

DOSSIER

L'agriculture urbaine
prend racine

OUI CHEF !

Amandine Chaignot
mise sur le produit

REPORTAGE

La Nièvre dévoile
ses atours

RUNGIS

actualités

Depuis 1969

N° 774 – juin 2021 – 1,50 €

INTERVIEW

Annick Girardin
ministre de la Mer

« Nous
souhaitons
une pêche
durable. »

 **RUNGIS**
MARCHÉ INTERNATIONAL
Annick Girardin

AN
CŒUR
DES
VILLES

DEMANDEZ
• VOTRE BADGE •
EN LIGNE

AVEC LE CODE : **GS20RUNACT**

G2 GOURMET • SELECTION •

LE RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL
DE L'ÉPICERIE FINE ET DU BON GOÛT

12-13 SEPTEMBRE 2021

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

GOURMET SELECTION EST À VOS CÔTÉS

Pour votre sourcing de produits :

- 350 exposants, dont 50 % de nouveaux
- Le sentier des découvertes
- Le concours Best Of

Pour vous accompagner :

- Des conférences
- Des ateliers pratiques
- De l'épicerie à l'assiette



Vous avez imaginé un concept différent pour mettre en valeur les produits ?

Alors participez au concours LES QUINTESSENCES.

3^e ÉDITION

Plus d'informations et inscriptions sur :
WWW.SALON-GOURMET-SELECTION.COM



COMEXPOSIUM

by **SHAL**



12

Sur le vif

Annick Girardin, ministre de la Mer
en visite à la Marée



Dossier

L'agriculture urbaine prend racine
dans les métropoles

20



28

Oui chef !

Amandine Chaignot :
le produit avant tout

30

Reportage

La Nièvre :
la nature
pour atout



RUNGIS actualités

N° 774 - Juin 2021

au sommaire

L'édito	Sur le vif	Dossier	Reportage	Tendances du marché	Véhicules utilitaires
5 de Jean-Michel Déhais	6 Actualités 12 Interview : Annick Girardin, ministre de la Mer en visite à la Marée 16 Instantanés 18 Toulouse- Le Grand Marché 19 Nouvelles des marchés	20 L'agriculture urbaine prend racine dans les métropoles Ensemble 24 Une table au marché : Chez Antoine 25 Acheteur 26 Producteur 28 Oui chef ! Amandine Chaignot	30 La Nièvre : la nature pour atout	36 Conso Légumes ratatouille 38-39 Produits de saison • La côte de veau • Les plaisirs culinaires du couteau de mer	40 • Renault : le Kangoo Van, innovant et réussi • Citroën : l'Ami devient cargo • Ford décline le Ranger Petites annonces 42 Fonds de commerce Immobilier Demandes d'emploi

V O L V O

L'HYBRIDE EST AU PRIX DE L'ESSENCE JUSQU'AU 19 JUILLET*.

Découvrez le SUV Compact de Volvo en version hybride rechargeable conçu pour la ville et développé pour l'avenir. En ce moment, le XC40 hybride rechargeable est au prix de l'essence. Il est temps de changer de conduite.

VOLVO XC40 | HYBRIDE RECHARGEABLE



RCS XXXXX XXX XXX XXX

*Offre valable du **01/05/2021** au **19/07/2021**. Tarif public conseillé du **10/03/2021** des XC40 Recharge T4 avec remise incluant le bonus écologique par rapport au tarif public conseillé du **10/03/2021** des XC40 essence B4 à finition équivalente hors options. Offre réservée aux particuliers dans le réseau participant. Détails sur volvocars.fr.

Volvo XC40 : Consommation en cycle mixte (L/100 km) WLTP : 2-7.6 - CO₂ rejeté (g/km) WLTP : 47-185.

VOLVOCARS.FR

Bidaud

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

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

Directeur adjoint
de la rédaction :

Jean-Michel Déhais

Rédacteur en chef adjoint :

Mickaël Rolland

Rédacteurs en chef délégués :

Bruno Carhian, Olivier Masbou

Secrétaire de rédaction :

Martine Favier

Création maquette :

Stanislas Chevara

Rédacteur graphiste :

Richard El Mestiri

Ont collaboré à ce numéro :

Florence Jacquemoud

Richard Pizzol

Photo de couverture :

Jean-Michel Déhais

PUBLICITÉ

Directrice de publicité :

Audrey Combeau

Tél. : 33 (0)1 42 36 56 75

a.combeau@aucoeurdesvilles.fr

Responsable petites annonces :

Naïma Mazurier

n.mazurier@aucoeurdesvilles.fr

ABONNEMENT

Au Cœur des Villes

16, rue Saint-Fiacre

75002 Paris

Tél. : 33 (0)1 42 36 51 02

E-mail : abonnement@aucoeurdesvilles.fr

Contact : **Anne Caro**

Périodicité : 11 numéros par an

Prix de vente au numéro : 1,50 €

Abonnement :

Abonnement « Intégral » 2 ans

(papier + mobilité) :

France : 31 € TTC

Union européenne : 41 € TTC

Reste du monde : 51 € TTC

Rungis Actualités est publié par

Au cœur des villes

Société par actions simplifiée

au capital de 64 541 euros

RCS n° 825 299 068 RCS Paris

Direction

Président : **Nelson Burton**

Secrétaire de direction :

Anne Caro

Dépôt légal : à parution

N° Commission paritaire :

1024 T 82406

Impression : Léonce-Deprez

21 Le Moulin - 62620 Ruitz

Tél. : 33 (0)3 21 52 96 20

Certifié PEFC 70 %

N° COC : BVC/CDC/1969087

Rungis Actualités décline toute

responsabilité pour les

documents qui lui sont envoyés.

Les manuscrits non insérés ne

sont pas rendus. Infographies :

tous droits réservés

Copyright : Rungis Actualités.



L'édito

de Jean-Michel Déhais,

Directeur adjoint de la rédaction

Croire en un dénouement heureux

Ce mois de mai qui vient de s'écouler ne s'est pas singularisé par une météorologie très clémente. Il n'en a pas moins été le symbole d'une renaissance printanière avec l'ouverture des terrasses des cafés-restaurants, mais aussi celle des commerces dits « non essentiels ». Les artères de la capitale ont soudainement repris vie en ce 19 mai après une longue période de morosité. Les restaurateurs ont retrouvé le chemin de Rungis. Nous reprenons tous une vie presque normale en attendant de renouer avec nos anciennes habitudes. Bien sûr, il ne faut pas crier victoire trop vite. Quinze mois de crise sanitaire avec des hauts et des bas nous ont enseigné la prudence. Mais, cette fois-ci, avec la barre de la moitié de la population vaccinée, qui sera franchie durant le mois de juin, la sortie du tunnel semble se préciser. À la fin du mois, la plupart des barrières seront levées. L'été s'annonce souriant et la rentrée effervescente. Il ne faut pas prêter l'oreille aux

cassandres qui prédisent qu'une crise économique succèdera à une crise sanitaire. Certes, des entreprises vont disparaître, mais auraient-elles survécu dans un environnement normal ? La dette de la France s'est accrue. Mais il ne faut pas sous-estimer, d'un autre côté, l'appétit de consommer et d'entreprendre de nos compatriotes après ces longues périodes d'inaction. Il ne faut pas non plus oublier que l'épargne des Français est au zénith et le plan de relance pourrait vite nous réserver d'heureuses surprises avant même la fin de l'année. La Covid-19 a rebattu le jeu de cartes mondial et il est possible que notre pays détienne désormais de nouveaux atouts maîtres. Pour accentuer le redémarrage, les entreprises doivent dès maintenant s'employer à remobiliser les énergies de leurs collaborateurs. Cet accent mis sur le management représentera sans doute la tâche la plus compliquée dans les mois qui viennent.

L'image du mois



© Jean-Michel Déhais

Le 19 mai, la vie a repris sur les terrasses parisiennes. Pour accompagner l'événement, Thibault Mathieu, organisateur de la Route du poisson, qui ralliera Boulogne à Paris du 21 au 26 septembre, a livré du poisson, à l'aide de trois calèches attelées, à plusieurs restaurateurs comme ici Alain Fontaine, patron du Mesturet et président de l'Association française des Maîtres restaurateurs.

PRODUCTION

Gelée noire dévastatrice pour les fruits et la vigne

Les 7 et 8 avril, deux nuits qui marqueront l'histoire récente de l'agriculture française et européenne. Fruits, vignes et aussi quelques grandes cultures, comme la betterave, de nombreuses productions, dans toutes les régions de l'Hexagone, ont été touchées par cet épisode de gelée noire.

« Nous sommes tous sous le choc », a déclaré Françoise Roch, présidente de la Fédération nationale des producteurs de fruits (FNPF) le 4 mai en ouverture des Mardis de Medfel. Si toutes les régions ont été touchées, et de nombreuses productions impactées, les dégâts ne sont pas les mêmes partout. En fruits, 100 % des productions ont été touchées, et dans certaines exploitations arboricoles, la perte de la production attendra les 100 %. En abricots, la récolte européenne s'annonce la plus faible des 30 dernières années. Elle devrait se situer autour de 340 000 tonnes. Tous les principaux pays producteurs sont atteints. L'Espagne annonce un recul de 15 % à 87 000 tonnes, la Grèce chute à 50 % du potentiel national (55 000 tonnes espérées) et l'Italie table sur une baisse de 37 % par rapport à la moyenne quinquennale. Quant à la production hexagonale elle devrait péniblement dépasser les 45 000 tonnes (47 500), en chute par rapport à 2020 (83 900 tonnes) et si l'on compare à la moyenne quinquennale (130 000 tonnes environ), c'est un effondrement. Les pertes sont un peu moins importantes en pêches nectarines. La récolte nationale est estimée à 96 000 tonnes, en retrait de 45 % par rapport à 2020, et de 52 % par rapport à la moyenne 2015-2019. En



cerises, la récolte est estimée à 30 à 40 % de la production habituelle et devrait atteindre un volume de 35 000 à 40 000 tonnes. À la mi-mai, il est encore trop tôt pour faire une évaluation sérieuse des pertes en pommes et en poires. Les professionnels s'accordent pour les estimer entre 20 et 30 %. Mais cette moyenne cache de fortes disparités, des arboriculteurs ayant perdu 100 % de leur récolte. En prunes, la récolte devrait être amputée de 40 à 50 % de son potentiel. Si l'on manque de données, toutes les autres productions arboricoles (noix, noisettes, amandes, châtaignes, kiwis...) ont été impactées.

La vigne est l'autre grande victime de ces gelées noires, 90 % des terres viticoles sont touchées, certaines à 100 %. « Les retours qui me parviennent me laissent sans voix, vu l'ampleur des dégâts dans de nombreuses régions sur de nombreuses productions », rapportait à la mi-avril, Jérôme Despey, viticulteur dans

l'Hérault, secrétaire général de la FNSEA, et président du conseil spécialisé vin et cidre de FranceAgriMer. La Gironde, les régions de Bergerac et Duras, le vignoble nantais, la Bourgogne du Sud, le sud du Beaujolais et la Vallée du Rhône sont les vignobles qui payent le plus lourd tribut. Dans le Centre, les vignobles de Quincy et Reuilly notamment ont réussi à mieux se protéger grâce à l'aspersion ou aux tours antigel. Les pertes n'affecteraient que 15 % des surfaces. L'Alsace et la Charente seraient relativement épargnées. Sur le plan national, un tiers de la production, près de 20 millions d'hectolitres, serait perdu, soit un manque à gagner de plusieurs milliards d'euros. Le Gouvernement a réagi très rapidement pour soutenir les filières. Emmanuel Macron, Jean Castex, et Julien Denormandie se sont déplacés pour constater les dégâts. Une aide exceptionnelle de 1 Md€ a été débloquée, qui sera abondée par les Collectivités territoriales (Régions, Départements) et l'Union européenne. Les assurances pourront aussi, dans certains cas, intervenir. D'autres mesures (dégrèvements de taxes, année blanche pour des cotisations sociales ou des échéances de prêts) sont à l'étude. Des aides à l'investissement (tour antigel, irrigation pour l'aspersion des vignes ou des vergers) sont également prévues. Et puis il y a le moyen et long terme. Il faudra armer les agriculteurs contre les risques de gel par la recherche de variétés résistantes, ou la disponibilité de la ressource en eau (toujours pour l'aspersion). Le ministre de l'Agriculture Julien Denormandie a annoncé l'organisation d'un « Varenne de l'eau » avant l'été.

EN CHIFFRES

Avec une prévision de production de 340 000 tonnes, la récolte européenne d'abricots s'annonce la plus faible des 30 dernières années.

20 millions
d'hectolitres, c'est la première estimation des pertes en viticulture, soit 1/3 de la production nationale.

100 %
des productions arboricoles ont été touchées.

1 milliard d'€
débloqué par le Gouvernement en soutien aux agriculteurs.

PROJET

Agoralim, le petit frère de Rungis en gestation

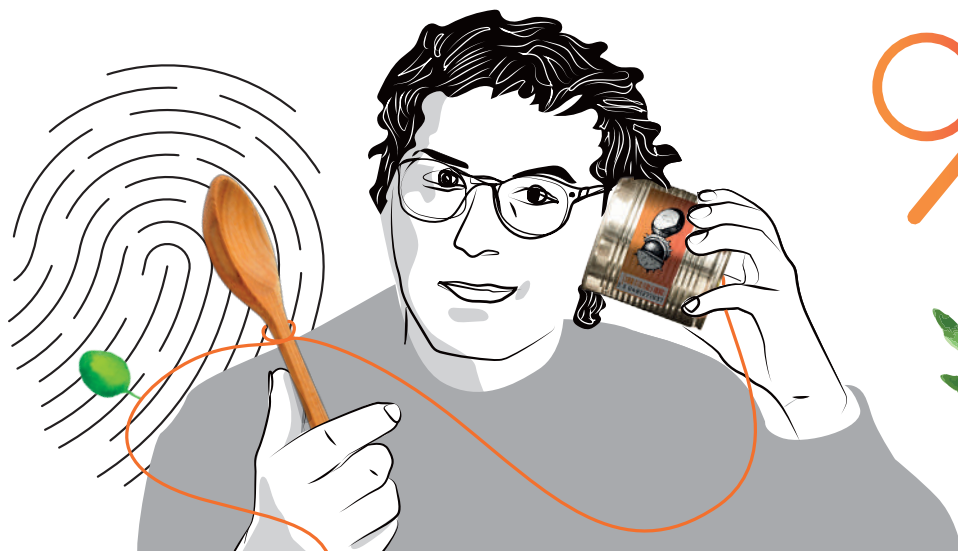


Dans le cadre d'un plan global en faveur du Val-d'Oise, le Premier ministre Jean Castex a annoncé le vendredi 7 mai une extension du Marché de Rungis, baptisée Agoralim, sur ce territoire.

Ce projet vise à redynamiser l'économie du Val-d'Oise qui compte 123 000 habitants vivant sous le seuil de pauvreté. Agoralim, c'est un projet multisites porté par la Semmaris dans le nord de l'Île-de-France,

qui couvrira toute la chaîne de valeur alimentaire, de la production agricole à la distribution, en passant par la transformation. Le projet comprend un site dédié à la production agro-écologique et une ou plusieurs plateformes de distribution situées à proximité. L'espace de production agricole sera situé dans le triangle de Gonesse et la ou les plateforme(s) de distribution seront situées à proximité. Leur emplacement exact n'a pas encore été déterminé. Les discussions sont en cours avec les collectivités pour trouver le meilleur territoire d'accueil. Ce projet d'un montant estimé entre 600 et 800 M€. Il devrait conduire à la création de 3 000 à 5 000 emplois. La Semmaris reconnaît que le Marché de Rungis, qui a fêté ses 50 ans en 2019, se trouve aujourd'hui à l'étroit dans son périmètre de 234 ha alors que la population francilienne a plus que doublé durant ce demi-siècle. Il faut en effet rappeler que Rungis assure aujourd'hui l'approvisionnement en denrées alimentaires de 18 millions de consommateurs.

Ce projet complémentaire au Marché de Rungis pourrait aussi contribuer à limiter en partie les flux routiers générés par Rungis entre le sud et le nord de l'Île-de-France.



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

KONNECT'AGRO



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



Du produit brut au client

**L'ERP EXPERT DE
LA FILIÈRE AGRO-
ALIMENTAIRE**

PRODUITS BIO

Dynamis reprend Bio Cash Distribution

Acteur historique du bio à Rungis (l'entreprise a été créée en 1991) et précurseur de la biodynamie, le grossiste Dynamis poursuit sa croissance. L'entreprise dirigée par Estelle et Stanislas Henriot depuis décembre 2018 a annoncé la reprise de Bio Cash Distribution, grossiste spécialisé en fruits et légumes, produits frais et produits d'épicerie certifiés AB implantée à Vendargues (Hérault). Après une période difficile, Bio Cash Distribution avait été placé en redressement judiciaire par le tribunal de commerce de Montpellier à la fin 2019. La partie commerce de détail du groupe et le réseau d'une quinzaine de magasins ont fait l'objet d'une reprise par l'enseigne Naturalia. « En cohérence avec les



valeurs de Dynamis, Halle Bio d'Occitanie [la nouvelle appellation de Bio Cash Distribution, NDLR] continuera son activité de grossiste en renforçant ses liens avec les producteurs locaux de produits frais et de fruits et légumes bio pour assurer une qualité optimale », a déclaré Dynamis dans un communiqué. Dynamis était déjà présent depuis 2019 dans le Sud-Ouest sur le MIN de Brienne à Bordeaux avec la société Halle Bio d'Aquitaine. Cette nouvelle acquisition va ainsi permettre à Dynamis d'étendre son maillage territorial. La plateforme logistique de Vendargues permet de distribuer aux détaillants et aux restaurateurs de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et des Pyrénées Orientales.

NOUVEAU BÂTIMENT

Un hub de 8 400 m² pour Sysco



Né du rapprochement de Brake et Davigel, Sysco France a pris ses quartiers dans un nouvel entrepôt de 8 400 m² en bitempérature en plein cœur du Marché de Rungis. Le bâtiment du spécialiste de la distribution de produits alimentaires et non alimentaires pour les professionnels de la restauration est opérationnel depuis le début du printemps. Le bâtiment est à la fois un outil logistique

mais aussi commercial qui se propose d'accueillir des clients professionnels, avec la possibilité de *click and collect*. L'implantation du projet ainsi que les aménagements présentés ont permis de dissocier les flux des poids lourds côté sud-ouest, des véhicules légers côté nord-est. Sysco France pèse 1,3 Md€ de chiffre d'affaires et compte 4 250 collaborateurs.

Nomination



Jean-François Guihard
au CESE

Le président de la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT), Jean-François Guihard, a été officiellement désigné le 27 avril dernier conseiller du Conseil économique social et environnemental, troisième chambre constitutionnelle de la République, après l'Assemblée nationale et le Sénat. Jean-François Guihard fait partie des trois représentants désignés par CMA France (chambres de métiers et de l'artisanat) à l'occasion du renouvellement de ses membres. Parmi les cinq sièges qui reviennent à l'U2P, l'un revient à Dominique Anract (CGAD), président des boulangers.

En bref

Neuf associations vont bénéficier de 6 M€ pour développer des projets au service d'une alimentation locale et solidaire dans le cadre de France Relance, a indiqué le ministère de l'Agriculture le 10 mai dernier. Parmi les lauréats, l'association **Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires** (SOLAAL) va créer deux nouvelles antennes en Île-de-France et en Auvergne-Rhône-Alpes.

Les travaux d'installation de panneaux solaires photovoltaïques sur les toits des bâtiments **C1** et **FOA** doivent démarrer dans les semaines qui viennent (pour le C1) et se termineront en fin d'année. Toute l'énergie qui sera produite sera réinjectée dans le réseau public.

L'annuaire des entreprises du Marché change de nom et de format. Le Book de Rungis cède la place au « **Carnet d'adresses** », qui reprend toutes les informations nécessaires pour circuler sur le Marché et échanger avec les quelque 1200 sociétés qui y sont implantées. Il se décline désormais dans trois formats : une édition globale et des éditions secteur par secteur, disponibles à Rungis Accueil et une édition digitalisée disponible sur le site www.rungisinternational.com

LOI «CLIMAT ET RÉSILIENCE»

Les taxes inquiètent la Chaîne logistique du froid

Le projet de loi dit « Climat et résilience », voté le 4 mai dernier, consacre un chapitre entier au transport routier, avec parmi les mesures phares de la loi : une augmentation de la taxation des professionnels. Celle-ci devrait *a priori* servir à investir dans l'accélération de la transition de la filière, favoriser le développement de carburants alternatifs et le déploiement de modes de transports alternatifs. « Ces dispositifs qui visent à alourdir la fiscalité pour les transporteurs représentent un point de vigilance », a réagi Valérie Lasserre, porte-parole et déléguée générale de La Chaîne logistique du froid, qui représente les entreprises de transport et de stockage de produits frais et surgelés. « Les écotaxes, la fin du remboursement partiel de la taxe sur les produits pétroliers peuvent constituer un frein à l'investissement pour réaliser la transition énergétique de notre filière. » Pourtant, en matière de transition, les acteurs des filières frigorifiques ne partent pas de zéro, rappelle l'organisation. « Dans un avenir proche, nous allons vivre une rupture. Après un siècle à fonctionner à 100 % aux énergies fossiles, les camions vont désormais embarquer d'autres carburants », indique Jean-Marc Platero, président de Transfrigoroute France, association membre associée de la Chaîne logistique du froid. « Nous avons mis en place un groupe de travail dédié afin d'établir un état des lieux des technologies disponibles, avec leurs forces et leurs faiblesses. Ce sera un outil d'aide à la décision à destination des acteurs du secteur », complète-t-il. Parmi les technologies prometteuses : le tout électrique, les carburants alternatifs, la récupération d'énergie ou encore l'hydrogène. Le hic ? « Ce sont des solutions aujourd'hui très chères : la filière va avoir besoin d'investissements pour passer le cap de l'industrialisation des solutions », explique Valérie Lasserre, qui représente les entreprises utilisatrices.

Le caviar français a bien résisté

L'association Caviar d'Aquitaine, représentant 70 % de la production de l'Hexagone, a fait un bilan plutôt optimiste de sa faculté de résistance au cours d'une crise sans précédent. Alors que les professionnels anticipaient une chute de 35 à 40% des ventes de caviar d'Aquitaine, la baisse a été limitée à 10% des ventes, soit un manque à gagner de plus de 5 tonnes de caviar pour 2020, notamment grâce à un appel lancé au patriotisme alimentaire des consommateurs. « La situation globale de la filière aquacole française du caviar reste fragile », note cependant l'association.



Comptex

EXPERTISE-COMPTABLE, AUDIT, CONSEIL

Accompagne les commerçants du MIN depuis 1968

- OPTIMISATION FISCALE
- CRÉATION ET REPRISE D'ENTREPRISE
- FISCALITÉ PERSONNELLE
- COMPTABILITÉ
- ÉVALUATION
- PAIES ET RH
- JURIDIQUE
- AUDIT

Contactez-nous!
1^{ERE} CONSULTATION OFFERTE

EXPERTISE-COMPTABLE
COMMISSARIAT AUX COMPTES

Notre vocation : vous accompagner à chaque étape clef de votre entreprise!

01.46.86.75.50
www.comptex-expert.com

253 rue de la Tour, Bat G3, 94576 Rungis

ORDRE DES
EXPERTS-COMPTABLES 
Région Paris Ile-de-France

ENQUÊTE

La crise a confirmé l'attachement des Français aux végétaux

Les ventes de végétaux ont subi les conséquences l'année dernière de la crise sanitaire, et notamment des deux périodes de confinement, souligne une étude détaillée réalisée par l'institut Kantar pour FranceAgriMer et l'interprofession Val'Hor auprès d'un panel de 7 000 foyers. « 2020 aura été une année éprouvante marquée par des montagnes russes en matière de consommation », a commenté Mikaël Mercier, le président de Val'Hor. « Le bilan confirme cependant l'attachement des Français aux végétaux et leur envie de nature, ce qui me rend optimiste pour l'avenir. » Selon le pépiniériste, l'année 2021 pourrait même être « exceptionnelle », « la demande dépassant actuellement l'offre disponible ». L'étude montre en effet qu'en dépit des restrictions au commerce des végétaux subies par le secteur l'année dernière, 75 % des foyers ont continué à acheter au moins une fois des végétaux dans l'année, une proportion comparable aux années précédentes. En revanche, les

quantités achetées sont en chute de près de 10 % (672 millions d'unités, contre 747 l'année précédente), une chute cependant moins marquée en valeur : -6 % pour 2,6 Md€. « Le marché des végétaux a subi un recul généralisé, surtout en volumes achetés, sauf pour le marché des obsèques, qui est en progression, et celui des végétaux d'extérieur (ornement et potager), qui reste plutôt stable en valeur », a précisé Béatrice Guilbert, directrice conseil de Kantar.

LES VENTES DES PRODUCTEURS EN HAUSSE

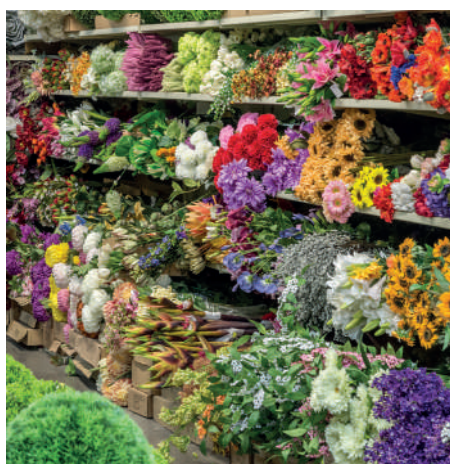
Particulièrement pénalisées par les deux confinements (et notamment le premier, au cours duquel les fleuristes étaient fermés), les ventes de végétaux d'intérieur n'ont pu rattraper leur retard au cours du deuxième semestre. « En revanche, les végétaux à destination du potager n'ont pas souffert des périodes de confinement du fait de leur plus grande disponibilité, notamment en grandes surfaces et jardineries lors du premier confinement et chez les producteurs »,

a poursuivi Béatrice Guilbert. Des chiffres qui confirment également « l'effet jardin » lié aux confinements, les foyers ayant consacré plus de temps au jardinage l'année dernière.

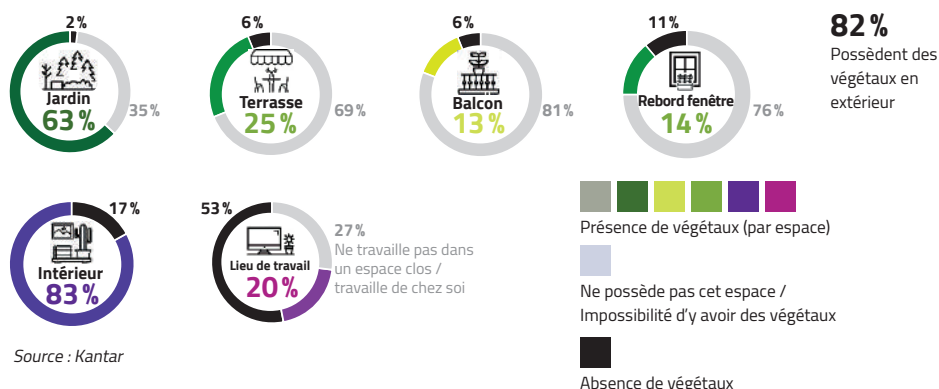
La perturbation des circuits de commercialisation a également provoqué une redistribution des cartes en matière de points de vente. Les volumes et dépenses de végétaux ont baissé dans pratiquement tous les circuits : grande distribution, jardineries, libres-services agricoles, marchés et magasin de bricolage ou de décoration. Seules deux catégories ont vu leurs ventes progresser : les producteurs, bénéficiant de l'effet « proximité », et la vente par correspondance, la crise ayant accéléré la digitalisation du secteur.

LE DIGITAL SE DÉVELOPPE DANS LA VENTE

Une autre étude qualitative, également menée par Kantar cette fois sur les rapports qu'entretiennent les Français avec le végétal, témoigne de la curiosité des Français pour les achats en ligne, 19 % se déclarant intéressés pour acheter de végétaux sur Internet, 9 % ayant déjà franchi le pas. « La montée en puissance des achats en ligne pourrait faire doubler la part des Français qui achètent des végétaux sur internet, actuellement limité à un foyer sur 10 », précise l'étude.



Présence de végétaux dans le domicile et dans le lieu de travail



En bref

Muguet : retour à la normale

Après un 1^{er} mai 2020 où le muguet s'était vendu partout, sauf chez les fleuristes, le 1^{er} mai 2021 a marqué un retour à la normale, en dépit des mesures de restriction. Une normalisation bienvenue, puisqu'il se vend, essentiellement sur une journée, près d'un brin de muguet par Français, soit 60 millions.

Pour manifester leur solidarité, Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et Alain Griset, ministre délégué chargé des PME se sont déplacés à la rencontre de la filière, le 27 avril dernier, en pays nantais, où se concentre 80 % de la production.





Votre agence Petit Forestier Rungis Circulaire vous accueille à nouveau !

Boulevard Circulaire Sud, 94150 Rungis • 01 46 87 32 68

Du lundi au vendredi de 5h00 à 18h30,
et le samedi de 7h00 à 12h00.

Pour le transport, la présentation et le stockage de produits frais ou surgelés, Petit Forestier propose une large gamme de véhicules frigorifiques, de vitrines réfrigérées et de chambres froides en location.



**DES CONTRATS COURTE,
MOYENNE OU LONGUE DURÉE**



**DES SOLUTIONS ADAPTÉES
À VOTRE BESOIN**



**LE FULL SERVICE
ET L'ASSISTANCE 24/7**



**UN RÉSEAU PROCHE
ET RÉACTIF**

petitforestier.com

► N° Vert 0 800 100 296

PETIT FORESTIER
Le Loueur de Froid

VISITE

Annick Girardin, ministre de la Mer en expédition à la Marée

À 1 heure du matin, le 19 mai, bien avant que la cloche ne retentisse dans le pavillon de la Marée, les professionnels ont reçu Annick Girardin, ministre de la Mer. Cette visite revêtait d'abord un caractère symbolique puisque ce membre du Gouvernement tenait ainsi à accompagner dès la première heure le retour des restaurateurs français dans le circuit de consommation des produits alimentaires. Il s'agissait aussi d'une prise de contact technique puisque la responsable politique souhaitait faire un point avec

l'aval de la filière alors que le secteur pêche subit la double pression de la crise sanitaire et de la réorganisation de la ressource liée au Brexit. La ministre avait amené avec elle plusieurs membres de la Direction des pêches maritimes. Elle a été accueillie sur place par Stéphane Layani, président du Marché de Rungis, Dominique Batani, son directeur, mais aussi Jean-Jacques Bridey, député de la 7^e circonscription du Val-de-Marne.

Texte et photos Jean-Michel Déhais



1 Stéphane Layani et Annick Girardin, accueillis par Mathias Ismail, président de Reynaud qui avait préparé pour eux un étal mêlant produits de la mer sauvage et aquaculture bio afin de montrer la complémentarité des deux filières dans l'approvisionnement. Il a aussi expliqué à la ministre à quel point la présence de son entreprise dans le secteur aquacole jusqu'à Rungis en passant par une activité de mareyeur était déterminante pour appréhender tous les mécanismes du marché et pouvoir s'adapter aux évolutions de la demande.

2 Stéphane Layani a présenté à la ministre et au député Jean-Jacques Bridey, Romain Demarne, responsable de Demarne, entreprise historique, à la fois généraliste, mais aussi spécialiste pointu pour certains produits comme la moule.

3 Véronique Gillardeau a convié la ministre de la Mer à déguster les huîtres qu'elle produit à Bourcefranc-le-Chapus.

4 Mathias Ismail et l'équipe de Reynaud entourent Annick Girardin et Stéphane Layani pour une photo souvenir.

5 Dans l'entreprise Gilles, la ministre se fait expliquer les difficultés d'approvisionnement actuelles des mandataires dans certains secteurs par son dirigeant Jérôme Régnault.

6 Originaire de Saint-Pierre-et-Miquelon, royaume du homard rouge, Annick Girardin ne prend pas de pincettes avec les homards bretons.



« Les différents échelons ne se parlent pas suffisamment. »

Annick Girardin : ministre de la Mer

En visite à la Marée, à Rungis, Annick Girardin, ministre de la Mer, a accordé une interview à *Rungis Actualités*. En pointe sur plusieurs dossiers, la gestion des conséquences du Brexit sur la pêche et la définition d'un plan de 100 M€ pour structurer la filière pêche, elle nous a précisé ses objectifs.

Rungis Actualités : Vous venez de découvrir le secteur de la Marée à Rungis, quelles impressions vous laissent cette visite ?

Annick Girardin : Avec 90 000 tonnes de produits de la mer par an et près de 1 Md€ de chiffre d'affaires qui passent par Rungis, c'est d'abord l'impression d'être face à un grand port de pêche. Ce qui m'a également marquée, c'est le courage des femmes et des hommes qui y travaillent chaque nuit pour nourrir les Français. Ce courage qu'ils ont continué à démontrer tout au long de la crise sanitaire. Enfin, j'ai découvert un lieu à l'image de la filière française, avec une très grande diversité de produits de la mer : poissons, coquillages, crustacés et même des escargots. Ces produits sont capturés par différents types de bateaux : pêche artisanale, pêche côtière ou pêche hauturière – comme on peut le vérifier sur les colis !

Sur le stand de l'entreprise Reynaud, Mathias Ismail vous a parlé de la complémentarité entre aquaculture et pêche. Que vous inspire cette réflexion ?
Je travaille sur un dossier de structuration interprofessionnelle qui me semble essentiel. Je trouve que les différents échelons ne se parlent pas suffisamment. Soyons réalistes, la pêche fraîche ne suffira

pas à nourrir tous les Français. En France, 85 % des produits de la mer sont importés et s'articulent essentiellement autour de trois produits, très souvent surgelés : le saumon, la crevette et le cabillaud. À Rungis, nous sommes sur de la pêche fraîche, riche en protéines et en oméga 3. Je souhaite une pêche durable, pérenne. Naturellement, l'aquaculture intervient en complément. Nous avons besoin d'une combinaison de ces deux ressources afin de garantir l'approvisionnement et la compétitivité des mareyeurs.

Les professionnels, par leurs efforts, ont permis d'améliorer l'état de la ressource en Europe. Si nous souhaitons une pêche durable, il faut qu'elle s'exerce en tenant compte de cela. En 2000, nous avions 20 % de nos stocks gérés durablement. Aujourd'hui, cette proportion atteint 60 %. Il faut s'en féliciter car c'est ainsi qu'on s'oriente vers des volumes pérennes.

Pensez-vous qu'avec cette contrainte du durable, les produits de la mer resteront largement accessibles au grand public ?
Il nous faut mieux comprendre ce que souhaitent les consommateurs et donc mieux répondre à leurs besoins. Cela passe par la découverte de toutes les espèces que j'ai pu voir à Rungis. La diversité de la pêche

française reste mal connue. Il y en a pour tous les goûts et pour tous les prix ! C'est cela qu'il faut mettre en avant. La politique européenne est largement accompagnée par des crédits comme le FEAMPA (Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche et l'aquaculture) qui viennent aider la filière pour qu'elle se structure, se modernise, qu'elle réponde à cette nouvelle volonté de gestion de la ressource tout en restant accessible par tous. J'entends souvent dire que le poisson coûte cher. Ce n'est pas toujours vrai. Il est parfois bon de rappeler qu'il y a davantage de poissons dans l'eau aujourd'hui qu'hier. Nous sommes en train de garantir la pêche, mais aussi l'accès à des produits frais pour les Français à des coûts raisonnables.

Durant votre visite, pourtant certains grossistes se sont plaints des prix élevés dans les criées, regrettant au passage que trop de bateaux restent à quai. Partagez-vous ce sentiment ?

Nous avons la concomitance des conséquences de la crise de la Covid et de l'explosion des coûts des carburants. En matière de transition énergétique, les pêcheurs n'ont pas toujours eu d'accompagnement. Une pêche plus durable, ce sont aussi des outils plus



●●● durables, c'est-à-dire des navires qui vont fonctionner avec autre chose que des hydrocarbures.

Les pêcheurs ont dû affronter la fermeture des restaurants qui constituaient un de leurs débouchés importants. L'entrée en vigueur du Brexit a aussi compliqué la situation. C'est pour cette raison que le Gouvernement a mis en place les « arrêts temporaires » pour faire en sorte que les bateaux ne sortent pas tous en même temps, avec une compensation pour ceux qui ne sortent pas. Aussi, il ne faut pas accuser les chalutiers de rester à quai. C'est le moyen que nous avons trouvé pour permettre à la filière de fonctionner durant la période Covid.

La filière doit s'adapter et se transformer et pour cela, nous devons l'accompagner pour l'orienter vers une pêche plus durable, plus sécuritaire, avec de nouveaux navires. À ce titre, il nous faut mettre en place une organisation interprofessionnelle. Du pêcheur au mareyeur, en passant par Rungis et les grandes et moyennes surfaces, une concertation plus large doit s'installer. Les acteurs doivent mieux fonctionner ensemble à l'exemple de ce qui se fait déjà dans le secteur agricole.

Depuis 1991, il n'y avait plus au Gouvernement de ministre de plein droit exclusivement dédié à la mer. Que signifie selon vous cette importance donnée par le Gouvernement à ce secteur ?

Le président de la République avait déjà pris position en ce sens dès la fin 2019 en annonçant vouloir faire de la France un leader capable de montrer au monde la voie bleue du progrès.

Le XXI^e siècle sera maritime. La création du ministère de la Mer vient confirmer cette ambition de doter notre pays d'une vraie stratégie maritime ; c'est ce qui m'a été donné comme mission.

En France aujourd'hui, ce sont 400 000 emplois qui sont générés par l'économie maritime. C'est un secteur qui a vocation à se développer dans l'économie française. C'est l'objectif des mesures que j'ai lancées et qui devraient voir leur conclusion avant la fin de cette année.

Dès l'annonce du deal, vous êtes allée à la rencontre des pêcheurs dans de nombreux ports français. Êtes-vous parvenue à les rassurer ?

Je redoutais surtout un *no deal* (sortie du Royaume-Uni de l'Union européenne sans accord) qui aurait fermé l'accès aux eaux



« La diversité de la pêche française reste mal connue. »

britanniques et créé des reports de pêche dans les eaux françaises, provoquant ainsi des concentrations de navires européens sur ces zones. Au début décembre, nous étions très proches de cette éventualité. Cet accord qui provient d'une négociation serrée constitue malgré tout un soulagement pour la filière pêche. Sa mise en œuvre est tout aussi importante que sa négociation. Il présente certaines complexités. Mon travail est loin d'être terminé. Il faut trouver le moyen de préserver les intérêts des pêcheurs français au niveau européen dans le cadre de cet accord et éviter qu'à l'occasion de la mise en œuvre de la clause de rendez vous prévue par l'accord dans cinq ans nous nous retrouvions en mauvaise position.

La fin du traité de la baie de Granville fait partie des dossiers brûlants que vous devrez traiter dans les prochains mois. Êtes-vous optimiste sur le dénouement de la question des îles Anglo-Normandes ?

Nous souhaitons que le traité de la baie de Granville soit reconnu par l'accord. Cela n'est pas le cas, nous le regrettons. Pour l'avenir, je suis volontaire et optimiste mais je ne suis pas naïve. La mise en œuvre de l'accord de coopération et de commerce se fait difficilement et nous travaillons sans relâche avec la Commission européenne pour que les pêcheurs puissent obtenir leurs licences rapidement. Mais nous voyons bien que cela prend du temps, notamment en ce qui concerne les licences définitives. Les contraintes ajoutées par les autorités de Jersey sur les licences n'étaient pas acceptables dans le cadre de l'accord. Si Jersey a la liberté de proposer de nouvelles règles de pêche, elles doivent être discutées avec l'Union européenne. Je souhaite qu'on se mette d'accord collectivement et c'est pour cela qu'il faut mettre en œuvre les dispositions de l'accord qui permettent de remettre en place de la gouvernance locale et du dialogue. Cela permettrait aux professionnels de part et d'autre et aux autorités locales d'échanger sur des codes et des règles communes.

Vous apparaissez très pugnace dans vos discussions avec les Britanniques, allant même jusqu'à menacer de couper l'électricité de Jersey. Mais ne craignez-vous pas que l'Union européenne soit moins déterminée ?

J'ai démontré aux pêcheurs que je suis une battante et que je suis volontaire. C'est dans ma nature. Je ne lâche jamais rien et je tiens mes engagements. Nous avons pu constater que le Royaume-Uni est un partenaire difficile dans tous les domaines de l'accord de commerce et de coopération. Il faut continuer de faire preuve de vigilance et de pugnacité dans tous les domaines. C'est ce que je fais et je reste en lien étroit avec l'ensemble de la filière et le commissaire européen qui négocie le volet pêche avec le Royaume-Uni. La protection des pêcheurs est une priorité de l'Union européenne. Les garanties négociées dans l'accord en termes d'accès et de quotas représentaient une priorité pour huit pays européens qui ont pesé dans la négociation, mais il faut rappeler que le mandat de négociation donné à M. Barnier était soutenu par les 27 États membres. La pêche était une priorité de toute l'Union européenne et elle reste une priorité dans la phase actuelle de la mise en œuvre. Dans cet accord, il existe des leviers et des mesures de rétorsions qui peuvent être applicables dans le domaine de la pêche ou dans d'autres domaines. Si le Royaume-Uni ne joue pas le jeu avec l'UE et notamment son plus proche voisin, la France, la Commission européenne pourra activer cet ensemble de garanties dont nous disposons dans l'accord : augmentation des droits de douane, restriction d'accès à des produits du Royaume-Uni, etc.

Ne craignez-vous pas que dans cinq ans, le Royaume-Uni réclame un monopole encore plus large de son espace maritime ? La France et l'UE auront-elles les moyens de contenir les ambitions britanniques ?

Nous avons eu des discussions récemment entre les ministres de plusieurs pays de l'UE

et Virginijus Sinkevičius, le commissaire européen à l'Environnement, aux Océans et à la Pêche. Nous avons pu constater que l'unité des États membres est toujours aussi forte sur cette question de la pêche. Nous préparons cette échéance qui aura lieu dans cinq ans.

Une fois que nous aurons surmonté les questions de mise en œuvre, il faudra réapprendre à travailler ensemble. Je crois à la possibilité de remettre en place un bon voisinage avec le Royaume Uni.

Vous êtes fille de pêcheur et venez de Saint-Pierre-et-Miquelon, archipel dont l'économie de la pêche florissante a été dégradée dans les années 1990 par une restriction de ses eaux territoriales au profit du Canada. Que vous inspire un parallèle avec la situation actuelle ?

Cela m'a sans doute mieux préparée à vivre ce que je pilote aujourd'hui. En bref, je viens d'un territoire qui a connu la surpêche et j'en connais les conséquences désastreuses pour les économies locales. N'oublions pas qu'un emploi en mer, ce sont trois emplois à terre.

Il est donc indispensable d'organiser la gestion durable des ressources. Dans nos discussions avec le Royaume-Uni, nous avons le même objectif : éviter la surpêche. Il faut fonder nos décisions sur des avis scientifiques qui seront réalisés par des instances indépendantes. La confiance doit renaître afin que nous puissions définir ces mesures ensemble.

Vous préparez un plan d'aides de 100 M€ qui prévoit la sortie de certains bateaux de pêche. N'est pas là le déclin annoncé de la pêche française ?

Pas du tout, au contraire, la France est l'un des premiers États européens à avoir obtenu un plan de soutien validé par la Commission européenne. Avec les professionnels et la Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture (DPMA), nous avons travaillé durant des mois et nous étions prêts à la fin décembre pour proposer un premier plan qui a été affiné avec le temps, puis validé par la Commission.

Il y aura sans doute des sorties de flotte. Il y aura des pêches qu'on pratiquera de moins en moins. Mais cette réussite collective pour

**« J'ai démontré
aux pêcheurs
que je suis
une battante. »**

préparer l'avenir est à saluer.

Il faut également anticiper l'arrivée des navires du futur. Ils seront plus grands, tiendront mieux compte des conditions de sécurité en mer – le métier de marin-pêcheur compte parmi les plus accidentogènes en France ! Ils devront intégrer de nouveaux modèles de propulsion émettant moins de CO₂. Il faut aider la filière à passer ce mauvais cap et repartir avec des reins plus solides. Cela fait partie du travail qu'il me reste à mener.

Propos recueillis par Jean-Michel Déhais



**La marque de fruits conventionnels
qui fait du bien à la santé et à la planète !**

Orlana est la deuxième marque en propre de Banagrumes



Orlana est le porte-parole de nos producteurs de fruits conventionnels, engagés dans une démarche qualité et citoyenne. Notre ambition est de mettre en avant nos producteurs et leurs savoir-faire, satisfaire nos distributeurs, informer et ravir nos consommateurs.

Alain Alarcón
Président de Banagrumes





1^{er}

MAI

La tradition de la remise du muguet au président de la République a été respectée en dépit des restrictions encore en vigueur le 1^{er} mai dernier. Dans le respect des consignes sanitaires, une délégation de professionnels

du Marché de Rungis a pu présenter produits et savoir-faire au couple présidentiel. Aux côtés de Stéphane Durachta (Laroche), Stéphane Layani a notamment rappelé au président de la République le rôle qu'avait pu jouer le Marché dans la distribution des masques, des gants et du gel dans les premiers mois de la pandémie. Yann Berson, le nouveau président de l'UPSG (produits traiteur), a quant à lui présenté quelques-uns des produits d'excellence de la gastronomie française à Emmanuel Macron.



1^{er}

MAI

La remise du muguet à l'Hôtel de ville a eu lieu en petit comité, mettant à l'honneur les marchés en présence de la maire Anne Hidalgo. L'occasion

d'évoquer la reprise du commerce dans la capitale, la pérennité des terrasses «éphémères» ou encore les défis de la logistique urbaine dans Paris «ville du quart d'heure», c'est-à-dire celle où l'on peut trouver tous les produits du quotidien à moins d'un quart d'heure de chez soi.



STÉPHANE LAYANI

PRÉSIDENT DU MARCHÉ DE RUNGIS (VAL-DE-MARNE)

RÉOUVERTURE J-1 : ÇA BOUILLONNE À RUNGIS



18

MAI

Le Marché de Rungis a concentré l'attention des médias à la veille de la réouverture des terrasses des restaurants. Les directs des chaînes d'information continue et des radios se sont succédé, permettant aux grossistes de faire part de leur enthousiasme à la perspective du redémarrage. «On garde la tête froide, on sait que la vraie date c'est le 9 juin, ça nous permet une montée en puissance progressive», a commenté Stéphane Layani sur RTL. S'improvisant guide du reporter de CNews dans le pavillon de la triperie, Michel Gineston, le patron du Veau qui Tête et du Barricou à Paris, s'est félicité de l'effervescence retrouvée sur le Marché.



20

MAI

Florentin Genty, éleveur de vaches limousines à Saint-Martin-de-Bréthencourt (78) a ouvert les portes de son

exploitation pour les journées « Made in Viande » organisées chaque année par l'interprofession Interbev. Une occasion pour Philippe Dufour, président du Comité régional Interbev Île-de-France de rappeler que les élevages bovins et ovins ont toute leur place dans la région et qu'ils y développent des pratiques respectueuses de l'environnement et du bien-être animal. Installé en GAEC depuis novembre 2011, Florentin Genty possède un troupeau de 80 vaches limousines ainsi qu'un élevage de 80 brebis. Il est engagé dans la démarche « Nos Bovins d'Île-de-France » et « Agneaux des bergers d'Île-de-France », marques régionales de qualité créées par les éleveurs d'Île-de-France.



Au Fromager de Rungis

P A R I S

Un site commerçant pour les pros

www.aufromagerderungis.com



Je me connecte



Je sélectionne



Je suis livré/e

Cliquez on s'occupe du reste !





Ambassade cabinet conseil, en soutien sur les ressources humaines

Spécialisé dans le recrutement et la formation en hôtellerie, restauration et pour les métiers de bouche, Ambassade cabinet conseil a ouvert une antenne au Grand Marché.

« **O**utre le recrutement et la formation en hôtellerie et restauration, nous proposons aussi une expertise et un accompagnement aux entreprises des métiers de bouche, dans le domaine des ressources humaines, explique Laetitia Brethon, codirectrice d'Ambassade cabinet conseil (ACC), à Castelnau (Haute-Garonne), aux côtés de son conjoint Julien Deyrat, qui a créé l'entreprise en 2006. Afin d'apporter nos services aux PME et TPE installées sur le MIN de Toulouse, nous y avons ouvert une annexe en décembre dernier et nous présentons une première formation les 22 et 24 juin. » Le thème exposé, « Maîtriser la prise de parole en public », abordera le développement de la confiance en soi, le choix des bons mots et un travail sur l'éloquence. Huit personnes au maximum seront accueillies lors de ces deux



Dix experts en recrutement pour l'hôtellerie-restauration et en ressources humaines sont au service des entreprises du Grand marché.

journées. « Nous sommes un organisme de formation à part entière, nous faisons intervenir des formateurs spécialisés indépendants, en fonction de la demande et des sujets traités, reprend Laetitia Brethon. Dans tous les secteurs sur lesquels nous travaillons, nous proposons des prestations sur mesure. Notre volonté est d'être rapides et efficaces. »

ACC compte aujourd'hui dix experts en recrutement pour l'hôtellerie-restauration et en ressources humaines. Assimilé à un chasseur de têtes, le cabinet reçoit des CV tous les jours et présente les candidatures aux entreprises qui recrutent. Une solution qui sécurise les

candidats, car ACC vérifie le sérieux des maisons pour lesquelles il travaille. Le cabinet propose également aux employeurs de réaliser des études sur les besoins des postes à pourvoir. « Nous soumettons parfois des rectifications sur les salaires proposés, pour être en phase avec le marché », souligne la codirectrice. Enfin, grâce à son important réseau relationnel, ACC intervient sur toute la France et à l'international, pour les établissements français qui s'installent hors de l'Hexagone et pour les firmes étrangères qui cherchent des employés français.

Florence Jacquemoud

Service

AppliColis livre le dernier kilomètre

Plateforme coopérative de livraison écologique à la demande, AppliColis effectue du transport de marchandises grâce à des vélos à assistance électrique. « Nous avons commencé en 2016 par des livraisons de colis, depuis des grandes surfaces ou des magasins comme Biocoop, jusqu'au domicile de particuliers, raconte Florent Fournier. Aujourd'hui, nous développons les services en B to B. Nous proposons, par exemple, d'apporter les produits du Grand Marché aux restaurateurs et épiceries fines, clients du centre-ville

toulousain. » AppliColis Toulouse fait travailler 25 salariés livreurs en CDI et dispose de trois types de véhicules: vélos, vélos-cargos pour déplacer 80 kg au maximum et vélos-remorques qui peuvent tirer 250 kg. La coopérative assure 150 à 200 livraisons par jour, dans un rayon de 3 à 4 km, sur toute l'agglomération toulousaine. À terme, elle envisage de louer un espace sur le MIN, éventuellement mutualisé avec deux ou trois autres entreprises, afin de pouvoir stocker la marchandise que ses clients lui confient. **F. J.**



MARSEILLE

Le MIN des Arnavaux veut optimiser la logistique du dernier kilomètre



Le MIN Aix-Marseille-Provence à Marseille a présenté, le 2 avril, son projet de création d'une plateforme urbaine. Porté notamment par la Métropole Aix-Marseille-Provence, ce projet doit permettre de lutter contre la congestion du trafic routier. Il s'agit de construire une dalle surélevée de 10 ha pour accueillir 50 000 m² d'entrepôts. Cette dalle couvrira la majeure partie du Marché (carreau des producteurs et celui des grossistes). 300 quais de chargements et de déchargements sont prévus : 100 pour réceptionner les marchandises, 200 pour charger des véhicules de livraison légers à énergie « propre ». La plateforme sera reliée par des passerelles aux autoroutes L2 et A5. « Cette future plateforme sera l'outil essentiel de nos ambitions pour véritablement insuffler un nouveau modèle en matière de distribution urbaine des marchandises. Nous avons tout le potentiel pour que notre territoire devienne un laboratoire des énergies de demain », a déclaré Martine Vassal, présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence et du conseil départemental des Bouches-du-Rhône à l'occasion de la présentation du projet. Les espaces créés permettront aussi d'implanter la plus grande centrale photovoltaïque urbaine de France avec plus de 150 000 m² de surfaces couvertes, qui produiront 20 GWh. Elle alimentera les chambres froides du MIN, produira de l'hydrogène décarboné pour l'alimentation des véhicules de livraison en centre-ville et les rechargements rapides des véhicules électriques. La plateforme devrait être opérationnelle en 2025. **Olivier Masbou**

En 2025, une dalle surélevée de 10 ha permettra d'accueillir 50 000 m² d'entrepôts.

Les Marchés en bref

Le MIN de Nantes a annoncé le bilan de son centre de tri. En 2020, 2 444 tonnes de déchets ont été collectées dont 686 tonnes de biodéchets, 682 tonnes de bois et 516 tonnes de carton. 80 % de ces déchets ont été triés, et 100 % ont pu être valorisés : méthanisation pour les biodéchets, valorisation énergétique pour le bois et les déchets résiduels, papeterie pour le carton. Au total, 28,1 % des déchets sont valorisés par méthanisation, 31,3 % sont recyclés, et 40,6 % sont valorisés en énergie. 9 agents de la Semminn et de Veolia collectent les déchets des 140 entreprises du MIN.

Le 30 avril, le Marché de gros de Lyon Corbas avait les honneurs de l'émission « Ça se passe près de chez nous » sur France3 Rhône Alpes. « Ici, 300 000 tonnes de denrées alimentaires, fruits et légumes, transitent chaque année », rappelle la journaliste qui détaille le fonctionnement du Marché. On apprend que 500 personnes s'affairent chaque jour sur les quais de ce lieu hors normes. Le secret de Lyon-Corbas : « Pour être efficace, il faut que ce soit simple », explique Christian Berthe, le président du Marché. Producteurs, grossistes, acheteurs, chacun exprime sa satisfaction de travailler pour et avec le « plus gros marché privé de France ».

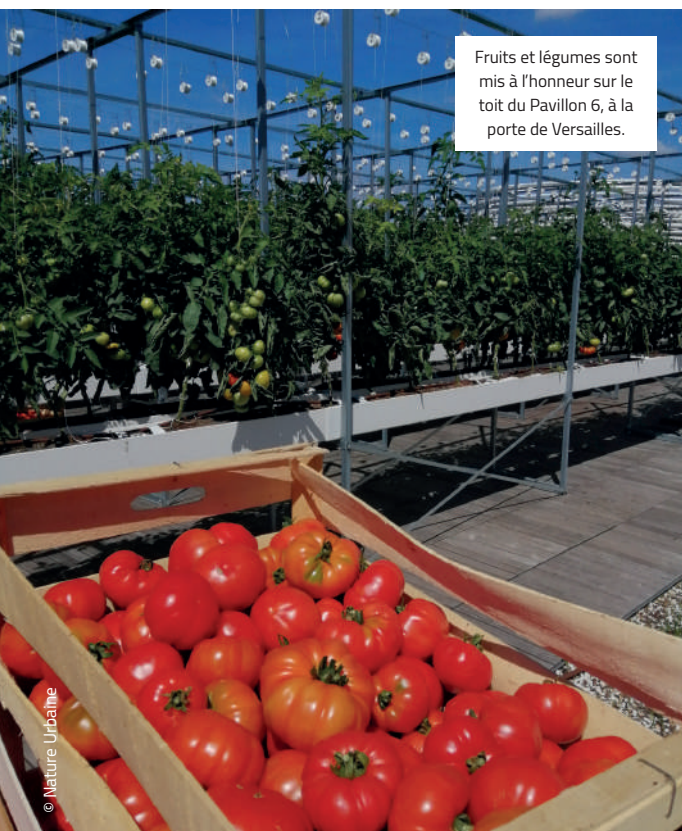
Spécialisée dans la vente et la location de cycles 100 % électriques et utilitaires pour les professionnels, Jhog est le 1^{er} réseau français de distribution de vélos cargos et remorques dédiés aux professionnels. La société s'est installée récemment sur le MIN d'Angers. Depuis le MIN, Jhog assure le montage, le service après-vente et l'entretien des véhicules. L'entreprise veut « démocratiser l'usage du vélo en tant que véhicule utilitaire professionnel ».



L'agriculture urbaine prend racine dans les métropoles

Les fermes urbaines ont incontestablement le vent en poupe. En à peine dix ans, les projets se sont multipliés dans l'Hexagone. C'est à Paris que l'on trouve la plus grande installation d'Europe, sur le toit du Pavillon 6 du Parc des expositions de la porte de Versailles. Qu'ils soient privés ou associatifs, les projets entendent tous répondre à des enjeux d'alimentation et de transition.

Dossier réalisé par Mickaël Rolland



Fruits et légumes sont mis à l'honneur sur le toit du Pavillon 6, à la porte de Versailles.



135 Carrés parisiens sont disponibles à la location aux particuliers.

Elle fait les titres de la presse grand public comme spécialisée, elle est à l'origine d'importantes levées de fonds, elle est majoritairement portée par des *start-up* et elle trouve un écho considérable dans la sphère politique. Elle ? C'est l'agriculture urbaine, dont les métropoles sont logiquement devenues le terrain de jeu. Ces dix dernières années, l'agriculture urbaine s'est imposée à pas de géant devant deux enjeux intimement liés : l'environnement et l'alimentation. L'effondrement de la biodiversité (la biomasse a fondu de 60 % en un demi-siècle), le bouleversement climatique (que seuls des lobbyistes auraient la bêtise de contester aujourd'hui), l'épuisement des sols et l'usage des énergies fossiles « sont autant de facteurs qui rendent vulnérables les systèmes agroalimentaires », estime l'Association française d'agriculture urbaine professionnelle (AFAUP).

Les adhérents de cette association assurent que l'agriculture urbaine peut contribuer à répondre à ces enjeux. « L'agriculture urbaine est aujourd'hui en plein essor et se développe sous de nouvelles formes et partout dans le monde, car 54 % de la population mondiale vit désormais en ville et, pour l'ONU, 2,5 milliards supplémentaires d'urbains sont attendus à l'horizon 2050 », notent-ils. Prenant l'exemple de grandes villes, à l'instar de Hanoï ou de Dakar, où « une partie significative de l'alimentation des habitants reste produite en ville » et face « à la vulnérabilité de notre système alimentaire et au changement climatique », l'AFAUP salue la relocalisation de la production agricole au cœur des villes. Ainsi, depuis 20 ans, des projets de production végétale et parfois animale voient le jour au sein des agglomérations françaises, et ils sont de plus en plus nombreux : en 2013, l'AFAUP n'enregistrait que six structures professionnelles ; elle en regroupe plus de 300 aujourd'hui. Et qu'importe si leur vision est contestée, les promoteurs de l'agriculture urbaine sont persuadés de son bien-fondé.

Dans un article du quotidien *Le Monde* daté de 2018, la journaliste Audrey Garric s'interroge et questionne différents experts en la matière.

« Les limites sont nombreuses, explique-t-elle. Tant du point de vue de la portance et de l'étanchéité des toitures que sur les questions de la pollution des sols aux métaux lourds, de la consommation d'énergie et d'eau. » Elle donne ainsi la parole à Roland Vidal, enseignant-chercheur à l'École nationale supérieure de paysage de Versailles-Marseille, qui calcule qu'il faudrait 660 000 ha pour nourrir les Parisiens et plus de trois millions d'hectares pour les Franciliens. Pire, selon une étude menée aux Pays-Bas, cette nouvelle forme d'agriculture pourrait assurer au maximum 3 % de la production des villes européennes, et seulement en fruits et légumes : « Il y a une confusion qui règne : on parle d'alimenter les gens en leur fournissant des paniers de légumes. Or, les cultures qui prennent de la place, ce sont les céréales. En France, les villes n'ont jamais été autosuffisantes. »

LA PLUS GRANDE FERME URBAINE D'EUROPE

Que met-on précisément derrière le concept d'agriculture urbaine ? Elle se définit comme « tout acte maîtrisant un cycle végétal ou animal se déroulant en milieu intra-urbain (sur ou dans des bâtiments, des sous-sols ou en pleine terre, dans les espaces interstitiels) et faisant le lien avec l'agriculture périurbaine et rurale qui se développe sur les mêmes bassins de vie ». À Paris, l'une des installations qui a le plus fait parler d'elle n'est autre que Nature Urbaine, menée par Agripolis. Depuis 2018, Agripolis pilote des projets de fermes urbaines pilotes (plus d'une dizaine d'installations dans toute la France), dont Nature Urbaine, située sur le toit du pavillon 6 de Paris Expo Porte-de-Versailles, qui représente la plus grande ferme urbaine en toiture d'Europe. Le rooftop occupe en effet 15 000 m² de toitures maraîchères en hydroponie et aéroponie, ainsi que 135 carrés de cultures en location, avec les conseils de jardiniers professionnels. On y trouve, par ailleurs, une serre événementielle de 100 m². Côté rendement, Nature Urbaine se targue d'assurer « la production de plusieurs centaines de kilos de fruits, légumes et aromates chaque jour », issus d'une vingtaine d'espèces ●●●

• • • différentes. Avec une eau et des nutriments qui circulent en boucle fermée, la technique utilisée permet de ne pas capter la pollution urbaine et de proposer « des produits extrêmement sains ». « Les choix de variétés et de nutriments permettent de produire des fruits et des légumes, de qualité, savoureux, cultivés sans pesticides, dans le respect des cycles de la nature, en plein Paris », explique Agripolis. Pour aller plus loin, Nature Urbaine offre de nombreux services : Les Carrés parisiens, espaces potagers en location pour les riverains, des ateliers découverte et des visites pédagogiques autour de l'agriculture urbaine. Pour les entreprises, deux lieux sont privatisables pour organiser un séminaire, une réception ou une conférence : La Serre, un espace luxuriant, et La Pergola, située au cœur des cultures maraîchères. L'ambition d'Agripolis est de faire de cette ferme urbaine un modèle en matière de production responsable : « Il s'agit d'installer une végétalisation productive pour organiser une forme de résilience environnementale et économique de la ville de demain. » Agripolis a organisé une levée de fonds de 800 000 € en début d'année. Depuis 2018, le financement a été assuré par des particuliers. L'année 2021 marque donc un changement d'échelle avec ce site de grande ampleur et le déploiement de la vente de fermes et de support technique à des exploitants tiers.

LE GOUVERNEMENT SOUTIENT LA DYNAMIQUE

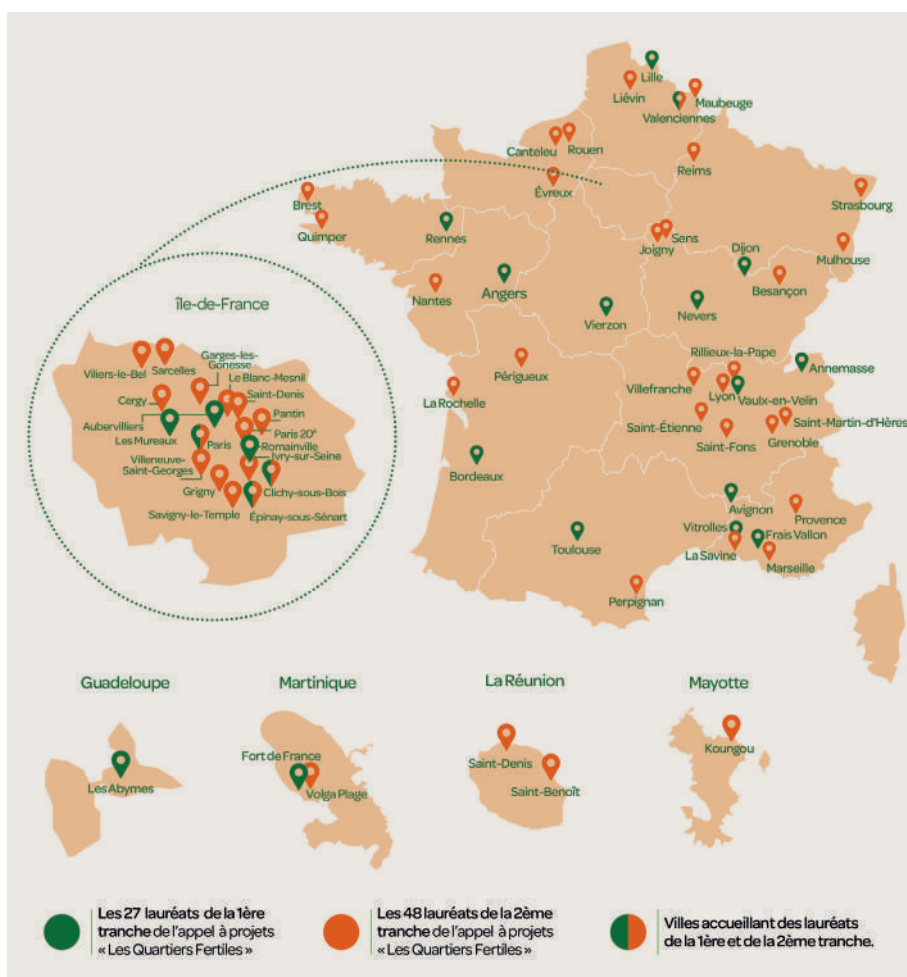
Les pouvoirs publics sont loin d'être insensibles aux initiatives vertes qui fleurissent en milieux urbains. Ainsi, l'Agence nationale pour la rénovation urbaine (ANRU) a été mandatée, durant l'été 2019, par Julien Denormandie, alors ministre en charge de la Ville et du Logement, pour « engager une réflexion sur les conditions d'un

déploiement plus massif de l'agriculture urbaine dans les quartiers en renouvellement urbain ». Depuis, l'idée, baptisée « Les Quartiers Fertiles », a suivi son chemin avec un appel à projets revêtant une dimension sociale et mettant à l'honneur des quartiers prioritaires. Le Gouvernement souhaite ainsi « accélérer et massifier l'agriculture urbaine avec l'ambition de soutenir la mise en culture, à terme, de 100 quartiers ». Cet objectif se traduit par des projets variés (jardins d'insertion, microfermes urbaines, projets plus complexes) et ces derniers doivent par ailleurs accompagner la structuration de filières locales « en associant de manière étroite les habitants et s'inscrivant dans une logique productive ».

Alors que plus de 450 quartiers sont en train d'être totalement repensés dans le cadre du Nouveau programme national de renouvellement urbain, Les Quartiers Fertiles financent ainsi le développement d'une agriculture au bénéfice de la population des quartiers prioritaires de la politique de la ville. Depuis décembre 2020, 75 lauréats de l'appel à projets ont été désignés et ont obtenu une enveloppe globale de 15 M€. Une dernière tranche d'appel à candidatures a été lancée en février : le dépôt des dossiers est possible jusqu'au 16 juillet et selon les modalités définies dans le cahier des charges, disponible sur le site internet de l'ANRU. De son côté, la Région Île-de-France a adopté un Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire assorti d'un rapport détaillant la stratégie de la région pour l'alimentation de 12 millions de Franciliens en 2030. L'Île-de-France vise une alimentation durable et bas carbone grâce à la proximité, l'innovation et les solutions logistiques, inscrite dans l'économie circulaire. « C'est l'ambition du plan "Île-de-France comestible" pour tous les

L'agriculture urbaine en chiffres

En France, entre 2019 et 2020, 600 sites (+50%) et 80 sociétés (+22%) ont été recensés. La superficie totale atteint les 76 hectares cultivés (+77%) en zone urbaine ou périurbaine en Île-de-France. À Paris, on trouve une trentaine de fermes urbaines et environ 400 en France selon l'Atelier parisien d'urbanisme (APUR). À Paris intra-muros, 320 ha seraient potentiellement végétalisables dont 80 ha le seraient facilement, sans le concours d'importants investissements. Si chaque mètre carré produit 5 kg de légumes frais sur 320 ha, cela représenterait 32 000 tonnes de légumes par an, de quoi alimenter 230 000 Parisiens. Agripolis affirme de son côté que 11 000 ha seraient nécessaires pour assurer l'autosuffisance en fruits et légumes de la population parisienne ; un chiffre bien inférieur à celui qui est annoncé par le chercheur Roland Vidal.



Franciliens qui, en 2030, trouveront à 20 minutes de chez eux en transport en commun, bicyclette, triporteur ou à pied, une unité de production de denrées agricoles alimentaires : exploitations agricoles, zones maraîchères, vergers, élevages, jardins et potagers partagés, fermes urbaines, etc. Dans ce contexte, le soutien aux projets d'agriculture urbaine et périurbaine professionnels sera amplifié», explique-t-on chez la Région Île-de-France.

«L'agriculture urbaine est certes un terreau d'innovations, mais nous ne devons pas oublier que c'est l'agriculture en plein champ qui nous nourrit, comme dans la Beauce ou en Bretagne. Il faut créer une nouvelle forme de solidarité entre les villes et les zones rurales plus éloignées», estime Nicolas Bricas, chercheur au Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement, et directeur de la chaire Unesco alimentation du monde. Toujours est-il qu'en France, les fermes urbaines ne cessent de s'accumuler. À Grenoble par exemple, le projet consiste en la création d'une ferme urbaine coopérative sur un terrain d'environ 1,5 ha, à l'interface de plusieurs quartiers. La ferme produira des légumes à destination des habitants des quartiers, via un système de paniers. Les habitants devront en contrepartie participer à la vie de la ferme.

D'autres services seront développés, comme la formation de médiateurs pairs autour du bien-vivre alimentaire. Ces médiateurs participeront, au même titre que la ferme, à la sensibilisation des habitants sur les questions alimentaires et d'environnement. À Nantes, on trouvera également une ferme urbaine aux Dervallières. Il s'agit d'un projet d'agriculture urbaine pour maraîchage diversifié en pleine terre à destination des habitants du quartier.



Plusieurs centaines de kilos de fruits, légumes et aromates chaque jour.

© Nature Urbaine

Bocca sacs, votre solution traiteur



ASSIETTE & COUVERT
BROCHETTE | PIQUE À COCKTAIL
BOL | SALADIER | VERRINE
NAPPE | DENTELLE | SERVIETTE



www.bocca-sacs.com

11, av. de Bretagne
94522 Rungis Min
01 46 86 99 66

5/7, av. des Trois Marchés
94522 Rungis Min
01 46 86 06 84



Chez Antoine

Chez Antoine, la Méditerranée à Rungis

Après de longs mois de fermeture, Le Quercy a rouvert sous une nouvelle enseigne, Chez Antoine. Une famille de professionnels expérimentés en a pris la tête et a très vite trouvé ses marques.

Après d'importants travaux de rénovation engagés en juillet 2020, l'ancien restaurant Le Quercy, situé à proximité du pavillon A2, dans le secteur des fruits et légumes, a rouvert ses portes le 23 mars dernier. L'établissement, qui avait fermé ses portes pendant près d'un an, arbore un nouveau nom, Chez Antoine, en référence à l'entreprise des nouveaux propriétaires, la famille Amdouni. Celle-ci dirige une maison de charcuterie pied-noire et espagnole à Paris où l'on peut déguster les produits sur place ainsi qu'un restaurant de cuisine méditerranéenne à Vincennes (94).

« C'était une très belle opportunité pour moi de reprendre cette adresse », se félicite le père Chokri Amdouni, dont les trois filles Inès, Leila

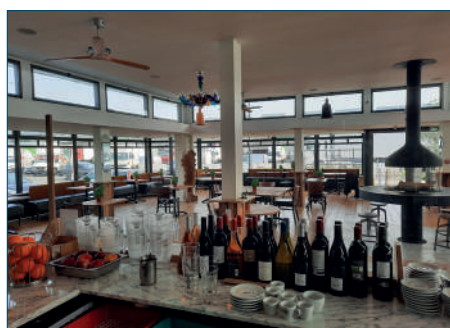
et Anna travaillent avec lui dans l'affaire. « Cela fait plus de 35 ans que je travaille avec le Marché de Rungis, je me sens comme dans mon jardin ici », précise le nouveau patron, qui a commencé sa carrière en déchargeant des wagons de fruits et légumes sur le Marché alors qu'il était encore étudiant. « C'était en 1986, peu après avoir débarqué de Tunisie. Depuis, je n'ai plus jamais quitté Rungis de vue. »

Restaurateur de formation, Chokri Amdouni revient à ses premières amours en 1991 et dirige rapidement deux pizzérias. Après un nouveau passage par les primeurs, il rencontre Antoine Venturelli, qui a fondé une charcuterie pied-noire réputée rue du Faubourg-Saint-Antoine à Paris. Le courant passe vite entre ces deux Méditerranéens et Chokri finit par reprendre l'affaire en 2003. En quelques années, la famille donne un nouvel élan à l'adresse. Le commerce, où l'on fabrique soubressade, merguez, boudins et autres empenadas s'ouvre à la dégustation sur place de sandwiches, grillades et pizzas. En 2009, la famille Amdouni ouvre aussi un restaurant de cuisine méditerranéenne à Vincennes, lui aussi organisé autour de la pizza et d'une cuisine simple, fraîche et accessible.

UNE AMBIANCE DE CANTINE DÉCONTRACTÉE

Chez Antoine de Rungis s'inspire de ce modèle convivial qui fonctionne à merveille auprès des clientèles de Paris et de Vincennes. Le restaurant, entièrement de plain-pied et décloisonné, s'apparente à une vaste cantine décontractée mais cozy. « Nous avons eu à cœur de jouer sur la transparence, avec une cuisine ouverte et un étal où l'on peut acheter les produits de notre charcuterie », précise Chokri. L'établissement propose pizzas cuites au feu de bois, grillades et plats du jour à prix très accessibles. La cuisine s'approvisionne bien sûr auprès de grossistes de Rungis comme GRG, Porcros, Meyer, ABC Peyraud, etc. Outre l'activité de restauration sur place et à emporter, l'établissement sert de base arrière aux autres établissements du groupe, en particulier le restaurant de Vincennes avec des bureaux à l'étage mais aussi un atelier de transformation. « Nous disposons sur place d'un module de découpe des produits frais et de chambres de stockage qui soulagent un peu l'activité des autres établissements. Cela permet aussi de limiter nos trajets à l'intérieur de Paris », conclut Chokri. « Le bouche-à-oreille a été tout de suite favorable, se félicite sa fille Inès. Nous espérons bien sûr que la reprise va nous donner un nouvel élan ! »

Bruno Carlhian



Le Quercy-Chez Antoine

4, avenue du Lyonnais
94550 Chevilly-Larue

Téléphone : 01 46 87 68 56

Activité : vente à emporter

Salariés : une douzaine (une soixantaine pour les 3 établissements)

Nombre de places assises (hors Covid) : environ 150 et 200 avec la terrasse

Horaires : ouvert 4 h-19h



Poissonnerie Nelly

Avenue de la Plage
17580 Le Bois-Plage-en-Ré

522 poissonniers adhèrent à ce jour à l'organisation des poissonniers écaillers de France, qui représente désormais la profession dans toutes les instances professionnelles et interprofessionnelles.

L'histoire

Silvère Moreau, bientôt 50 ans, a commencé très tôt à travailler dans la poissonnerie familiale de l'île de Ré, qu'il rachète en 2008. Son activité s'articule aujourd'hui entre une activité de poissonnerie de marché et un atelier de traiteur de la mer où l'on retrouve salades de la mer, plats de poissons, et saurisserie. Le commerce compte neuf employés et trois ou quatre saisonniers. Engagé au sein de l'Union nationale de la poissonnerie française (UNPF) pour défendre les intérêts des poissonniers, il en devient le président en 2017. Un accord entre son organisation et l'autre syndicat du secteur, la Confédération nationale des poissonniers-écaillers de France, donne naissance en 2019 à une structure unique, l'Organisation des poissonniers-écaillers de France (OPEF), dont il prend la présidence.

La transmission reste un enjeu très fort pour notre métier. Il est nécessaire d'en améliorer l'attractivité. Les concours comme le MAF y contribuent.

SILVÈRE MOREAU, PRÉSIDENT DE L'OPEF

« Les poissonniers ont été solidaires dans la crise »

Secouée par la dégringolade du tourisme côtier, la poissonnerie tente de remonter la pente. Silvère Moreau, artisan et président de l'OPEF, tente de trouver des motifs d'optimisme.

Poissonnier sur la très touristique île de Ré, Silvère Moreau a subi de plein fouet les conséquences de la pandémie. *« On ne le sait pas toujours, mais près de 70% des poissonneries de détail sont situées sur les côtes et dépendent en grande partie de la clientèle de passage pendant les week-ends et les vacances »,* précise l'artisan rhétais, qui a pris en 2019 la présidence de l'organisation unifiée des poissonniers, l'OPEF. *« Comme l'activité touristique s'est effondrée, les poissonniers de ces territoires ont vu leurs ventes chuter, à la différence de ceux des grandes villes, et notamment de Paris, qui ont bénéficié, comme les bouchers ou les cavistes, de l'attrait des Français pour le commerce de proximité. »*

Les détaillants sortent globalement déstabilisés de cette crise, estime Silvère Moreau qui craint que les difficultés soient encore *« devant eux »* avec le remboursement du PGE. *« Pour que la reprise soit réussie, il faut que nous disposions de plus de certitudes, par exemple sur l'accès des salariés saisonniers au chômage partiel dont la remise en cause risque de freiner les embauches »,* développe le représentant des poissonniers, qui déplore que leur rôle en tant qu'acteurs *« de la deuxième ligne n'ait pas été suffisamment reconnu »*.

Heureusement, le secteur a fait preuve d'une solidarité sans faille, d'après Silvère Moreau. *« Nous n'aurions pas pu défendre nos intérêts comme nous l'avons fait si nous n'avions pas été unis, souligne le président des détaillants. Alors que les organisations précédentes (UNPF et confédération des poissonniers-écaillers) comptaient à elles deux à peine plus de 400 adhérents, l'OPEF en comptabilise désormais plus de 520 »,* se félicite le président de la nouvelle organisation, qui fait entendre sa voix au sein de la CGAD et de l'U2P. L'OPEF a notamment permis de faire évoluer positivement la convention collective de la poissonnerie (qui rassemble 3000 entreprises, détaillants et grossistes), sur des thèmes comme la prévoyance ou la formation, avec la création d'un contrat de qualification professionnelle (CQP) qui favorise l'entrée de nouveaux dans le métier.



Silvère Moreau.

Par ailleurs, une vague de solidarité s'est aussi manifestée entre détaillants et grossistes. *« Quand l'activité des ports de pêche s'est brutalement ralentie, les grossistes ont joué un rôle de facilitateur pour maintenir l'approvisionnement y compris auprès de nouveaux clients »,* affirme Silvère Moreau. La crise aura eu un effet positif sur la communication dans la filière. *« Enfin, le monde de la mer se parle ! »,* se félicite Silvère Moreau à propos des réunions hebdomadaires en visioconférence, organisées depuis le premier confinement et réunissant l'ensemble des acteurs sous l'égide de FranceAgriMer. *« C'est une autre forme de reconnaissance. Les poissonniers représentent 20% des ventes de poissons, mais beaucoup plus dans l'équilibre de la filière pêche française. »*

Bruno Carlhian



Sirot Pépinières

Les Grands Courbons
77320 Chevru
Et
Avenue des Pépinières
94550 Rungis Complexe

Tél : 09 74 56 86 60
contact@pepinieresirot.fr
www.pepinieresirot.fr

800 000 € de CA

7 salariés

45 ha de plantations

1 700 références

L'histoire

Les Sirot sont pépiniéristes de père en fils depuis plus de 90 ans. C'est l'arrière-grand-père de Clément qui commença l'activité dans les années 1930, sur ce qui était alors une plaine agricole et qui deviendra bien plus tard le Marché international de Rungis, le plus grand marché de produits frais au monde. L'arrière-grand-père et le grand-père vendaient leurs productions aux Halles de Paris. À la création du Marché en 1969, il fallut déménager une première fois, puis une deuxième fois, poussé par l'extension de la banlieue parisienne. C'est aujourd'hui Clément Sirot qui est à la tête de l'entreprise familiale.

Le fait d'être à moins d'une heure de Rungis me permet d'avoir une grande réactivité. Toutes mes plantes peuvent être disponibles en très peu de temps sur le Marché.



CLÉMENT SIROT, PÉPINIÉRISTE

Rungissois depuis plus de 90 ans

Clément Sirot représente la quatrième génération de pépiniéristes. Il propose plus de 1 700 références de plantes en faisant le maximum pour privilégier l'origine française.



S'il y a une avenue des Pépinières à Rungis, c'est parce qu'à cet endroit précis, il y avait des pépinières avant l'installation du Marché en 1969. Et parmi ces pépiniéristes, il y avait l'arrière-grand-père, puis le grand-père de Clément Sirot. Et ils commercialisaient leurs productions aux Halles de Paris. Pour laisser place au Marché d'intérêt national, l'exploitation a été délocalisée une première fois pas très loin de Rungis. Puis l'extension de la Région parisienne a poussé une nouvelle fois la famille Sirot plus à l'est, à Chevru en Seine-et-Marne, au sud-est de Coulommiers, presque aux limites de la Marne.

Clément Sirot représente donc la quatrième génération de pépiniéristes, plus de 90 ans de production. « Je suis un des derniers pépiniéristes », constate-t-il simplement. Comme dans d'autres activités agricoles, plus peut-être, le non-renouvellement des générations, la pression foncière, les coûts de production français supérieurs à ceux de la concurrence, le prix des terres agricoles, les aléas climatiques découragent les vocations. Mais Clément Sirot n'est pas pessimiste, la production française est de grande qualité, et la clientèle évolue. « Jusqu'il y a quelques années, je vendais 90 % de ma production à Rungis. Aujourd'hui, c'est la moitié sur l'exploitation et la moitié à Rungis. » Les pépinières sont proches de Disneyland Paris et une nouvelle population s'est peu à peu installée dans la région. Et avec les confinements, « les gens ont redécouvert leur jardin

ou leur terrasse. Ce n'est plus qu'un lieu où poser une table et des chaises. Cela a pris de l'importance. C'est devenu une pièce supplémentaire de la maison ». Conséquence, « j'ai été dévalisé ». À Rungis, la clientèle est exclusivement composée de décorateurs et de paysagistes. « J'ai une gamme très large (1 700 références) avec beaucoup de fruitiers, d'arbustes, d'arbustes à fleurs, de plantes persistantes, de plantes grimpantes, des vivaces, des conifères... Je préfère privilégier les variétés que les quantités. » Clément Sirot se présente comme pépiniériste et « éleveur » : « Je pars d'un jeune plant que je travaille en pleine terre. » Car la totalité de l'exploitation est en pleine terre sur une superficie de 45 ha, dont 2,5 ha de serres froides et 5 ha de containers (plantes en pot). « J'essaie de travailler exclusivement avec des produits français. Je voyage beaucoup dans le pays pour trouver de nouvelles variétés. » Quant aux techniques de production, « j'essaie de changer notre façon de faire en remplaçant certains produits chimiques par des engrais biologiques, ou les désherbants par du paillage ». Disposer d'un double site de vente sur l'exploitation et à Rungis présente également un avantage. « Le fait d'être à moins d'une heure de Rungis me permet d'avoir une grande réactivité. Toutes mes plantes peuvent être disponibles en très peu de temps sur le Marché. J'ai un stock permanent, ce qui me permet de dépanner le client. »

Olivier Masbou

NOUVEAU

pour la
**REOUVERTURE
BRASSERIES &
RESTAURANTS**

DEPUIS 1984
PALIMEX
Le spécialiste des fruits secs

Meyva



1982

TORRÉFACTION ARTISANALE

FRUITS SECS

POTS BRASSERIE APÉRITIF 40G
FINI LES MAINS DANS LES CACAHUETES !



SNACK'APÉRITIF

SANS COLORANT

SANS CONSERVATEUR

SANS HUILE AJOUTÉE



www.palimex-fruits-secs.com



POULICHE
11, rue d'Enghien
75010 Paris
Tél. : 01 45 89 07 56

Amandine Chaignot

La chef du restaurant Pouliche a une vision bien à elle de la cuisine. Spontanéité et créativité sont ses maîtres mots alors que son parcours dans les cuisines étoilées des palaces l'avait longtemps confinée au classicisme et à la tradition.

Le produit avant tout

Amandine Chaignot exploitait son restaurant depuis moins d'un an quand la crise sanitaire l'a contrainte à baisser le rideau. En attendant de pouvoir accueillir de nouveau des clients, elle a eu recours à la livraison et à la VAE pour proposer, notamment, ses plats gastronomiques où le produit est roi.

À 42 ans, Amandine Chaignot affiche déjà un CV bien rempli. Cette native d'Orsay figure aujourd'hui parmi les grands noms de la gastronomie et, aux côtés de chefs comme Anne-Sophie Pic, Stéphanie Le Quellec, Amélie Darvas ou Julia Sedefdjian, contribue à mettre en lumière le travail des femmes dans l'univers de la restauration. Elle ne se prédestinait pourtant pas à embrasser une carrière de cuisinière : après deux années de pharmacologie, Amandine Chaignot s'est vite rendu compte qu'elle n'était pas dans son élément. À la fin des années 1990, elle abandonne la fac et enchaîne les petits boulots, notamment en salle. « *Cela a été le déclic. Je me suis rendu compte qu'il y avait autre chose dans la vie que les métiers pour lesquels on m'avait formée pendant des années. L'adrénaline du service et le travail en équipe m'ont beaucoup plu* », se souvient-elle. Avec l'idée d'ouvrir un salon de thé, elle intègre l'école Ferrandi afin de bénéficier, en un an, d'un CAP et d'un BEP.

Mais son parcours culinaire l'a conduite chez Prunier où elle rejoint l'équipe de François Adamski et Bernard Leprince, alors en plein préparatif pour le Bocuse d'or 2001. L'expérience l'a marquée de manière indélébile. Cette année-là, c'est la consécration pour François Adamski qui ramène la précieuse statuette dans le camp français. Joël Robuchon, lui aussi présent à Lyon pour le Bocuse d'or, la félicite personnellement. « *Cette victoire a changé mes perspectives et m'a motivée à aller plus loin* », confesse-t-elle. Après trois années chez Prunier, elle décide de poursuivre l'aventure de la restauration étoilée et intègre le



La chef mise notamment sur des assiettes de partage.

Plaza Athénée dont les cuisines sont alors pilotées par Jean-François Piège qui déroule la partition culinaire d'Alain Ducasse, le véritable maître des lieux. En 2006, après avoir été nommée « premier chef de partie », Amandine Chaignot gagne Londres pour une saison au Ritz avant d'être embauchée au Bristol. Là encore, elle parfait sa technique aux côtés de pointures des fourneaux : Éric Frechon, Fabien Lefebvre et Arnaud Bignon notamment. Abonnée aux expériences de trois ans, la chef ne déroge pas à la règle et, trois ans plus tard, elle est recrutée au Meurice par Yannick Alléno en qualité de sous-chef. On la retrouve ensuite en tant que chef adjoint au Crillon avec le chef Christopher Hache avant qu'elle ne décide de répondre favorablement à la demande de l'hôtel Raphael, qui la nomme alors chef de son restaurant gastronomique éponyme. « J'y suis restée trois ans également avant de retourner à Londres, à l'hôtel Rosewood, entre 2015 et 2018 », ajoute Amandine Chaignot. Avec un tel bagage, la chef a logiquement ressenti le besoin de voler de ses propres ailes. Elle souhaitait également quitter le monde des palaces tout en assurant « un nouveau départ » et « de nouvelles façons de travailler ».

En quête de légèreté et de spontanéité, Amandine Chaignot, appuyée par les frères Chantzios (Eleni Group), lance finalement son propre restaurant, baptisé Pouliche, en 2019. « Je voulais être libre de proposer des dressages qui changent », résume cette passionnée de produits qui a choisi de ne pas avoir de carte, laissant libre cours à l'inspiration du moment. Les clients sont informés du menu « à la voix » quand ils s'installent à table. Chez Pouliche, ces derniers auront au moins la certitude de trouver un poisson, une viande et une assiette végétale dont les produits proviennent en partie du Marché de Rungis. « Le produit est fondamental, c'est la base, là où tout commence. Nous travaillons en direct avec les producteurs, mais nous resserrons aussi les liens avec le Marché de Rungis. Avec la mise en place de la livraison et les commissions que cela engendre, c'est à Rungis que l'on peut trouver les meilleurs prix et de la flexibilité dans la livraison des produits », détaille Amandine Chaignot. La chef tient à se rendre de temps en temps sur le Marché, mais elle le plus souvent recourt à la livraison. Pour approvisionner Pouliche en matière première, elle travaille ainsi avec Leca Marée et Armara pour les produits de la mer, Primeurs Passions pour les fruits et légumes, ou encore La Ferme d'Alexandre concernant les produits laitiers.

C'est son maître d'apprentissage, Mark Singer, alors chef de la Maison de l'Aubrac, qui a conduit Amandine Chaignot au Marché de Rungis la première fois. Comme tous les chefs avant elle, elle garde un souvenir vivace de cette première visite. « J'avais 19 ans et j'étais toute jeune professionnelle. J'ai retrouvé Mark Singer au Pavillon de la Marée où il connaissait chaque grossiste. Je me souviens d'une ambiance très familiale, d'une sorte de fourmilière et de mes chaussures qui glissaient... Le chef me testait sur les poissons en me demandant de les reconnaître », sourit-elle. La chef du restaurant Pouliche entretient aujourd'hui des rapports de confiance avec ses fournisseurs. Ces derniers sélectionnent les produits qui lui conviennent le mieux. Ainsi, chez Leca Marée, on sait quelles coques Amandine Chaignot aime mettre à l'honneur dans son établissement et il convient notamment qu'elles soient bien dessablées. À l'avenir, la chef entend maintenir un fonctionnement hybride où ses achats proviennent à la fois du Marché de Rungis, mais aussi de petits producteurs. « Ce sont deux façons différentes de travailler. Il s'agit de mettre les produits français à l'honneur, mais le Marché de Rungis permet aussi de débusquer des produits de différents horizons », conclut-elle.

Mickaël Rolland



Une ode à la fraîcheur

Après avoir écumé les palaces à Paris et à Londres, Amandine Chaignot rêvait de voler de ses propres ailes et de laisser libre cours à sa cuisine. En 2019, elle a donc ouvert sa première table, Pouliche, un établissement proposant des assiettes instinctives et de partage, comme le Pithiviers, mais n'offre pas de plat signature. Le végétal est particulièrement mis en avant. Amandine Chaignot n'a pas pour ambition de faire la course aux étoiles, elle souhaite plutôt dérouter et étonner ses clients avec une partition culinaire dépoussiérée. Chez Pouliche, qui dispose de 65 places assises (hors crise sanitaire), le ticket moyen atteint 35 € le midi et 70 € le soir, avec les vins. Pour s'adapter à la fermeture des restaurants, Amandine Chaignot a d'abord transformé Pouliche en marché de producteurs avant de proposer ses plats à la livraison.

Ses fournisseurs

À RUNGIS

Primeurs Passion

primeurspassion.fr

Armara

armara.fr

La Ferme d'Alexandre

lafermedalexandre.fr

Leca Marée

lecamaree.com

Cédral

La Nièvre

La nature pour atout

Après s'être longtemps focalisée sur les grandes cultures et l'élevage, l'agriculture nivernaise tend à se diversifier à nouveau. Peu urbanisé, le département dispose d'un cadre naturel attrayant et de nombreux savoir-faire locaux.

Vue sur la Loire depuis le vignoble de Pouilly-sur-Loire.

Labourage nivernais est un tableau bien connu des visiteurs du musée d'Orsay. La scène immortalisée par l'artiste Rosa Bonheur en 1849 représente le travail du sol par deux attelages tirant de lourdes charrues. Illustrant l'expression de Sully selon laquelle «labourage et pâturage sont les deux mamelles de la France», la toile désigne les bœufs du Charolais-Nivernais, à la robe claire, rousse et blanche comme les véritables héros du paysage. Si 170 ans après la réalisation de l'œuvre, les bœufs ne tirent plus de charrues, la vache charolaise constitue toujours la figure de proue de l'agriculture départementale.

Siège de son herd-book charolais, la Nièvre figure dans le trio de tête des départements producteurs de la première race à viande française. Le charolais est à son aise sur un territoire où l'herbe domine le paysage agricole sur les deux tiers de sa surface, au sud et à l'est. Les vaches à la robe blanche se partagent les pâturages avec des ovins, en effectifs plus modestes. La région, très verte et abondamment couverte de forêts, compte aussi à l'ouest de son territoire une importante plaine céréalière où l'on produit blé, orge, colza et maïs. Mais ce riche patrimoine agricole est aujourd'hui très peu valorisé sur place. La plupart des bovins sont en effet commercialisés sous forme de brouillards ou de laitons et vendus maigres. «Le modèle ici est celui des grandes exploitations allaitantes», explique Didier Ramet, le président de la chambre d'agriculture de la Nièvre. «Nous sommes même les champions en nombre d'effectifs, avec une moyenne de 70 vaches. En revanche, moins d'une centaine de fermes engraisent aujourd'hui leurs animaux.» Malgré une position commerciale stratégique (Paris est situé à 1 h 45 de Cosne-sur-Loire à l'ouest par l'A77 et à 2 heures de Clamecy à l'est par l'A6), le département

dispose de très peu d'outils de transformation. La Nièvre ne compte que quelques abattoirs de petites tailles et peu développés en matière de découpe à Cosne-sur-Loire, à Luzy et à Corbigny, dont la coopérative Sicarev souhaite se séparer en fin d'année. Les transformateurs de céréales comme les collecteurs de lait sont absents de ce département qui compte à peine une soixantaine d'industries agroalimentaires.

Les choses semblent pourtant en train de changer. «On s'est beaucoup polarisé sur l'augmentation des surfaces afin d'améliorer la rentabilité sans considérer suffisamment la transformation de nos produits», poursuit Didier Ramet. Mais nous sommes en train de rattraper peu à peu notre retard. Comme nous avons pu le constater sur place, de nombreuses petites filières valorisant la production locale ont vu le jour ces dernières années ou s'apprêtent à se développer.

L'élevage allaitant n'est ainsi plus aussi monolithique. Certains producteurs se sont tournés vers la production d'animaux de boucherie, encouragés par l'obtention en 2017 d'une IGP charolais de Bourgogne, une viande bovine obligatoirement issue de la Nièvre, de la Saône-et-Loire, de la Côte-d'Or et de quelques communes de l'Yonne. Grâce à l'implication de 850 éleveurs, dont 250 dans la Nièvre, «les volumes ont très vite grimpé, de 450 tonnes à 650 en 2019», précise Régis Taupin, président de l'Association Charolais de Bourgogne.

Depuis, le soufflé est quelque peu retombé. «La fermeture des restaurants et de nombreuses collectivités nous ont privés de nombreux débouchés depuis 15 mois», reconnaît Régis Taupin. «Dans le même temps, l'interprofession a fait la promotion du Label Rouge, au détriment des autres signes de qualité, ce qui a eu une influence sur la politique des distributeurs.» La filière, qui a vu ses volumes divisés par deux en 2020,

compte notamment sur l'obligation faite par la loi Egalim d'introduire 50 % de produits de qualité et durables dans la restauration publique à partir de 2022 pour se relancer. «En mars dernier, le conseil départemental a offert 14 000 steaks hachés d'origine nivernaise (IGP) aux Restos du cœur de la Nièvre. C'est un signe encourageant.»

L'idée de développer la transformation sur place de la viande bovine fait ainsi son chemin dans le département. Une petite dizaine d'éleveurs de différentes espèces se sont ainsi associés à un projet de la communauté de communes «Amognes-Cœur du Nivernais» de créer un atelier de découpe de viande à Saint-Benin d'Azy. «Le permis de construire devrait être bientôt déposé», précise Didier Ramet, partie prenante de l'opération. L'atelier permettra de faire de la découpe de viande mais aussi des préparations chaudes et froides et des légumes pour les cantines. Une centaine de tonnes de produits pourront ainsi être fabriqués chaque année.

RENAISSANCE DU PORC EN MORVAN

C'est dans cette logique de meilleure identification de l'origine que s'inscrit la petite filière de porc plein air en train de naître dans le Morvan. La démarche a été initiée en 2017 par le Parc naturel du massif, l'un des hauts lieux touristiques du département sur lequel il est majoritairement situé, l'idée étant de favoriser une activité de diversification aux éleveurs de bovins allaitants. Alors que 95 % de l'élevage porcin français se fait en bâtiments, les professionnels ont choisi un modèle alternatif et valorisant qualitativement, sous un cahier des charges et une marque «porc plein air du Morvan». Neuf élevages ont déjà vu le jour et doivent être bientôt rejoints par trois autres. «C'est une façon de valoriser des parcelles en pente et en forêt que nous ne



Labourage nivernais, dit aussi Le sombrage, est une peinture réalisée en 1849 par Rosa Bonheur.

«... pourrions pas utiliser pour l'élevage bovin », précise Karine Breugnot dont le mari François, éleveur de vaches limousines à Blismes, s'est lancé dans l'élevage plein air en 2018. « Nous accueillons des bandes d'une cinquantaine de porcs tous les six mois pour les engraisser, ce qui constitue un complément de revenu », précise Karine, fière de contribuer à la production d'une viande de qualité et vendue localement.

De son côté, l'association Jambon du Morvan rassemble depuis 2016 de nombreux acteurs de la filière, des éleveurs aux distributeurs en passant par les découpeurs, les charcutiers et les restaurateurs. Leur but : promouvoir la promotion et la diffusion d'un jambon sec de qualité produit dans la région et caractériser la matière première en vue de l'obtention d'une IGP. « Nous espérons pouvoir présenter un dossier à l'INAO en fin d'année », précise Arnaud Sabatier, président de l'association et patron de Salaisons dijonnaises, une entreprise originaire de la Côte-d'Or voisine. Outre l'origine de la transformation, le cahier des charges portera sur une durée de séchage minimale de neuf mois.

L'un des principaux acteurs de la filière est Fernand Dussert une entreprise située à Arleuf, à quelques encablures du sommet du Morvan, le Haut-Folin (901 m) et rachetée par Salaisons Dijonnaises en 2004. « L'atelier est dédié aux salaisons, avec des durées de séchage au minimum entre 9 et 12 mois pour les porcs



Dans le Morvan, l'élevage de porc plein air fait son retour tandis que le jambon sec est en quête d'une IGP.



plein air et jusqu'à 18-24 mois », détaille Arnaud Sabatier, qui insiste sur la taille des jambons issus de ces porcs, de 10 à 18 kg. Une autre société de l'entreprise, Terrines du Morvan, également située dans la Nièvre, à Onlay, transforme les autres parties du porc dans une gamme très large de pâtés et de plats cuisinés en bocaux.

Les transformateurs, qu'ils soient « industriels » ou artisans comptent bien s'appuyer

sur le redéploiement de l'élevage dans la région pour construire une filière pérenne. « Nous transformons l'équivalent de 350 jambons par semaine et mon principal confrère 75 », souligne Arnaud Sabatier. « L'objectif, c'est de doubler ou tripler ce marché pour pouvoir le distribuer nationalement. Aujourd'hui, nous le vendons surtout dans la région. Mais pourquoi pas un jour à Rungis, comme ce fut le cas autrefois ? » La Nièvre recèle ainsi ●●●



La Nièvre a son foie gras !

Des canards s'égayant dans les prés comme dans le Gers du *Bonheur est dans le pré*. C'est la vision plutôt insolite qui vous attend près de Donzy, en pleine campagne nivernaise. Frédéric Coudray élève ici canards et oies depuis plus de 25 ans, à la suite de sa mère qui avait fait du gavage et de sa grand-mère d'origine magyare qui en maîtrisait le savoir-faire. L'éleveur a créé à la Bretonnière un petit univers dédié à l'élevage de palmipèdes gras, de la réception des poussins au gavage et jusqu'à l'abattage et la transformation (foie gras entier, confits, magrets, terrines, rillettes) au sein d'un bâtiment agréé

CE construit en 2010. « J'ai obtenu ma légitimité avec le Concours général en ayant obtenu 30 médailles en une quinzaine d'années, sourit Frédéric Coudray. Je me suis même offert le luxe de décrocher une médaille au concours de Mont-de-Marsan pour mes conserves d'oie ! » Les bandes de canards se succèdent sur la propriété, nourries aux céréales produites localement et finies au maïs grain. « L'abattoir ne fonctionne que deux jours par semaine, ce qui est peu mais permet aux personnes (il y a six salariés au total), de ne pas faire de monotâches », souligne cet humaniste très sourcilieux sur le bien-être animal.

SE MET AU **VERT**



Découvrez tous nos emballages écologiques
+ de 200 références à votre service



CONTENANTS



SACS



ACCESSOIRES

POUR COMMANDER



01 46 87 53 29



boutique@lesmayoux.com



17 rue de Strasbourg
Bâtiment E5 - 94 617 RUNGIS

Retrouvez-nous sur : www.lesmayoux.com ou sur www.proebo.fr/alimentaire



Le Moulin de l'île à Donzy écrase les noix de centaines d'apporteurs locaux.

de nombreuses pépites gastronomiques qui ne demandent qu'à être découvertes. C'est le cas par exemple des huiles de noix et de noisette, fabriquées par le Moulin de l'île à Donzy. Activée par la rivière du Nohain grâce à une turbine hydraulique en fonctionnement depuis 150 ans, la meule en pierre de ce petit bijou mécanique écrase à façon les cerneaux de noix apportés par plus de 600 apporteurs particuliers de la région.

«J'achète moi-même des noix et des noisettes pour produire de l'huile à ma propre marque», indique Frédéric Coudray, qui a racheté l'outil en 2012 et commercialise 4 000 à 6 000 litres par année. «Ce qui m'a attiré dans cet outil, c'est sa durabilité, sa faible consommation d'énergie mais aussi qu'il permette de tout valoriser dans les fruits.» Les tourteaux de noix sont utilisés en alimentation animale, et la farine de noisette est utilisée non seulement

pour fabriquer des tagliatelles mais aussi de la pâte à tartiner. «Nous faisons actuellement des expérimentations avec Jérôme Marchand, le confiseur de Quarré-les-Tombes», confie Frédéric Coudray.

Au fil des balades dans ce «Vert pays des eaux vives», on trouve également des confitures (les confituriers du Morvan à La Celle-en-Morvan), de la bière artisanale (bières la Rurale de Vincent Robiche à Parigny-les-Vaux), des biscuits (les craquants du Val de Loire à Pouilly, notamment) ou du miel (le rucher de l'école à Saint-Léger-de-Fougeret). Les piscicultures du Morvan, présentes sur deux sites, Corancy et Vermenoux, servent de site pédagogique à une centaine d'élèves en baccalauréat professionnel ou BTS «productions aquacoles». Les filets, rillettes, mousse de truites... sont vendus en circuits courts soit sur place, soit sur les marchés environnants.

La promotion de ces productions locales est assurée depuis le début de l'année par la marque La Belle Nièvre, outil collectif qui vise à mettre en valeur les richesses et les atouts de la Nièvre auprès de tous les publics. La marque apposée sur des fruits, des légumes, de la viande, des fromages, des pains, du miel, de la bière, des vins, des huiles... se matérialise par un logo, qui sera déployé sur différents supports de communication dans les mois qui viennent.

Bruno Carlhian



Le vignoble de Pouilly-Fumé.

Des curiosités viticoles à découvrir

Si on les rattache rarement à leur département d'origine, la Nièvre abrite des vignobles réputés et dynamiques s'étendant sur 1 500 ha grâce à une progression régulière des surfaces depuis les années 1980. Appartenant à la famille des vins du Centre-Loire, cinq vignobles cohabitent dans le département, centrés autour de Pouilly-sur-Loire. Trois sont AOP (pouilly-fumé, pouilly-sur-loire et coteaux-du-giennois) et deux IGP (côtes-de-la-charité et coteaux-de-tannay). Si les vins les plus réputés sont les sauvignons de Pouilly-Fumé,

avec des domaines réputés mondialement comme celui de Didier Dagueneau aujourd'hui administré par son fils Louis Benjamin, les vins de la région réservent de belles surprises comme la cuvée Romulus du domaine Bardin, un pinot noir bien concentré. Les chasselas de Pouilly-sur-Loire constituent également des curiosités (30 ha environ) à des prix très abordables. Selon les comptes de l'agriculture, la part de la vigne a atteint 17% de la valeur ajoutée agricole de la Nièvre en 2018.



Emmanuel Melet.



Rungis, un client naturel d'Emmanuel Melet

Emmanuel et Marguerite Melet sont des figures de l'élevage caprin dans la Nièvre. Leur ferme de 500 chèvres, située à proximité de Cosne-sur-Loire et le magasin attenants sont visités à longueur d'année par des familles de Nivernais et de vacanciers. Le couple, associé avec un beau-frère, Bernard Robin, transforme sur place majoritairement du crottin de chavignol AOP mais aussi quelques spécialités maison comme le Cosne du Port-Aubry, en forme de cône, ou la gabarre, un fromage crémeux haut de gamme. Forte d'une dizaine de salariés, la ferme du Port-Aubry commercialise en direct mais aussi, depuis 30 ans, via les grossistes de Rungis. « Nous travaillons aujourd'hui avec Yves Cremmer, au Marché des Fromagers (Odéon) mais

nous livrons aussi la Somavog pour d'autres clients, précise Emmanuel Melet. Pour nous qui sommes à proximité de l'autoroute, c'est un client naturel », assure l'éleveur, qui se lève aux aurores les mardis matin pour livrer lui-même les commandes. « L'avantage, c'est d'avoir un contact personnel avec le client, que l'on peut informer en direct de ce qui se passe sur la ferme et qui peut nous faire part des retours de ses propres clients. Je peux faire des affinages spécifiques en fonction de la demande. » Emmanuel Melet profite de ses visites pour acheter d'autres fromages de terroir qu'il proposera à la clientèle de son magasin. Revenu sur la ferme, son fils cherche aujourd'hui des associés pour poursuivre l'activité.

Le sapin du Morvan en route vers l'IGP



La section sapin de Noël du Morvan de l'ODG Excellence végétale a déposé en novembre 2020 une demande de reconnaissance en indication géographique protégée. Une démarche logique de la part d'une production traditionnelle et très liée aux sols granitiques du Morvan. « Le concept de sapin de Noël a vu le jour dans le Morvan entre les deux guerres mondiales vers 1925-1930 », explique Vincent Houis, animateur de l'Association française du sapin de Noël naturel. « La production a connu un fort développement dans les années 1950 avec la création d'une coopérative et les sapins ont été distribués très tôt en région parisienne. » Chaque fin d'année, des producteurs de sapin du Morvan vendent toujours leurs arbres sur le Marché de Rungis, parfois en direct. Avec 1100 ha de sapins de Noël cultivés pour environ 1,2 million de sapins produits chaque année, la Nièvre est le premier département producteur en France. La demande d'IGP, qui a été déposée par 15 producteurs représentant plus de 85 % de la production, précise qu'il doit s'agir de sapins extra premier choix et deuxième choix (épicéa, Nordmann et Nobilis) coupés ou en pot, plantés et conditionnés dans l'aire géographique. L'association espère une reconnaissance dès cette année.



Légumes ratatouille

Aubergine, poivrons et courgette : les « légumes ratatouille » ont la cote auprès des Français. Si le pic des achats a lieu en été, les Français en consomment toute l'année.

La consommation d'aubergines, de poivrons et de courgettes se porte bien. Elle est au plus haut niveau. La part de ces légumes ratatouille dans le panier moyen de légumes frais acheté par un ménage s'établit à 10,7 % en 2019, contre 9,7 % en 2010, et 8,4 % en 2000. Les premiers chiffres connus pour 2020 montrent une stabilité de cette position haute. La courgette est le légume leader de la catégorie avec une forte taille de clientèle (72,5 % de ménages acheteurs en 2019, + 1,3 % par rapport à la moyenne quinquennale). La fréquence d'achat est également forte : huit actes d'achat en moyenne par an (+ 4,5 % en comparaison avec la moyenne des cinq dernières années). Pour sa part, le poivron bénéficie d'un accroissement régulier de la taille de sa clientèle depuis cinq ans avec 68 % de ménages acheteurs (+ 1,5 %). Sa fréquence d'achat est également

orientée à la hausse et s'accompagne d'un développement des quantités achetées (+ 5 %) et des sommes dépensées (+ 11 %). L'aubergine connaît une dynamique moindre. En 2019, le volume d'achat est en léger recul (- 2 % comparés à la moyenne des cinq années précédentes). Malgré cela, les achats en valeur sont en hausse de 3 %. Ces trois légumes, relativement proches, se distinguent aussi par les lieux où ils sont davantage achetés. L'aubergine rencontre les faveurs des circuits spécialisés* (38 % des achats en 2019, contre 28 % pour les légumes frais en général). Le poivron est plus GMS ou circuits généralistes et drive (près de 70 % des achats). Enfin, la courgette est le légume du trio qui se rapproche le plus de la moyenne des légumes avec 60 % du total des achats en GMS. La structure d'âge des acheteurs de ces trois légumes est aussi différente. Pour l'aubergine et la courgette, elle se rapproche du profil des acheteurs de l'ensemble des légumes frais : ménages seniors et familles comptant au moins un adolescent et/ou un jeune adulte. Le poivron est lui suracheté par cette dernière catégorie. Du côté des jeunes ménages (moins de 35 ans), le

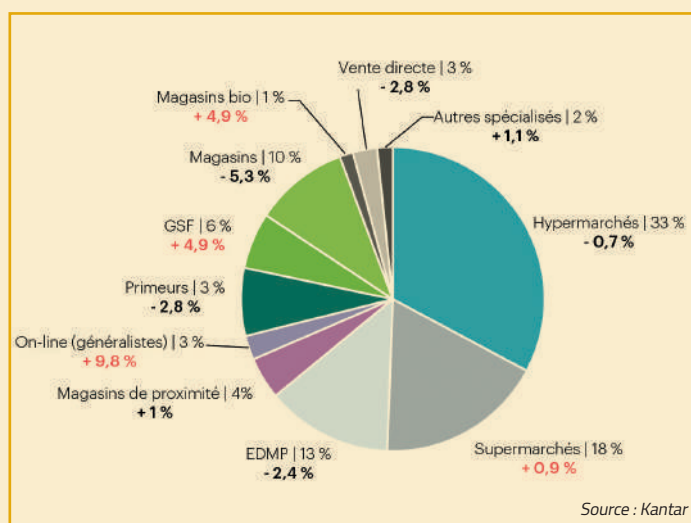
poivron se retrouve dans la moyenne nationale pour les achats de légumes frais, alors que les courgettes et les aubergines sont nettement en deçà.

Légumes d'été par excellence, le pic des achats se situe entre mai et septembre. Mais les Français aiment en consommer toute l'année, grâce notamment aux importations. En effet, la production nationale ne couvre pas, et de loin, les besoins. La production de courgettes s'élève en moyenne à 120 000 tonnes, loin devant l'aubergine (27 000 tonnes) et le poivron (26 000 tonnes). Mais ces deux derniers ont connu une progression remarquable en dix ans : respectivement + 79 % et + 66 %. La production nationale de la courgette représente près de la moitié de l'offre (49 % en moyenne sur la période 2016-2018). Elle se situe à 39 % pour l'aubergine et à 19 % pour le poivron. Le marché se tourne donc vers l'importation en provenance d'Espagne, du Maroc, mais aussi des Pays-Bas ou de Belgique.

Olivier Masbou

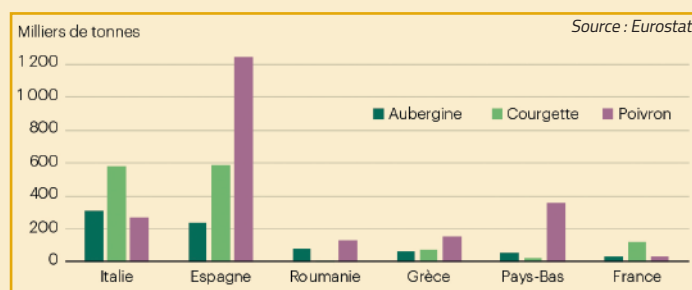
* Toutes les données sont tirées de l'enquête « Marché de l'aubergine, du poivron et de la courgette », CTIFL, avril 2020.

Répartition des achats aubergines-poivrons-courgettes par circuits



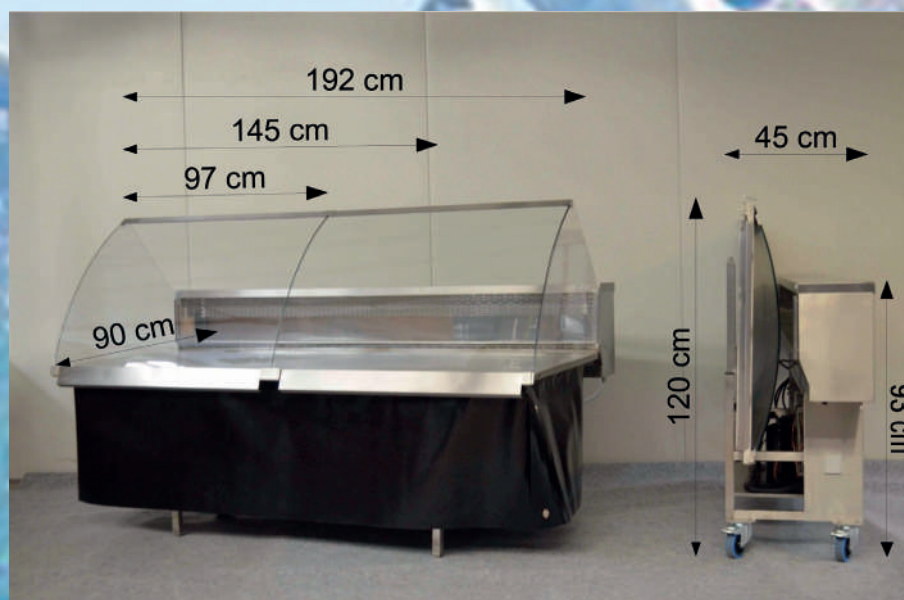
Circuit d'achat | Part de marché volume 2018 (%)
Taux de croissance annuel moyen 2014-2018 (%)

Les principales productions européennes d'aubergines, de poivrons et de courgettes



La production de la courgette s'élève en moyenne à 120 000 tonnes, loin devant l'aubergine (27 000 tonnes) et le poivron (26 000 tonnes).

VITRINES RÉFRIGÉRÉES PLIANTES



WWW.ELITE-FROID.COM

arctica2010@hotmail.fr

01 48 49 55 36



La côte de veau fleurit sur les barbecues

© Tjiana Dmdarski/Unsplash

Si la consommation de viande tend à reculer en France au profit du «manger moins, mais mieux», les éleveurs misent sur la qualité pour conserver des parts de marché. La côte de veau est particulièrement valorisée.

Au sein des foyers, la consommation de viande a reculé de 3 % en France et le veau n'a pas échappé à cette tendance. D'après les données de Kantar Worldpanel, «*les achats par ménage français de viande fraîche de veau ont poursuivi leur diminution entre 2018 et 2019 (-6% en volume par rapport à 2018)*» alors que la diminution «*était déjà de 5,8% entre 2017 et 2018*». C'est la Bretagne qui représente, à l'échelle de l'Hexagone, le premier bassin de production de veau de boucherie. L'adage stipule que, «*après la Pentecôte, le prix du veau descend la côte*» ; conséquence de la diminution de la consommation l'été venu. Pour les éleveurs bretons notamment, il s'agit donc d'innover et de trouver de nouvelles façons de valoriser leurs productions. Sous la bannière de Tendriade, l'un des spécialistes du veau en France, environ 140 éleveurs répartis entre la Bretagne, les Pays de la Loire, la Normandie et le Centre ont ainsi monté en gamme. Avec la marque Les éleveurs de chez nous, ces derniers garantissent le bien-être animal ainsi

qu'une alimentation de qualité. Les veaux sont nourris sans OGM, avec des laitages, des céréales comme l'orge, des vitamines et des minéraux, et de l'huile de lin riche en oméga 3. Les éleveurs de Tendriade réceptionnent les veaux à l'âge de 15 jours avant de quitter les exploitations six mois plus tard, quand leurs poids atteignent 145 kg. La côte de veau est réputée pour son goût inimitable et la tendreté de sa chair. On distingue toutefois plusieurs côtes : la côte première, dite côtelette, est plus belle, bien charnue, avec une belle noix de viande tendre. La côte seconde, entrelardée, est plus moelleuse que la première, mais sa noix est moins belle. Enfin, la côte découverte est moins large que les précédentes, mais plus fournie en aponévroses. Elle est aussi plus ferme. Il convient enfin de distinguer la côte filet (taillée dans la longe dont on n'a retiré ni le filet ni les muscles de l'abdomen) qui convient aux gros appétits : elle est reconnaissable à l'os en T qu'elle porte en son milieu. **M. R.**



Le vin qui lui va bien...

La délicatesse de la viande de veau s'associe subtilement à ce Clos de Mosny 2017 du domaine de la Taille aux Loups (AOC Montlouis-sur-Loire). En bouche, des notes fumées se laissent découvrir, complétées par des saveurs briochées. Cette cuvée offre une belle minéralité avant d'aboutir sur une note saline.



Les plaisirs culinaires du couteau de mer

© Jonathan Farber/Unsplash

Les solens, plus communément appelés couteaux de mer, sont des mollusques très atypiques. Ils vivent dans le sable en y creusant un trou pouvant dépasser les 80 cm de profondeur. On ne peut les attraper que lors des marées à forts coefficients.

Il y a quelques années, les couteaux de mer avaient presque tiré leur révérence des cartes des restaurants. On ne trouvait plus que des solens dans quelques adresses de bord de mer, avant que le couteau intéresse subitement des chefs aux horizons divers. Dans la capitale, rares sont les toques étoilées qui n'ont pas honoré le fameux mollusque. Inaki Aizpitarte (Le Chateaubriand, Paris) le sert aux côtés d'une soupe de petits pois glacée aux notes d'agrumes quand Gaël Orieux (Auguste, Paris) déroule sa partition terre et mer en associant couteau de mer et agneau. Avant de se retrouver dans les compositions culinaires de ces chefs, le solen se laisse difficilement capturer. Un pied-muscle lui sert à s'enfoncer dans le sable et il vit en colonie, enfoui à la verticale dans le sable fin et la vase. Le couteau est un « coquillage bivalve » relativement courant sur les côtes françaises. Il n'est pas rare de trouver des coquilles vides en quantités parfois impressionnantes le long des laisses de mer.

Différentes espèces de couteaux se sont implantées et colonisent aujourd'hui nos littoraux. Le plus représenté n'est autre que le couteau américain. Provenant d'Amérique du Nord, il est apparu en France à la fin des années 1980 avant de s'étendre massivement le long des côtes danoises, néerlandaises, belges et françaises, se fondant dans le décor sans pour autant s'en prendre à ses congénères autochtones. Leur population est parfois surprenante car les couteaux de mer sont capables de s'agglutiner par milliers sur des zones même étroites. Son espérance de vie ne dépasse pas cinq ans et sa reproduction se déroule durant le mois de mai. Les couteaux mesurent entre 15 et 20 cm et, quand ils sont bien vivants, ne doivent pas bailler. En effet, lorsque le pied ressort, ce dernier doit se rétracter en cas de contact : c'est le signe d'une grande fraîcheur. L'absence de sable dans la coquille du solen est un paramètre plus difficile à déceler, mais il s'agit pourtant d'un critère de qualité. **M. R.**



Le vin qui lui va bien...

Orgie silencieuse est la cuvée équinoxe du printemps, née de la volonté de proposer un chablis en levures indigènes et sans soufre ajouté. Ce chablis devrait créer une union heureuse avec le couteau de mer. Il offre une bouche aux arômes de citronnelle, de pêche, d'abricot et d'agrumes.



Renault : le Kangoo Van, innovant et réussi

Le nouveau Renault Kangoo Van est proposé dans un premier temps en version «Sésame ouvre-toi»... Derrière cette formule magique, une véritable innovation qui vient s'ajouter à un ensemble très convaincant.

Avec le nouveau Kangoo Van, Renault apporte du jamais vu. De quoi s'agit-il ? De la suppression pure et simple du montant latéral droit. C'est lui qui délimite la partie avant de l'espace de chargement. C'est sur lui que vient se fermer la porte latérale coulissante. Sur ce nouveau Kangoo Van, plus de montant, plus de limite. Ce système, appelé «Sésame ouvre-toi by Renault», permet un large accès à la zone de chargement par le latéral. Qu'importe si vous êtes garé en créneau et que les portes battantes ne peuvent plus s'ouvrir. Vous pouvez charger et décharger facilement. C'est aussi un gage de sécurité. Tout se passe à partir du trottoir, c'est plus sûr. Le nouveau Kangoo Van affiche une longueur de 4,48 m, soit 20 cm de plus que l'ancienne version. Côté utilitaire, la version Sésame affiche des capacités hors norme. La largeur de l'accès latéral atteint près d'1,50 m. La longueur utile maximale au plancher, entièrement plat lorsque le siège passager est escamoté, est de 3,05 m. Le volume utile est de 3,3 m³. Si le siège passager est rabattu et la cloison repliée, ce volume atteint 3,9 m³.

LE CONFORT EN NET PROGRÈS

Sous le capot du Kangoo prennent place des motorisations essence et Diesel, puisque pour l'électrique il faudra attendre la fin de l'année. Côté essence, deux puissances de 100 ou 130 chevaux. Côté Diesel, deux puissances de 75 et 95 chevaux déclinées autour du 1.5 dCi. Le 115 chevaux est annoncé pour plus tard. Il y a aussi une version baptisée Ecoleader sur l'essence 130 chevaux et le Diesel 95 chevaux. Il s'agit d'un bridage avec une

vitesse limitée à 110 km/h. Toutes ces motorisations sont couplées à une boîte de vitesses manuelle à six rapports. L'automatique, avec la boîte à double embrayage EDC 7, attendra quelques mois avant de faire son apparition. Le nouveau Kangoo Van progresse surtout au niveau du confort. Le siège conducteur est très agréable. Les réglages, en profondeur, en hauteur et au niveau lombaire, ce qui est nouveau, permettent de trouver une bonne position de conduite. L'isolation du tableau de bord a été augmentée, les vitres sont plus épaisses, de la mousse a été ajoutée et l'encapsulage du moteur renforcé. De fait, le chant du moteur se fait plus discret, même sur les accélérations franches, et les bruits ambiants sont atténués. Le Kangoo Van est proposé avec deux niveaux de finition, Grand Confort et Extra. En finition Grand Confort, le Kangoo dispose entre autres de la climatisation manuelle, des rétroviseurs extérieurs électriques et dégivrants, des feux et essuie-glaces automatiques, du radar de recul, du régulateur et limiteur de vitesse, de la Radio Easy Link avec écran 8, d'une capucine et du tiroir vide-poche. Le niveau supérieur reprend tous ces équipements en y ajoutant la caméra de recul, la carte mains libres, le tableau de bord à écran numérique couleur, la reconnaissance des panneaux de signalisation avec alerte de survitesse, et le système Easy Link avec écran 8" incluant la navigation. Les tarifs de ce Kangoo Sésame s'échelonnent de 20 700 € HT pour l'essence 100 chevaux Grand Confort à 23 100 € HT pour le Diesel 95 chevaux en finition Extra.

Richard Pizzol

★ POINTS FORTS

Essence et Diesel
Deux finitions
À partir de 20 700 € HT

Citroën : l'Ami devient cargo

La famille Ami s'agrandit avec l'arrivée de la version utilitaire. Le Citroën Ami Cargo, véhicule électrique et urbain, est l'outil parfait pour les livraisons du dernier kilomètre.

C'est le véhicule idéal pour circuler en zone urbaine. Compact et électrique, l'Ami se transforme et devient désormais véhicule utilitaire avec cette version Ami Cargo. Comment ? En aménageant la zone passager en espace de chargement. En fait, le siège passager est remplacé par une boîte modulaire composée de sept cloisons.

Le couvercle de cette boîte peut supporter un poids de 40 kg et est aménagé sur sa face supérieure en bureau mobile. Pour plus de sécurité, une paroi de séparation verticale vient délimiter la zone du conducteur de la zone de chargement. Enfin, le



Le Citroën Ami devient un utilitaire idéal pour les zones urbaines et les livraisons du dernier kilomètre.

plancher plat est ajustable sur deux niveaux. Il peut soit être relevé et bloqué verticalement, soit être abaissé en position horizontale dans la continuité du plancher arrière du véhicule. Cette position permet de

transporter des objets plus longs grâce à une longueur utile de plus d'1,20 m.

Au bilan, cet aménagement apporte 260 litres de volume utile et une charge utile maximale de 140 kg. Ce n'est pas énorme, mais

cela peut largement suffire à la vocation de ce véhicule. Selon Citroën, il a en effet une réponse « pratique et moderne aux nouveaux enjeux de mobilité que connaissent les sociétés de services de proximité, les livreurs, les commerçants, les artisans, les libéraux ou les collectivités ».

Son tout petit gabarit, 2,41 m de long pour 1,52 m de haut, permet à l'Ami Cargo de passer à peu près partout en toute sécurité. Véhicule fermé et chauffé, il offre une protection supérieure aux deux-trois roues et se joue des intempéries.

L'Ami Cargo est équipé d'une batterie de 5,5 kWh se rechargeant sur une prise 220 volts en trois heures, ce qui lui confère une autonomie de 75 km, suffisante pour les trajets en milieux urbains. La vitesse maximale est de 45 km/h.

R. P.

Ford décline le Ranger



Deux nouvelles séries limitées sur le Ford Ranger : le Stormtrak et le Wolftrak.

Après le Ford Ranger Raptor, voici le Stormtrak et le Wolftrak, deux nouvelles versions proposées en France dès l'automne. Fondé sur la déclinaison haut de gamme Ranger Wildtrak, le Ranger Stormtrak propose plus de confort et des finitions exclusives. Il est d'ailleurs produit en série limitée pour garantir ce caractère exclusif. Le Stormtrak sera disponible en double cabine cinq places avec des sièges arrière spacieux ou en cabine approfondie pour une plus

grande surface de chargement. Il sera équipé du Diesel Ford Biturbo 2.0l EcoBlue développant 213 chevaux et un couple de 500 Nm. De son côté, le Ranger Wolftrak se veut un peu plus sobre. Basé sur la série Ranger XLT, le Wolftrak est animé par le moteur Diesel EcoBlue 2.0l de 170 chevaux, avec le choix entre une transmission manuelle à six vitesses ou automatique à 10 vitesses, la même boîte qui équipe la série de Stormtrak.

FONDS DE COMMERCE

Après une rénovation totale de son Bar – Restaurant (50/60 places), La création d'un appartement F4 pour les gestionnaires. La commune de Saint-Amandin (15190) recherche un couple de professionnels de la restauration.

L'établissement est situé sur la Départementale 678, Riom-ès-Montagnes/ Clermont-Ferrand (1500 véhicules/jour). Nous souhaitons que les preneurs soient immédiatement propriétaires du fonds de commerce en prenant à leur charge l'aménagement de la cuisine et l'ameublement du bar et du restaurant. Le comptoir et un Gril sont déjà en place.

La commune loue les murs commerciaux et l'appartement. (Bail 3/6/9 ans).

Un parking PL et VL sera livré au printemps 2021.

Pour visiter et s'entretenir sur les conditions financières, vous pouvez joindre la Mairie de Saint-Amandin aux heures d'ouverture (du Mardi au Vendredi de 14h à 17h) au 04 71 78 53 51 ou par Mail mairie.saintamandin@orange.fr.



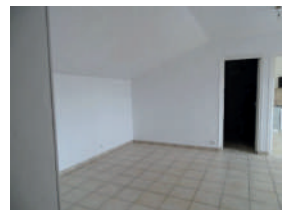
Hôtel-restaurant La Chaumière à Villeneuve-sur-Allier
Cherche exploitant. Fonds de commerce = 0, travaux de rénovation à charge, licence 4.
Tél. 0608172358
<https://www.facebook.com/lachaumiereallier/>



DÉPARTEMENT 95 ET 78 A CÉDER CAUSE RETRAITE COURANT 2022
Très bon CA. Deux places de marché couverts et fermés mercredi/samedi et Jeudi/dimanche comprenant deux stands de 18m chacun équipés froid et matériel complet avec véhicule type fourgon réfrigéré avec hayon et divers matériels de labo pour fabrication conviendrait à personnes voulant s'établir ou s'agrandir ; accompagnement et transmission curieux et non sérieux s'abstenir
Contact : marches9578@orange.fr
IDEAL RECONVERSION

IMMOBILIER

AURILLAC APPARTEMENT
rue P. Doumer, dernier étage avec ascenseur, calme. 50 M² pièce principale, chambre, cuisine, salle de bains. Achat ou loc. parking possible. 87000€ avec frais notariés. 06 71 33 72 77



À vendre activité distributeur Automatique de pizza fraîches, sur un emplacement d'exception en entrée de Centre Cial E. LECLERC à Pont Sainte Maxence. Bon CA en constante évolution. Fort potentiel de développement. Prix : 72500 € Contact 06 07 08 62 12



A vendre SARL Epicerie fine italienne en BIO, marchés BIO, bvd des Batignolles et bvd Raspail. Fort potentiel et bonne rentabilité. Contact MME Viry 0632661082 Instagram : @lacucinabio

A vendre fonds de commerce à Courbevoie- Bécon (92), emplacement n°1, rue très commerçante sortie de gare, actuellement Exploité en traiteur italien depuis plus de 20 ans. La boutique se compose de la partie Commerciale de 15m² équipée d'une belle vitrine réfrigérée, une arrière-boutique de 13 m², d'une chambre froide de 6 m² et d'une cave de 20 m². Loyer mensuel charges comprises : 1581,00 euros H.T Prix de vente : 130 000 euros Email : alitalia92@hotmail.fr Tel : 06.86.90.15.63

CANTAL
location Gite maison ancienne traditionnelle du Cantal, entièrement rénové, proche de tous les commerces (3km) et proche d'Aurillac. Contact. 06 73 80 87 04 <http://www.gite-cantal-arpajon.fr/>



DEMANDES D'EMPLOIS

Commercial confirmé vente grande expérience dont 7 ans sur le MIN de Rungis disponible tous secteurs merci de contacter Jeff 06.83.97.61.78 jfborderes@orange.fr

Femme avec expérience Min fruits et légumes cherche place de caissière Tél. 0621760336

Femme recherche poste facturation, secrétariat. 3 après-midi par semaine. Tél. 0648108555.

« Entre pros,
on a heureusement
des choses positives
à se transmettre. »



**Se partager des infos sur un vrai partenaire
de retraite complémentaire.**

Etre adhérent Médicis, c'est bien plus que cotiser pour un complément de revenus le moment venu ! C'est faire partie d'une communauté de professionnels d'horizons variés, appréciant l'écoute, le conseil et le sens de la proximité de leur partenaire retraite... et qui veulent en faire profiter d'autres pros autour d'eux. Parce que l'indépendance n'empêche pas la solidarité.

Michelle, Stéphane, Patricia, Christophe, Catherine,
Olivier, Catherine, Jean-François... Adhérents chez Médicis.

 **médicis**
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis

 **médicis**
community

Réinventons la proximité sur :
mutuelle-medicis.com

Votre activité est votre priorité, la nôtre est votre sérénité.



CONTRAT D'ENTRETIEN SERVICECARE⁽¹⁾ COMPLETE

L'extension de la garantie constructeur
L'entretien complet de votre utilitaire
Le remplacement des pièces d'usure
L'assistance MobiloVan



DU 1^{ER} JANVIER AU 30 JUIN 2021 BÉNÉFICIEZ DU TOUT COMPRIS MERCEDES-BENZ À UN TARIF EXCEPTIONNEL

Contrat d'Entretien SPRINTER^(FOURGON)

~~1850~~ €HT

SPRINTER TRACTION

299 €HT⁽²⁾

SPRINTER PROPULSION

349 €HT⁽²⁾

36 mois / 90 000 km
pour l'achat d'un Sprinter neuf

Contrat d'Entretien VITO

~~1600~~ €HT

249 €HT⁽²⁾

36 mois / 90 000 km
pour l'achat d'un Vito neuf

Contrat d'Entretien CITAN

~~1200~~ €HT

149 €HT⁽²⁾

36 mois / 60 000 km
pour l'achat d'un Citan neuf

Toute notre expertise à votre service.

Quand on est professionnel, on aime avoir l'esprit tranquille pour pouvoir se concentrer uniquement sur son activité. Parce que votre sérénité est notre spécialité, Mercedes-Benz a créé le contrat Complete : le pack sans soucis du constructeur. Dans le cadre de l'OPÉRATION ZEN⁽³⁾, profitez d'un tarif privilégié en souscrivant au Contrat d'Entretien Complete à l'achat de votre véhicule neuf !

⁽¹⁾ Contrat d'entretien comprenant : l'extension de la garantie Constructeur, les services de maintenance A & B, le remplacement des pièces d'usure et la prestation d'assistance MobiloVan. Pour tout savoir sur les conditions du contrat Mercedes-Benz Complete et des prestations Mercedes-Benz MobiloVan, rapprochez-vous de votre Réparateur Agréé Mercedes-Benz.

⁽²⁾ Tarif promotionnel valable du 1^{er} janvier au 30 juin 2021 dans le cadre de l'Opération ZEN, sur un véhicule Sprinter Fourgon neuf (traction ou propulsion) commandé du 1^{er} janvier au 30 juin 2021, pour un contrat Complete 36 mois ou 90 000 km, pour l'achat d'un véhicule Vito neuf (toutes versions) commandé du 1^{er} janvier au 30 juin 2021, pour un contrat Complete 36 mois ou 90 000 km, pour l'achat d'un véhicule Citan neuf (toutes versions) commandé du 1^{er} janvier au 30 juin 2021, pour un contrat Complete 36 mois ou 60 000 km.

⁽³⁾ Opération ZEN : Offre réservée aux clients professionnels du 1^{er} janvier au 30 juin 2021 (hors loueurs et flottes), pour toute souscription d'un contrat Complete sur un véhicule neuf utilitaire Mercedes-Benz Citan, Vito, Sprinter (hors série Worker) auprès d'un Distributeur Agréé Mercedes-Benz. Pour en savoir plus sur l'Opération ZEN, rapprochez-vous de votre Distributeur Agréé Mercedes-Benz.

© Mercedes-Benz : Marques déposées de Daimler AG, Stuttgart, Allemagne.
Mercedes-Benz France - Société par actions simplifiée - Capital 75 516 000 € - Siren 622 044 287 RCS - Versailles. Siège social : 7, avenue Niepce - 78180 Montigny-Le Bretonneux.

Mercedes-Benz

