqueur de noix. Mais on s'arrêtera cette année sur les fromages de Savoie, fromages très prisés en hiver également, qu'ils soient servis froids ou chauds et dont certains prétendent à une nouvelle montée en gamme. Au début de novembre, l'emmental de Savoie, la raclette de Savoie et la tomme de Savoie IGP ont en effet déposé leur demande de reconnaissance en Appellation d'origine protégée (AOP) auprès de l'INAO. Les trois filières ont présenté les nouvelles orientations pour le futur cahier des charges AOP, de la production de lait à l'affinage.



DÉCORATION

Du rose, du brillant et du sucré!









Le grossiste en décoration événementielle Feuillazur est un véritable spécialiste de Noël. Analyse des tendances depuis son « showroom » de Montlhéry (Essonne).

Quelle sera la tendance déco de cette fin d'année?
Pour nous mettre à la page, Feuillazur Rungis nous a conviés à visiter l'insolite « showroom » de 1000 m² que l'entreprise historique du MIN de Rungis a créé au sein de son entrepôt de Montlhéry, dans l'Essonne, à 25 km au sud du Marché. Un espace d'exposition scénographié en tableaux successifs entièrement dédiés à l'univers de Noël par thèmes et par styles, allant des guirlandes aux sapins en passant par les rennes et les casse-noisettes.

« Nous organisons ici des visites privatives pour des décorateurs, des agences d'événementiel, des collectivités, qui ont des projets d'envergure et qui ont besoin de se projeter », explique Ornella Dutreive, directrice communication et marketing de Feuillazur. Les fêtes de fin d'année constituent un enjeu central pour le grossiste en décoration événementielle dont dépend une grande partie de son chiffre d'affaires annuel. « C'est une activité pratiquement permanente, puisque nous recevons ici les premières nouveautés, mais aussi les premières commandes, dès le mois de mars. » L'entreprise, qui dispose de ses propres circuits d'importation en Europe et dans les pays tiers et de collections exclusives, anticipe donc les tendances très en amont. « Chaque année, il y a un élément nouveau et d'autres évolutions plus ou moins marquées », résume Ornella Dutreive. La nouveauté, c'est l'enqouement pour

le rose, dans le sillage du film *Barbie. « Notre sapin rose est celui qui part le mieux »,* relève notre guide qui remarque la présence de cette couleur sur de nombreux objets. De manière plus générale, le multicolore revient en force cette année ainsi que le brillant, la paillette et les motifs autour de la confiserie (bonbons, sucre d'orge, pain d'épices, etc.).

L'EUROPE REVIENT EN SCÈNE

Côté objet, la tour Eiffel se fait une place, dans la perspective de l'année olympique. Le sapin bi-matière, très réaliste avec ses deux couleurs et ses pommes de pin, tient désormais la corde. Pour les quirlandes, le MicroLED basse consommation et les gammes connectables l'emportent. Enfin, les bougies LED mais en vraie cire sont un des succès de l'année. Des tendances émergentes qui n'empêchent pas la tradition de se maintenir avec les spectaculaires casse-noisettes en bois et les motifs traditionnels comme les nœuds écossais et les décors glacés. Feuillazur met de plus en avant les produits issus de l'Union européenne. C'est le cas des sapins bi-matière qui proviennent d'Italie ou des boules de verre soufflé peintes à la main en provenance de Pologne. « Nous le précisons dans nos communications car nous essayons au maximum de sourcer un savoir-faire artisanal et quand c'est possible européen », conclut Ornella Dutreive. Son entreprise aura l'occasion de montrer au tout Rungis son savoir-faire. C'est en effet Feuillazur qui a remporté cette année la décoration du rond-point du Marché. B. C.

• • • le plein d'idées recettes, offre en outre la possibilité de créer sa liste de courses en un clic en fonction de la recette choisie.

Les belles viandes et volailles ne sauraient se passer de produits végétaux de saison. Mi-fruit mi-féculent, le marron est emblématique de cette période. Il est notamment produit, de la mi-septembre à la fin de décembre, dans le sud-ouest de la France. Depuis 2022, les producteurs de la région (Dordogne, Lot, Corrèze, Haute-Vienne et régions limitrophes de la Charente et du Lot-et-Garonne) ont créé la marque « Marrons du Périgord Limousin », une démarche collective qui œuvre à la valorisation de cette production spécifique. Les producteurs du Marron du Périgord Limousin adoptent ainsi au quotidien des pratiques agricoles durables, parmi lesquelles la gestion responsable de l'eau, l'agroforesterie, ou l'utilisation minimale de pesticides et d'engrais chimiques.

En 2022, 3 000 t de marrons du Périgord Limousin ont été produites sur 1 800 ha de châtaigneraies par 800 exploitations. Pour apporter une touche de modernité à notre menu très traditionnel, rien de tel que quelques microvégétaux aux couleurs et saveurs de saison. Koppert Cress, le producteur néerlandais spécialiste des jeunes pousses et herbes, a lancé cette année des légumes blancs, cultivés dans des chambres noires spécialement conçues à cet effet. Le tubercule de base ou la racine y produisent des pousses qui sont comestibles. La collection a été lancée avec deux produits: les nouvelles pousses de Morar Shoots, à la saveur piquante de raifort, et le Sweet Peeper, la patate douce, aux saveurs douces-amères.

Pour conclure un tel repas, rien de tel (en attendant la bûche) que quelques fruits de saison. Outre la pomme, le kiwi, les fruits secs ou exotiques, n'oublions pas que c'est encore la saison de la clémentine de Corse, la seule clémentine française d'un marché dominé par l'Espagne (75 %) et le Maroc (17 %), selon Agrest. Détenteurs depuis 2007 d'une IGP, les 175 producteurs corses en cultivent chaque année 30 000 tonnes, ce qui en fait la deuxième activité agricole de l'île après la viticulture. Avec son calibre moyen à petit, sa couleur orangé rouge, avec jusqu'à 1/5e d'épiderme vert et sa teneur en jus à 42 % minimum, c'est aussi un excellent remède aux repas abondants de la fin d'année!

SAPIN

Le naturel et le local ont toujours la cote

Une étude FranceAgriMer et Valhor, réalisée par Kantar auprès de 5252 foyers représentatifs de la population française, révèle que 89 % des sapins de Noël vendus en France en 2022 étaient des sapins naturels (55,7 millions sur 6,4 millions) dont 78 % des Nordmann. Plus que jamais attentifs à la provenance de leur sapin, les Français sont également près de 90 % à avoir recyclé, replanté ou rapporté leur arbre de Noël après les fêtes. Achetés à un prix moyen de 30,47 €, les sapins de Noël naturels représentent un chiffre d'affaires de près de 172,8 M€. D'après Kantar, 67 % des Français interrogés déclarent être prêts à payer plus cher un sapin d'origine française.

Z Lanquetot

La sélection des meilleurs fromages AOP dans un espace moderne et convivial y



EVOLUTION PERMANENTE

DEGUSTATIONS & ANIMATIONS

Sélectionne les meilleurs fromages AOP depuis 1920





La Voglia

17, cour d'Alsace Bâtiment 4 94650 Rungis Cedex

Tél.: 0186220299

Mail: adv@lavoglia-montana.com

8 employés

1000 m²

L'histoire

La Voglia est une entreprise spécialisée dans la fabrication de produits italiens. Elle confectionne artisanalement des pâtes mais aussi des sauces, des pâtisseries (cannoli, panettone...) ou encore des glaces. Implantée depuis mars 2023 au sein du Marché de Rungis, la société y dispose de son propre laboratoire de fabrication. Les pâtes - fraîches et sèches - sont réalisées à la main à partir de farines de blé ancien « rigoureusement sélectionnées chez les meilleurs artisans siciliens », précise l'enseigne. La Sicile se révèle être la région de naissance de Calogero Montana, le fondateur de La Voglia. Issu d'une famille d'agriculteurs italiens, il est installé en France depuis 1985 mais reste attaché à ses racines. La Voglia est d'ailleurs née d'une envie « d'allier le souvenir des saveurs de mon enfance au savoir-faire actuel de nos chefs italiens, pour en partager le meilleur », affirme Calogero Montana

Rungis est connu de tout le monde. Il y a beaucoup de changements en cours, la présence des chefs de cuisine, des gens d'autres pays... C'est le cœur de notre métier. C'est un marché exceptionnel, on ne peut pas le remplacer.

CALOGERO MONTANA

La Voglia, une fabrique artisanale au cœur du Marché

Depuis quelques mois, La Voglia possède à Rungis son propre laboratoire de fabrication de produits italiens. Des pâtes artisanales (sèches, fraîches ou farcies), des sauces, des gnocchis, de la focaccia ou encore des panettones sont conçus sur place, avant d'être commercialisés.

C'est une entreprise installée récemment sur le Marché de Rungis mais son fondateur, Calogero Montana (dit Lillo), connaît ce temple de l'agroalimentaire français depuis plusieurs années. De parents agriculteurs, l'entrepreneur italien a commencé à travailler la terre, en Sicile, dès l'âge de 15 ans. « J'ai démarré avec mon père qui était un producteur de salades, d'oignons, d'ail... À l'époque, ce n'était pas les technologies d'aujourd'hui. Mon village est celui où est né le raisin de table, ce raisin était partout à Rungis, se remémore Lillo Montana. Au mois de juillet 1986, j'ai connu une famille du Marché qui m'a permis de faire du commerce. Je vendais tous les ans du raisin à Rungis jusqu'à 1995. Ensuite, j'ai monté Montana France, j'ai acheté des terrains et je me suis ouvert à tous les produits d'Italie: il n'y avait pas d'entreprise comme celle-ci à cette période ici. »

L'activité de Montana se portant bien à Rungis, son président décide alors, en 2003, d'acquérir 50 % des parts du grossiste Puech, spécialisé en fruits et légumes. À partir de 2017, Puech devient intégralement la propriété de Montana France, désormais Puech Montana. « Nous n'avons pas changé les origines de notre travail. Nous avons continué à avoir les mêmes produits: tomates et raisins d'Italie. Aujourd'hui, tout vient de Sicile. Nous disposons de 200 ha de vignes pour produire du raisin de table, mais on a aussi du fruit de la passion, de la mangue, de l'avocat », détaille Lillo Montana.

Pendant la période de crise sanitaire, une nouvelle idée – ou plutôt une envie – surgit à l'esprit de l'entrepreneur italien. « La Voglia, ça veut dire l'énvie" en français. Celle de retourner à l'origine: les pâtes, les panettones, les sauces... Les sauces que l'on fabrique ici sont comme celles que faisait ma mère, confie Lillo Montana. La réflexion autour de La Voglia a commencé en plein covid, en 2021, même si je l'avais en tête depuis longtemps. C'est arrivé dans les oreilles de la Semmaris et on a eu la chance de trouver des personnes pour



Calogero (dit Lillo) Montana, président de La Voglia.

m'accompagner dans ce projet. » Depuis le mois de mars, la Voglia produit donc non seulement des pâtes (issues d'une farine de blé ancien de champs siciliens), des sauces élaborées à partir de tomates en provenance des Pouilles, des glaces confectionnées sans colorant – selon un savoir-faire transmis par des maîtres glaciers italiens –, mais également des antipasti, de la tapenade, de la focaccia et de la pâte à tartiner. D'autres spécialités sucrées et salées seront aussi bientôt disponibles: chocolats, arancini, panettones de Pâques (colomba)...

Avec huit employés aujourd'hui, l'entreprise devrait encore s'étendre sur le Marché. Elle y dispose déjà d'un laboratoire de 820 m² et 1000 m² de stockage. « La Voglia raisonne comme un producteur. On ne ferme la porte à personne, nos produits vont être commercialisés en épicerie et pour tout le monde, affirme Lillo Montana. La règle pour un producteur est de produire et de suivre les changements de consommation. Pour moi, le vrai commerce, c'est Rungis. Le jour où j'arrête Rungis, c'est pour arrêter de travailler. »

Jérémy Denoyer



Ferme d'Empluhaut

En Plus Haut 1521, route d'Augnax 32120 Saint-Antonin

Tél.: 0562068471 www.ferme-empluhaut.fr

tonne de foie gras par an plus magrets, rillettes, confits...

120 salles d'abattage à la ferme cohabitent dans le département du Gers

L'histoire

Quand il reprend l'exploitation familiale en 1997, Christophe Roux se retrouve à la tête d'une ferme céréalière où la production de canards gras n'est qu'un atelier complémentaire, comme c'est bien souvent le cas en Gascogne. Mais avec des terres peu fertiles, les rendements en blé ou tournesol sont insuffisants. C'est ce qui le pousse à développer l'engraissement de canards, ce savoir-faire traditionnel, bien souvent réservé aux femmes. pour assurer un complément de revenu. Aujourd'hui, c'est devenu l'activité principale de la Ferme d'Empluhaut située à Saint-Antonin dans le Gers

Il y a beaucoup de contraintes liées à l'élevage. Mais les retours et les contacts avec la clientèle sont une satisfaction. Sans compter la reconnaissance du travail bien fait que nous apportent les médailles du Concours général agricole.



CHRISTIAN ROUX, ÉLEVEUR DE CANARDS GRAS

Le foie gras fermier se prépare à la haute saison

Avec ses nombreux producteurs de foie gras à la ferme et ses marchés au gras, le Gers défend cet emblème du patrimoine gastronomique français particulièrement convoité en fin d'année.



Christophe Roux et son épouse Christelle sont engraisseurs et conserveurs à la ferme à Saint-Antonin, dans le Gers. Chaque année, ils engraissent et transforment 3 200 canards mulards. L'abattage, la découpe et la transformation sont effectués dans leur laboratoire où ils produisent foie gras, magrets, rillettes et confits sous le label IGP Gers.

Les canards, élevés dans une ferme voisine, arrivent à 12 ou 14 semaines et sont engraissés pendant 12 jours, de janvier à mai et de septembre à Noël, à raison de deux heures le matin et deux heures le soir. « L'engraissement se fait avec du maïs blanc en grain, adapté au terroir gersois. C'est une particularité de l'engraissement à la ferme. Cela adoucit le goût et donne des foies couleur crème, mais c'est plus cher à produire », explique Christophe Roux. Un travail très manuel, qui nécessite la préparation du jabot de 100 canards chaque jour, et une augmentation progressive de la ration de maïs quotidienne.

60% DES VENTES EN FIN D'ANNÉE

Grâce à ce savoir-faire la ferme d'Empluhaut a obtenu plusieurs médailles au Concours général agricole de Paris, bronze, argent ou or, pour ses foies gras, ses rillettes ou ses magrets séchés, et un prix d'excellence en 2012. Des distinctions qui justifient le succès de ses ventes. « 60 % de celles-ci se réalisent en fin d'année, aux périodes de fêtes, d'où l'importance d'avoir du stock d'avance et de préparer le travail au plus tôt », déclare Christophe. Or en ce début d'année, compte tenu de la grippe aviaire, il était difficile de trouver des canards à engraisser, même si cette partie du Gers a été épargnée par l'épizootie. Depuis septembre, l'engraissement des canards a repris. Aussi, Christophe et Christelle espèrent avoir assez de ces produits festifs pour satisfaire leur clientèle. Depuis quelques semaines, les commandes sont reparties et les expéditions sont en hausse.

Malgré le succès des ventes et la demande soutenue de la part des consommateurs, et en dépit des prix de vente plus élevés que dans la grande distribution, le nombre de producteurs à la ferme diminue régulièrement. En cause notamment le manque de main-d'œuvre pour les périodes de coups de feu, comme la saison des abattages et de la découpe et le travail en laboratoire.

Jean-Marc Cholet



Tout un fromage

87, rue du Général-de-Gaulle 78120 Rambouillet Tél.: 0134830812

3 employés 150 fromages (dont 35 chèvres)

L'histoire

Originaire de Migennes (Yonne), Ludovic Bisot (57 ans) arrive à Lyon à 6 ans avec ses parents, un père cheminot et une mère infirmière hospitalière. Après l'école communale, le lycée (bac à 16 ans) et une « prépa » HEC, il intègre l'EM Lyon, grande école de commerce. Il en ressort diplômé à 21 ans. Il part pour l'Arabie saoudite (volontaire du service national entreprise) rejoindre le groupe Alstom. Revenu en France, il exerce durant 15 ans au service commercial du groupe comme directeur et vice-président de la division « énergie ». En 2001, il quitte Alstom et fonde avec un ami un cabinet de conseil en stratégie d'entreprise. En 2009, son amour du fromage qu'il tient d'une grand-mère, fromagère sur les marchés de l'Yonne, et son goût de l'indépendance, le pousse à devenir crémier-fromager.

Depuis 2010, je suis un fidèle client de Rungis, un marché reconnu pour la richesse et la qualité de sa gamme et mes fournisseurs sont Bruel, SAFF, Gratiot, Prodilac...

LUDOVIC BISOT, CRÉMIER-FROMAGER (MOF 2015)

Une reconversion couronnée de succès

Ludovic Bisot a abandonné son statut de cadre supérieur dans un grand groupe industriel par amour du fromage. Il devient un crémier-fromager de talent auréolé du titre de MOF 2015...



Ludovic Bisot tient sa passion du fromage depuis sa tendre enfance. Par amour de ce « produit de terroir noble et patrimonial » selon sa formule, il a quitté son statut de cadre supérieur d'un grand groupe industriel. En 2009, il entame une formation de crémier-fromager au Centre interprofessionnel des commerces de l'alimentation de Paris, suivie, à titre personnel, d'un tour de France des producteurs de fromages pendant un an, pour parfaire ses connaissances de la chaîne fromagère. « Ce tour de France des producteurs, qui m'ont toujours bien accueilli, m'a permis d'apprendre les techniques de fabrication, d'acquérir une grande connaissance des produits et un savoir-faire, essentiels pour le métier de crémier-fromager... » raconte-t-il.

UN TITRE DE MOF CRÉMIER-FROMAGER

Durant son périple, Ludovic Bisot s'était mis en quête d'un magasin à reprendre ou à créer. Il porta son dévolu sur une crèmerie-fromagerie, à l'enseigne Les délices de la Ferme, située à Rambouillet (Yvelines), tenue par un couple de crémiers partant à la retraite. D'une superficie de 23 m2 et tout en longueur, au décor champêtre de paille et de bois, il en fait l'acquisition en 2010 et débute avec une employée à mi-temps. Désireux d'approfondir ses connaissances, en 2013, il s'inscrit au concours de MOF crémier-fromager et décroche le titre en 2015... Dès lors, il modifie la disposition de sa boutique qu'il renomme Tout un Fromage et opte pour un décor plus moderne et fonctionnel. Il sélectionne et propose une belle et large gamme de fromages affinés, authentiques et artisanaux, qui attire une clientèle fidèle d'amateurs de bons produits. Une gamme traditionnelle en majorité française – dont le comté (18-24 mois d'affinage), le camembert de Normandie au lait cru, les fromages de Bourgogne (époisses au lait cru, fermier lavé au chablis, soumaintrain, abbaye de Cîteaux, le préféré d'Alain Ducasse...) et des chèvres (charolais, mâconnais...) –, mais aussi anglaise (cheddar, stilton, shropshire...) et italienne (gorgonzola, taleggio lombard...).

Très impliqué dans la profession, Ludovic Bisot est chevalier des confréries bries de Meaux et de Melun, président des jurys des concours brie de Meaux et fromages de Bourgogne (ambassadeur du soumaintrain). Amateur de « camembours », il est cofondateur de la Ligue des fromagers extraordinaires (collectif professionnel d'événements décalés sur le fromage), administrateur de la Fédération des Fromagers de France, membre de la Fondation lait cru, formateur (CIFCA, écoles Ferrandi et Ferrières, entreprises), créateur du Delire Cheese (jeu d'apéro autour du fromage) et du cheese quizz. Très présent dans les médias, les grands événements, animations et réceptions avec ses créations originales, il a développé un site de vente en ligne. Son dernier défi, l'écriture de l'encyclopédie Hachette dédiée à l'amour et à l'humour du fromage (parution octobre 2024).

Assurément, Ludovic Bisot est un grand nom de la crémerie-fromagerie...

Francis Duriez



Facile
A CUISINER
EN TOUTES
SAISONS

VOLAILLE AU GOÛT UNIQUE

Une viande LÉGÈRE ET NOURRISSANTE Des élevages
FAMILIAUX
PROCHES
DE CHEZ-YOUS



Co-financé par l'Union Européenne. Cependant, les positions et opinions appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union Européenne ou de France-Agrimer. Ni l'Union Européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenus pour responsables.







Fernando de Tomaso

Le chef Fernando de Tomaso est à la tête de deux restaurants parisiens. Biondi et Blanca, tous deux situés dans le 11° arrondissement. Il propose une cuisine teintée de ses origines argentines, centrée sur la braise et la viande.

Un chef au feu sacré

Fernando de Tomaso, né en Argentine, est un amoureux inconditionnel des produits et de la cuisine. Depuis l'âge de 18 ans, il poursuit sans relâche son rêve ultime: devenir chef à Paris. Vingt ans après son arrivée dans la capitale, son objectif est désormais pleinement atteint avec ses deux restaurants.

Fernando de Tomaso est originaire d'un petit village situé près de Buenos Aires, la capitale de l'Argentine. De sa terre natale, il garde un très fort attachement au produit brut et à la braise. « L'Argentine, c'est avant tout une histoire de feu et de charbon, lance-t-il d'emblée. C'est l'histoire de mon pays, là-bas tu deviens un homme quand tu maîtrises la flamme. »

Le destin du chef n'était pas tout tracé. Il s'est dessiné un soir d'été, comme une évidence. À cette époque, alors qu'il vit chez sa grand-mère et qu'il doit passer son baccalauréat, il a un véritable déclic. « Les mercredis, j'organisais des dîners avec des amis, c'était le seul soir où ma grand-mère me laissait libre dans sa cuisine », raconte-t-il. Au fur et à mesure, il y prend goût. En parallèle, un professeur lui fait découvrir de grands crus et il se passionne également

pour le vin. « Je me suis alors dit que préparer à manger, boire du bon vin, écouter de la musique, c'était une bonne façon de vivre », sourit-il. Son objectif devient clair: « Pour moi, la gastronomie c'est la France, donc je me suis dit que je devais venir travailler à Paris. » Et il fera tout pour y parvenir. À la fin du lycée, il se rend en stop à Buenos Aires. Il enchaîne les boulots, de facteur à homme d'entretien dans un restaurant et parallèlement il suit bon gré mal gré une formation en cuisine. « Je travaillais sept jours sur sept, mais rien ne pouvait m'empêcher de me rendre vers mon objectif. » Puis, vient le premier poste en tant que commis. Il enchaîne ensuite des saisons en Uruguay, vend des empanadas dans la rue qu'il cuisine lui-même dans son petit appartement, avant de travailler dans un hôtel de luxe.

En 2001, l'Argentine traverse une crise économique d'une ampleur sans précédent. C'est cette même année que son rêve de venir à Paris se concrétise. Comme un coup du destin, il vide son compte bancaire pour payer son billet d'avion trois semaines avant que sa banque ne déclare faillite. « Un ami d'ami m'a accueilli à Paris, je ne parlais pas français, je n'avais presque pas d'argent et pas de papiers », relate-t-il. Il commence par travailler dans le bâtiment, avant d'intégrer les cuisines d'un bar de nuit à deux pas du marché d'Aligre, dans le 12e arrondissement. Dans les allées de ce mythique marché, il nourrit son attachement aux produits. En proie à des difficultés pour obtenir des papiers, il décide d'intégrer une école de cuisine afin d'avoir un visa étudiant. Il devient chef de partie au Petit Yvan dans le 8e arrondissement. Le chef, d'origine belge, l'aide à régulariser sa situation.

L'ABOUTISSEMENT D'UN RÊVE

Plus tard, alors qu'il est employé dans une cave à manger et bar à vin de la capitale, Jean-François Piège vient dîner. Il remarque le jeune cuisinier et lui propose de le rejoindre au Crillon, situé non loin de là. « Je faisais des horaires à rallonge, mais je savais que j'étais utile et j'avais conscience d'être dans un lieu à part. » Il intègre ensuite le Royal Monceau, puis L'Étoile, où il va pour la première fois diriger une équipe. Près de dix ans après son arrivée à Paris, il ouvre son premier restaurant, la Pulperia rue Richard-Lenoir. Ses origines transparaissent immédiatement dans la carte. « Je cherchais un style, une raison d'être, il fallait que je sois identifié. » Le succès est vite au rendez-vous et quatre ans plus tard, il s'agrandit. Il vend la Pulperia et ouvre Biondi en 2015. Un nom en hommage à un célèbre clown argentin du même nom. « Je voulais faire un clin d'œil au Cirque d'hiver situé à deux pas; au début, les éléphants passaient devant le restaurant deux fois par jour, c'était un vrai



Empanadas de carne (bœuf), agua de tomate.

spectacle ». Et comme le chef aime les défis, il a ouvert une nouvelle adresse au début de 2023, avec sa sœur Violetta Hernandez. Blanca, du prénom de leur grand-mère d'origine basque, est un restaurant intimiste proposant une cuisine naviguant entre l'Argentine et la France.

L'INCONTOURNABLE MARCHÉ DE RUNGIS

Depuis ses débuts dans la capitale, Fernando de Tomaso entretient une relation particulière avec le Marché de Rungis. « J'aime beaucoup cet endroit, j'y vais toujours au moins une fois par mois, pour voir tout ce qui se fait, suivre les tendances et m'informer sur les prix. » Il considère d'ailleurs plusieurs de ses fournisseurs comme de véritables mentors, qui lui permettent de mieux connaître ses produits. « Ils me conseillent sur les arrivages, me préviennent quand la saison démarre, commente-t-il. Leurs avis sont très précieux pour moi. » Pour le poisson, il se rend depuis une dizaine d'années chez Platinum Seafood, dont le gérant est d'origine espagnole, plus précisément de Galice. « Nous avons la même culture, il me comprend très bien, et il connaît bien l'univers du luxe », raconte le chef. Il s'y fournit en lottes, turbots, soles ou encore calamars, toujours issus de pêche ou de fermes raisonnées. « C'est lui qui me dicte les arrivages, en fonction des saisons. » Côté légumes, le chef apprécie tout particulièrement les produits de Matthieu Aymard d'Aux champignons des bois. Il affectionne ses champignons et ses asperges, lorsque c'est la bonne saison. « Matthieu est un amoureux de la culture et des très bons légumes, ces produits sont incroyables et il est d'excellent conseil. » Pour les viandes, il fait confiance à son boucher Maxime Guignard, situé au marché d'Aligre, qui se fournit à Rungis. « Sa viande et ses découpes sont toujours parfaites, et j'ai pleinement confiance en lui. » La liste est encore longue et évolue au fil du temps. « Rungis est un incontournable pour moi », conclut-il.





Côte de bœuf maturée six semaines.



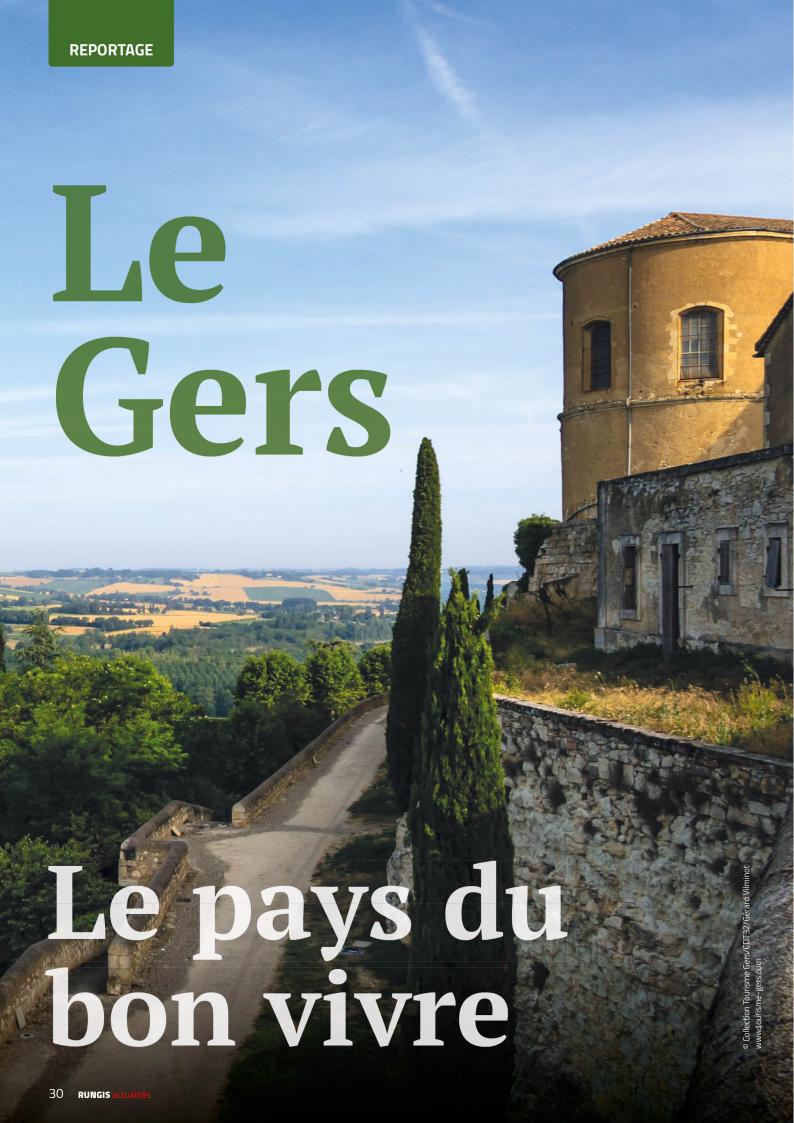
Biondi, une auberge argentine

Chez Biondi, Fernando de Tomaso exprime l'essence même de sa cuisine et de ses origines. Chaque jour, en entrée, il y sert de magnifiques empanadas frits de carne, des croquetas de jamon iberico, du ceviche de thon rouge ou encore du poulpe à la braise. La carte fait surtout la part belle à la viande à la braise, avec notamment du bœuf angus: hampe, churrasco de las pampas (entrecôte), bife de lomo (filet de bœuf). De belles côtes de bœuf Holstein maturé quatre semaines ou Galice maturé huit semaines sont aussi disponibles à partager. Le chef propose également des suggestions du jour, avec un poisson à la plancha (lotte, sole, daurade, en fonction de la saison) et une volaille. Les desserts font eux aussi écho à ses origines, notamment la déclinaison de dulce de leche (confiture de lait, une spécialité incontournable de la cuisine argentine). Le midi, le chef a décidé de proposer une formule déjeuner attractive, à 20,50 € entrée, plat et dessert. « Je souhaite que tout le monde puisse venir manger ici, c'est important de rester accessible le midi », commente-t-il. Le menu change chaque jour, avec toujours deux choix d'entrée, deux de plats (viande ou poisson, souvent à la braise ou à la plancha) et un dessert. Le tout sans oublier la carte des vins, qui met largement en avant le terroir argentin. « Le vin a pour moi toute son importance, j'aime avoir une belle sélection, d'Argentine, mais aussi de France et d'ailleurs, qui va accompagner les plats », note le chef.

Ses fournisseurs

À RUNGIS

Platinum Seafood Aux champignons des bois Maison Guignard (boucherie du marché d'Aligre, qui se fournit à Rungis)



Avec un terroir particulièrement riche et divers, le Gers conserve son image de pays de cocagne. S'il y fait bon vivre, le département se heurte à la grippe aviaire qui menace les élevages de volailles et aux difficultés du secteur de la viande. Devant l'adversité, les agriculteurs s'efforcent de valoriser leur production et font preuve d'originalité.

Reportage et photos de Jean-Michel Déhais

1 y a 28 ans, Le Bonheur est dans le pré, un film d'Étienne Chatiliez, offrait un formidable coup de projecteur sur le Gers. Depuis lors, ce département, souvent comparé à la Toscane pour ses paysages et la richesse de son terroir, est réputé pour sa douceur de vivre et sa gastronomie. Vins, armagnacs, foies gras, bœufs gascons ont aussi eu un ambassadeur de renom en la personne d'André Daguin. Le chef, autrefois doublement étoilé par le Guide Michelin, à Auch, ne manquait jamais une occasion de mettre en avant le terroir de sa région, notamment lors de ses nombreux voyages aux États-Unis, ainsi que durant ses 12 années à la présidence de l'Umih. Le souvenir du chef auscitain reste vivace dans les mémoires. Quatre ans après sa disparition, sa photo trône encore dans le salon d'accueil de la Ferme de la Phalange, à Aux-Aussat. Pierre Sénac, qui dirige avec son frère Claude cette importante unité de production de foie gras, rappelle qu'« André Daguin avait donné un grand coup de main à la filière en imaginant le magret de canard et en préconisant de le cuire comme une viande rouge ». Le Gers demeure d'ailleurs l'un des berceaux du foie gras. Il est le premier département français producteur de soja et de tournesol, deux oléagineux prépondérants dans l'alimentation animale. Il abrite également une production importante de maïs, base de la nourriture des canards gras. Ces atouts lui ont permis d'occuper longtemps la deuxième place des départements producteurs de foie gras derrière les Landes, avant de se faire dépasser par les Pyrénées-Atlantiques. Les épisodes successifs de grippe aviaire lui ont été particulièrement dommageables. La Ferme de la Phalange fait partie de ces acteurs en vue du marché. En l'espace d'une trentaine d'années, Pierre et Claude Sénac ont su transformer la modeste ferme volaillère familiale créée en 1895. « À la fin des années 1980, mon frère et moi avons décidé de nous spécialiser progressivement dans le canard prêt à gaver », raconte Pierre. Les débuts étaient timides, avec 10000 canards par an. Aujourd'hui, la Ferme de la Phalange produit 100 000



Pierre Sénac à la Ferme de la Phalange de Lomagne.

palmipèdes sous sa marque et autant en partenariat avec des producteurs locaux sous deux marques, Challen-Gers (IGP) et Canard Gourmet (non IGP). La première force de la Ferme de la Phalange réside dans son organisation en autarcie. Elle dispose de 110 ha de maïs, 60 ha de blé et 35 ha de parcours de prairies. Quatre poussinières accueillent les canetons, qui y passent leurs quatre premières semaines avant d'être placés dans des abris. À ce stade, les canards ont accès aux parcours de prairie. Ces étendues sont ceintes de clôtures électrifiées afin de dissuader les prédateurs d'entrer, mais surtout d'éviter les contaminations extérieures. Toutes les deux semaines, 4000 canetons commencent un élevage qui va durer quatre semaines jusqu'à la phase ultime du gavage qui s'étend sur 15 jours. La Ferme de la Phalange s'est en outre invitée dans la valorisation de la production, en se dotant d'un petit abattoir dès 1995. Cet outil a été reconstruit en 2008, avant d'être agrandi l'année passée. Moderne et fonctionnel, il permet d'abattre les canards, de découper, mais aussi de fabriquer les divers produits à base de foie gras. En marge de

l'élevage, la ferme possède une vaste unité de méthanisation, qui permet d'utiliser les déjections de canards en fabriquant de l'électricité revendue à EDF. L'énergie ainsi produite suffirait à alimenter une ville de 1 000 habitants. L'ensemble de la structure des frères Sénac emploie 35 personnes. La Ferme de la Phalange commercialise elle-même sa production. Dès leurs débuts, les deux responsables ont pris le chemin de Rungis où ils ont tissé de solides liens. Tous les jours, vers 12h, un camion quitte Aux-Aussat pour rejoindre le marché parisien. À Rungis, Claude et Pierre Sénac ont noué depuis 25 ans une relation de confiance avec Gino Catena, le responsable de la société Avigros. « Plus qu'un simple partenaire, Gino, de par ses conseils, nous a aidés à nous orienter dans le marché », assure Pierre. Cette relation a guidé les innovations de la ferme, comme le foie gras ultra-frais roulé en papier ou le rôti de magret au piment d'Espelette.

VOLAILLES FESTIVES

La Ferme de la Phalange a aussi aidé la famille Abadie, productrice de volaille festive, à mettre au point la bûche de chapon, un rôti de

chapon prêt à l'emploi. « Toute l'innovation se joue autour de la précuisson sous-vide qui permet une cuisson finale réussie en 45 min », explique Hugo Abadie. La famille Abadie et son entreprise Traditions des côteaux font aussi partie des partenaires historiques de Rungis. Hugo et son père Xavier travaillent avec les entreprises Reilhe Martin, Alvidis ou Courtin Hervouet. Spécialisée dans la volaille festive, leur activité est saisonnière. Ils produisent des chapons, des poulardes, des dindes, des Pintadous (pintades chaponnées) et une originalité, le minichapon, une idée soufflée par André Daguin. Il s'agit du chaponnage de poulets nains. Par ailleurs, Xavier Abadie travaille en partenariat avec une vingtaine d'éleveurs locaux. Le démarrage des élevages de volaille festive débute en été afin de pouvoir livrer les premières marchandises à la fin d'octobre. Le 12 décembre, la campagne est terminée et l'entreprise cesse son activité. Cela n'empêche pas la famille de produire durant les fêtes jusqu'à 50 000 chapons en un mois et de rayonner dans la France entière et même sur le marché norvégien grâce à la



Xavier et Hugo Abadie présentant leurs volailles du Pelon.

Somavog. Installé depuis 1994 dans l'ancien abattoir de Miélan, Xavier Abadie a mis au point un outil d'abattage spécifique qui repose sur un critère essentiel : le plumage à chaud des volatiles. Une façon de procéder qui rend la manœuvre difficile, mais qui permet de faire passer la DLC de 15 à 30 jours. On trouve ainsi

dans le département d'autres élevages très spécifiques comme celui du veau Lou Béthêt. Imaginée autour d'une marque commune, cette appellation bénéficie d'un Label Rouge depuis 2017. Élevé sous la mère et abattu à l'âge de 6 mois, le jeune bovin commence à consommer des céréales durant les deux

Les premiers pas de l'aquaponie

Eauzons, ferme installée dans 1600 m² de serres, à Aux-Aussat, joue la carte de l'aquaponie. Au départ, quatre couples d'ingénieurs agronomes se sont mobilisés pour explorer en profondeur cette nouvelle technique combinée d'agriculture et d'aquaculture. Ils ont demandé à Félix Haget, un des pionniers de l'installation des fermes d'aquaponie de mener à bien ce projet avec quatre salariés et un investissement de départ de 350 K€. Une pisciculture a pris place dans une première serre où sont élevés des truites et des saumons de l'Adour. Pour la petite histoire, Félix Haget est parvenu à retrouver la souche des 224 derniers saumons de l'Adour d'élevage. Bientôt une expérience sera menée sur les crevettes. L'eau des bassins est régulièrement filtrée, puis débarrassée de ses nitrites avant d'être envoyée vers d'autres serres où elle alimente des cultures hors sol avant de revenir vers les bassins à poissons. Riche en nutriments, elle est parfaite pour la croissance des plantes. L'installation fonctionne en circuit fermé.



Félix Haget présente ses productions végétales.

Un simple petit filet d'eau assure le renouvellement. À l'extérieur, des bacs à compost accueillent les déjections piscicoles et les déchets de plantes. Ils favorisent le développement de vers de terre qui produisent un jus lombrithé faisant office de puissant engrais et de fortifiant pour les plantes. Dans ce monde clos qui favorise des symbioses permanentes, poussent des légumes classiques comme les tomates, des herbes aromatiques, mais il peut s'agir de variétés plus exotiques comme la vanille, le pitaya ou encore le tabac à cigares. Si les produits de cette ferme d'aquaponie



Des saumons de l'Adour élevés dans les bassins d'aquaponie.

sont vendus, Félix Haget reconnaît que ce projet expérimental n'a pas vocation à la rentabilité. Il permet en revanche de préparer l'implantation de fermes dix fois plus vastes. Un projet devrait voir le jour à Pau avec 8 000 m² de serres.

Dix personnes feront fonctionner l'installation qui devrait produire annuellement 100 tonnes de poissons et 80 tonnes de fruits et légumes. Elle devrait absorber un investissement de 2,50 M€. Mais le groupement a déjà procédé à une levée de fonds prometteuse. La technique intéresse déjà les grands noms de l'aquaculture.



Les veaux Lou Béthêt de Sylvain Faulong

derniers mois de son existence; ce qui confère à sa viande une couleur plus rosée, mais également un goût plus prononcé. Chaque année, 1500 veaux Lou Béthêt sont ainsi « nés, élevés et abattus dans le Gers ». Ce principe d'économie autarcique a séduit Sylvain Faulong à Saint-Brès. En 2005, il a repris en Gaec avec



Les bufflonnes de Fabien Lacome et Lucile Martin.

son frère l'exploitation de 200 ha de son père. Il conduit son entreprise avec « un esprit d'autonomie et d'indépendance ». Il dispose d'un troupeau de 100 vaches destinées à produire des veaux Lou Béthêt. Après l'abattage, il travaille lui-même la viande dans un atelier de découpe installé dans la ferme. Une bonne partie de cette viande est vendue soit en direct, soit dans sa ferme-auberge, la Païrolle. Cette prise en main de toute la filière le contraint à mobiliser cinq salariés, mais la valorisation est au rendez-vous. « Je ne vends pas ma viande beaucoup plus cher, mais de cette manière je me mets à l'abri des soubresauts du marché », assure Sylvain Faulong.

LES BUFFLONNES DU GERS

À Caussens, ce sont d'autres bêtes à cornes, des vaches bufflonnes, qui intriguent les touristes. Un troupeau, rassemblant 60 de ces bovidés, s'ébroue dans les pâturages d'avril à septembre. Lucile Martin, aidée de son



L'ail de Lomagne, toujours en pointe



Christiane Pieters, toujours animée par la passion de l'ail de Lomagne.

Au nord du département, les terres argilo-calcaires permettent des cultures maraîchères. La production d'ail y est florissante. Le Gers serait ainsi le deuxième producteur de ce bulbe avec un peu d'ail violet, mais surtout l'ail blanc de Lomagne, IGP depuis 2008. Le département partage cette production avec le Tarn. Au total, 600 agriculteurs sont impliqués dans cette filière. « C'est un complément de revenu apprécié par les céréaliers car il valorise très bien l'hectare cultivé », explique Christiane Pieters, qui cumule les présidences de l'interprofession et de la Sica Terre de Lomagne. Elle rappelle les exigences du cahier des charges de l'IGP. Il passe notamment par l'utilisation de semences certifiées, l'analyse des parcelles, un contrôle qualité et un séchage sur la zone de production. La Sica qui produit 20 000 tonnes d'ail de Lomagne par an, travaille avec trois metteurs en marché de la région: Aulx du Sud-Ouest Condichef et Les Jardins du Midi.

 conjoint Fabien Lacome, a repris en 2020 la ferme de 70 ha où ses grands-parents élevaient des canards gras pour constituer cet élevage de bufflonnes. Elle utilise le lait pour fabriquer de la mozzarella, de la ricotta et divers autres fromages. Elle négocie aussi la viande des jeunes mâles abattus à l'âge de 18 mois. Enfin, la ferme L'Bufala attire de nombreux touristes, qui viennent visiter et acheter les produits. Tout est vendu en direct, sur l'exploitation ou sur trois marchés locaux. La lactation d'une vache bufflonne dure huit mois et offre quotidiennement 5 litres de lait. Sachant que seulement 15 vaches en moyenne participent à la traite, il convient de rentabiliser au mieux cette faible production. La ferme accueille en outre cinq vaches jersiaises qui sont chargées d'allaiter les veaux des bufflonnes, dont le lait est entièrement dévolu

à la transformation. Il s'agit d'une reconversion totale pour Lucile, qui exerçait précédemment comme pâtissière dans un restaurant étoilé du Lot-et-Garonne.

LE RETOUR EN TERRE GERSOISE

On peut remarquer qu'une nouvelle génération revient à la terre après avoir navigué sous d'autres cieux. C'est le cas d'Audrey Bourrust, ancienne attachée de presse de France télévision, qui est revenue dans son village natal de Castéra en 2014 pour reprendre la ferme de Bidache, exploitée jusqu'alors par ses parents. Pas question pour elle cependant de poursuivre le troupeau de blondes d'Aquitaine de ces derniers. Elle a constitué un élevage de porcs noirs gascons avec 22 truies et trois verrats. L'ancienne attachée de presse a vite rendu célèbre la ferme de Bidache, notamment en

participant à l'émission de M6, «Le Combat des régions ». Audrey Bourrust endosse le rôle à la fois de naisseur, d'engraisseur et de transformateur. Elle dispose de 120 ha de culture de céréales et de 60 ha de parcours de prairies et des bosquets de chênes, entièrement clôturés pour nourrir ses animaux. Depuis 2022, un atelier lui permet d'assurer sur place la découpe, la transformation et la viande des jeunes porcs abattus à l'âge de 16 mois (130 kg). Seuls les jambons sont traités par un spécialiste en dehors de la ferme. Audrey assure la vente directe, localement et à Paris chez des bouchers comme le Billot Club, ou des chefs, à l'instar de Jean-François Piège qui est personnellement venu visiter Castéra. Il n'est pas le seul, beaucoup de célébrités se sont rendues dans cette exploitation originale, à commencer par un ancien président de la République, connu pour apprécier les plaisirs de la table. La jeune éleveuse parvient à rentabiliser sa production de haute qualité avec des prix qui n'ont rien à voir avec le cadran du porc : 50 €/kg en carcasse, 70 €/kg désossé, 90 €/kg tranché. Elle s'est ainsi muée avec aisance en agricultrice en prenant en main la partie commerciale, mais aussi en assurant elle-même toute la transformation. Heureusement, pour veiller sur la ferme et sur les cultures, elle peut compter sur un renfort de poids, son mari Benoît, un ancien pilier de rugby professionnel qui a rejoint l'aventure en 2016, après la fin de sa carrière à La Rochelle.



Le monastère de Saint-Mont, propriété de Plaimont depuis 2015, accueille un restaurant de luxe.

Terre de vins et d'armagnac

La vigne est très présente dans le Gers, terre de l'armagnac, du Floc de Gascogne et de plusieurs AOP et notamment Saint-Mont. Trois villages du Gers font partie des AOP madiran et pacherenc-du-vic-bilh, célèbre pour ses liquoreux élaborés avec des raisins passerillés, vendangés soit à la saint Martin, la saint Albert, ou la saint Sylvestre. La cave Plaimont, à Saint-Mont, propose l'ensemble de ces appellations. Créée en 1978 à partir de trois coopératives locales, elle fédère 400 producteurs disposant de 5000 ha de vigne. Elle agrège plusieurs châteaux locaux et la propriété du monastère de Saint-Mont. Elle a aussi largement œuvré sur le marché des blancs à travers l'IGP côtes-de-gascogne, comme le rappelle son président Olivier Dabadie: « C'est notre fondateur, André Dubosc, qui, lors d'un voyage aux États-Unis avec André Daguin a découvert, médusé, le succès des french colombard outre-Atlantique. » C'était un cépage abondant dans le Gers donnant des vins à faible degré généralement destinés à la distillation. Les deux hommes ont largement relancé le colombard avec Plaimont, notamment à travers la Colombelle, vin primeur à succès, mais aussi dans les assemblages de l'IGP côtes-de-gascogne.

LA VALEUR AJOUTÉE

Les agriculteurs gersois se remettent en question. Entre 2010 et 2020, l'élevage laitier, déjà peu répandu dans le département, a perdu la moitié de ses effectifs. Le nombre des exploitations consacrées à la viande bovine a reculé d'un tiers. Pour résister à cette érosion, nombre d'acteurs du monde agricole du Gers songent à valoriser leur production. Selon une note d'Agreste, en juin 2022, « une exploitation sur 10 transforme tout ou partie de sa production et 77 % d'entre elles combinent transformation et commercialisation en circuits courts ». Il faut aussi savoir qu'il s'agit du premier département bio, avec un quart des surfaces et des exploitations certifiées. L'enjeu de la valorisation est vital. De plus, 80 % du cheptel viande bovine part en Italie ou en Espagne pour y être engraissé. Mais pour prendre en main cette étape finale, il faut disposer d'outils. C'est pourquoi l'abattoir d'Auch, propriété du Grand Auch, s'interroge sur son avenir. Successivement utilisé par Arcadie, puis par Bigard, il n'a plus d'acteur de référence. Bigard, parti en juin, assurait 70 % de l'activité de



Les porcs noirs gascons d'Audrey Bourrust sont élevés en liberté sous les chênes

l'abattoir. Déjà, en 2020, après l'effondrement d'Arcadie, 300 exploitants réunis dans l'association des éleveurs bovins s'étaient cotisés pour monter dans le capital de l'abattoir, afin de reprendre la boucherie des éleveurs et créer un atelier de découpe et de transformation attenant. Dirigée par Sonia Trebosc, cette structure, baptisée Aqui'cho, emploie 12 personnes. Elle propose toutes sortes de viandes. Très fréquentée par la clientèle locale, elle assure aussi des livraisons dans la région à l'aide de deux camions et approvisionne le

marché national via un transporteur. Jean-Claude, le mari de Sonia Trebosc, céréalier de son état, préside pour sa part l'abattoir et se démène pour y apporter des volumes complémentaires. Sazy (Tarn-et-Garonne) et Jucla Viande (Haute-Garonne) ont déjà répondu favorablement à l'appel et pour compléter ce renfort et dès l'année prochaine, l'abattoir d'Auch accueillera porcs, ovins et caprins. Les exploitants gersois prennent ainsi leur destin en main en étant plus présents à toutes les étapes de la fourche à la fourchette.



Sonia Trébosc veille sur la boucherie des éleveurs, à Auch.



La croustade (ou pastis gascon) prête à cuire.

La tradition du pastis gascon

Gimont, capitale gastronomique du Gers qui abrite Comtesse du Barry et Ducs de Gascogne, propose aussi une spécialité pâtissière locale, la croustade ou pastis gascon. C'est Xavier Mazet qui maintient cette tradition dans la localité avec un laboratoire qui commercialise deux marques, Délices d'Aliénor (marché domestique) et Croustad'oc (marché professionnel). Quelque 250 000 pâtisseries sortent chaque année de ses locaux qui emploient 14 personnes. La production est largement dominée par les croustades, une recette simple (farine, œufs, sel, sucre et eau). Xavier Mazet est très pointilleux sur le choix de ces ingrédients. Le succès de l'opération repose sur le savoir-faire des croustadières qui sont capables d'étirer au laminoir, puis à la main une pâte de 0,1 mm d'épaisseur. Elles découpent ensuite des ronds et des lamelles qui forment la croustade. Avant de passer au four, ce gâteau est ensuite agrémenté avec un mélange pomme armagnac ou chocolat poire. Xavier Mazet est très fier de voir Les délices d'Aliénor figurer parmi les quatre sociétés agroalimentaires françaises classées EPV (Entreprise du patrimoine vivant).



Cultivées sur la côte nord-ouest de la France, les moules de Bouchot sont protégées par le label européen « Spécialité traditionnelle garantie » depuis 2013. Une méthode de production et un cahier des charges strict, au service de la qualité.

Les moules de Bouchot doivent leur nom aux pieux en bois verticaux, les « bouchots », sur lesquels elles sont élevées. Ces poteaux alignés en mer sur des fonds sablonneux au niveau de l'estran présentent la spécificité de se couvrir et se découvrir au rythme des marées.

L'histoire raconte que cette méthode aurait été inventée par l'Irlandais Patrick Walton, seul rescapé d'un naufrage sur les côtes charentaises en 1235. Pour survivre, il aurait planté de grands piquets dans la vase afin de maintenir un filet servant à attraper oiseaux et poissons. « Cette méthode permet à la moule de développer des muscles adducteurs forts et une coquille plus résistante », explique Virginie Michaud, secrétaire générale du groupement des mytiliculteurs sur Bouchot. Des atouts qui font toute la différence et permettent, selon la spécialiste, une « bonne conservation des moules, un taux de chair important, mais aussi de ne pas avoir de corps étranger à l'intérieur des coquilles ». Les professionnels de la moule de Bouchot constituent une communauté de plus de 300 producteurs répartis sur le littoral du Nord-Pas-de-Calais, jusqu'au sud de la

Charente-Maritime. Avant de grandir au niveau de l'estran, les larves de moules sont captées en mer grâce à des cordes de coco. Ces cordages sont ensuite enroulés autour des pieux en bois et la moule de Bouchot poursuit son développement durant 6 à 24 mois. Le groupement des mytiliculteurs sur Bouchot recense à ce titre 11 000 km de cordes et pas moins d'1,6 m de pieux ensemencés chaque année. Contrairement à d'autres méthodes aquacoles. la moule de Bouchot est connue pour sa faible empreinte carbone. « Nous n'apportons aucun aliment externe », témoigne Virginie Michaud. Pour une tonne de protéines, les mytiliculteurs de Bouchot affichent 296 kg de CO₂. Avec une chair onctueuse, « ni grasse ni farineuse » et un « petit goût de noisette », la moule de Bouchot s'impose ainsi comme un aliment d'avenir. Par ailleurs, le produit présente divers atouts pour la santé comme sa forte teneur en vitamine A, en carotène ou encore en oligo-éléments. Le coquillage s'exporte à travers la France et l'Europe, avec pas moins de 45 000 tonnes de moules produites chaque année.

Lise Gaeta



Le vin qui lui va bien...

La minéralité d'un sancerre sera le bon compagnon pour une chaire onctueuse, offerte par la moule de bouchot. Ainsi, les arômes de poire et de pêche jaune de la cuvée 2022 La Chatellenie peuvent bien s'accorder à ce produit marin. Ce monocépage sauvignon blanc du domaine Joseph Mellot apporte une expression tendre et fruitée, prolongée en bouche par une élégante salinité et une finale d'arômes de fleurs blanches.



(1) Exemple de Location Longue Durée 36 mois/30 000 km pour un Volvo EX30 Recharge Extended Plus neuf avec options (peinture métallisée, vitres surteintées, sièges et volant chauffants), 1er loyer de 9 500 € soit 4 500 € après déduction du bonus écologique de 5000 €, puis 35 loyers de 420 €. (2) Offre valable dans le cadre de la reprise de votre véhicule par votre concessionnaire suivant l'évaluation proposée. Offre réservée aux particuliers dans le réseau participant, pour une commande avant le 15/12/2023 et une livraison avant le 01/03/2024, dans la limites des stocks disponibles, sous réserve d'acceptation par Arval Service Lease, 352 256 424 RCS Paris. N° ORIAS: 07 022 411 (www.orias.fr).

Modèle présenté: EX30 Recharge Extented Range Ultra avec options, 1er loyer de 4500 € puis 35 loyers de 630 €.

Cycle mixte WLTP EX30 100% électrique : Consommation électrique (kWh/100 km) : 16.7-17.7.

CO₂ en phase de roulage (g/km) : 0. Autonomie électrique (km) : 344-476.

Données en cours d'homologation.

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer



Og CO₂/km

RCS Evry 906201881

57/59 et 66 avenue François Mitterrand 91200 ATHIS MONS 01-69-38-81-81



Dès l'automne, le kaki fait son grand retour sur les étals. Utilisé comme collation, dans des plats ou dans des desserts, ce fruit peu connu se prête à une large palette de recettes.

Appelé « abricot du Japon », selon le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le kaki est un fruit originaire d'Asie et plus particulièrement de l'est de la Chine. Si son nom n'a rien à voir avec sa couleur, le kaki a été importé en Europe « il y a environ 1000 ans », argumente le ministère. En France, il est notamment cultivé dans les départements du Gard et de l'Ardèche. Adapté au climat du sud, il est le fruit d'un arbre nommé le plaqueminier. Cette espèce à croissance lente dépasse rarement 6 à 10 m de hauteur. Très décoratif, dès lors qu'il est habillé de ses fruits, le plaqueminier présente une floraison discrète, avec de petites fleurs blanc crème qui s'épanouissent entre le milieu et la fin du printemps. Les fruits, quant à eux, se récoltent après la chute des feuilles à l'automne et en hiver. Il existe aujourd'hui plus de 3000 variétés de kaki cultivées au Japon, en Corée du Sud ou encore au Brésil. Parmi celles-ci, la Rojo Brilante, qui pousse dans la région de Valence, en Espagne, bénéficie d'une Appellation d'origine protégée. Si le fruit peut ressembler à une grosse tomate, sa couleur diffère selon sa variété, mais

aussi son degré de maturité, allant d'une couleur orange vif à rouge. Celle-ci sert par ailleurs à déterminer si un fruit est mûr ou non. Le kaki se récolte lorsque sa peau lisse perd sa couleur verte et devient orangée. À ce stade, il présente un goût astringent dû au tanin de sa chair et de sa peau. Il est alors nécessaire de le laisser mûrir afin que les teneurs en sucres et pectines augmentent. Sa chair devient ainsi onctueuse et très sucrée. Pour profiter pleinement des saveurs du kaki, il est conseillé de le consommer lorsqu'il est quasi blet. Il devient alors très fragile, c'est pourquoi il se retrouve bien souvent commercialisé avant maturité. Riche en antioxydants et en vitamine C, il s'impose comme un allié de taille pour lutter contre les maladies coronariennes et booster les défenses immunitaires. Il contient également une dose importante de fibres et de glucose nécessaire au bon fonctionnement du corps. Dégusté à la cuillère, mariné avec du sucre, du vin ou même rôti, le kaki accompagne parfaitement les viandes. Il peut aussi être utilisé pour habiller une bonne tarte sucrée.

Lise Gaeta



Le vin qui lui va bien...

Plus au moins astringent selon son niveau de maturité, le kaki s'accorde bien avec la sucrosité d'un vin blanc doux naturel Le Muscat de Rivesaltes de Dom Brial apportera ses nuances de fruits exotiques et de rose, pouvant adoucir les tanins du Kaki. Cette cuvée 2022, produite avec du muscat à petits grains et du muscat d'Alexandrie, offre un côté citronné en bouche, accompagné d'une belle longueur.



Légume ancien proche de l'artichaut, le cardon est très ornemental avec sa haute taille et ses grandes feuilles gris vert découpées. De culture facile, il se récolte généralement à l'automne.

Plante potagère rustique, le cardon se distingue de son parent le cardon sauvage par l'absence quasi totale d'épines. Membre de la « famille des Astéracées », selon la revue Jardins de France et proche cousin de l'artichaut, il ressemble à bien des égards à leur ancêtre commun, le chardon, dont il est une forme géante.

Originaire du pourtour méditerranéen, le cardon est une plante vivace. Ce légume peut mesurer jusqu'à 1,50 m de hauteur. Il arbore un feuillage argenté très décoratif. Lorsqu'on y regarde de plus près, ses grandes feuilles présentent une couleur verte dessus et un aspect duveteux dessous. Les côtes charnues de celles-ci sont la partie comestible de la plante. S'il est laissé en terre, le cardon fleurit aux mois de juin et de juillet. Ses fleurs bleu mauve ressemblent à de petits artichauts et peuvent elles aussi être consommées. Si la culture du cardon remonte à l'époque romaine, elle passera ensuite la frontière italienne pour s'implanter en France, et plus particulièrement dans la région lyonnaise. Aujourd'hui considéré comme un légume oublié, le cardon n'en

demeure pas moins une spécialité lyonnaise, où sa culture se perpétue notamment à Vaulxen-Velin (Rhône). Qualifié par son goût relativement amer, le cardon dispose de plusieurs atouts. Sur le plan nutritionnel, cet aliment présente l'avantage d'être très peu calorique et peut de ce fait être utilisé dans les régimes. Il contient également de nombreux minéraux et oligo-éléments tels que le magnésium, le calcium et surtout le potassium, indispensable pour la régulation de la tension artérielle. De plus, comme l'artichaut et le topinambour, le cardon contient de l'inuline, un sucre toléré par les personnes atteintes de diabète. Sa chair riche en fibres lui confère un fort pouvoir rassasiant et contient une dose importante de vitamine B9 impliquée dans la croissance et le renouvellement cellulaire. Enfin, il contient de la cynarine, un épurateur pour le foie.

En Provence et dans la région de Genève et Lyon, le gratin de cardon est généralement consommé à la veille de Noël ou servi seul durant la période des fêtes de fin d'année.

Lise Gaeta



Le vin qui lui va bien...

Le cardon, préparé à la moelle ou en gratin, se marie bien avec un vin rouge plutôt sec, comme un Castillon Côtes de Bordeaux. Le Château Clarisse 2019, produit en agriculture biologique, peut ainsi être un accord intéressant. L'amertume du cardon sera équilibrée par ce vin fruité et léger, aux saveurs de cerises et de baies. Ce millésime en 100 % merlot offre des tanins ronds et soutenus, avant une finale franche.





Nous sommes arrivés dans la pleine saison du kaki, qui s'étend d'octobre à janvier. L'occasion d'évoquer le kaki Ribera del Xúquer, qui détient une AOP depuis 2002. Fruit du plaqueminier, un arbre originaire de Chine. le kaki est un fruit dont la culture remonte à plus de 2500 ans. Le Kaki Ribera del Xúquer, cultivé en Espagne au bord du fleuve Júcar et dont l'AOP garantit l'origine valencienne et la traçabilité pour chaque fruit, présente une saveur douce et légèrement vanillée. La variété Rojo Brillante s'emporte partout. Elle se déguste simplement avec la peau et ne contient ni pépins ni noyaux.

Pavillon fruits et légumes





CRUSTACÉS
L'Écosse à
l'offensive

L'Écosse compte bien s'inviter sur les plateaux de fruits de mer de fin d'année, notamment avec la langoustine, dont elle est le premier fournisseur mondial. Située dans les Hébrides, Macduff, qui distribue sur Rungis pinces de crabe cuites surgelées, coquilles saintjacques « Pecten maximus » surgelées ou encore homard bleu vivant, s'est spécialisé dans la langoustine capturée à l'état sauvage, la nephrops norvegicus. L'entreprise a mis en place des accords avec une vingtaine de pêcheurs et dispose d'un site à Stornoway à la pointe de la technologie. 80 %des langoustines de l'entreprise écossaise sont proposées congelées et 20 % fraîches.

Pavillon de la Marée

SPECK DU HAUT-ADIGE En tournée européenne

Le Speck Alto Adige IGP, une salaison fumée et séchée originaire du Haut-Adige, région alpine située tout au nord de l'Italie, près de la frontière autrichienne, est en tournée européenne. Avec son voisin, le fromage Stelvio AOP, les deux produits d'origine ont lancé une campagne de promotion de trois ans, cofinancée par l'Union européenne, visant à mieux se faire connaître des professionnels et des consommateurs en Italie, en Allemagne et en France. Fabriqué à partir d'un jambon désossé fumé au bois d'érable ou de hêtre, et de genévrier frais puis séché cinq mois au minimum, le speck du Haut-Adige se prête à de nombreuses recettes.

Secteurs viande et gastronomie



ORIGINE ET QUALITÉ L'IGP pour la «Tome fraîche de l'Aubrac»

La « Tome fraîche de l'Aubrac » est désormais officiellement reconnue en indication géographique protégée (IGP), à la suite de son enregistrement par la Commission européenne le 23 octobre 2023. Ce fromage est élaboré à partir de lait cru et entier, issu de vaches de deux races rustiques de moyenne montagne, la Simmental française et l'Aubrac. Elles pâturent pendant 170 jours au minimum par an sur l'Aubrac, vaste ensemble de monts et de plateaux qui s'étend sur les départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère. Fruit d'un savoir-faire hérité des buronniers de l'Aubrac, ce fromage est devenu la base de spécialités culinaires emblématiques du territoire, telles que l'aligot.

Pavillon des Produits laitiers

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









La France est le premier pays producteur et consommateur d'huîtres en Europe. Depuis plusieurs années, la filière se transforme en cherchant de nouveaux débouchés et des méthodes d'élevage plus variées.

Les Français sont amateurs d'huîtres. Quelque 65 % d'entre eux en consommeraient à un moment de l'année. L'huître de calibre n° 3 est de loin la plus plébiscitée, alors que la gamme s'étend bien plus largement, des calibres 5 à 1 pour les huîtres creuses, de 6 à 000 pour les plates, les plus grosses. Cette dernière catégorie revient doucement sur le devant de la scène dans un contexte complexe pour les 1459 producteurs français. En effet, si les résultats en valeur sont plutôt à la hausse (+13 % entre 2020 et 2021, +4 % ramenés sur la période 2013-2021), à 4,99 € par kg en moyenne, les volumes affichent « une tendance à la baisse, notamment en raison de facteurs environnementaux », fait remarquer Philippe Le Gal, président du Comité national de la conchyliculture.

La production a baissé de 23 % entre 2008 et 2021, passant de près de 105 000 à 80911 tonnes, pour un chiffre d'affaires de 403 M€ en 2021. La Charente-Maritime (37 475 tonnes), notamment via le bassin de Marennes-Oléron et son Indication géographique protégée, et la Bretagne Sud (10 683 tonnes) fournissent l'essentiel des volumes. Ce déclin conduit les autorités

régulatrices à se réintéresser à l'huître plate, espèce endémique des côtes européennes et presque décimée par la surpêche. Si seulement 162 ostréiculteurs la cultivent, soit 2 % de la production, elle apporte des perspectives intéressantes d'autant que sa valorisation est bien meilleure à 6,31 € par kg en moyenne. Cette alternative permettrait à l'ostréiculture française de sortir d'une monoculture risquée.

La vente directe reste le principal débouché (90 M€), ainsi que la grande distribution, qui a représenté 88 M€ du chiffre d'affaires global en 2021. Le besoin d'étoffer et de renouveler la clientèle passe

également par le développement d'autres canaux de distribution, comme la dégustation (9 M€ en 2021) et la restauration (16 M€). Notamment en élargissant les périodes de consommation toute l'année, et pas uniquement au moment des fêtes. Les huîtres triploïdes, proposées depuis le début des années 2000 et qui ne sont jamais laiteuses, constituent dorénavant 20 % de la production. Par ailleurs, l'export représente une part de plus en plus importante, 26 M€ en 2021, soit 10 à 15 % de la production, notamment vers les pays du Golfe ou l'Asie.

Laura Duret

En chiffres

- La production nationale représente environ 80 000 tonnes par an, avec une tendance à la baisse
- D'ici à quelques années, l'huître plate pourrait constituer
 20 % de la production en Bretagne
- L'export prend de plus en plus d'importance et représente
 10 à 15 % de la production







Le plastique n'est plus fantastique

Chaque année en France, 20 milliards de couverts, gobelets, assiettes et autres contenants en plastique sont jetés. Mais depuis le 1^{er} janvier 2023, la vaisselle jetable est interdite dans les établissements de restauration sur place.

epuis l'entrée en vigueur de cette disposition de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC), adoptée en 2020, la France est le premier pays d'Europe à interdire cette vaisselle jetable pour la restauration sur place. Les établissements concernés doivent désormais employer de la vaisselle réutilisable. « Cette obligation est applicable à toute activité professionnelle de restauration sur place, qu'il s'agisse de l'activité principale ou non de l'établissement, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes, assises ou non », précise un document officiel. Pour cette loi votée en 2020, pour une entrée en vigueur en 2023, les professionnels de la restauration ont donc eu trois ans pour se préparer à cette transition. Car il s'agissait pour eux, et principalement pour les enseignes de fast-food, d'un véritable changement de modèle. Ils ont donc désormais l'obligation d'utiliser de la vaisselle lavable et réemployable. Cette loi ambitionne



Depuis le 1er janvier 2023, la restauration rapide doit recourir à de la vaisselle réutilisable pour les repas et les boissons servis à table.

d'obtenir rapidement des résultats. Car le secteur concerné produisait environ 220 000 tonnes de déchets par an. Pour rendre la mesure efficace, de lourdes sanctions sont prévues en cas d'infraction. Les établissements qui continuent à se servir de la vaisselle jetable s'exposent à une amende de $7\,500\,$ €, $15\,000\,$ € en cas de récidive. Et ils s'exposent par ailleurs à des sanctions administratives.

Les professionnels ont dû se tourner vers des solutions de remplacement au plastique. Et

l'imagination a été, presque, sans limite. De nombreuses solutions d'emballages « verts » sont apparues. Plusieurs « technologies » sont disponibles : les emballages biodégradables ou compostables (carton enduit de résine par exemple); les bioplastiques (issus de produits végétaux comme le maïs, la canne à sucre...). Pour les couverts, c'est le grand retour de l'inox, mais le bambou a ses adeptes. Comme pour les assiettes où carton et bambou paraissent plébiscités par les professionnels. Mais les produits à base de carton posent des problèmes pour un des points forts de la loi : l'emballage doit être lavable et réutilisable. Au-delà de la recherche de nouveaux matériaux pour l'ensemble des emballages et ustensiles, le restaurateur a dû également s'équiper de nouvelles installations pour le lavage et le séchage de ces produits. Pour effectuer le meilleur choix des matériaux de vaisselle et des installations de nettoyage, le professionnel doit bien mesurer le nombre de rotations que doit faire un objet dans une journée. Il faut aussi trouver les produits (détergents de

lavage, produits de rinçages) adaptés à ces nouveaux matériaux et permettant un séchage rapide et sans trace. Bref, c'est une véritable nouvelle époque qui s'est ouverte, une nouvelle transition à adopter, et qui, comme toutes les transitions, n'est pas facile à mettre en œuvre.

PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES

Le Gouvernement ne s'y est pas trompé. Dès le début de l'année, Christophe Béchu, ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, et Bérangère Couillard, secrétaire d'État chargée de l'Écologie avaient demandé aux principales enseignes du secteur de présenter leurs « plans d'actions correctives » pour la mise en place de cet aspect de la loi AGEC. Un point d'étape a été réalisé en 27 avril dernier. À l'issue de cette réunion, le ministère de la Transition écologique a communiqué sur les premières actions.

Entre le 1er janvier et le 27 avril 2023, 16 contrôles ont été effectués dans des restaurants, qui ont donné lieu à la délivrance de 3 amendes, et 8 rappels à la loi. La plupart des enseignes concernées (une quarantaine) ont transmis un «plan d'actions correctives », à l'exception de deux d'entre elles. Et à cette époque, la quasi-totalité des plans d'action visait une mise en conformité des restaurants d'ici à la fin de juin « à l'exception de quelques cas spécifiques », précise le ministère. Le 27 avril, 4 enseignes annonçaient être déjà aux normes à 100 %. Les ministres ont indiqué que les contrôles des restaurants allaient être renforcés pour vérifier la bonne réalisation de ces plans d'action. Une nouvelle réunion de bilan sera organisée d'ici à la fin de l'année. « Les Français attendent des actions concrètes en

L'outre-mer est aussi concernée

« Le ministère de la Transition écologique a défini comme action de priorité nationale 2023, la vérification de la bonne mise en œuvre de cette mesure auprès des principaux acteurs de la restauration rapide », écrit la préfecture de La Réunion (communiqué du 25 septembre 2023). Le lundi 18 septembre 2023, les services de l'État (direction de l'environnement et de l'aménagement, DEAL) de ce département ont mené des contrôles dans les principales chaînes de restauration rapide de La Réunion. Au total, plus de 20 enseignes

différentes ont été ciblées par les inspecteurs de l'environnement : de grandes enseignes nationales, mais aussi des enseignes locales. Plus de 60 restaurants ont ainsi été visités sur tout le territoire. Le bilan met en lumière une appropriation encore très insuffisante de cette nouvelle réglementation. Même si certains ont indiqué être en attente de vaisselle commandée, 75 % des établissements contrôlés ne respectent pas l'obligation d'utilisation de la vaisselle et des couverts réemployables.



Les professionnels doivent mettre en place le lavage de leur vaisselle réutilisable.

matière d'écologie. La lutte contre le tout jetable reste notre responsabilité collective. L'enjeu est de taille: en 2022, ce sont 20 milliards de contenants et couverts jetables qui ont été jetés dans les 40 000 points de restauration rapide en France. Chaque année, ce sont 200 000 tonnes

de déchets qui partent à la poubelle. Je m'assurerai que les plans d'actions présentés ce jour trouvent leur application opérationnelle dans les meilleurs délais », a déclaré Christophe Béchu, à l'issue de ce rendez-vous.

Olivier Masbou

Interdiction des plastiques: évolution de la législation

Les premières interdictions du plastique dans les commerces remontent à la période 2016-2020. Les sacs de caisse en matière plastique à usage unique sont interdits depuis 2016. Cette interdiction a été étendue en 2017 à tous les sacs destinés à l'emballage de marchandises aux points de vente, sauf sacs compostables biosourcés. Depuis le 1er janvier 2020, sont interdites la mise à disposition de gobelets, verres et assiettes jetables en plastique; la mise à disposition de bouteilles plastique d'eau plate en restauration collective scolaire (sauf difficultés d'accès à l'eau potable); la mise sur le marché de Coton-Tige en plastique. Depuis le 1er janvier 2021, l'interdiction concerne également la mise à disposition des produits en matière plastique suivants: confettis, pailles (sauf usage médical) piques à steak, couvercles à verre jetables, assiettes, couverts, bâtonnets mélangeurs, tiges de support pour ballons distribués aux consommateurs contenants et bouteilles en polystyrène expansé.

Depuis cette date, est également interdite la distribution gratuite de bouteilles en plastique contenant des boissons dans les établissements recevant du public et dans les locaux à usage professionnel (sauf impératif de santé publique). Et depuis le 1er janvier 2023, la vaisselle jetable dans les établissements de restauration rapide servant plus de 20 couverts simultanément pour tout ce qui est consommé sur place est interdite. Les repas doivent être servis dans de la vaisselle lavable et réutilisable.

Prochaines étapes: devront être supprimés, au plus tard le 1º janvier 2025, les emballages constitués de polymères ou de copolymères styréniques non recyclables; les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique, dans certains services de santé et en restauration scolaire et universitaire, pour les collectivités territoriales de 2 000 habitants et plus. L'ensemble des collectivités seront concernées par ce dernier point en 2028.



poursuivent leur conquête de l'Hexagone

Les halles Biltoki tentent de fédérer tous les acteurs de l'aventure: riverains, commerçants indépendants, promoteurs immobiliers, entreprises, municipalités. etc.

La société Biltoki, dont la première halle a été inaugurée à Anglet en 2015, a entrepris un déploiement hexagonal qui devrait se solder, à la fin de 2023, avec une 10^e ouverture à Amiens. Ce concept de halles gourmandes revitalise les centres-villes et séduit les Français.



éjà expérimenté avec succès à Barcelone en Espagne ou encore à Lisbonne au Portugal, le concept de halles gourmandes et conviviales gagne du terrain grâce à quatre jeunes Basques, les trois frères Alaman et leur cousin Jérôme Lesparre. Ces derniers ont bien compris qu'en France, tout le monde attendait des lieux pour partager leur amour commun des bonnes choses. Et c'est tout naturellement que la première halle Biltoki, « l'endroit qui rassemble » en basque, a ouvert ses portes à Anglet (Pyrénées-Atlantiques), au cœur du fief de la famille en 2015. Le concept est simple : réaménager une ancienne halle de marché ou en faire construire une nouvelle pour y installer de la convivialité avant tout, et de beaux produits, accessibles. « Les halles Biltoki, c'est une manière très concrète pour nous de ramener du sens, du lien et de la convivialité au cœur des villes », souligne Romain Alaman, cofondateur. Chez Biltoki, on peut faire son marché mais aussi manger sur le pouce en famille, entre amis! On y rencontre des artisans passionnés, des chefs engagés, des gourmets, des épicuriens... partageant les valeurs du bien-manger et valorisant une gastronomie durable.

Le projet consiste à impliquer tous les acteurs de l'aventure: riverains, commerçants indépendants, promoteurs immobiliers, entreprises, municipalités, tous peuvent être copropriétaires des halles Biltoki. La famille fondatrice, elle, supervise la sélection des commerçants qui pourront y exercer, avec des critères de qualité, de proximité, et veille à ne pas mettre les commerçants en concurrence directe. Pas plus de deux artisans par métier pour laisser quand même le choix aux clients, mais surtout, une belle sélection d'artisans d'excellence, MOF bienvenus: artisan boulanger-pâtissier, boucher-charcutier, poissonnier-écailler, fromager affineur, caviste...

BIENTÔT 10 EN DÉCEMBRE

Aujourd'hui, Biltoki compte 9 halles, bientôt 10 avec l'ouverture d'Amiens prévue en fin d'année. L'entreprise basque s'impose désormais comme l'un des leaders des halles gastronomiques et marchés couverts en France. Chacune de ces entités, quand elle arrive dans une ville, crée plus d'une centaine d'emplois et donne un véritable coup de fouet aux centres-villes, malheureusement souvent désertés par les clients au profit des grandes surfaces. Avec une halle Biltoki, le centre des villes reprend donc vie et couleurs, parce qu'il ne s'agit pas que d'un simple marché. Chez

Biltoki, si la moitié de la surface est occupée par des artisans de bouche, l'autre moitié est constituée par des petits stands de restauration, où tout un chacun peut venir à sa guise déguster en famille ou entre collègues des spécialités locales, ou plus exotiques, des huîtres, une assiette de fromage, des charcuteries italiennes ou simplement prendre un verre. Et cela, le midi comme le soir, dans une atmosphère décontractée et conviviale. « Les halles Biltoki, c'est un marché traditionnel d'abord, nous n'avons rien inventé là-dessus. On y retrouve en circuit court les meilleurs produits de la région. Mais la petite différence, c'est pour que ce soit un vrai lieu de vie convivial, les produits sont transformés et il est possible de venir les déguster en famille, entre amis, entre collègues, le midi comme le soir. Tous les produits à la vente peuvent être aussi dégustés sur place », reprend Romain Alaman lors d'une présentation. Les clients ont le choix de rester aux comptoirs ou de s'installer, soit à de grandes tablées en bois, soit à des petites tables plus intimes pour deux ou quatre.

Tout a été prévu pour que les courses tournent à l'expérience de pause gourmande. Chacun peut commander au commerçant qu'il souhaite son plat préféré et rejoindre sa famille. On peut ainsi partager couscous, nems, houmous, pizzas et hamburgers à une même table. La vaisselle est collectée par un personnel formé qui sait, « au bout d'une semaine, sans problème », restituer, une fois lavées, à chaque stand les assiettes qui lui appartiennent. Les verres, quant à eux, sont mutualisés et gravés au logo de la halle. Pour chacune de ses halles,



L'offre se veut qualitative

Biltoki conserve toujours un emplacement que la société exploite en propre. « Nous gardons en exploitation un commerce, le café des halles, lequel est géré par une équipe de Biltoki. Une seconde équipe d'animation est aussi là quotidiennement pour organiser a minima deux événements par semaine, que ce soit d'ordre culturel, festif, familial, comme la garderie pour les enfants le week-end, la retransmission de matchs sportifs, la mise en avant de produits de saison... ».

DES ÉCONOMIES D'EXPLOITATION

Cette équipe, qui comprend 6 à 10 personnes, se tient donc à la disposition des commercants pendant la durée d'exploitation du stand pour l'animation. Biltoki assure également la gestion de tous les prestataires liés à l'exploitation de la halle (déchets, nettoyage, maintenance, sécurité, etc.). En contrepartie, les commerçants qui deviennent propriétaires de leur fonds versent un loyer mensuel, qui ne doit pas dépasser 8 % de leur chiffre d'affaires, à Biltoki. Selon la société basque, « faire partie des halles, c'est réaliser des économies d'exploitation car toutes les charges communes sont divisées entre tous les acteurs du marché. Enfin, nous avons calculé, qu'en moyenne, l'investissement pour aménager un stand dans nos halles est 30 % moins cher qu'une boutique indépendante ». Néanmoins, toujours d'après les fondateurs de Biltoki, une halle doit rapporter entre 7 M€ et 10 M€ de chiffre d'affaires pour bien se porter. Moins, ça devient un peu « difficile ».





L'accent est mis sur la convivialité.



Issy-les-Moulineaux, la seule halle francilienne

La halle Biltoki d'Issy-les-Moulineaux dans les Hauts-de-Seine est la seule en région parisienne pour le moment. Elle a été inaugurée en novembre 2022 dans un magnifique bâtiment Eiffel de 1000 m² utiles. Le bâtiment, qui a « immédiatement séduit » les fondateurs de Biltoki, appartient à l'entreprise Orange. Ancien siège social d'Yves Rocher, ces halles ont même voyagé jusqu'à Orléans dans une période antérieure. Dans cette première halle d'Île-de-France se sont installés une vingtaine de commerçants, artisans de bouche, traiteurs et un café. Une année après l'ouverture, le bilan semble toutefois mitigé. Si certains points de restauration se réjouissent de la très forte affluence des clients en semaine le midi, d'autres sont déjà partis... La clientèle parisienne serait-elle plus difficile à séduire, plus volatile ou moins versée dans la volupté de cette « bonne bouffe » enfin retrouvée? Toujours est-il que les commerçants avec lesquels nous avons échangé, et dont la plupart possèdent d'autres points de vente plus traditionnels, sont pour la plupart des clients de longue date du Marché de Rungis et investir cette halle n'a pas changé leurs habitudes. « On nous a sélectionnés pour notre excellence, nous restons fidèles à nos fournisseurs. »



Renault: le Trafic s'électrifie

Chez Renault, la famille des utilitaires électriques est désormais au grand complet. Après le Kangoo E-Tech et le Master E-Tech, c'est au tour du Trafic d'adopter une motorisation électrique.

vec le Renault Trafic Van E-Tech, la gamme des utilitaires électriques du constructeur français est désormais complète. Et ce nouveau Trafic est en quelque sorte une synthèse technique du Master E-Tech et du Kangoo E-Tech puisqu'il reprend la batterie du premier et le moteur du second. Le Trafic E-Tech est donc équipé d'une batterie de 52 kWh apportant 297 km d'autonomie. Pour la recharger, il faut 1 h 25 pour passer de 15 à 80 % de charge avec le 22 kW, qui est proposé de série. Ce chargeur permet aussi de récupérer 50 km d'autonomie en moins d'une demi-heure. Quant au chargeur rapide 50 kW courant continu (DC), il autorise une recharge en 1 heure, mais ne sera disponible en option que l'année prochaine.

La motorisation de Trafic E-Tech est celle du récent Kangoo Van E-Tech. Elle offre une puissance de 122 chevaux (90 kW) et développe un couple de 245 Nm. Cette motorisation se révèle efficace et apporte un réel agrément de conduite. La vitesse est limitée à 110 km/h, ce qui est bien suffisant pour un usage varié. Aucune difficulté pour doubler ou pour s'engager sur une voie rapide. À bord, le silence de fonctionnement est agréable et le confort tout à fait correct, même si la suspension est ressentie plus ferme que sur le modèle thermique. C'est logique, les 315 kg de batteries installées dans le

soubassement font perdre un peu de souplesse. Deux hauteurs, deux longueurs. Particularité de ce Trafic, il ne dispose pas de mode de régénération. Le conducteur ne peut donc pas choisir le niveau de récupération d'énergie, comme cela existe sur la quasi-totalité des autres véhicules utilitaires électriques. La seule régénération se fait soit au lever de pied, et cela ressemble alors à un frein moteur, soit au freinage de manière classique, le système étant complété par un ARBS (Adaptative Regenerative Brake System) qui maximise l'énergie récupérée. C'est pareil pour les modes de conduite : il y a juste la possibilité d'enclencher le mode Eco, comme sur les modèles thermiques. Dans ce cas, la puissance du véhicule est limitée et la performance du chauffage ou de la climatisation baisse également. Ce fourgon électrique est proposé en deux longueurs (L1 et L2) et deux hauteurs (H1 et H2). Les volumes utiles vont de 5,8 m³ à 8,9 m³, la longueur de chargement va jusqu'à 4,15 m et la charge utile est au maximum de 1,1 tonne. Dans tous les cas, la capacité de tractage est de 920 kg avec une remorque freinée. Pour les dimensions extérieures, c'est comme pour le thermique. Long de 5,08 m en L1, le Trafic E-Tech gagne 40 cm en L2 pour atteindre 5,48 m. La hauteur est de 1,96 m en H1 et de 2,50 m en H2.

Richard Pizzol

de son frère thermique.

Mercedes-Benz Vans:

une nouvelle plateforme dès 2026

À partir de 2026, tous les véhicules utilitaires électriques Mercedes-Benz seront basés sur une unique plateforme, la VAN. EA, une architecture électrique « modulaire et évolutive ».

Dans trois ans, tous les nouveaux véhicules utilitaires électriques de Mercedes-Benz seront réalisés sur une seule et même plateforme. Baptisée VAN. EA, pour « Van Electric Architecture », elle se veut « innovante, modulaire et évolutive » pour reprendre les termes du constructeur. Tous les véhicules, cela signifie que tous les futurs modèles électriques seront réalisés sur cette base, qu'il s'agisse de purs utilitaires, de vans de loisirs ou haut de gamme pour le transport de passagers. VAN.



Les utilitaires et vans seront réalisés sur une plateforme commune.

EA constitue « la base de l'ambition de Mercedes-Benz Vans d'être le leader de la propulsion électrique », affirme la marque, et « sera une étape importante sur la voie de la réalisation des objectifs "Ambition 2039" de la division

Vans, c'est-à-dire un parc de véhicules neufs neutres en carbone ». Cette plateforme est entièrement nouvelle, les ingénieurs étant partis d'une feuille blanche. Elle n'est destinée qu'aux seuls véhicules utilitaires à batterie, de moyenne ou de grande taille, actuels Vito et Sprinter. Dans le détail, cette nouvelle plateforme se compose de trois modules. Le module avant comprend le moteur, la chaîne de traction et l'essieu. Ce module sera commun à toutes les variantes déclinées sur cette plateforme. Le module central permet, lui, d'adapter la longueur du véhicule. C'est ici aussi que se trouvent les batteries. Quant au module arrière, il sera disponible en deux versions : avec moteur électrique pour les versions à transmission intégrale et sans moteur électrique pour les versions à traction avant.

En 2026, le premier modèle VAN. EA devrait être le nouveau Sprinter électrique.

R. P.

Le Renault Kangoo Van voit grand



Ce Kangoo long est proposé avec les trois motorisations, électrique, essence et Diesel

4,91 m: c'est la longueur totale du nouveau Renault Kangoo Van L2, autrement dit la version longue du Kangoo, qui gagne près de 42 cm en longueur par rapport à la version standard. Cet allongement est gagné sur l'empattement et se fait au bénéfice exclusif de la capacité d'emport. Le volume utile est de 4,3 m³ et la longueur utile au plancher est de 2,23 m. Ces données grandissent avec la cloison grillagée pivotée et le siège passager rabattu pour atteindre 4,9 m³ de volume utile et 3,5 m de longueur utile. À noter que la porte latérale coulissante s'adapte à cet allongement en passant à 830 mm de largeur maximale, contre 650 mm sur la version standard. Ce Kangoo maxi bénéficie d'un essieu arrière renforcé, permettant une charge utile supérieure.

Pour le reste, le Kangoo Van L2 est identique à la version standard. Même cabine, mêmes équipements et finitions. Le Kangoo Van L2 est proposé avec des motorisations thermiques, essence et Diesel, ainsi qu'en électrique. En thermique, le premier prix est à 24400 € HT. Les modèles électriques démarrent à 35000 € HT.

FONDS DE COMMERCE



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 mazet, 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 climatises, 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 exploite 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 Crémerie 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! cantal.automobiles@orange.fr

Au plaisir d'échanger, Jean-Marc Le Provost

06 86 50 54 58

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

À vendre fonds de commerce restaurant traditionnel marocain Dammartin-en-Goële (77) Situé en plein centre-ville, rue passante et clientèle fidèle et habituée, bien notée

Refait à neuf en 2021 salle de 80 couverts sur deux étages + terrasse 40 couverts

Dernier CA 420K€, logement de fonction type F2 à l'étage avec mezzanine Loyer de 3 200 €, prix de vente 350 000€ Contact : 0643830095 ou 0673122756

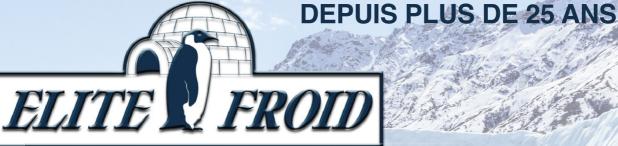




DEMANDE D'EMPLOI

Commis de cuisine ou second polyvalent Expérimenté sérieux cherche Poste sur PARIS et RP libre de suite Tél. 06 10 88 48 21

SPÉCIALISTE DE LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE PLIANTE





PRATIQUE

Montage en - de 2 minutes, sans outil Tout inox Froid ventilé 3 tailles : 97, 145 ou 192 cm Jumelables entre elles

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

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



La référence de l'utilitaire, en mieux.

Profitez d'un design sans compromis permettant d'augmenter la productivité. Nouvel intérieur, seuil de chargement plus bas, longueur augmentée, position de conduite améliorée. Le leader de sa catégorie en Europe se réinvente en se dotant d'un grand écran 13" et d'une connexion 5G. Disponible immédiatement en diesel, et dès 2024 en version Hybride Rechargeable et 100% électrique.

