DOSSIER
Le Marché de Rungis met le cap sur 2030

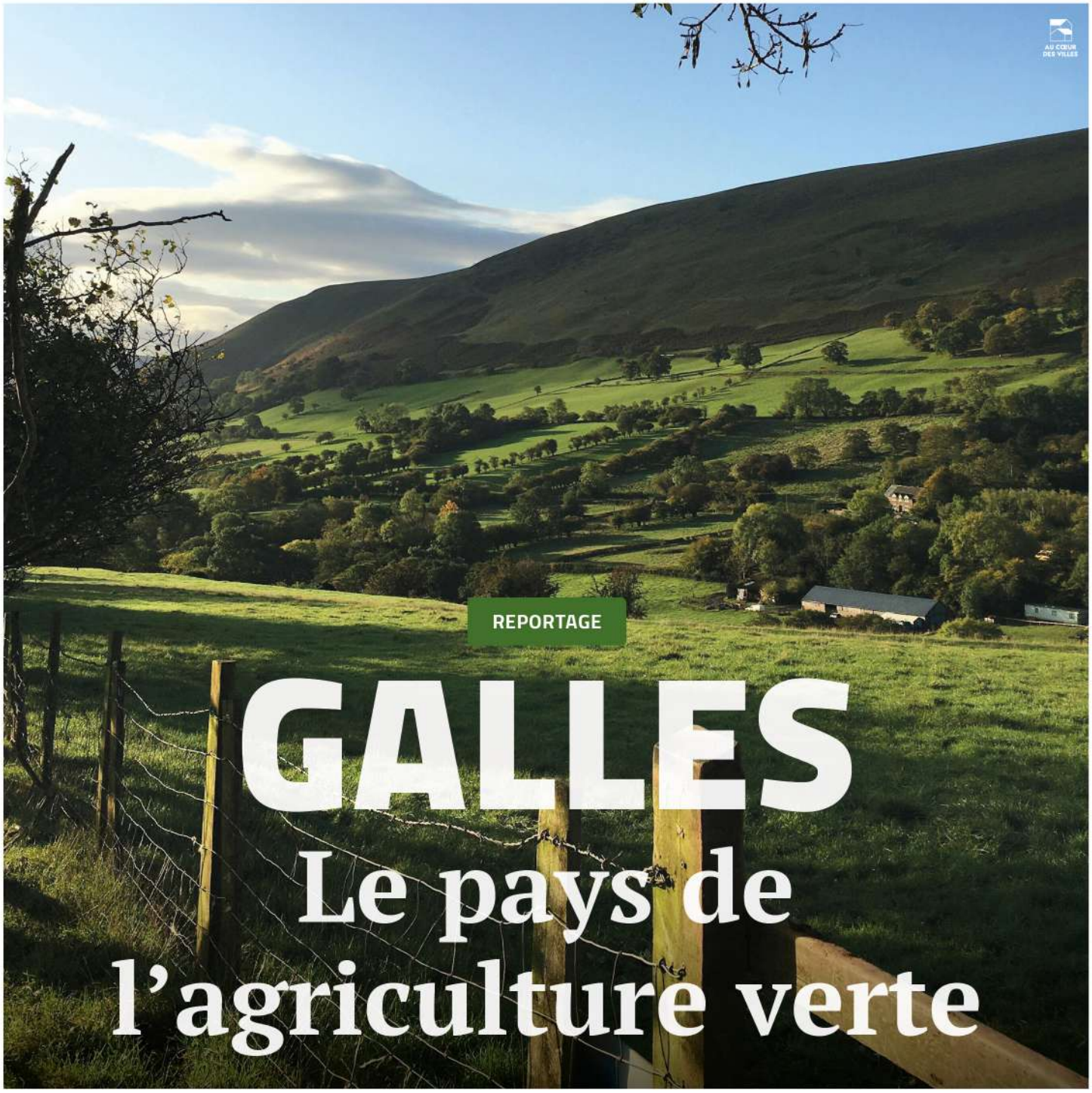
FOCUS
La rue Cler, l'esprit village

NOUVEAUX MARCHÉS
Les insectes passent à table

RUNGIS actualités

Depuis 1969

N° 793 – mars 2023 – 1,50 €



REPORTAGE

GALLES
Le pays de l'agriculture verte

CHEZ VOTRE PRIMEUR
Melon primeur français
origine Guadeloupe
DEPUIS 1957
PHILIBON
BON TOUT SIMPLEMENT
DEPUIS 1957
PHILIBON
Le goût de l'origine
©Bloom Velvet - www.alegria-communication.com

14 **Dossier :** Immobilier, infrastructures : le Marché de Rungis met le cap sur 2030

22 **Oui, chef !** Romain Vidal

24 **Reportage :** pays de Galles, les collines de l'agriculture vertueuse

32 **Tendance déco** Les fleurs éclosent en façade

36 **Nouveaux marchés** Tous à table avec les insectes ?

38 **Digital & innovation** Des solutions digitales pour optimiser la logistique

RUNGIS actualités

N° 793 – mars 2023

au sommaire

L'édito

5 de Mickaël Rolland

Sur le vif

6 Actualités
11 Instantanés
12 Toulouse-Le Grand Marché

Dossier

14 Immobilier, infrastructures : le Marché de Rungis met le cap sur 2030

Ensemble

18 Opérateur
19 Producteur
20 Acheteur
22 Oui, chef ! Romain Vidal

Reportage

24 Pays de Galles, les collines de l'agriculture vertueuse

Tendances du marché

30 Produit de saison San Daniele
32 Déco Les fleurs éclosent en façade
34 Focus Rue Cler, l'esprit d'un petit marché
36 Nouveaux marchés Tous à table avec les insectes ?
38 Digital & innovation Des solutions digitales pour optimiser la logistique

Véhicules utilitaires

40 • Iveco, le Daily électrique
• Hyvia et Hysetco
• Renault Trucks

Petites annonces

42 Fonds de commerce
Demande d'emploi
Offres d'emploi

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

Vous êtes un commerçant, un artisan, une TPE ou une PME ?

Vous bénéficiez des aides de l'État pour faire face à la hausse des prix de l'énergie.

Renseignez-vous sur **economie.gouv.fr**

- Bouclier tarifaire
- Amortisseur électricité
- Guichet d'aide au paiement des factures de gaz et d'électricité

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
Rédacteur en chef adjoint :
Mickaël Rolland
Rédacteurs en chef délégués :
Bruno Carlhian, Olivier Masbou
Secrétaire de rédaction :
Martine Favier
Création maquette :
Stanislas Chevara
Rédacteur graphiste :
Richard El Mestiri
Ont collaboré à ce numéro :
Clémentine Cabrol
Jérémy Denoyer
Francis Duriez
Caroline Maréchal
Laura Margis
Richard Pizzol
Photo de couverture :
© Joseph Andrews-unsplash
Directrice de publicité :
Audrey Combeau Hauch
Tél. : 33 (0)1 42 36 56 75
a.combeau@aucoeurdesvilles.fr

Responsable petites annonces :
Naïma Mazurier
n.mazurier@aucoeurdesvilles.fr

ABONNEMENT
Au Cœur des Villes
16, rue Saint-Fiacre,
75002 Paris
Tél. : 33 (0)1 42 36 70 64
E-mail : abonnement@
aucoeurdesvilles.fr
Périodicité : 11 numéros par an
Prix de vente au numéro : 1,50 €
Abonnement :
Abonnement « Intégral » 2 ans
(papier + mobilité) :
France : 31 € TTC
Union européenne : 41 € TTC
Reste du monde : 51 € TTC

Rungis Actualités est publié
par Au Cœur des Villes
Société par actions simplifiée
au capital de 64 541 euros
RCS n° 825 299 068 RCS Paris

Direction
Président : **Nelson Burton**
Secrétaire de direction : **Anne Caro**

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

Impression :
ILD-Imprimerie Léonce-Deprez
ZAC Artois Pôle
Allée de Belgique
62128 Wancourt
Tél. : 33 (0)3 21 52 96 20
Certifié PEFC 70 %
N° COC : BVC/CDC/1969087
Rungis Actualités décline toute
responsabilité pour les documents
qui lui sont envoyés.
Les manuscrits non insérés
ne sont pas rendus.
Infographies : tous droits réservés
Copyright : *Rungis Actualités.*

L'édito de Mickaël Rolland

Le travail, une valeur cardinale

À l'heure où la réforme des retraites voulue par Emmanuel Macron divise l'opinion et la classe politique, le chef de l'État s'est déplacé le 21 février dernier dans les allées du Marché de Rungis. Il s'agissait de défendre son projet, bien sûr, mais aussi de porter aux nues la valeur du travail en allant saluer respectueusement et soutenir *« ceux qui se lèvent tôt »*. Pour bon nombre d'acteurs du Marché, il s'agissait là d'un honneur qui a permis de braquer les projecteurs sur ces hommes et femmes passionnés qui contribuent largement à donner au mot « travail » ses lettres de noblesse. D'ailleurs, le Marché de Rungis est sans doute l'un des lieux où cette valeur cardinale trouve tout son sens. Le « Ventre de Paris », comme on l'appelait autrefois, concentre bien des talents qui œuvrent sans relâche pour garantir un approvisionnement en produits frais de qualité à près d'un quart de la population française. Derrière ce tour de force se cachent des conditions de travail qui ne sont pas toujours faciles. Les opérateurs doivent en effet composer avec le froid ou encore avec des horaires décalés. Mais tout un chacun sait que le travail finit toujours par payer ; *a fortiori* au Marché de Rungis où l'engagement et la pugnacité sont tenus en estime. Les plus volontaires et les plus enthousiastes sont promis à de belles carrières grâce à leurs efforts. Ces hommes et femmes animent ainsi avec abnégation les 1 200 entreprises du Marché de Rungis, l'un des plus grands marchés de produits frais au monde.

L'image du mois

Le président de la République Emmanuel Macron s'est rendu, mardi 21 février dès 5 h du matin, sur le Marché de Rungis, pour y évoquer le travail et la question des retraites. Lors de cette visite très médiatisée, il a pu longuement échanger avec les grossistes des pavillons des viandes, et notamment avec le président du Syndicat des grossistes commissionnaires négociants en viandes, Christophe Deplanche.

FILIÈRE PÊCHE

Le mareyage, un maillon essentiel

Secteur peu connu, le mareyage est un maillon essentiel de la filière pêche. Le mareyeur achète les produits de la mer, les prépare, parfois les transforme, les transporte et les revend à ses clients grossistes et détaillants.

Les entreprises de mareyage valorisent plus de 100 espèces différentes de poissons, coquillages et crustacés.

On compte près de 500 entreprises de mareyage en France qui emploient 11 000 salariés*. Ensemble, elles réalisent un chiffre d'affaires annuel estimé à 3,5 Md€ (en 2021). Le secteur compte 79 % de mareyeurs dits « traditionnels », 13 % de mareyeurs-négociants, et 8 % de mareyeurs-transformateurs-usiniers. Ces entreprises sont présentes au quotidien sur les 34 criées du pays dont elles assurent 70 % du chiffre d'affaires (150 000 tonnes de produits de la mer achetés en 2020). Elles sont majoritairement familiales, ancrées sur le littoral et elles valorisent plus de 100 espèces différentes de poissons, coquillages et crustacés.

Le mareyage est également le principal opérateur de la première transformation des produits de la pêche en France. En très grande majorité, ces entreprises sont des PME de moins de 50 salariés (92,1 %). Toutefois, on remarque ces dernières années une légère tendance à la concentration. Ainsi, la part des très petites structures (de 0 à 9 salariés) est passée de 48,1 % à 41,7 % entre 2015 et 2021. Dans le même temps, la part des entreprises de 10 à 49 salariés augmente (de 46,1 % à 50,2 %), comme celle des sociétés employant 50 à 249 salariés (de 4,2 % à 6,2 %) et des entreprises de plus de 250 salariés (de 1,4 % à 1,9 %). *« Le mareyage est un acteur indispensable de la filière de la pêche française,* souligne FranceAgriMer. *Intermédiaire technique et commercial, le mareyage assure la valorisation quotidienne des produits de la pêche française auprès de ses clients de la grande distribution, grossistes, restaurateurs, poissonniers détaillants ainsi qu'à l'export. »*

L'entreprise de mareyage joue également un rôle de régulateur du marché *« en cas d'engorgement ou de pénurie »*. Elle doit, quotidiennement, adapter une offre particulièrement hétérogène à un marché de plus en plus standardisé. Le travail dans ces sociétés est majoritairement manuel : découpes, filetage, pelage, cuisson des crustacés... Autre point important de l'activité du mareyeur, la logistique. Le client doit être livré en jour A (jour de débarque) pour B, ce qui implique souvent une réactivité maximale. Son savoir-faire commercial (maîtrise sanitaire, de la qualité et de la traçabilité) est aussi reconnu. *« Le mareyage est une activité à très forte utilisation de main-d'œuvre et à faible intensité capitalistique. Son activité se caractérise également par le faible coût salarial moyen. Les marges commerciales sont contraintes par le cours des produits à l'achat comme à la vente »,* ajoute FranceAgriMer. Ainsi, la part de la rémunération du personnel (salaires + charges) pèse près de 70 % du chiffre d'affaires (72 % en 2020, 69 % en 2021), bien au-dessus de la moyenne nationale des industries agro-alimentaires (56 % en 2021). Malgré ce contexte, l'entreprise de mareyage joue également un rôle économique et social majeur auprès de ses fournisseurs. Elle offre en effet une garantie de paiements avec des délais réduits grâce à la mise en place de systèmes volontaires mutualisés de cautionnement des achats en criées.

* Tous les chiffres sont tirés du document « Étude sur la situation économique et financière des entreprises de mareyage », FranceAgriMer, décembre 2022.

EN CHIFFRES

Les 500 entreprises de mareyage assurent 70 % du chiffre d'affaires des 34 criées nationales.

3,5 Md€
chiffre d'affaires en 2021

+100 espèces différentes de poissons, coquillages et crustacés commercialisées

11 000
salariés

TRANSPORT ET LOGISTIQUE

Delanchy s'allie au hollandais Kotra Logistics

En entrant au capital de Kotra Logistics, Delanchy s'affirme dans son métier à l'international.

Le transporteur Delanchy, transporteur et logisticien spécialisé dans les produits frais, a annoncé l'acquisition de 49 % des parts dans son homologue hollandais Kotra Logistics, ce dernier restant majoritaire. Comme Delanchy, Kotra Logistics (600 salariés) est tout particulièrement actif dans le transport et la distribution de poissons et crustacés frais. Principalement présente au Benelux, en Allemagne, en France, au Danemark, en Autriche, en Suisse, en Espagne et en Italie, elle dispose de dépôts à Boulogne-sur-Mer (France), Francfort Bremerhaven, Kelsterbach, Berlin (Allemagne) et Urk (Pays-Bas) et d'une flotte de 275 tracteurs et remorques. *« L'objectif est de maintenir et renforcer nos qualités de services, nos offres clients et notre place de leader sur le transport et la logistique des produits de la mer notamment »,* précise-t-on chez Delanchy, une entreprise bien représentée sur le MIN de Rungis. Avec l'ensemble de ces croissances externes 2022-2023 (notamment le Bélier, dans le nord de la France), Delanchy enrichit également son réseau et son offre au niveau européen.

BIO ET BIODYNAMIE

Dynamis labellisé Bio Entreprise Durable

Dynamis, le grossiste de Rungis en fruits et légumes et épicerie spécialisé dans l'agriculture biologique et la biodynamie a annoncé qu'il rejoignait les 65 entreprises labellisées Bio Entreprise Durable. Ce label indépendant, créé en 2014 à l'initiative du Syndicat national des entreprises agroalimentaires (Synabio), entend faire progresser les entreprises du secteur sur les trois piliers du développement durable, en intégrant les volets sociaux et économiques. Dynamis travaille ainsi *« sur une politique d'achat responsable exigeante (polyculture, rotation des cultures, culture en serre non chauffée dans le respect des saisons) »* et souhaite *« développer chaque année la part de l'agriculture locale dans ses achats en apportant son soutien à des filières locales »*. Au niveau social, l'entreprise favorise *« la polyvalence et l'autonomie de ses salariés »* et privilégie l'emploi de longue durée et

Dynamis, grossiste spécialisé dans l'agriculture biologique, est dirigé par Estelle et Stanislas Henriot.

l'insertion professionnelle et sociale. Dynamis propose également à ses clients *« des solutions de recyclage pour les emballages et des conseils écoresponsables »* et sensibilise ses salariés à la démarche RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) par des actions concrètes.

EN BREF

Un Rungis Challenge Fleurs à FlorEvent

À l'occasion de la fête de la Saint-Valentin, le Marché de Rungis et ses partenaires ont lancé le concours professionnel *« Rungis Challenge Fleurs »* consacré aux produits de l'horticulture et de la décoration. Pour cette nouvelle édition, la compétition aura lieu au Salon FlorEvent, le salon des fleuristes, des pros du végétal et de la déco, le dimanche 26 mars. Les quatre finalistes s'affronteront en présence d'un jury professionnel, de Stéphane Layani et de la journaliste culinaire, Louise Petitrenaud.

Une solution pour les déchets verts des fleuristes

Le service est disponible depuis février chez Végétal.

Végétal Rungis a inauguré un service de recyclage des déchets verts sur son site. Le grossiste en plantes rappelle que la réglementation obligera, à partir du 31 décembre 2023, tous les professionnels à mettre en place le tri de leurs bios déchets, dès le premier kilo produit. Un dépôt vert a été mis en place avec l'entreprise d'économie circulaire Vépluche. L'abonnement au service donne accès à la benne mais également à des remises sur le terreau Trésor'ganique produit par Vépluche.

Appel à candidatures

Rungis&Co, l'incubateur de start-up du Marché de Rungis, lance son troisième appel à candidatures. Les entrepreneurs qui souhaitent transformer durablement la chaîne de valeur alimentaire ont jusqu'au 19 mars pour présenter leur projet. Parmi toutes les candidatures, 30 seront retenues et pourront rejoindre l'incubateur dès le mois d'avril pour une période de six mois.

CONJONCTURE

L'autosuffisance en viande de porc menacée

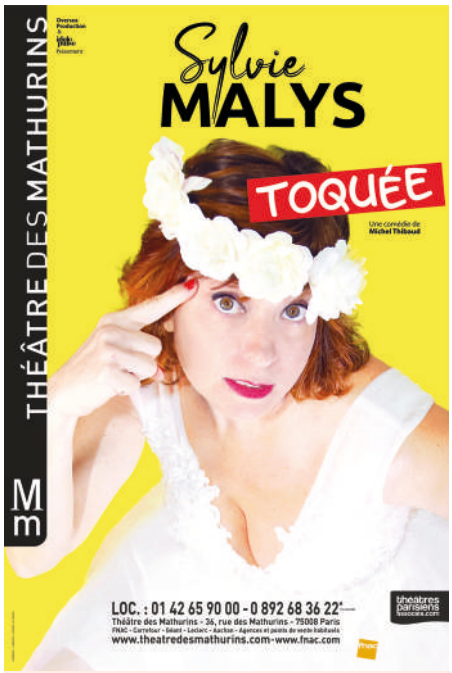
Thierry Meyer, président d'Inaporc.

Malgré la récente remontée des cours, qui ont franchi la barre symbolique des 2 € le kg, et une bonne tenue de la consommation en 2022, les responsables de l'interprofession porcine, Inaporc, expriment leurs craintes face à l'érosion de l'autosuffisance du secteur. *« La filière française doit pouvoir continuer à produire en France pour répondre à la forte demande du marché »*, s'est alarmé Thierry Meyer, le président d'Inaporc, lors d'une conférence de presse en février dernier. *« Il s'agit de préserver la souveraineté alimentaire du pays dans ce domaine et d'éviter la montée en puissance d'importations ne répondant pas aux mêmes exigences que les élevages français »*, a poursuivi le directeur de la filière porc du groupe Bigard, figure familière du secteur des viandes de Rungis. En deux ans, l'autosuffisance de la production française a glissé de 105 à 103 %. Les importations ont progressé de 3,4 % tandis que la production a enregistré un recul de 2 % en 2022. Compte tenu de la baisse du cheptel de truies, la filière attend encore une baisse de la production de porcs charcutiers en 2023.
La hausse de la matière première mais aussi celle des coûts de l'énergie placent dans une situation particulièrement délicate les entreprises de charcuterie et salaisons qui vendent les trois quarts de la viande de porc française. Selon la Fédération des industriels du secteur (FICT), un tiers d'entre eux seraient en difficulté et envisageraient de réduire leurs effectifs ou leurs productions et plusieurs sociétés seraient déjà en procédure de sauvegarde ou de redressement judiciaire. Pour valoriser les atouts de la filière porcine et formaliser et renforcer ses engagements au regard des attentes sociétales (en matière de bien-être animal notamment), l'interprofession travaille actuellement à l'élaboration d'une démarche RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) à l'échelle de la filière. Elle devrait être achevée d'ici un an.

CHARCUTERIE

Un succès pour l'IGP Saucisse de Montbéliard

L'Indication géographique protégée (IGP) Saucisse de Montbéliard fête ses années ses dix ans. Un anniversaire que l'association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté et ses 22 fabricants entendent célébrer avec faste, tant ce signe d'origine et de qualité a permis de pérenniser et relocaliser cette filière dans sa région d'origine. Avec 32,2 millions de saucisses de Montbéliard consommées en 2022, la progression des volumes vendus a atteint + 45 % en dix ans.
Le cahier des charges de la seule saucisse IGP avec sa cousine Morteau prévoit que la fabrication (de la préparation de la mêlée au fumage) ait lieu en Franche-Comté, qu'elle soit issue de porcs nourris au petit-lait, confectionnés avec des boyaux naturels de porcs. Le fumage doit être lent et naturel, au bois et à la sciure de résineux, l'assaisonnement à base d'épices et d'aromates naturels uniquement et le taux de matières grasses inférieur à 30 %. La Montbéliard se caractérise par une signature gustative caractéristique issue du cumin des prés ou carvi, une fine fleur blanche cultivée pour les qualités aromatiques de ses feuilles et de ses graines. 163 élevages approvisionnent actuellement la filière, dont les trois quarts sont localisés en Franche-Comté et dans les régions limitrophes.



EN BREF

« Toquée », spectacle gastronomique et déjanté

Écrite et mise en scène par Michel Thibaud, « Toquée » est une comédie loufoque sur le thème du mariage loupé et plein d'imprévus. Sylvie Malys, vêtue d'une robe blanche de mariée, y interprète avec fantaisie et cocasserie une pléiade de personnages plus toqués les uns que les autres. Réalisée avec malice et gourmandise, l'interprétation est une savoureuse recette faite d'humour et de bons mots issus de la gastronomie. La comédie se termine par un clip où l'on voit notre « mariée » danser et chanter dans les allées du Marché de Rungis. Comédienne, sculpteur (d'une étonnante sculpture située face au pavillon Rungis Événements), écrivain, Sylvie Malys est une artiste authentique et accomplie, doublée d'une épicurienne passionnée par la gastronomie et le vin (on a pu la voir dans *Le Génie du Vin*, son *wine woman show* au Théâtre du Gymnase).
Toquée, de Michel Thibaud, avec Sylvie Malys, mercredis, jeudis, vendredis et samedis à 21 h au Théâtre des Mathurins, 36, rue des Mathurins, 75008 Paris. Du 18 janvier au 6 mai 2023. Tél. : 01 42 65 90 00.

F. D.

ORGANISATIONS

Une nouvelle présidente pour le Conseil national de l'alimentation

Laurence Maillart-Méhaignerie, députée (Ille-et-Vilaine, Renaissance), est la nouvelle présidente du Conseil national de l'alimentation. Elle succède à Guillaume Garot, député (PS, Mayenne) qui a occupé cette fonction de 2016 à 2022. Le CNA a tenu, le 1er février, la séance d'installation de la nouvelle mandature 2023-2025. Les membres du conseil et la nouvelle présidente ont été nommés par arrêté (JO du 1er février). Le CNA comprend 65 membres : 9 représentants des associations nationales de défense des consommateurs ou d'usagers ; 10 au titre des producteurs agricoles ; 9 au titre de la transformation ; 4 au titre de la distribution ; 6 au titre de la restauration ; 5 au titre des syndicats de salariés de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la distribution des produits alimentaires ; 8 au titre des associations ; et 13 au titre des personnalités qualifiées. À ces membres nommés s'ajoutent 11 membres de droit

Laurence Maillart-Méhaignerie, présidente du Conseil national de l'alimentation.

(collectivités territoriales, Parlement...). Au sein du collège de la distribution, on relève notamment les nominations de Stéphane Layani, président du Marché international de Rungis, et de Pierre Perroy, directeur des Affaires économiques et fiscales à la Confédération des grossistes de France (CGF). Au titre des représentants de l'agriculture, sont nommés, entre autres, Laurent Grandin (président d'Interfel et de l'Acofal) ; et Arnold Puech-d'Alissac (membre du bureau de la FNSEA et président de l'Organisation mondiale des agriculteurs). Le CNA a également accueilli un nouvel adhérent, l'Acofal, l'association des interprofessions des produits frais. Dans les semaines à venir, le CNA travaillera sur la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC). Par ailleurs, plusieurs thèmes de travail ont été proposés pour cette nouvelle mandature : « gestion du risque pour les consommateurs » ; « genre et alimentation » ; « biodiversité et alimentation » ; « l'alimentation des séniors » ; « les métiers en lien avec l'alimentation ». Un vote décidera prochainement des thèmes retenus.

AKANEA Agro Software - siège social : 304 Route Nationale 6 - CS 30139 - 69760 Limonest
SAS au capital de 871 893 euros - RCS 804 690 451 - Crédit photos Agence Atribu.

ÉVÉNEMENT

3e édition des Journées nationales de l'Agriculture

Lancées en 2021, sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, les Journées nationales de l'agriculture (JNA) sont devenues le rendez-vous privilégié et incontournable d'échanges entre le public et les professionnels du secteur agricole. La manifestation a comptabilisé en 2022 plus de 1 200 événements et accueilli plus de 140 000 visiteurs sur l'ensemble du territoire national. La 3e édition des JNA se tiendra les 16, 17 et 18 juin 2023 et sera placée sous le signe de l'attractivité des métiers agricoles. En effet, près de 190 000 agriculteurs, soit plus de la moitié d'entre eux, pourraient prendre leur retraite d'ici à 2030. *« Cette diminution de professionnels dans le secteur agricole va de pair avec une recomposition des métiers : développement des entreprises de prestations de services agricoles, entrée de nouveaux profils non issus du monde agricole, intégration des salariés dans les formes sociétaires »,* annoncent les organisateurs. Ces mutations transforment la réalité du monde agricole dans les territoires. Les Journées nationales de l'agriculture seront l'occasion de donner à voir aux Français cette diversité des métiers et les hybridations qui s'opèrent aujourd'hui pour préparer l'avenir. Partout en France, des visites libres ou commentées d'exploitations agricoles, de sites d'expérimentations, d'entreprises agroalimentaires ou d'usines de fournitures agricoles, des ateliers pédagogiques de sensibilisation à l'environnement et au travail de la terre, des pique-niques dans les vignes, des tables rondes autour des enjeux de l'agriculture de demain ainsi que des dégustations des produits de la

ferme seront proposés au public. Les professionnels qui souhaitent participer peuvent inscrire leurs événements sur le site *journee-sagriculture.fr.Actualités*. Les JNA sont jointement mises en œuvre par Make.org Foundation et #agridemain. Le Marché international de Rungis est partenaire de cet événement.

SALON

Selfi : la logistique du froid a rendez-vous à Rungis

La 3e édition du Salon exclusif logistique froid innovation (Selfi), dédié aux métiers de la chaîne du froid, approche. Placé cette année sous le signe de la transition énergétique et du dernier kilomètre, l'événement organisé par le magazine *Froid News* aura lieu pour la première fois dans le pavillon Rungis Événements du MIN de Rungis les 12 et 13 avril 2023 (*cf. Rungis actualités* de décembre-janvier). *« À ce jour, 42 exposants ont répondu à l'appel »*, nous précisait fin février Pierre Besomi, l'organisateur du salon. Dans cette liste où l'on retrouve chargeurs, distributeurs, logisticiens, constructeurs, carrossiers, groupes du froid et autres équipementiers, signalons la présence de quelques « rungissois » comme Petit Forestier ou Renault Pro +. Les organisateurs ont mis les petits plats dans les grands pour accueillir les visiteurs pendant ces deux journées. Le salon prend en charge le trajet des personnes inscrites, qu'il s'agisse du péage, du parking privatisé ou en minibus depuis Paris. Des navettes permettront aux grossistes et aux usagers de se rendre sur place à partir des principaux secteurs. Au programme du salon : des conférences sur les ZFE, l'usage de l'hydrogène ou la cyclologistique, une session de *job dating* organisée avec l'AFT-Iftim, des essais de véhicules, etc. 1 200 visiteurs sont attendus.

COMMUNICATION

Le flexitarisme est un acte engagé

La filière Élevage et Viande française (réunie au sein de l'interprofession Interbev) donne au flexitarisme une nouvelle amplitude et une ambition encore plus forte avec le 3e volet de sa campagne de communication collective *« Aimez la viande, mangez-en mieux. »* signée *« Naturellement flexitariens »*. Cette campagne est adossée à la démarche de responsabilité sociétale de la filière. Le flexitarien est *« l'omnivore du XXIe siècle »*, souligne Interbev, *« un omnivore engagé et fier de l'être »*. Les deux premières saisons de la campagne collective d'Interbev, déployées en 2019 et en 2021, ont mis en lumière la notion de flexitarisme pour illustrer l'évolution des comportements alimentaires des Français, soucieux de *« mieux vivre, mieux consommer et mieux manger »*, et ce en toute liberté. En 2023, à travers cette nouvelle saison, Interbev affirme que le flexitarisme est bien plus qu'un régime alimentaire. C'est un véritable engagement pour une consommation raisonnée en faisant le choix d'une viande durable, telle qu'elle est produite en France.

© Bord Bia

Joseph Doverman, entouré par Raphaël Elnaggar (Prodal, LeNaJa, Cathelin) et Germain Milet, responsable marketing France, Belgique et Luxembourg de Bord Bia.

21 JANVIER

Le chef irlandais Joseph Doverman, vice-champion d'Europe des produits tripiers, compétition organisée à Rungis en décembre dernier, a été intronisé au salon Sirha de Lyon au sein de l'Irish Beef Club, l'association des chefs ambassadeurs du bœuf irlandais. Le chef adjoint au restaurant la Cour des Loges à Lyon, étoilé au *Guide Michelin*, rejoint ainsi un réseau, qui compte plus de 90 chefs dans le monde. Le club français, créé en 2009, compte aujourd'hui 15 chefs aux profils diversifiés réunis autour du produit.

© Olivier Vincent

09 FÉVRIER

Le 26e Chapitre de la Confrérie de la tête de veau Rungis-Paris s'est déroulé au Veau qui Tète, le restaurant du pavillon de la triperie (V1T). Les adhérents en grande tenue ont accueilli les impétrants (et impétrantes), invités à se prêter au rituel d'intronisation. Un banquet traditionnel avec tête de veau s'en est naturellement suivi. Les festivités ont eu lieu en présence du nouveau président Stéphane Durachta et du président du Marché de Rungis. L'événement a été l'occasion de rappeler que les inscriptions pour le championnat d'Europe des produits tripiers 2023 sont d'ores et déjà ouvertes.

Au premier plan, Maurice Marty et Stéphane Layani. Au second plan, Jacques Déronzier, David Pouyanne et Nathalie Nicoloff.

© FD

02 FÉVRIER

La grande fresque murale Les Lueurs de Rungis, tirée de l'œuvre originale de Maurice Marty, artiste de renom aux multiples talents (peintre, sculpteur, architecte, designer…) a été inaugurée à Rungis Événements. Onze peintures ont été scannées, puis agrandies et imprimées sur 11 bâches tendues sur châssis et apposées sur la façade du pavillon Sysco France – construit au cœur de Rungis par le groupe Essor – représentant un panoramique cinématique d'une superficie de 600 m². L'inauguration s'est déroulée en présence de Stéphane Layani, David Pouyanne, président fondateur du Groupe Essor, Jacques Déronzier, directeur général de Sysco France, Maurice Marty, Nathalie Nicoloff, présidente fondatrice de l'association Juste Humain destinée au soutien d'enfants malades. Prochainement sera organisée une vente aux enchères de deux peintures de l'œuvre originale dont les fonds permettront de financer les actions de l'association Juste Humain.

© Semmaris

15 FÉVRIER

Dans le cadre du développement d'Agoralim – la future plateforme de l'alimentation au Nord du Val d'Oise – le Marché de Rungis met en place avec les acteurs du territoire des journées de découverte des filières de l'agriculture et de l'alimentaire. Inaugurée par Stéphane Layani en présence des élus locaux et de membres de la Rungis Académie, la première a eu lieu sur le site de l'Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes (AFPA) à Gonesse sur le thème de la pomme de terre. L'événement « *Culture Patate* », destiné à un public de scolaires et de candidats à la reconversion professionnelle issus du département, doit être décliné sur trois journées, dans trois lieux différents. Après Gonesse, des journées doivent avoir lieu au Centre de formation (en alternance) de la CMA IDF à Villiers-le-Bel (95) et dans une exploitation agricole à Attainville (95) avec le CFPPA. Cette première action de préfiguration en appellera très rapidement d'autres.

La Pépinière alimentaire a 1 an et fourmille de projets

Inaugurée il y a un an, la Pépinière alimentaire du Grand Marché est un lieu d'émulation où fourmillent les projets. Actuellement, 52 entreprises y sont installées et six jeunes pousses ont intégré l'incubateur du Grand Marché, accompagnées par l'association Les Pépites.

Implantée à la Pépinière alimentaire, la communauté Les Pépites organise des événements professionnels. Ici, la première édition du concours Les Pépites de la food.

Il y a un an, le 16 février 2022, la Pépinière alimentaire était inaugurée en présence de Dominique Batani et Maguelone Pontier, respectivement président et directrice générale du Grand Marché-MIN de Toulouse Occitanie. Espace unique au cœur de l'écosystème du Grand Marché, le plateau de bureaux de 850 m² situé au deuxième étage du bâtiment 3 accueille actuellement 52 entreprises organisées en différents pôles métiers : produits (produits innovants, solutions de livraison, solutions antigaspillages) ; services (agences de communication, événementiel, agence immobilière, banque, accompagnement de projets, RSE, gestion des déchets) ; accompagnement (avocats, assurances, expert-comptable) ; santé et bien-être (kiné podologue, infirmière, hypnothérapeute nutritionniste). Le sport a également toute sa place avec une offre dédiée de deux heures de cours par semaine sur la pépinière, et qui donne aussi accès aux salles du Sporting Form à Toulouse et à Blagnac.

Côté innovation, la deuxième promotion de l'incubateur du Grand Marché vient tout juste de prendre ses quartiers. Cette année, six jeunes pousses en devenir vont bénéficier d'un accompagnement dans le développement de leur projet : Oh My Cacao (fèves de cacao moulues et recettes de boissons cacaotées aux épices et ingrédients naturels, à infuser) ; Les Maraîchers du Ciel (offre de potagers clés en main à destination des toits ou des terrains de la grande distribution) ; Cabashop (application mobile fondée sur la communauté permettant de commander et de livrer ses courses autour de soi et auprès des commerçants de proximité) ; Croc Fork (couverts éphémères comestibles et compostables destinés à la restauration, aux traiteurs, aux glaciers et aux grossistes) ; Maison Datty (dattes fourrées avec des pâtes de fruits secs et recouvertes d'une fine couche de chocolat noir, blanc ou au lait) ; et Les Jardins urbains (agence spécialisée dans la conception végétale des espaces). Ces entreprises sont suivies par le Grand Marché et par l'association Les Pépites, communauté des acteurs de l'alimentaire en Occitanie, qui proposent un accompagnement dédié (workshops, petits déjeuners thématiques, mentorat et rendez-vous individuels) et développent de nombreux projets et initiatives. À venir notamment la deuxième édition du Summer Camp Invest le 21 juin et le lancement de la deuxième édition du concours Les Pépites de la food. Le Drive Tout Nu, Le Cours des Halles, Profex et TVDiCi ont aussi pris des bureaux sur le plateau. Enfin, la conciergerie solidaire tenue par l'ANRH (Association pour l'insertion et la réinsertion professionnelle et humaine des travailleurs handicapés) propose un service d'envoi et de réception de colis et de courrier, en plus des services de pressing, cordonnerie, repassage, ménage, reproduction de clés et tenue du planning de la salle de réunion.

Riche de la diversité de ses acteurs et entreprises, la Pépinière alimentaire est un lieu d'émulation et d'échanges pour créer des synergies et avancer ensemble !

Clémentine Cabrol

Sport en entreprise : la ministre des Sports et des Jeux olympiques et paralympiques en visite au Grand Marché

Amélie Oudéa-Castéra, ministre des Sports et des Jeux olympiques et paralympiques, est venue au Grand Marché vendredi 20 janvier 2023, dans le cadre d'un déplacement à Toulouse pour le lancement officiel de la plateforme « Solution Sport Entreprise » de l'Agence nationale du sport. L'occasion pour elle de visiter la Pépinière alimentaire, d'échanger et de partager avec les chefs d'entreprise et prestataires présents leurs bonnes pratiques pour promouvoir le sport chez leurs salariés, et de rencontrer les acteurs du pôle « Sport, santé et bien-être » de la Pépinière alimentaire, qui regroupe cinq professionnels de la santé et du sport (kiné-podologue-masseur, hypnothérapeute nutritionniste, infirmière et coach sportif).

Au sein de la Pépinière alimentaire, une offre sportive de deux heures par semaine avec deux créneaux est proposée par le club de sport Sporting Form Toulouse. Le sport, vecteur de cohésion et de bien-être au travail, est largement promu au sein du Grand Marché. Il permet de répondre à de nombreux enjeux : qualité de vie et santé au travail, responsabilité sociétale des entreprises, attractivité de ces dernières, optimisation de l'organisation du travail, se challenger et se projeter. Dans le cadre des engagements et de la feuille de route du ministère, le Grand Marché a signé, en présence de la ministre, une convention de prestation avec le Toulouse université club (TUC), qui accompagne le MIN dans la mise en place des actions sportives de sa politique RSE.

le Comptoir du Fromage

POUR FROMAGERS AFFINEURS

VOUS ACCUEILLE DU 21 AU 23 MARS 2023
(Animations et Promotions)
AUX *PAVILLONS FROMAGE*

AVEC LA PRÉSENCE
EXCEPTIONNELLE
LE 21 MARS

DE *Miss France*
2023

- INDIRA AMPIOT -

ÉLUE LE 17 DÉCEMBRE 2022 À CHÂTEAUROUX SUR TF1

Crédits photos CBA, Studio B – RCS Versailles 349 542 415 – SIPA PRESS / Pierre Villard, couronne Mauboussin, coiffure Saint Algue, maquillage Sothys, robe Georges Hobeika, bouquet F.F.A.F Fédération Française des Artisans Fleuristes

AFR AU FROMAGER DE RUNGIS · DELON · DESAILLY · GRATIOT · ODÉON Rungis · PRODILAC · SCPL · Z Lanquetot Produits Laitiers

L'édification d'un nouveau parking silo (PA3), avec services, a commencé rue de Bourgogne.

IMMOBILIER, INFRASTRUCTURES

Le Marché de Rungis met le cap sur 2030

Alors que la feuille de route 2015-2025 est en voie d'achèvement en matière d'investissement, de nouveaux projets de modernisation du Marché de Rungis se profilent pour les cinq prochaines années. Ils visent à renforcer l'attractivité du Marché et de ses entreprises, mais aussi à en diversifier l'offre, à en améliorer le cadre de vie et à renforcer son autonomie énergétique.

Dossier réalisé par Bruno Carlhian

La rénovation du Marché de Rungis, tant de l'immobilier que de ses infrastructures, se poursuit à un rythme soutenu. *« Après une année record en 2021 – 85 millions d'euros, l'autorité du Marché a globalement investi 68 millions d'euros l'année dernière pour le marché physique, les activités de service ou le maintien de l'outil, et prévoit à nouveau de consacrer 60 millions d'euros à la construction cette année »*, détaille Christophe Acar, le directeur de l'immobilier du Marché de Rungis. Les ambitions du programme d'investissement 2015-2025 du Marché de Rungis (1 Md€ en dix ans à parité avec les opérateurs) seront ainsi largement tenues, *« de nouveaux projets étant d'ores et déjà actés jusqu'à 2026-2027 »*, précise le patron de la BU immobilière.

UNE ANNÉE 2022 FRUCTUEUSE

L'année 2022 a été marquée par l'achèvement de quelques bâtiments emblématiques de l'évolution de l'activité sur le Marché de Rungis. C'est le cas du AB5, situé quai de Boulogne, une plateforme de 4 800 m² constituée de 29 petites cellules sous froid sur deux niveaux. Des opérateurs traditionnels du Marché s'y sont installés mais aussi de nouveaux acteurs du e-commerce et du bio ainsi que des usagers du MIN – détaillants, forains – souhaitant disposer de capacités de stockage pour desservir leurs clients. Autre projet achevé cette année : le bâtiment V1, localisé rue de la Bresse. Il est occupé par l'administration et la direction du réseau des boucheries traditionnelles Novoviandes (Novoris). Par ailleurs, une nouvelle plateforme logistique sous froid de 15 000 m² répondant aux dernières normes environnementales, le I7, a vu le jour dans la zone des entrepôts. La société Metro y a emménagé en fin d'année dernière pour y regrouper ses activités fruits et légumes, crémerie, fromages et charcuteries, triplant ainsi ses surfaces sur le Marché de Rungis. Enfin, 2022 a vu aussi la finalisation du sprinklage des pavillons des fruits et légumes, un dispositif essentiel dans la lutte contre les incendies dont la mise en place sera étendue à tous les bâtiments.

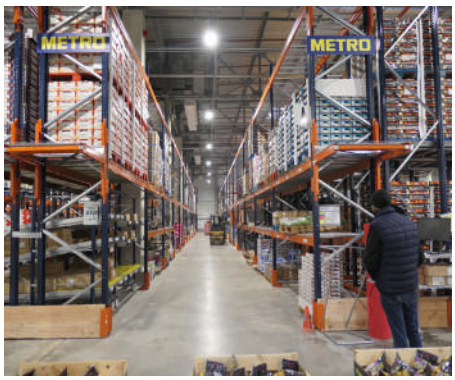
D'autres chantiers d'ampleur engagés récemment sur le Marché vont se poursuivre cette année. La restructuration intérieure du pavillon amiral des fleurs et plantes, le C1, s'est accélérée ces derniers mois. La majorité des cellules closes et sous froid des grossistes situées dans la périphérie intérieure du bâtiment a d'ores et déjà été installée. *« Elles seront toutes achevées d'ici à la fin de l'année »*, précise Christophe Acar. Des travaux de réaménagement intérieur seront alors entrepris, avec la création d'un plafond intérieur pour éviter les déperditions d'énergie, l'installation d'un froid commun de nouvelle génération, et la mise en place d'un éclairage Led.

DES CHANTIERS EN VOIE D'ACHÈVEMENT

Autres chantiers en cours d'achèvement, le restaurant (K18) implanté avenue de Bourgogne devrait, quant à lui, être réhabilité et agrandi d'ici à la rentrée. Le chef Nicolas Sale opérera dans cet établissement de bistronomie-gastronomie *À la Source* sur une surface de près de 800 m² (sous-sol et rez-de-chaussée) dotée d'une véranda. Le péage E3, Porte de Thiais, désormais le plus fréquenté du MIN, est également en voie de restructuration. Des voies dédiées à la viande, au centre du Marché et sur le boulevard circulaire et sur d'autres secteurs, ont été mises en place. Enfin, les travaux de construction d'un nouvel entrepôt logistique (DOm, ex-DOg), un édifice mono-occupant de 6 500 m², sont entrés dans une phase active dans le secteur Horticulture et Décoration. La livraison de ce bâtiment est prévue pour le quatrième trimestre 2024.

NOUVELLES ACTIVITÉS

À peine ces travaux ont-ils été amorcés que d'autres projets immobiliers se profilent déjà. Plusieurs nouveaux bâtiments vont ainsi être construits dans les années qui viennent dans le secteur de la gastronomie et du traiteur et vont donner un rayonnement supplémentaire avec l'arrivée de nouvelles activités. Le principe de l'édification d'un nouvel ensemble, le F7, a été acté aux côtés du F5C, qui regroupe Carniato, La Corpo, Dispéré,



De haut en bas, des chantiers terminés ou en cours d'achèvement : le I7 de Metro, le V1 de Novoris, l'intérieur du pavillon C1, le terrain du futur C6.

Maison Médelys et Tropic Island. *« Il s'agira du premier édifice à étages (R+2) à multi-activités du Marché de Rungis »,* précise Christophe Acar. Le rez-de-chaussée de cet équipement de 2 650 m² au sol (pour 9 445 m² en développé) accueillera une activité de vente de type *cash and carry*, le premier étage des activités de transformation et de préparation de commandes, et le second des capacités d'entreposage de produits secs. Les travaux du F7 démarreront au deuxième trimestre 2023 pour une livraison au deuxième semestre 2025. Les lots sont en cours de commercialisation. Un acteur de la charcuterie sèche haut de gamme a déjà pris position.

Dans le prolongement du futur F7 en direction du secteur des viandes, une autre construction verra le jour, le F8A. Le bâtiment, de 950 m² pour une emprise au sol de 2 500 m² sera dédié à des activités d'épicerie de type produits torréfiés (thé, café, chocolat…), épices, arômes, des catégories relativement peu représentées sur le Marché de Rungis jusqu'à présent. Les travaux commenceront au troisième trimestre 2023, pour une livraison à la fin du deuxième trimestre 2024.

Un peu plus loin en direction du péage de la Porte de Thiais, deux autres bâtiments mono-occupants verront le jour à l'emplacement de l'ancien bâtiment du porc : le V2, puis le V3. Tous les deux sont destinés à des activités de *cash and carry*. Les travaux du premier devraient débuter cette année, ceux du second l'année prochaine. À noter que le bâtiment V3 situé à proximité immédiate du péage de la Porte de Thiais bénéficiera d'une très bonne visibilité depuis le parvis de l'esplanade de la future Cité de la gastronomie et de la sortie du métro.

Comme l'a annoncé le président du Marché de Rungis, Stéphane Layani, lors de la présentation officielle du projet en fin d'année dernière, deux projets de bâtiments sont à l'étude sur cette esplanade située immédiatement hors du périmètre du MIN mais sur l'emprise foncière de la Semmaris : une halle des saveurs gastronomiques de 3 000 m² et une Maison des innovations de 4 000 m². Les nombreux projets envisagés dans cette partie est du Marché vont entraîner d'importants travaux cette année, d'aménagement des axes de circulation et de reviabilisation de 1 200 mètres de voiries. Enfin, le bâtiment de la marée (A4) fera l'objet d'une restructuration pour répondre aux exigences en termes de sobriété énergétique, avec la réalisation d'un plafond pour réduire la déperdition du froid , le renouvellement des équipements de froid par des installations avec un fluide plus naturel ainsi qu'un éclairage Led.

UN MARCHÉ TOUJOURS PLUS ACCUEILLANT

La zone des entrepôts connaîtra également d'importantes évolutions dans les années qui viennent. Deux entrepôts de grande taille doivent voir le jour entre les actuels bâtiments I2 et I7 (Metro) : les I1A et I1B, de respectivement 24 000 m² et 16 000 m². *« Le projet envisagé est celui d'entrepôts à étages automatisés, séparés par une zone d'espace verts »,* indique Christophe Acar. *« Mais nous en sommes encore au stade des études et le permis n'est pas encore déposé. »* Les travaux de démolition des anciens bâtiments (I3 et I5), en revanche, sont bien avancés et la surface devrait être mise à nu d'ici la fin de l'année avant d'être viabilisée.

L'évolution du Marché de Rungis ne s'arrête pas à l'édification de nouveaux bâtiments commerciaux et logistiques. Afin d'accompagner la modernisation et la diversification immobilières du MIN, de nombreux projets d'aménagements sont engagés ou vont l'être en matière de circulation, de stationnement et d'espaces verts. Côté circulation, les voies vont être entièrement réaménagées cette année dans le secteur des fleurs et de la décoration. L'avenue des Pépinières, en particulier, sera refaite, arborée et végétalisée, de même que le quai de Boulogne, situé derrière le pavillon de la Marée (A4). Pour les personnes circulant à vélo, à pied ou en trottinette, une *« coulée verte »* sécurisée a commencé à être déroulée le long du boulevard circulaire, dont 1,1 km a été aménagé en 2022. Le tronçon permet aujourd'hui de rejoindre, depuis la gare routière, la station TVM de la Porte de Thiais d'une part et la mairie de Chevilly-Larue d'autre part. Un vaste plan de mobilité des personnes prévoit de boucler, à terme, l'ensemble du marché. Dans le même ordre d'idées, la création d'une navette autonome est à l'étude sur la zone des entrepôts, qui permettrait de rejoindre trois stations au sein de ce secteur depuis le TVM. Pour fluidifier le trafic et faciliter le stationnement sur le Marché, plusieurs parkings de nouvelle génération vont être déployés. Du côté du Pondorly, la création d'un nouveau parking silo (PA3) avec service a commencé rue de Bourgogne. Un autre, de

Une vaste réorganisation aux produits laitiers

C'est l'un des gros chantiers qui attend désormais le MIN de Rungis. En réflexion depuis plusieurs années, un plan de réorganisation du secteur des produits laitiers a été acté entre l'autorité du Marché et les opérateurs du secteur. Il sera déployé en plusieurs étapes. Dans un premier temps, les différentes sociétés appartenant au groupe coopératif Maîtres laitiers du Cotentin (Odéon, Fromagerie des Neiges, Delon, SCPL) quitteront leur emplacement actuel pour un bâtiment mono-occupant de 7 000 m², le C6, qui sera érigé rue des Savoies, face au pavillon bio et à proximité du pavillon D5 *[nous y reviendrons prochainement, NDLR]*. Le chantier de préparation du terrain a été engagé. Les travaux démarreront au deuxième semestre 2023 et devraient être achevés fin 2024. Une fois que les sociétés concernées auront quitté le D4, des travaux de réhabilitation seront entrepris dans les travées évacuées de ce bâtiment, sans arrêt de l'activité. Dans un troisième temps, l'ensemble des opérateurs spécialisés dans les produits laitiers actuellement présents dans les pavillons D4 et D5 (hormis ceux du groupe MLC, partis au C6) intégreront un bâtiment flambant neuf, exclusivement dédié aux produits laitiers. L'opération devrait être achevée courant 2026. L'affectation du bâtiment D5 n'est pas encore arrêtée.

450 places (PC4), également avec services, sera bientôt livré dans le secteur des produits laitiers, à proximité de la gare de fret, doublant les surfaces actuelles de stationnement. Un troisième (le P11), en silo cette fois, est aussi en projet du côté de la Porte de Thiais.

En parallèle, la végétalisation du MIN de Rungis s'accélère. *« En 2022, nous avons créé 4 000 m² d'espaces verts »,* précise Christophe Acar, qui promet que le mouvement va se poursuivre *« jusqu'en 2035 »*. L'autorité du Marché a engagé une étude sur le marché pour cartographier les *« îlots de chaleur urbains »* sur le MIN de Rungis afin d'y implanter, pour contrebalancer, des *« îlots de fraîcheur »*, via des aménagements paysagers, végétaux et autres points d'eau.

L'agriculture urbaine fait partie de ces solutions. Une zone de pépinière et de serres a ainsi été implantée il y a quelques semaines à l'emplacement de l'ancien commissariat de police, aux abords de la tour administrative. À terme, c'est le CFA Médéric qui s'en verra confier la gestion.

AMÉLIORER LE CADRE DE VIE

Ces divers aménagements paysagers visent également à améliorer le cadre de vie des salariés et usagers du MIN de Rungis.

« Compte tenu du temps passé sur son lieu de travail, il est important qu'il soit agréable à vivre », poursuit Christophe Acar. *« C'est même une condition indispensable aujourd'hui pour attirer de nouveaux entrepreneurs et salariés, notamment parmi les jeunes générations. »* Plusieurs places de vie vont ainsi être créées, à l'image de la Place Saint-Hubert, devenue le point de convergence naturel du secteur des viandes. L'objectif à moyen terme est que chaque secteur dispose de son *« centre village »*.

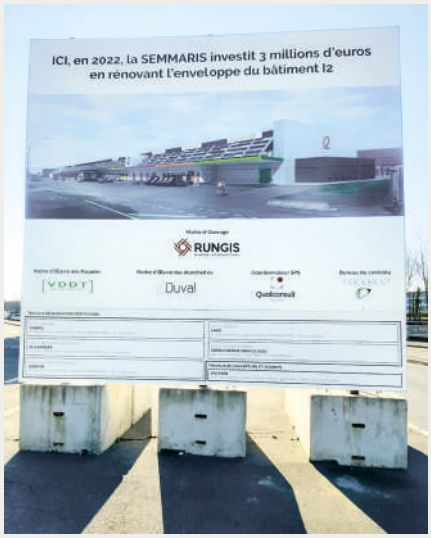
D'ici 2028 et l'accomplissement des différents projets évoqués ici, le Marché de Rungis aura ainsi poursuivi la rénovation en profondeur de l'ensemble de ses secteurs. *« On peut dire que ce n'est plus tout à fait le même Marché aujourd'hui qu'il y a dix ans »,* convient Christophe Acar, pour qui ces transformations ont aussi changé le regard porté sur le Marché. *« Le Marché de Rungis a pu revêtir à une époque une dimension industrielle, décorrélée du tissu urbain. Ce n'est plus le cas et l'ensemble des aménageurs reconnaissent que l'on s'y sent aujourd'hui beaucoup plus dans une ville que dans une zone industrielle. Ce n'est pas le tout d'être le plus grand marché de produits frais au monde, on se doit aussi d'être le plus beau et le plus attractif ! »* conclut-il.

Énergie : vers plus d'autonomie

Le Marché de Rungis, qui a mis en place cet hiver d'importantes mesures pour alléger sa facture d'énergie, entend disposer d'une plus grande autonomie dans ce domaine à l'avenir. Le déploiement de centrales photovoltaïques répond à cette ambition. À ce jour, pas moins de 14 000 m² de panneaux ont été déployés sur le MIN, sur les pavillons C1 (Fleurs) et FOA sur la zone de Marché, et sur les bâtiments I7 (Metro) et I2 sur la zone des entrepôts.

« Cette première tranche étant désormais achevée, nous allons lancer une consultation sur les possibilités de développer du photovoltaïque partout où cela peut avoir du sens, notamment sur toutes les ombrières de parkings et sur les bâtiments qui peuvent en accueillir », précise Christophe Acar. Dans un premier temps, des panneaux seront installés sur les ombrières des parkings de plain-pied existants. Ils permettront d'alimenter une partie des 230 bornes de recharge de véhicules qui doivent être installées sur le MIN en 2023.

Autre source d'énergie renouvelable sur laquelle le Marché de Rungis compte s'appuyer : la géothermie, qui consiste à utiliser l'énergie contenue dans le sous-sol comme source de chaleur et d'électricité. *« Les études de sol que nous avons menées montrent qu'une installation dans la zone des entrepôts serait la plus pertinente »*, indique Christophe Acar, qui souhaite réinjecter cette énergie puisée dans le sous-sol dans le réseau urbain, pour chauffer des bâtiments du MIN et éventuellement ceux de l'extérieur. Des études complémentaires sont menées actuellement, préalablement au lancement d'un appel d'offres. Le projet pourrait aboutir d'ici deux à trois ans. Enfin, le Marché de Rungis entend mieux valoriser l'ensemble de ses déchets éligibles à l'incinération (cagettes, palettes en bois broyées, etc.). *« Pour consolider notre indépendance énergétique, nous envisageons de développer nos propres moyens de broyage et de chauffage sur place plutôt qu'ils soient traités à l'extérieur »*, explique Christophe Acar.



À ce jour, pas moins de 14 000 m² de panneaux photovoltaïques ont été déployés sur le MIN.

Des panneaux photovoltaïques ont été posés récemment en pignon du bâtiment I2, dans le secteur des entrepôts.

Prodilac
33, avenue d'Auvergne
94150 Rungis

Tél. : 01 46 87 35 62

35 personnes travaillent chez Prodilac, pour les différentes enseignes

L'histoire

Le directeur général de Prodilac est un pur produit de Savencia (ex-Bongrain), entreprise qu'il n'a pas quittée depuis qu'il y est entré un beau jour de mars 1989, frais émoulu de son école de commerce. Fort d'un MBA décroché au Royaume-Uni et de son sens de l'initiative, Christophe Prouvost a multiplié les missions au sein du groupe laitier et alimentaire, dont il apprécie *« les valeurs humaines, le caractère familial et l'attachement à la qualité »*. Directeur marketing pour l'Europe centrale et orientale au début des années 2000, il va contribuer à implanter Bongrain dans cette région du monde, au moment où les anciens pays du bloc de l'Est commencent à s'ouvrir. Directeur marketing de Bongrain Gérard, il s'occupe ensuite pendant plusieurs années de la marque historique du groupe, Caprice des dieux, avant de se voir confier en 2012 l'activité fromages traditionnels. À ce titre, il a notamment assuré la reprise de la Fromagerie Berthaut, à Époisses (Côte-d'Or), succédant à la tête de la société à Jean Berthaut.

L'état d'esprit qui règne entre les entreprises du secteur est très positif. Nous nous considérons tous plus comme confrères que comme concurrents. Au cours du comité de direction du Sycopla, on échange sur toutes les problématiques du secteur et de façon très libre et amicale.

CHRISTOPHE PROUVOST

Un homme d'entreprise au service du collectif

Moins de deux ans après son arrivée à Rungis, le directeur général de Prodilac a pris la tête du syndicat des grossistes en produits laitiers (Sycopla). Retour sur une intégration réussie.

Christophe Prouvost n'aura pas mis longtemps à prendre ses marques au sein du Marché de Rungis. Arrivé à la direction générale de Prodilac en juillet 2020, le cadre de Savencia venu de la fromagerie Berthaut en Bourgogne s'est rapidement familiarisé avec l'univers du Marché de gros et de son secteur des produits laitiers et avicoles. Une acclimatation qui lui a valu d'être élu à peine deux ans plus tard par ses confrères à la présidence du Sycopla, qui rassemble 17 entreprises des « PLA », implantées aussi bien dans les bâtiments de vente sur le carreau (D4 et D5) qu'à l'extérieur.

La succession d'Antoine Boyer, très apprécié du tout-Rungis et lui-même investi par ses pairs à la tête du Sycopla, constituait pour Savencia une tâche délicate. *« Quand Antoine a manifesté le désir de partir à la retraite, nous avons décidé de faire évoluer l'organisation du groupe »,* explique Christophe Prouvost, qui dirige depuis 2012 la *« Business Unit »* Haute Fromagerie de Savencia qui a la main sur l'activité fromages traditionnels du groupe laitier (Berthaut, Papillon, Etorki, Fauquet, etc.). *« À ce titre, mais aussi en tant que dirigeant de la fromagerie Berthaut, je venais de temps en temps à Rungis depuis la Bourgogne »,* explique l'ancien n + 1 d'Antoine Boyer. *« Depuis j'ai inversé. Je suis présent ici le plus souvent, et je me rends environ une fois par semaine à Époisses. »*

UN SECTEUR RÉSILIENT

Arrivé en pleine crise du Covid, le dirigeant a pu mesurer le caractère résilient du Marché de Rungis. *« En dépit de l'inflation, les commerçants en boutique et sur marchés résistent et nous n'avons pas constaté jusqu'à présent de baisse de gamme. Quand on va chez son crémier, c'est pour y trouver des produits qui se démarquent par leur qualité et leur variété. L'activité du secteur des PLA reste stable en volume depuis 2019, autour de 80 000 tonnes, et progresse en chiffre d'affaires »,* témoigne Christophe Prouvost.

L'activité fromages traditionnels du grossiste, portée par l'enseigne Au fromager de Rungis, évolue d'ailleurs favorablement. *« C'est un secteur que nous souhaitons encore développer »*, précise le directeur de Prodilac, qui propose également des gammes de lait, beurre, crème et œufs (LBCO) et des *« opportunités »*, produits à date courte, déclassés techniques et commerciaux, etc. *« La vente des fromages traditionnels se porte également bien à l'export, pour lequel nous disposons d'un département dédié »,* précise Christophe Prouvost.

Christophe Prouvost.

Ces derniers mois, le patron de Prodilac a eu l'occasion de déployer ses qualités de diplomate pour faire émerger un projet consensuel de restructuration du secteur. *« Celui-ci s'est accéléré ces derniers mois avec le départ prévu du principal acteur* [Maîtres laitiers du Cotentin, NDLR] *dans le futur bâtiment C6 »,* précise Christophe Prouvost. *« Au terme de plusieurs phases de travaux, tous les acteurs actuels de vente au carreau se retrouveront d'ici à 2026 au sein d'un pavillon D4 totalement rénové »,* affirme Christophe Prouvost, qui ne manquera pas de pain sur la planche pour faire aboutir au mieux cet ambitieux programme.

B. C.

CHARCUTERIE LA BRESSE

Ambassadrice du pays bressan

Acquise en 2019 par la coopérative Agrial, la charcuterie La Bresse cultive son identité culinaire rhônalpine et s'efforce de réancrer ses produits dans son terroir.

La Bresse
40, chemin de Longchamp
01960 Servas

Tél. : 04 74 25 29 26

17 M€ de chiffre d'affaires pour l'année 2022

3 000 tonnes de produits finis fabriqués chaque année

L'histoire

En 2025, La Bresse entrera dans le cercle fermé des entreprises centenaires. Créée dans un ancien moulin du village de Mézériat dans l'Ain, la charcuterie est aujourd'hui implantée à Servas, à 17 km de l'usine historique, et s'étend désormais sur 7 500 m². Le rachat de l'entreprise en 2019 par la coopérative normande Agrial a donné un nouvel élan à la société, désormais associée à un acteur national dans le domaine de la charcuterie salaison avec Brient, Tallec, Sibert, Salaisons du Mâconnais et, depuis 2022, Rochebillard et Blein. *« Pour La Bresse, c'est une nouvelle étape et une forme de renaissance,* explique le directeur Marc Berger. *Les propriétaires d'Agrial sont des agriculteurs qui ont une vision dans la durée. »* Pour marquer cette étape et réaffirmer son ancrage local, l'entreprise a revu son identité visuelle, mettant en valeur une ferme bressane.

Comme notre région nous a donné beaucoup, nous souhaitons aussi participer à son rayonnement et réancrer nos produits dans leur terroir.

Que serait la gastronomie française sans ses centaines d'entreprises de charcuteries et de salaisons disséminées sur tout le territoire ? La charcuterie La Bresse, située à quelques kilomètres au sud de Bourg-en-Bresse (Ain), fait partie de ces nombreuses petites et moyennes entreprises qui ont su perpétuer les traditions charcutières issues de leur terroir. *« La fierté de notre entreprise, c'est de porter le nom de notre région, emblématique en matière de cuisine »*, affirme Marc Berger, le directeur de cette société bientôt centenaire. *« Notre mission est de promouvoir le patrimoine charcutier dont nous sommes dépositaires et de le transmettre »*, a-t-il expliqué lors d'une visite organisée en fin d'année dernière par l'interprofession porcine Inaporc. Bon nombre de spécialités fabriquées par cette entreprise de 84 salariés fleurent bon le terroir local. Aux côtés des classiques jambons cuits, jambonneaux et boudins noirs ou blancs, La Bresse confectionne le civier bressan, une recette typique de *« fromage de tête »* issue de la cuisine de cochon familiale d'antan. Les morceaux de tête qui le composent, hachés grossièrement à la grille de 15 mm, représentent 60 % au minimum du produit et sont agrémentés de dés de carottes et de cornichons.

Marc Berger, directeur de la charcuterie La Bresse.

« PORC DE BRESSE »

La Bresse défend également ardemment son jambon persillé de Bourgogne (la région est toute proche), qui a décroché en 2022 une médaille d'argent au Concours général agricole ; ou encore ses saucissons pistachés à cuire, une spécialité très appréciée dans l'agglomération lyonnaise.
Même si la quasi-totalité de la viande utilisée est d'origine française, La Bresse souhaite renforcer son ancrage régional en soutenant une filière locale d'élevage. Depuis quelques mois, l'entreprise propose une gamme de charcuteries cuites signée Porc de Bresse, une marque aussi utilisée pour les saucissons de Salaisons du Mâconnais, une société voisine également entrée dans le giron d'Agrial, en 2021. Les éleveurs partenaires bénéficient d'une majoration de l'ordre de +20 c par kg, notamment en fonction de leurs efforts engagés en matière de bien-être animal.
Compte tenu des volumes importants produits par l'entreprise (environ 3 000 tonnes chaque année), La Bresse est devenue naturellement un fournisseur des grandes surfaces, au rayon coupe et en frais emballé. *« Mais la GMS est loin d'être notre client unique, puisque 45 % de notre clientèle sont des grossistes »*, souligne Marc Berger. Ces derniers redistribuent d'une part vers les collectivités et la restauration hors foyer et d'autre part vers les bouchers et les charcutiers traiteurs. *« Ce dernier débouché est particulièrement important pour nous car il nous permet d'avoir des remontées pratiquement directes des consommateurs. Les artisans sont de très bons juges et ambassadeurs de nos produits. »*

B. C.

Le civier bressan.

Le jambon persillé.

Le saucisson pistaché.

La tête roulée.

© Photos : La Bresse

Le Verger de Vincennes

74, rue de Montreuil
94300 Vincennes
Tél. : 09 87 74 46 89

Email : contact@levergerdevincennes.fr
Site : https://levergerdevincennes.fr
Instagram : @levergerdevincennesbio

3 employés et 1 apprenti

70 propositions de fruits et légumes bio en moyenne

L'histoire

C'est quand ils découvrent l'autisme de leur premier enfant que Mina et Lahoucine Nssaiss commencent à s'intéresser à l'alimentation biologique à la suite des recommandations d'un spécialiste qui suit leur fils. Mina décide alors de mettre sa carrière sur pause pour s'occuper à plein temps de son enfant. Elle se fournit en bio dans les grands magasins spécialisés, mais se heurte à une offre de fruits et de légumes peu généreuse et pas toujours très attrayante. Lahoucine, quant à lui, gère une épicerie d'alimentation générale, rue de Fontenay à Vincennes, avec son père. C'est après le décès du père de Lahoucine en 2017 que le couple décide de vendre l'épicerie conventionnelle de la rue de Fontenay et de chercher un nouveau local pour ouvrir cette fois un commerce primeurs bio. Le Verger de Vincennes voit le jour à la fin de 2018 avec, au départ, une offre exclusive en fruits et légumes.

> *Pendant les fêtes de fin d'année, les commerçants proposent, sur commande, une gamme éphémère de produits de la mer bio – saumon fumé, gambas et crevettes – trouvée à la Maison Reynaud*

MINA ET LAHOUCINE NSSAISS, ÉPICIERS ET PRIMEURS BIO

Le pouvoir du bouche-à-oreille

À l'ouverture de la boutique en novembre 2018, les fondateurs du Verger de Vincennes, Mina et Lahoucine Nssaiss, proposent un panier bio ultra-compétitif à 10€ contenant entre 3 et 4 kg de fruits et de légumes. Leur ambition est alors de se faire connaître en présentant une offre primeurs bio accessible à tous.

Cinq ans plus tard, la philosophie de la maison reste inchangée. La gamme s'est en revanche agrandie et le magasin aussi. *« Le panier bio à 10€ – qui vient seulement de passer à 13€ – a été un formidable outil pour acquérir une notoriété et fidéliser nos clients. L'information a très vite circulé dans le quartier et les clients sont venus et surtout revenus »*, raconte Mina. *« Au début, nous étions également Relais Colis, ça aide bien aussi »*, précise-t-elle.

Six mois plus tard, ils condamnent une partie de leur réserve pour étendre le magasin afin de présenter une offre d'épicerie et de crémerie bio (30 %) aux côtés des fruits et des légumes (70 %). Un choix stratégique qui s'explique par une nécessité d'augmenter leur panier moyen.

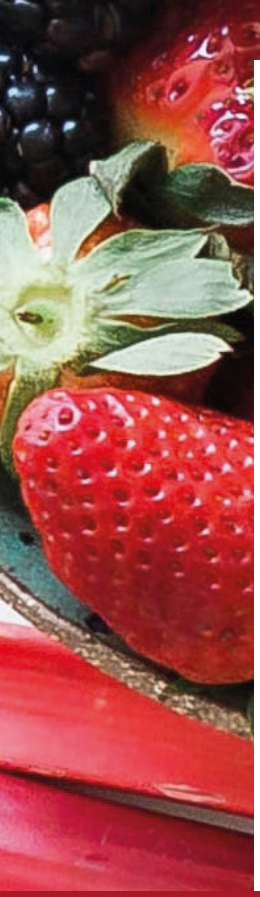
Situé dans un quartier résidentiel, Le Verger de Vincennes jouit d'une clientèle de proximité. *« Pendant la pandémie, nous n'avons jamais eu de pénuries, ni sur les œufs ni sur la farine, contrairement à d'autres enseignes concurrentes voisines. C'est avant tout grâce à nos fournisseurs à Rungis qui ont toujours eu de la marchandise »*, indique Mina. *« Lors cette période, nous avons fait le choix de ne pas augmenter nos marges, ce qui a été apprécié. Cela nous a permis de consolider notre clientèle de proximité »*, ajoute la commerçante.

Mina et son conjoint se fournissent exclusivement à Rungis au pavillon bio. *« Notre plus gros fournisseur est Dynamis qui a développé une application d'une grande praticité. Je peux, la veille au soir pour le lendemain, ajouter des références à ma commande et être livrée le jour suivant »*, explique Mina. Elle se rend cinq fois par semaine à Rungis pour goûter et dénicher les meilleurs produits. Le couple s'approvisionne également chez Dispéré, à la Maison Bio Sain, ProNatura et Bio Alizé.

Pendant les fêtes de fin d'année, Mina et Lahoucine proposent, sur commande, une gamme éphémère de produits de la mer bio – saumon fumé, gambas et crevettes – dénichée à la Maison Reynaud. Tout au long de l'année, les clients peuvent obtenir des corbeilles et des plateaux de fruits découpés ainsi que des bûches et des gâteaux de fruits. *« C'est une offre originale qui plaît beaucoup. Les gens viennent de toute l'Île-de-France pour nos créations »*, sourit Mina. Enfin, ils viennent de repenser leur site internet afin de développer leur service de livraison à destination des particuliers et des professionnels. Ils travaillent déjà avec certains organismes sportifs comme la MMA Factory ou l'INSEP et leur livrent des commandes spécifiques de fruits et légumes bio pour certains athlètes ou événements.

Mina Nssaiss.

Laura Margis



100% acteurs engagés

medFEL 2023

Le rendez-vous **incontournable** de la filière **Fruits et Légumes** en France...

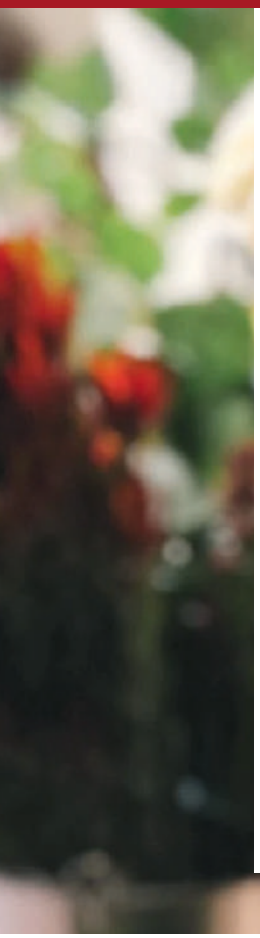
230 exposants

4 000 visiteurs qualifiés

15 tables rondes & conférences

Même lieu, mêmes dates

26 & 27 avril 2023 - Parc des expositions - Perpignan

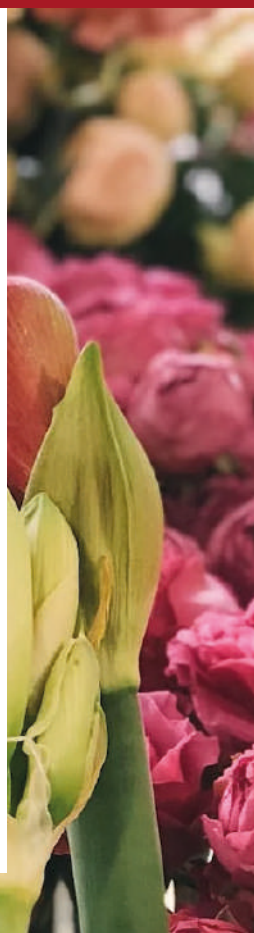


... Accueille **medFLOR** le **nouveau secteur** des acteurs de la filière **fleurs coupées, 100% engagés**

medFLOR 2023

Un programme de contenu dédié

Un village d'acteurs significatifs



Un salon de

Organisé par

Votre badge gratuit sur www.medfel.com

LE SULLY
6, boulevard Henri-IV
75004 Paris
Tél. : 01 42 72 94 80

Robert et Romain Vidal.

© Bruno Carlhian

Romain Vidal

Romain Vidal, ici en compagnie de son père Robert, a repris le flambeau d'une affaire centenaire, qui concilie à merveille attention à la cuisine et convivialité au comptoir.

Le Sully défie le temps

Le Sully ne date pas d'Henri IV, mais la brasserie voisine du pavillon de l'Arsenal (Paris 4e) n'en est pas moins centenaire. La famille Vidal y maintient une tradition vivante d'accueil et de service, la bonne cuisine en plus. Les amateurs d'atmosphère bistrotière chic mais pas coincée s'y retrouvent volontiers.

Le 30 mars prochain, l'Académie Rabelais remettra en grande pompe à Romain Vidal et à son père Robert, la très convoitée Coupe du Meilleur Pot, qui distingue chaque année un bistrot à vin parisien particulièrement méritant. Bon sang ne saurait mentir, dit-on. Si l'on en croit l'adage, Romain Vidal, le récipiendaire du titre, réunissait les conditions requises pour porter haut les couleurs du « Sully ». Le quadragénaire incarne en effet la quatrième génération de la même famille aveyronnaise à diriger cette jolie brasserie parisienne jouxtant le pavillon de l'Arsenal, à l'angle du boulevard Henri-IV et du boulevard Morland (Paris IVe). *« À l'origine, l'établissement, créé en 1917 par mon aïeul Émile, s'appelait le Célestin et était un simple bar-tabac »*, raconte le dirigeant actuel de cet établissement désormais centenaire.

Après la Seconde Guerre mondiale, le gendre d'Émile, Pierre Vidal, reprend la maison, agrandit la surface de l'établissement en rachetant les boutiques voisines et développe une activité de brasserie. Au début des années 1990, le fils de Pierre, Robert Vidal, épaulé par son épouse Dany, va donner un lustre particulier au Sully. Le couple fait appel à l'architecte Lafond pour embellir les lieux et le doter de son cachet Art nouveau. Inspiré de la décoration d'époque retrouvée derrière des meubles et des tapisseries, mais aussi du style des brasseries parisiennes, la décoration se distingue aujourd'hui par ses boiseries rétro et ses mosaïques colorées.

Entré dans l'affaire familiale en 2005 après s'être frotté à une première expérience en gérance libre, Romain Vidal poursuit depuis

l'aventure en y apportant son goût pour les bons produits. *« J'ai notamment beaucoup œuvré pour l'obtention en 2013 du titre de maître restaurateur, seul titre d'État de la restauration qui garantit le véritable fait-maison et une cuisine durable et locale »,* précise Romain Vidal. Le jeune patron, qui siège au conseil d'administration de l'association des maîtres restaurateurs présidée par Alain Fontaine, a obtenu le renouvellement du titre à deux reprises.

En cuisine, le chef Sylvain Vienne et son second Joël Lalandre travaillent donc essentiellement des produits frais, de saison et de qualité, issus pour certains de la « filière » aveyronnaise, comme les viandes et les charcuteries de la maison Conquet à Laguiole et pour d'autres en provenance directe de Rungis, comme les légumes et poissons. *« Comme le prévoit le cahier des charges, nous donnons la plus large place aux produits locaux d'Île-de-France »,* souligne Romain Vidal. *« Daumesnil Primeurs, notre fournisseur de Rungis en fruits et légumes, connaît nos attentes et nous approvisionne en salades et autres légumes racines de la région, à raison d'au moins trois ou quatre produits régionaux chaque mois. La ceinture verte d'Île-de-France est un grand potager, il faut savoir en profiter »,* assure-t-il.

UNE TOUCHE D'ÎLE-DE-FRANCE

D'autres produits de la région trouvent volontiers leur place à la carte. C'est notamment le cas du porc Francilin, qui fait le bonheur des plats du jour, du brie de Meaux, ou encore de la moutarde à l'ancienne du même endroit. *« Il est dommage que le cahier des charges ne nous permette pas d'inclure les alcools régionaux, car nous en proposons plusieurs qui sont effectivement produits en Île-de-France, comme le Grand Marnier ! »,* plaisante Romain Vidal. Soucieux de ne pas s'imposer de contraintes déraisonnables, le patron aime aussi faire travailler les artisans des entourages, même si la matière première n'est pas produite sur place. Le Sully est, par exemple, un partenaire fidèle du célèbre glacier Berthillon, dont les locaux historiques sont situés à deux pas, sur l'île Saint-Louis. *« Ce sont non seulement de très bons fournisseurs, mais aussi des amis »,* précise-t-il.

La sélection des vins, proposés au comptoir comme en salle, est d'ailleurs l'un des critères qui ont valu au Sully de recevoir la Coupe du Meilleur Pot. La brasserie, qui référence depuis plus de 20 ans les remarquables Faugères de l'abbaye Sylva Plana, a depuis largement étendu son offre, sous l'impulsion de Robert Vidal, puis de son fils. On y trouve ainsi de belles références de vins du Beaujolais, comme le domaine Cheysson, du Mâconnais comme le domaine Michel ou encore des vins des côtes-du-rhône ou du bordelais. Un intérêt pour la dive bouteille qui vaut au Sully la visite régulière des confréries bacchiques comme les Compagnons du Beaujolais ou les Francs-Mâchons de Paris.

« Mon bonheur reste de faire plaisir au jour le jour à la clientèle du quartier ou à celle venue de loin », tempère modestement Romain Vidal, qui ne compte pas son temps au service du collectif. Secrétaire général de l'association des Maîtres restaurateurs jusqu'à 2022, le patron est secrétaire général Paris–Île-de-France du Groupement national des indépendants de l'hôtellerie et de la restauration (GNI) qui a fusionné en début d'année au sein du Groupement des hôtelleries et restauration de France (GHR) et enfin trésorier de la Commission des titres-restaurants au niveau national. Ses responsabilités au sein du syndicalisme de l'hôtellerie-restauration lui ont valu de participer aux deux dernières éditions de « Rungis Rugby Gastronomie », une cérémonie dont le GNI est partenaire où les étoiles de la cuisine côtoient celles de l'ovalie. *« C'était pour moi l'occasion de revenir dans ce temple de la gastronomie en compagnie de quelques confrères et d'y apercevoir d'anciennes gloires ou de jeunes champions »,* sourit cet amateur de ballon ovale. Le 30 mars prochain, ce sera au tour de Romain Vidal et de sa famille de se retrouver sous les projecteurs.

B. C.

© Le Sully

© Bruno Carlhian

Le Sully, établissement désormais centenaire.

© Le Sully

Le foie de veau, un plat emblématique de la maison.

Les classiques de la brasserie

La carte assez courte du Sully – moins d'une dizaine de plats, dont l'entrée et le plat du jour – témoigne de la volonté des propriétaires de ne travailler que des produits frais et de saison. Les grands classiques de la cuisine de brasserie s'y côtoient avec une touche d'originalité, comme ce plat de veau à l'anglaise. *« C'est devenu un plat emblématique de la maison,* commente Romain Vidal. *Il est cuisiné à la poêle de façon simple et rustique, au beurre et aux herbes et servi avec du lard fermier et des pommes vapeur. »* La viande de bœuf d'Aubrac participe évidemment de la fête, entre tartare poêlé ou non, steak à cheval ou burger au Cantal bien sûr. Une place est faite non seulement au poisson mais aussi aux salades végétariennes. Derrière cette simplicité, l'établissement est sensible aux attentes et aux inquiétudes de ses clients. *« Nous avons pris l'initiative de proposer du jambon sans nitrites, car je sentais que ça devenait une préoccupation. On le met en avant sur la carte, ça rassure les clients »,* justifie Romain Vidal. De même les œufs mimosa, avec une mayonnaise bien sûr faite maison, sont issus de l'agriculture biologique, tout comme une bonne partie de la carte des vins. À noter que la cuisine est ouverte toute la journée, en service continu. L'établissement est en revanche fermé le soir.

Ses fournisseurs

À RUNGIS

Daumesnil Primeurs
J'Océane
L'Escargot parisien

Pays de Galles

© Ian Procter/Pixabay

Les collines de l'agriculture vertueuse

Le relief assez montagneux du pays de Galles favorise une agriculture extensive tout à fait compatible avec le tourisme en fort développement. Les productions phares demeurent l'agneau et le bœuf. Les ressources halieutiques de la nation sont aussi importantes mais paraissent sous-exploitées. Le potentiel naturel gallois ne demande qu'à s'exprimer.

Reportage de Jean-Michel Déhais

Le pays de Galles apparaît comme la moins connue des composantes de la couronne britannique. Cette petite nation, située à l'ouest de la Grande-Bretagne, ne représente que 9,6 % du territoire du Royaume-Uni et 4,6 % de la population. Certes, cette bande de terre de 200 km sur 100 km bordant le canal Saint-Georges est un peu plus vaste que l'Irlande du Nord, mais elle passe souvent beaucoup plus inaperçue en raison de son caractère paisible. On ne parle du pays de Galles dans les médias qu'au moment d'évoquer son prince qui y assure une fonction d'intérim en attendant qu'on lui confie une plus noble mission. Il est aussi question de ce petit pays lorsque les dragons rouges du 15 du

poireau font souffrir leurs adversaires sur la pelouse du Millennium stadium, à Cardiff. Globalement, les Gallois maintiennent une proximité avec la couronne ; on considère ces terres davantage comme une province qu'une nation à part entière. Ainsi, le pays est le plus souvent perçu comme le plus « anglais » du royaume. Le peuple gallois a d'ailleurs voté à 53 % en faveur du Brexit alors que les Écossais et les Irlandais du Nord se sont prononcés en faveur du maintien dans l'Union européenne. Cette nation d'un peu plus de trois millions d'habitants ne dispose pas d'une économie très florissante. Le PIB par habitant évolue largement au-dessous de celui des Anglais. La fermeture des mines de fer et de charbon, puis l'effondrement de la sidérurgie ont porté un rude coup au pays de Galles. Les services constituent aujourd'hui la principale source de richesse et Cardiff et sa région, au sud, sont la principale zone à bénéficier d'une prospérité relative.

Au pays de Galles, 170 000 personnes sont employées dans l'industrie alimentaire et des boissons générant 17,3 milliards de livres (19,5 Md€). Malgré tout, l'agriculture ne

représente pas une activité très importante de nos jours. D'abord son potentiel reste limité en raison de la taille du pays. Le pays de Galles dispose de 9 % de la surface agricole du Royaume-Uni. Ensuite, et surtout, la géographie particulière n'est pas favorable. Le relief est assez montagneux au centre et au nord. On recense sur ce petit territoire pas moins de 15 montagnes qui culminent autour de 1 000 m. C'est un atout pour le tourisme. On peut découvrir des paysages sauvages étonnants et trois parcs nationaux sont présents dans ce petit pays.

LA DYNAMIQUE DE L'ÉLEVAGE

En revanche, ce relief n'a pas permis de développer une exploitation intensive des sols. Les cultures ne sont rendues possibles que sur la bande sud et au nord-ouest. Elles représentent, horticulture comprise, 6 % du chiffre d'affaires global de d'agriculture. Elles occupent un peu plus de 100 000 ha, soit 6 à 7 % de la surface agricole utile. L'année dernière, la moitié d'entre elles était dédiée à la production de céréales. Néanmoins, les recettes agricoles sont orientées à la hausse avec un bond de près de 20 % entre 2015 et 2021. L'élevage, particulièrement dynamique, s'affirme comme le moteur de cette agriculture tant en matière de fourniture de viande que de production laitière. Ces deux activités ont ramené en 2021 près de 1,4 milliard de livres (1,6 Md€) au PIB du pays de Galles.

Ces territoires vallonnés, souvent impossibles à cultiver, se prêtent naturellement à l'élevage d'agneaux. Cette activité, qui s'inscrit dans une tradition séculaire, reste vivace. Même si les recettes liées à l'élevage bovin sont sensiblement supérieures à celles générées par l'élevage ovin, ce dernier secteur est loin d'être anecdotique. Il a généré 330 millions de livres (430 M€) de recettes en 2021. La présence de cet animal est très visible sur le territoire. Près de 9,3 millions de têtes d'ovins étaient recensées en 2022. À l'échelle du pays de Galles cela constitue tout de même trois agneaux par habitant. Le cheptel affichait un certain recul l'année passée, mais il tend à se stabiliser d'année en année, et si les recettes liées à cet animal ont tendance à augmenter, c'est essentiellement grâce à une meilleure valorisation. Le climat humide permet une pousse importante de l'herbe qui suffit pratiquement à nourrir les troupeaux. Aussi, l'élevage extensif reste largement pratiqué au pays de Galles et de manière très traditionnelle. On dénombre sur le territoire un grand nombre de petites fermes où, contrairement à ce qui se passe en Angleterre, les exploitants sont essentiellement propriétaires. Le fermage est peu développé. Ces conditions alliées à une fiscalité et à une législation adaptées ont favorisé une certaine résilience du monde agricole.

Sur le site Wales.com, Ken et Lisa Markham présentent leur élevage d'agneau situé à Llanfihangel-y-Pennant, à proximité du parc national de Snowdonia. Les images montrent les troupeaux en liberté sur de vastes paysages de montagne, broutant les pâturages d'herbe et de bruyère. *« Nos agneaux vivent sur l'herbe naturelle, ils engraissent naturellement »,* garantit Ken Markham. De fait, les animaux sont conduits dans les collines le 1er avril et ne rentrent à la bergerie qu'à la fin décembre, quand les conditions climatiques deviennent vraiment trop difficiles.

Gareth Wyn-Jones, dont la famille élève depuis 370 ans des agneaux au pied de la chaîne de Montagne de Carneddau, insiste sur l'importance de la rusticité de la race d'agneau : *« Cette résistance aux aléas et aux conditions climatiques a été acquise grâce aux sélections réalisées au fil des siècles par nos ancêtres. Si vous rapportez quelque chose des plaines, cela ne dure pas ici. »*

UNE AGRICULTURE VERTE

Les agriculteurs sont impliqués dans l'environnement, Alun Elidyr de Cae Coch explique qu'il protège l'eau de la rivière voisine avec des clôtures, met en place des corridors végétaux pour favoriser la biodiversité. Il a ainsi planté 300 chênes afin d'attirer des oiseaux qui l'aident à lutter contre les insectes. Les méthodes de conduite de l'agriculture dans ces vastes prairies recourent peu aux intrants et insecticides. Richard, éleveur à Brecon, a fait analyser ses terres et se félicite des taux de carbone record allant de 90 à 100 tonnes par hectare qui ont été mis en évidence.

DEUX IGP

Les conditions environnementales de cet élevage incarnent un atout commercial pour les éleveurs et touristique pour le pays. Une IGP a été accordée depuis 2003 pour certifier les agneaux produits par ces élevages. Pour bénéficier de cette marque, ils doivent appartenir à une ferme et être tracés à tous les stades du processus de production. Seuls des abattoirs agréés et régulièrement inspectés sont autorisés à préparer la viande. La traçabilité exigée est totale, elle débute dès la naissance avec l'imposition d'une marque auriculaire sur chaque animal. Le cahier des charges est contrôlé par l'office de promotion des

L'autre pays de l'agneau pré salé

© HCC Meat Promotion Wales

On recense au pays de Galles trois agneaux par habitant.

On trouve de l'agneau des prés salés dans la péninsule du Gower formée entre deux estuaires, à proximité de Swansea. En 2004, deux éleveurs, Roland Pritchard et Colin Williams se sont associés pour fonder Gower Salt Marsh Lamb une société qui commercialise leurs agneaux particuliers nourris avec les herbes du littoral, la salicorne, l'oseille, de lavande de mer. La structure vend via son magasin à la ferme, mais aussi grâce à des revendeurs locaux et à son site marchand. Les deux éleveurs bénéficient en effet sur cette presqu'île des mêmes conditions d'élevage qu'au Mont-Saint-Michel. S'inspirant de l'exemple français, ils ont développé avec succès cette activité et travaillent avec les plus grands chefs britanniques. On note également la présence d'autres éleveurs d'agneaux de prés salés gallois dans le nord du pays, et aussi non loin de là, dans le Pembrokeshire, mais avec près de 1000 agneaux pré salés commercialisés chaque année, Gower Salt Marsh Lamb s'affirme comme le plus gros acteur de cette spécialité.

© Pablo Valerio/Pixabay

Des élevages diversifiés.

© Helen Davies /Pixabay

Le troupeau bovin accueille de nombreuses races.

viandes du pays de Galles. En 2003, la Communauté européenne a conjointement attribué cette IGP à l'agneau et aussi au bœuf. En effet, les bovins allaitants profitent de conditions d'élevage équivalentes qui garantissent au consommateur une viande de grande qualité. D'ailleurs, beaucoup d'agriculteurs jouent sur les deux tableaux. Richard Roderick élève à la fois des agneaux et des bovins dans sa ferme de Newton, à Brecon. Outre de vastes pâturages naturels, il dispose d'une vingtaine d'hectares de cultures où il cultive des céréales, des betteraves fourragères, mais aussi des rutabagas pour le complément de nourriture délivré l'hiver aux animaux. Plusieurs races cohabitent dans les pâturages gallois, des britanniques comme l'hereford, l'angus ou même des highlands, mais aussi des races locales comme la black welsh, encore très présente, ou la glamorgan, race laitière rustique, presque disparue mais préservée grâce à l'action du comté éponyme.

Cette activité n'est pas anodine, même si contrairement à l'agneau, le bœuf gallois est peu importé en France. Le troupeau bovin du pays comptait 1,13 million de têtes de bétail en 2022 et permettait de réaliser un CA de l'ordre de 441 millions de livres (500 M€). C'est le deuxième moteur de l'agriculture de la nation, derrière l'industrie laitière.

La qualité des élevages gallois se traduit aussi dans le lait. Les fromages du pays n'ont souvent rien à envier à ceux produits en France, ni en saveurs ni en caractère. À cet égard, les habitants du pays de Galles ont la réputation d'être plus gourmands et gourmets que leurs voisins anglais. Ainsi, la chanson traditionnelle *Feed me till I want no more* (Nourris-moi jusqu'à ce que je n'en veuille plus) est régulièrement entonnée par les supporters dans les stades de rugby. Le plateau de fromages gallois ne se cantonne pas au caerphilly,

Un vignoble embryonnaire

Dans ce pays saxon, la bière reste la boisson la plus consommée et le cidre est apprécié. On y compte ainsi plus de 80 brasseries parmi lesquelles Brains, la plus importante qui a vu le jour il y a 130 ans, à Cardiff. Ce brasseur possède 200 pubs dans le pays et son nom est mis en évidence sur de nombreux murs d'auberges. Il est même sponsor de l'équipe nationale de rugby. Mais l'avenir du secteur des boissons dans le pays de Galles est peut-être en train de s'écrire dans le vignoble. Il y a une vingtaine d'années, les premiers vins gallois faisaient sourire. Mais à la faveur du réchauffement climatique, les cuvées qui arrivent aujourd'hui sur le marché sont dignes d'intérêt, même s'il faut attendre le mois d'octobre pour démarrer les vendanges. Une vingtaine de vignobles se sont ainsi développés au pays du poireau. Ils ont plutôt tendance à privilégier les vins blancs ou les effervescents, plus adaptés à ces conditions climatiques. L'un des plus

Le vignoble d'Ancre Hill Estates.

réputés, Ancre Hill Estates, conduit en biodynamie 12 ha de vignes dans le comté de Monmouthshire. Ses propriétaires, Richard et Joy Morris, produisent toutes les couleurs de vins notamment à partir de pinot noir pour les rouges et de chardonnay pour les blancs. Une cuvée de vin orange est même proposée à la vente. Mais la maison met surtout en avant ses effervescents blancs de blancs et blancs de noirs, très appréciés par la critique britannique.

Les fromages de Snowdonia ont franchi les frontières du Royaume-Uni.

Le relief est assez montagneux au centre et au nord.

© Joanna Ryczerz /Pixabay

fromage traditionnel à pâte dure, confectionné dans la région de la ville éponyme. On peut compter dans ce pays un bon nombre de fromageries artisanales de qualité à l'image de Caw Cenarth, fondée en 1987 par Thelma et Gwynfor Adams. Ces agriculteurs, en proie à l'arrivée des quotas laitiers, cherchaient ainsi à valoriser leur lait. Ils sont aujourd'hui réputés pour leur perl wen, une pâte molle de type camembert, mais aussi le perl las, une pâte persillée.

La Welsh Cheese Company, une structure commerciale fondée en 2017 propose à la vente aux grossistes et sur son site en ligne 70 variétés de fromages locaux. Plus récemment, l'entreprise s'est dotée au nord de Cardiff d'un magasin où elle présente l'ensemble de ces spécialités laitières dont les produits de la fromagerie phare du pays, Snowdonia Welsh Company, créée en 2001. Elle connaît déjà un succès international avec ses petits fromages conditionnés dans des croûtes de cire de couleurs différentes. Le plus connu, le black bomber (noir) est un cheddar très affiné tout comme le rock star (bleu), vieilli dans des carrières d'ardoises du pays. On remarque aussi le red storm (rouge), un leicester affiné durant 18 mois. L'entreprise décline également sous d'autres coloris des fromages aromatisés à l'image du truffle trove, cheddar, extra affiné à la truffe d'été.

LE POTENTIEL MARIN

Au-delà des verts pâturages, la mer s'affirme comme l'une des grandes richesses du pays de Galles. La nation dispose ainsi de 2 700 km de côtes si on prend en compte son littoral et celui de ses 50 îles. Malgré tout, elle ne semble pas profiter pleinement de ce potentiel, puisque seulement deux de ses ports (Milford Heaven et Holyhead) se situent dans la liste des 20 principaux ports de pêche du

Angys®
POIRE D'EXCELLENCE

Faites entrer
l'excellence
dans votre rayon !

Angys® est une poire unique.
Elle révèle des arômes intenses et
se conserve très bien. Produite en France,
dans des vergers éco-responsables,
Angys®, plus qu'une poire, un délice !

PRODUITE EN FRANCE
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

www.angys.fr

La flotte de pêche est essentiellement constituée de petits bateaux comme ici dans le port de Pembrokeshire.

© Panda Bear Photography Wales /Pixabay

Royaume-Uni et figurent plutôt en queue de peloton. Par ailleurs, l'activité des 470 chalutiers gallois semble majoritairement tournée vers la pêche des coquillages (coquilles Saint-Jacques, bulots) et des crustacés (tourteaux et homards) dont les captures représentent 77 % des recettes totales des pêcheries. Seuls 40 de ces navires de la flotte galloise ont une longueur supérieure à 10 m. L'aquaculture arbore même des recettes supérieures à celles de la pêche (17,20 M€), très majoritairement assurées par la conchyliculture. Bangor Mussel Producer limited, installée dans le nord du pays, produit ainsi chaque année 8 000 à 10 000 tonnes de moules destinées à l'exportation. 20 % de ces quantités sont orientées vers la France. Une production d'huîtres à destination plus locale est effectuée par des structures plus familiales, à l'instar de Menai Oysters and Mussels Limited qui affine 300 tonnes de coquillages chaque année.

Même si les activités halieutiques sont encore discrètes au pays de Galles, elles ont fait preuve d'un dynamisme économique important ces dernières années et le gouvernement gallois entend mener une politique d'investissements dans ce secteur afin de développer l'activité en structurant la filière à travers le Welsh Seafood Cluster, (groupement gallois des produits de la mer) et en lui donnant des outils de commercialisation à l'international. Il espère ainsi augmenter, d'ici à 2025, de 30 % des tonnages et les chiffres d'affaires de la filière tout en favorisant une croissance de 10 % des effectifs du secteur.

Reste à savoir, dans le contexte du Brexit, si le pays de Galles sera en mesure d'assurer une large conquête commerciale dans les années à venir. En effet, l'isolationnisme choisi du Royaume-Uni ne se révèle pas forcément favorable au pays de Galles. Ainsi, l'Irlande demeure dans l'Union européenne et ses transporteurs ne privilégient plus le passage par le pays de Galles pour se rendre sur le continent. De nombreuses lignes de ferries se sont ainsi établies depuis deux ans entre ce pays et la France. Résultat, les liaisons de Ferry entre Rosslare (Irlande) et Pembroke ou Holyhead (pays de Galles) tournent au ralenti. À tel point que des rumeurs faisaient état de la volonté de la compagnie Irish ferry d'abandonner la liaison Rosslare Pembroke.

La saucisse végétarienne de Glamorgan

La saucisse de Glamorgan est une recette issue d'un comté gallois, au sud du pays de Galles. Cette spécialité, très populaire, ne contient aucune viande. La recette, proche de celle d'une croquette de poireaux, nécessite de la chapelure, du fromage (de préférence caerphilly), des poireaux, des œufs, de la farine, des herbes fraîches et de la moutarde. Une fois façonnées, ces saucisses sont passées en friture. Traditionnellement, elles sont appréciées au petit déjeuner, accompagnées de crudités et d'un chutney d'oignon ou de prune.

© Phil Hearing/Unsplash

Le poireau, un emblème

Les Anglais ont la rose, les Écossais, le chardon, les Irlandais le trèfle et les Gallois... le poireau. La référence à ce légume peut paraître curieuse, mais elle remonte à près de 1400 ans. Au VIIe siècle, le roi Cadwaladr qui régnait sur Gwynedd, un des royaumes de l'actuel pays de Galles, aurait ordonné à ses soldats de fixer un poireau sur leurs capes au cours d'une bataille qu'ils s'apprêtaient à livrer contre les Saxons. Il souhaitait ainsi les différencier afin d'éviter qu'ils ne s'entretuent dans la confusion du combat. Une fois la bataille gagnée, le symbole est resté dans l'histoire. Shakespeare y fait même allusion dans sa pièce Henry V. Ainsi, le 1er mars, alors que les Gallois célèbrent leur saint patron, David de Ménevie qui vécut au VIe siècle, ils ont coutume d'arborer un poireau. Certains préfèrent porter une jonquille, autre symbole national. Quoi qu'il en soit, le poireau est largement mis à l'honneur dans la cuisine locale. Il a notamment sa place dans la recette du welsh cawl, plat national en forme de ragoût de mouton. Naturellement, le poireau est cultivé dans le pays de Galles, cependant le pays n'est pas autosuffisant. Il fait également appel à la production anglaise. En 2021, à la suite d'une mauvaise récolte dues à des conditions météorologiques difficiles, l'association britannique des producteurs de poireaux était incapable de répondre à la forte demande des Gallois à la saint David. Ils ont dû cette année-là recourir à des importations depuis le continent.

« Ma retraite ?
Pourquoi y penser maintenant ? »
Paul, Agriculteur.
Justement, plus tôt vous vous y intéressez, mieux vous pouvez compenser la baisse de revenus au moment de partir en retraite. Par exemple, avec le Plan d'Épargne Retraite de Médicis, vous épargnez à votre rythme, presque « sans y penser ». Le jour venu, vous percevrez, selon votre choix, une rente mensuelle versée à vie ou un capital, ou encore un mixte des deux solutions.
médicis
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis
mutuelle-medicis.com
RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT !
2023 - Réalisation : Animer les Formes - Crédits photo : © SHUTTERSTOCK

San Daniele, un jambon qui traverse les siècles

Ce produit incarne un pays, un territoire et surtout une ville, où il mature durant plus d'un an. Bénéficiant d'une longue tradition, le San Daniele est un jambon très apprécié : 23 millions de paquets prétranchés certifiés sont vendus chaque année.

C'est un symbole de la charcuterie italienne, reconnu à travers le monde. Le Prosciutto di San Daniele – ou jambon de San Daniele, en français – est un nom et une marque protégés par un consortium depuis 1961. Cette protection s'applique aujourd'hui dans plus de 60 pays. Le San Daniele est fabriqué dans 31 usines établies dans la ville même de San Daniele del Friuli (région du Frioul-Vénétie Julienne). Environ 17 % de la production de ce jambon sont destinés à l'exportation : la France est le deuxième pays de ce marché, après l'Allemagne.

Uniquement produit à partir de cuisses de porc italien et de sel marin, il ne contient pas d'additifs ni de conservateurs. Le jambon de San Daniele bénéficie d'une appellation d'origine protégée (AOP), depuis 1996, et est *« la seule AOP italienne liée à une seule ville »*, précise Nicola Sivilotti, responsable communication du Consortium Prosciutto di San Daniele. En effet, ce jambon est issu de porcs nés et élevés dans dix régions italiennes (Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie, Lombardie, Émilie-Romagne, Piémont, Marches, Ombrie, Toscane, Latium et Abruzzes), mais son affinage a lieu exclusivement à San Daniele del Friuli. Cette commune bénéficie des vents froids des Alpes carniques, combinés à ceux de la mer Adriatique, plus tempérés. Le fleuve Tagliamento modère, lui, la température de la commune, assurant un climat constant sans grandes fluctuations. Le San Daniele peut témoigner d'une valeur significative depuis le Moyen Âge (il est mentionné dans les « Cahiers des Jurés » dès 1200), mais c'est au XIXe siècle que ce jambon se répand comme un produit typique. Concernant ses étapes de fabrication, les cuisses de San Daniele sont salées avant d'être stockées horizontalement. Le sel résiduel est ensuite éliminé du jambon avant d'être pressé, ce qui lui donnera une forme de guitare. Du saindoux (mélange de graisse de porc et de farine) est appliqué sur la partie non recouverte de couenne, afin de protéger le produit. Enfin, les jambons sont installés dans des salles de maturation durant 13 mois au minimum, à compter du début de la transformation. Une société certificatrice, autorisée par le ministère des politiques agricoles et mandatée par le Consortium Prosciutto di San Daniele, procédera à des contrôles avant la commercialisation du produit.

Jérémy Denoyer

Le vin qui lui va bien...

C'est dans le Beaujolais que nous sommes partis débusquer l'accord idéal avec le San Daniele. Ce Château de Pougelon, constitué à 100 % de gamay, est issu du Clos Reisser. Il présente d'intenses arômes de fruits rouges et se démarque grâce à une belle longueur.

SPÉCIALISTE DE LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE PLIANTE
DEPUIS PLUS DE 25 ANS

ELITE FROID

PRATIQUE

Montage en - de 2 minutes, sans outil
Tout inox
Froid ventilé
3 tailles : 97, 145 ou 192 cm
Jumelables entre elles
90 cm de profondeur d'exposition
45 cm de **largeur pliée**
Vitres indépendantes pour charger par devant et pour un **nettoyage facile**

EFFICACE

Un **groupe frigorifique puissant,** adapté aux canicules estivales
Nouveau **gaz écologique** R290
Fermeture arrière et éclairage LED, en option

ENTREPRISE FAMILIALE AU SERVICE APRÈS-VENTE RÉACTIF

NOUVEAU !

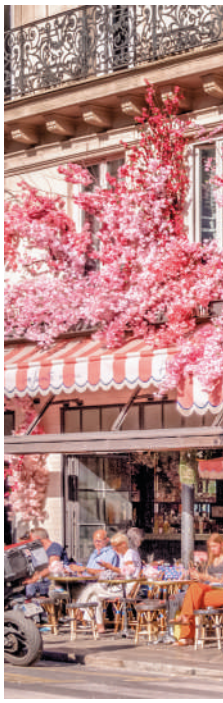
Vitrines sur mesure

Tout inox au meilleur prix
Froid ventilé très puissant

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

WWW.ELITE-FROID.COM

01.48.49.55.36 / arctica2010@hotmail.fr



La brasserie Triadou Haussmann (Paris 8e) et Le Vrai Paris arborent une devanture fleurie depuis l'été dernier.

Les fleurs éclosent en façade

Sur les devantures, terrasses, rambardes comme dans les salles des cafés, bars ou restaurants, les décorations florales se multiplient. Elles offrent un style frais et coloré, synonyme également d'une hausse notable de leur fréquentation.

Elle attire l'œil de nombreux passants. Et surtout l'objectif des téléphones des touristes. Rue de Rivoli, dans le quartier du Marais, ce n'est pas l'église Saint-Paul-Saint-Louis qui fait lever les yeux, mais bien la devanture de La Favorite Saint-Paul (Paris 4e). Installée en face de l'édifice religieux, l'abondance de fleurs de cerisiers englobant ce restaurant ne laisse pas indifférent. *« Les gens viennent prendre des photos avant quoi que ce soit. Et lorsqu'ils entrent à l'intérieur, ils n'imaginent pas que ce soit aussi fleuri. Cela marche très bien vis-à-vis des touristes, sur Instagram et les réseaux sociaux. Les trois quarts de notre clientèle sont des touristes »,* témoigne Reda Hadgi, responsable de l'établissement. Depuis l'installation de ce décor floral, *« au minimum 20 % de clients supplémentaires »* viennent boire un verre ou manger à La Favorite. Le pari lancé en décembre 2021 par le propriétaire de l'établissement parisien est un succès. Il l'a d'ailleurs dupliqué dans d'autres enseignes, notamment au Florida, rue Montorgueil (Paris 1er). *« Ici, nous avons été des précurseurs. À Paris, il y en a plein qui ont suivi un peu partout »,* tient à préciser Reda Hadgi. Si la Favorite n'a pas été le premier restaurant parisien à se parer de fleurs, il a effectivement été source d'influence. Christiane Boudon et son conjoint, gérants de L'Éclair (Paris 7e), confient avoir eu un *« déclic »* en découvrant la façade de l'établissement du Marais. À partir de là, le couple Boudon a décidé d'être les premiers, au sein de la très commerçante rue Cler, à arborer une devanture fleurie. Aujourd'hui, la tonnelle et le plafond de leur brasserie sont recouverts de fleurs de cerisiers jaunes, en accord avec l'identité du lieu.

Ce travail est le résultat de Luc Deschamps, fleuriste décorateur depuis 37 ans, à la tête de la maison Deschamps (Paris 17e). Ce dernier est maintenant un spécialiste du fleurissement de devantures commerciales. Sa première œuvre en la matière, produite en 2017, était destinée au restaurant Maison Sauvage de Saint-Germain-des-Prés (Paris 6e). *« Au début, je réalisais un seul décor par mois, puis un par*

« Au début, je réalisais un seul décor par mois, puis un par semaine, et aujourd'hui c'est un par jour. »

Luc Deschamps, artiste fleuriste

Les façades fleuries attirent une nouvelle clientèle, notamment grâce à l'impact des réseaux sociaux.

Outre les façades, les fleurs s'invitent également à l'intérieur des bars et des restaurants.

semaine, et aujourd'hui c'est un par jour », constate l'artiste, qui a ajouté des adresses prestigieuses à son tableau de chasse : Le Grand Corona (Paris 8e), le siège des parfums Dior (Neuilly-sur-Seine), le Moulin Rouge (Paris 18e), le restaurant Madeleine 7 (Paris 1er) ou encore l'Hôtel Lutetia (Paris 6e). Luc Deschamps a su acquérir une technique maintenant bien rodée : *« C'est très rapide, dès la première visite, je prends des photos et grâce à une application je dessine les décors en direct, car j'imagine tout de suite ce que je veux faire. »* En moyenne, ses réalisations s'élèvent entre 10 000 et 15 000 €. Cet autodidacte, qui dispose aussi d'un atelier showroom à Colombes (Hauts-de-Seine), offre ses services à de nombreux restaurants, bars et tables iconiques de la capitale.

DES INSTALLATIONS RAPIDES ET DURABLES

L'été dernier, le Triadou Haussmann (Paris 8e) a notamment fait appel au fleuriste. L'équipe de la mythique brasserie semble satisfaite du résultat. *« C'est fou, toute la journée les gens s'arrêtent pour prendre des photos. Regardez sur Instagram !* se félicite Stéphane Triadou, gérant de cette institution créée en 1935. *Nous avons toujours eu beaucoup de visiteurs, mais depuis les travaux les touristes se pressent chaque soir. »*

Afin de concevoir le décor floral d'un établissement, Luc Deschamps intègre différents éléments (matériaux, design, environnement du quartier) à la volonté initiale de ses clients. *« Chaque pièce est unique. J'utilise des branches naturelles et des fleurs artificielles en polyester. Je teinte les pétales moi-même pour obtenir des nuances les plus naturelles possibles »,* précise l'intéressé. Ses réalisations bluffantes engagent des travaux étonnamment courts. Préparée en amont dans son atelier durant un mois environ, une installation s'effectue en deux jours au maximum. *« Nous sommes toujours vigilants à ne pas perturber les restaurateurs pour qu'ils n'aient pas besoin de fermer, nous sommes silencieux et efficaces »,* ajoute Luc Deschamps. Une donnée très appréciable pour les professionnels du CHR, qui ont déjà suffisamment souffert des fermetures imposées durant la crise sanitaire. De plus, les choix des matériaux et des ornements sont conçus pour résister aux intempéries : la durée de vie d'une façade fleurie s'étend généralement entre cinq et six ans. *« Ils reviennent tous les trois ou quatre mois pour mettre au goût du jour la devanture et l'intérieur, ils travaillent très bien »,* confirme Reda Hadgi, à La Favorite Saint-Paul. Les imposants décors floraux, proposés par l'incontournable maison Deschamps, pourraient donner des idées à de nouveaux acteurs sur ce créneau de décoration, tant cette offre illumine les commerces et favorise leur fréquentation.

Jeremy Denoyer

Rue Cler

L'esprit d'un petit marché

En partie piétonne, cette rue du 7e arrondissement de Paris regroupe plusieurs dizaines de commerçants, proposant tous types de produits. Des enseignes familiales sont installées rue Cler depuis des générations. Elles perpétuent un esprit digne d'un marché, au cœur de la capitale.

Ce n'est pas un marché à proprement dit. Mais une rue commerçante, plutôt animée, du quartier du Gros-Caillou. L'aire piétonne de la rue Cler (Paris 7e) – accessible depuis l'avenue de la Motte-Picquet et de la rue de Grenelle – fait d'elle une *« rue-marché »*, comme la présente le Cler Hôtel, installé sur ce tronçon. Cette portion de la rue Cler, où les piétons sont aujourd'hui prioritaires sur tous les autres usagers, a été ouverte en 1826. Elle possède un cachet particulier que l'on retrouve dans d'autres rues parisiennes, à l'image de Montorgueil (1er et 2e), Mouffetard (5e) ou de Lévis (17e). Implanté dans un quartier aisé de la Rive gauche, entre l'hôtel des Invalides et le Champ-de-Mars, la rue Cler dégage une atmosphère bon enfant où les commerces de bouche s'additionnent et se font face : primeurs, boucheries, chocolatiers, pâtissiers, traiteurs, fromageries, poissonniers…
Elle comprend également des bars et des restaurants qui accueillent les habitués et de nombreux touristes. *« C'est sympa ici. Il y a une bonne ambiance dans le quartier, presque un esprit de village,* estime Dragan Katic, écailler du Café du marché. *Il y a beaucoup d'étrangers, notamment des Américains, qui viennent manger des huîtres à l'intérieur. Mais les ventes à emporter, ce sont surtout des gens du quartier. »* Si certaines de ces huîtres sont achetées directement auprès de producteurs, comme les Creuses livrées par l'ostréiculteur Jean D'Cancale, le salarié de ce bar d'angle (rues Cler et du Champ-de-Mars) se fournit aux deux tiers au Marché de Rungis. Dans cette rue commerçante, il est d'ailleurs loin d'être le seul à s'y approvisionner.

TRAITEURS ET GOURMANDISES

La rue Cler héberge de nombreux artisans chocolatiers et pâtissiers de qualité. Le confiseur À la mère de Famille (fondé en 1761), le Roannais Pralus et maintenant le magasin de Chocolat Alain Ducasse, y sont installés. Quant à la boutique Ladurée, si la devanture est toujours visible, l'adresse est désormais fermée. Par ailleurs, cette rue offre un large choix de préparations de traiteur, comme celles de l'épicerie italienne Davoli ou de l'enseigne familiale Jeusselin. *« Nous faisons un tas de choses ! Principalement de la charcuterie et des entrées, à l'intérieur, et des accompagnements, des légumes, de la viande ou encore des quiches maison, ici »*, énumère Touri Laviolette, vendeur pour Jeusselin, dont la gamme de produits s'étend sur le trottoir. Ce traiteur a principalement une clientèle familiale, composée notamment *« de personnes âgées »* du quartier. *« Sachant qu'il y a beaucoup d'écoles dans le coin, nous avons aussi pas mal d'étudiants le midi »*, ajoute Touri Laviolette. La maison Jeusselin, entreprise familiale depuis 1937, se fournit en grande majorité au Marché de Rungis, bien qu'elle essaie *« de plus en plus de travailler avec des petits producteurs »*.

ENTREPRISES FAMILIALES

En descendant cette artère piétonne vers la rue de Grenelle, La Sablaise propose du poisson frais sur ces étalages. Mais il est possible également de s'installer dans le

restaurant mitoyen, racheté depuis la fin mai par les propriétaires de la poissonnerie, afin de déguster des huîtres à toute heure. *« Je suis le petit-fils de celle qui a fondé la Sablaise. Nous sommes implantés rue Cler mais aussi rue du Bac. Et nous faisons quelques marchés, notamment à Bastille »,* confie Fabio Roué, 23 ans, responsable du restaurant. La Sablaise, que ce soit la poissonnerie ou son restaurant d'une trentaine de couverts, se fournit directement au Marché de Rungis. Cette famille de commerçants s'y rend même tous les jours d'ouverture. *« Nous sommes spécialisés dans le poisson de ligne : turbot, bar, dorade, rouget… Et nous avons un peu de poissons de chalut. Nous proposons aussi des produits de traiteur comme le carpaccio, du tartare, des plats cuisinés, des pavés de saumon cuit. Cette activité a explosé depuis un petit moment et représente une grosse part de notre chiffre d'affaires »,* poursuit Fabio Roué.

Aux deux extrémités, comme au cœur de la rue Cler, le primeur Au bon jardinier dispose de plusieurs boutiques vendant essentiellement des légumes, des fruits et quelques produits d'épicerie. *« Notre activité existe depuis au moins 40 ans. C'est animé, mais il y a beaucoup plus de touristes aujourd'hui. Je pense que les gens du quartier fuient Paris le week-end pour aller dans leurs maisons secondaires »,* suppose Véronique, responsable d'une enseigne Au bon jardinier dans la rue Cler, depuis 33 ans. Elle regrette le manque d'accessibilité du quartier en voiture, résultat de la politique municipale, mais reconnaît que la baisse d'activité actuelle est avant tout conjoncturelle. *« Le mois de février n'est pas notre saison. Nous travaillons mieux à partir d'avril, mai et juin. Il n'y a pas beaucoup de produits de saison très attractifs, hormis les clémentines, sur le marché en hiver »,* ajoute la responsable du magasin du 34, rue Cler. Selon cette dernière, Au bon jardinier se fournit uniquement à Rungis. L'enseigne est présente dans d'autres quartiers parisiens (Mouffetard, Alésia, Daguerre, Montmartre) et propose aussi ses fruits et légumes à destination des professionnels… au Marché de Rungis. L'enseigne y vend ses produits chez Prière et Zahler Frères. Une grande partie des commerçants de la rue Cler semblent donc plébisciter les produits et la diversité, qu'ils trouvent au marché international du sud de l'Île-de-France.

Jeremy Denoyer

La rue Cler offre différents types de commerces, comme le traiteur traditionnel Jeusselin ❶, la rôtisserie Mon petit poulet ❷ ou la poissonnerie La Sablaise ❸. Les bars et restaurants animent également cette rue, où l'on peut parfois déguster des huîtres, à l'image du Café du marché ❹.

© Photos : Jeremy Denoyer

Tous à table avec les insectes ?

Pain et poudre de vers Buffalo.

Les insectes sont de tous les fantasmes. Ils révulsent autant qu'ils fascinent. Aujourd'hui, la question de leur consommation se pose. Solutions d'avenir ou ennemis des traditions ? La réponse est dans la nuance.

Manger des insectes en Europe n'est plus du domaine de la science-fiction. Ces petites bêtes que l'on regardait avec dégoût il n'y a pas si longtemps sont en train de grignoter leur place dans nos assiettes, avec l'aide de l'Union européenne qui a autorisé et légitimé progressivement leur entrée dans notre alimentation quotidienne. Après *Tenebrio molitor* (ver de farine) en juin 2021, *Locusta migratoria* (criquet migrateur) en novembre de la même année, *Acheta domesticus* (grillon domestique) en février 2022, la poudre du même grillon partiellement dégraissée et enfin les larves de *Alphotibius diaperinus larvae* (petit ténébrion mat), en janvier dernier ont été autorisés comme ingrédients alimentaires. Le terrain de jeu pour les acteurs du marché s'agrandit et avec lui la possibilité de retrouver des insectes, notamment en poudre, et parfois à notre insu, dans nos aliments.

Cette idée a fait beaucoup réagir en France, pays de la gastronomie. Pain, pizzas, bière, barre de céréales, biscuits apéritif... de nombreux produits de notre quotidien sont désormais susceptibles de pouvoir accueillir de la poudre d'insectes dans leurs ingrédients. Alors, fake news ? Oui, si l'on considère que les consommateurs consultent bien les listes d'ingrédients et d'allergènes. En effet, après études, l'Efsa a conclu que la consommation des insectes était susceptible de provoquer des réactions chez les personnes allergiques aux crustacés, aux mollusques et aux acariens. Les législateurs des pays membres de l'UE doivent donc en tenir compte avec un étiquetage approprié. De plus, ces produits restant à ce jour plutôt onéreux, aucune raison d'en utiliser sans les valoriser sur l'emballage. Alors qui mange des insectes, et pourquoi ?

DES PROTÉINES DE L'AVENIR

Laurent Veyet, chef du restaurant-épicerie Innoveat à Paris, explique que pour lui, *« c'est une démarche globale »*. On consommerait des insectes par conscience de la nécessité de préserver la planète. *« Depuis que je me passionne pour les insectes, je gaspille moins, je fais plus attention à acheter local... C'est une question d'attitude. »* En 2050, nous serons 10 milliards d'êtres humains à vivre sur terre. Et autant de bouches à nourrir. Alors que les recherches s'intensifient pour trouver des alternatives alimentaires peu nuisibles pour l'environnement, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) incite la population à se familiariser à l'entomophagie (consommation d'insectes par l'être humain) afin de répondre à nos besoins en protéines.

© CM

Laurent Veyet, chef du restaurant-épicerie Innoveat à Paris

Dans son restaurant, Laurent accueille des convives à sa table d'hôte chaque semaine et cuisine devant eux. *« Ce sont des jeunes, mais pas seulement. Il y a aussi des gens qui ont voyagé, qui ont connu ce type d'expérience en Asie ou au Mexique, et qui sont curieux de voir comment on peut les préparer "à la française" »*.

Et ça fonctionne puisque le restaurant est noté 10/10 sur Internet assorti d'élogieux commentaires. Mais tout le monde n'est pas encore prêt. Laurent Veyet, qui participe activement à la banalisation des insectes dans nos assiettes doit affronter *« de nombreuses critiques, parfois violentes. On m'accuse de vouloir tuer les filières traditionnelles françaises comme la viande, de trahir la gastronomie… »* Le créneau, encore peu occupé de restaurateur d'insectes n'est donc pas très confortable à occuper, *« mais j'y crois »*, reprend Laurent Veyet, *« sans obliger personne ». « Ceux qui veulent goûter par curiosité ou par conviction peuvent le faire, mais ceux qui ne veulent pas continueront comme avant, je n'ai aucun jugement là-dessus. Mon intention n'est pas de convaincre tout le monde mais d'offrir cette alternative à ceux qui le souhaitent. »*

Pourquoi manger des insectes ? Parce qu'ils constituent de très bonnes sources de protéines (45 à 75 % selon les espèces), de fibres, d'acides gras comme les oméga 3 et 6, et de minéraux : fer, zinc, magnésium, cuivre, sélénium, acides aminés. Ils sont également vertueux pour l'environnement puisqu'un élevage d'insectes ça serait : cinq fois moins d'eau par gramme de protéine, 100 fois moins de gaz à effet de serre rejeté et 12 fois moins de besoins en nourriture.

YNSECT, LEADER MONDIAL, PREMIUM ET HEXAGONAL

Le Français Ynsect, producteur et transformateur d'insectes depuis 2016 à Dole dans le Jura, finalise actuellement sa ferme-usine, grande comme 16 terrains de football, à Amiens. Elle sera opérationnelle courant 2023, avec une capacité de production de 600 000 tonnes par an. *« Nous avons développé trois activités, les engrais, le pet-food et l'alimentation humaine. Cette dernière, qui ne représente aujourd'hui que 10 %, est la plus prometteuse »,* explique Benjamin Armenjon, General Manager Ynsect Nutrition & Health. *« Nous produisons principalement des larves de Tenebrio et de Buffalo, ainsi que des criquets. Nous maîtrisons toute la filière de l'élevage à la transformation, de façon à assurer une traçabilité optimale. »* L'intention d'Ynsect, *« ce n'est pas les uns contre les autres, mais de s'inscrire dans un écosystème sans remplacer autre chose,* précise Benjamin Armenjon. *Un peu comme les sushis quand ils sont arrivés en France, on ne connaît pas, ça prend un peu de temps pour s'installer et après… chacun mange ce qu'il veut et il a raison. »* Comme pour Laurent le restaurateur, Benjamin Armenjon estime que les jeunes consommateurs sont plus prometteurs. *« Ils ont voyagé, ils sont concernés par l'écologie… Donc plus ouverts à ce que nous faisons, même s'il y aura toujours des freins, c'est dans l'ordre des choses. »* Présent au Salon de l'agriculture 2023, Ynsect ambitionne de sensibiliser davantage le grand public avec des dégustations, de la pédagogie… *« Il y a un début à tout, ça va prendre du temps, au moins cinq ou six ans, mais avec l'augmentation de la demande, la production va suivre, les prix vont baisser et l'accessibilité des insectes sera en faveur d'une progression de la consommation. »* Un cercle vertueux ? **C. M.**

Au Qatar, les insectes ne sont pas les bienvenus

Après les allergies potentielles et le fameux effet « beurk », il existe un autre frein à la consommation des insectes, la religion. En effet, suite à l'autorisation de mise en marché de l'UE en janvier dernier, le Qatar a confirmé son interdiction par la religion musulmane de consommer des produits à base d'insectes, lesquels, « ne correspondent pas aux exigences des normes techniques des aliments Hallals. », selon un communiqué du Ministère de la Santé qatari. Ainsi, les « autorités religieuses compétentes interdisent la consommation d'insectes et de protéines issues d'insectes » sans que toutefois, il se dégage un réel consensus. Selon certains spécialistes, l'Islam n'interdirait pas clairement la consommation d'insectes, notamment des criquets, mentionnés dans le Coran, et donc considérés comme Hallal. En revanche, tous les autres seraient impurs et non autorisés. Un petit coup dur pour le futur juteux marché des insectes qui pourrait écarter 2,8 milliards de consommateurs estimés à horizon 2050, soit 30 % de la population terrestre.

© CM
Tenebrio et criquet en bocaux.

© Ynsect
Des larves de Tenebrio et de Buffalo sont élevées chez le producteur Ynsect.

© Ynsect
Transformation en huile et poudre d'insecte chez Ynsect.

Livraisons

Des solutions digitales pour optimiser la logistique

Alors que les coûts logistiques s'accroissent et que la gestion des livraisons se révèle de plus en plus complexe, l'innovation digitale offre des solutions pour améliorer la conduite des véhicules et optimiser l'efficacité des tournées. Le loueur Fraikin a fait de ces services un axe majeur de développement.

Embouteillages, difficulté d'accès des centres-villes, contraintes horaires pour les livraisons, respect de la chaîne du froid, transition écologique… le métier de la livraison s'est complexifié ces dernières années. Pour répondre aux attentes de ses clients au-delà de la fourniture des véhicules et des chauffeurs, Fraikin, leader européen de la location longue durée de véhicules industriels et commerciaux, a déployé ces derniers mois plusieurs services digitaux, qui visent à simplifier la vie de ses clients et à améliorer la satisfaction des destinataires finaux en s'appuyant sur la data.

En août dernier, le « fournisseur de mobilité », a relancé *« My smart fleet »*, un ensemble *« clés en main »* de solutions télématiques embarquées adaptées aux spécificités de chaque métier du commerce et du transport. Un boîtier installé dans les véhicules analyse les événements de conduite (utilisation de l'accélérateur, des freins, etc.), les temps d'arrêt avec moteur tournant, le régime moteur et la consommation de carburants, mais également, de façon optionnelle, les données de géolocalisation (comprenant l'historique et l'analyse des trajets effectués), le suivi des températures du groupe froid ou enfin l'utilisation des équipements hydrauliques. Ces éléments sont transmis en direct au client ou à son gestionnaire de flotte.

Fraikin propose plusieurs packs en fonction des paramètres recueillis et des besoins des usagers. L'offre de base, incluse dans tout nouveau contrat de location longue durée — une première dans le secteur —, permet de recueillir en temps réel toutes les données de conduite nécessaires pour optimiser l'usage des véhicules. *« Grâce à ces indicateurs, l'entreprise peut réduire ses coûts d'exploitation et ses dépenses de carburant, gagner en temps et en fiabilité à l'aide de la remontée automatique des kilomètres ou encore identifier les comportements dangereux »,* précise Franklin Guinier, directeur marketing de Fraikin, qui souligne que ces données *« appartiennent au client et ne sont ni utilisées par nous ni vendues »*.

Fraikin a décliné son offre « My smart fleet » en plusieurs packs en fonction des paramètres recueillis et des besoins des usagers.

Des offres payantes plus spécifiques existent également. Parmi elles, un pack *« Smart essentials »*, spécialement pensé pour les professionnels du transport et de la logistique, comprend, outre les données d'éconduites, des données de géolocalisation, avec notamment l'historique et l'analyse des trajets effectués. Les gestionnaires de flotte peuvent ainsi rentabiliser les tournées de livraison et augmenter la fiabilité et la qualité de service. Un pack *« froid »*, développé pour les métiers du froid et de bouche permet un suivi rigoureux des températures et de l'utilisation du groupe froid. Grâce à cette offre, les normes d'enregistrement des températures sont respectées et la chaîne du froid fiabilisée. *« Cela permet donc de minimiser les pertes de marchandises et de réduire sa consommation d'énergie et d'émissions de CO_2 »,* poursuit Franklin Guinier. Dans tous les cas, le client a accès à un tableau de bord synthétique et graphique lui permettant de suivre les différents indicateurs clés (évolution des consommations, empreinte carbone, distances moyennes parcourues, événements de conduite, etc.) pistés par le boîtier. *« L'envoi des rapports et leur configuration au gestionnaire de flotte permettent de mieux analyser les comportements de conduite, et ainsi de mieux former les conducteurs. Sur le long terme, cela permet à l'entreprise de s'inscrire dans une démarche d'écoconduite durable »*, déclare-t-on chez Fraikin.

À ce jour, 4 300 véhicules loués par Fraikin font appel à ces services télématiques. Des équipements qui, d'ores et déjà, portent leurs fruits. *« Les utilisateurs enregistrent jusqu'à 10 % d'économies par an en termes de carburants, de sinistres, de prime d'assurance, etc., économisent jusqu'à 10 % de temps pour la gestion du parc chaque mois et constatent jusqu'à 15 % de baisse du nombre d'accidents par an, »* affirme Franklin Guinier.

Fraikin n'entend pas s'arrêter en si bon chemin. Le loueur souhaite rapidement étoffer son offre

avec une télématique semi-remorque, rendre accessible ce service au retrofit, et proposer une application conducteur s'inspirant des codes des jeux vidéo. L'entreprise, qui s'appuie désormais sur les technologies développées par Jaltest, spécialiste du diagnostic à distance, fait bénéficier ses clients de la remontée automatique des kilomètres et de réduire les temps d'immobilisation du véhicule. *« Ce que nous proposons aujourd'hui, c'est une maintenance proactive avec un processus manuel de gestion des alarmes et alertes, checkées sur le portail Jaltest, puis remontées aux agences pour faire rentrer les véhicules en atelier. À terme, l'objectif est de parvenir à une maintenance prédictive complètement automatisée »*, indique le directeur marketing de Fraikin.

LES TRAJETS ET LA RELATION CLIENT PRIS EN CHARGE

Autre offre digitale déployée par Fraikin auprès de ses clients ces derniers mois : *«My route»*. Le service constitue une solution complète de gestion de tournées externalisant et simplifiant les livraisons. *« "My route" repose sur trois piliers,* explique le directeur marketing de Fraikin. *Elle associe une solution logicielle, une équipe de planification située à Rennes et une application conducteur. »* Elle permet de fiabiliser les livraisons en suggérant des plans de tournées maximisant le nombre d'arrêts effectués grâce à l'accompagnement des équipes de logisticiens de l'entreprise de location. Les plans de tournées intègrent les contraintes internes (organisation, capacité des véhicules de la flotte, etc.) ainsi que les exigences externes, comme la disponibilité du client final, les zones de circulation interdites aux poids lourds, etc. *« Elles peuvent être ajustées en temps réel en cas d'aléas afin d'apporter efficacité et réactivité au client final »*, ajoute Franklin Guinier.

Comme *«My smart fleet»*, le service *«My route»* est présenté en deux versions. Dans le pack *« essential »,* le client renseigne dans l'outil de saisie ses demandes de livraisons. L'équipe de planificateurs de Fraikin rentabilise alors la tournée et met les éléments du trajet à la disposition du client. L'utilisateur dispose pendant toute la tournée d'un suivi digitalisé de la livraison et d'indicateurs clés de performance. Dans le pack intégral, *« l'équipe de logisticiens située à Rennes gère tout, en mode dynamique, c'est-à-dire en prenant elle-même contact avec le client final pour planifier l'intervention, ajuster la tournée dans la journée, évaluer la satisfaction du client final et proposer des plans de progrès »,* mentionne Fraikin. Selon le loueur, les avantages d'une externalisation des tournées avec ce service sont multiples. *« C'est d'abord un gain de temps pour l'entreprise qui peut se recentrer sur son cœur de métier et réduire ses coûts opérationnels »,* indique Franklin Guinier. La planification intelligente des trajets permet également de consommer moins de carburant et de s'inscrire dans une démarche plus respectueuse de l'environnement, souligne-t-il. D'après Fraikin, la mise en place du service permet de réaliser jusqu'à 30 % de livraisons en plus avec le même nombre de véhicules.

Le dernier atout, et non le moindre, de cette solution digitale est la satisfaction du client final. *« Les clients finaux des entreprises qui ont choisi de confier la gestion de leurs tournées de livraisons à Fraikin lui attribuent la note moyenne de 4,78/5 »,* assure Franklin Guinier. Les destinataires des livraisons sont en effet informés tout au long de l'opération avec la réception de plusieurs SMS et d'un lien de suivi leur permettant de suivre la progression de la livraison. Fournie dans un premier temps avec un conducteur Fraikin, la prestation est désormais également disponible sans conducteur. **B. C.**

L'Iveco eDaily dispose d'une gamme aussi large que la version thermique.

Iveco

Le Daily électrique voit grand !

Le nouveau Daily électrique joue la carte de la modularité et de l'autonomie tout en maintenant son unicité au travers d'une large palette de versions et de PTAC.

Le nouveau eDaily, totalement électrique, voit les choses en grand ! Il propose la plus vaste gamme du marché. C'est bien simple, le eDaily est calqué sur les modèles thermiques. Il y a donc le fourgon, la cabine simple et le double cabine, le châssis mais aussi le minibus. *Idem* pour les PTAC. L'Iveco eDaily est présenté avec des PTAC de 3,5 t à 7,2 t, avec roues simples ou roues jumelées, ce qui permet des adaptations uniques pour un utilitaire électrique. L'Iveco eDaily est ainsi le seul utilitaire électrique du marché à proposer jusqu'à 4,6 t de charge utile et jusqu'à 3,5 t de capacité de remorquage.

L'autre atout de l'eDaily est de pouvoir être doté de 1, 2 ou 3 packs de batteries au choix. Chaque pack affiche une capacité de 37 kWh. Soit 111 kWh au maximum, ce qui permet dans ce cas d'atteindre une autonomie élevée, de 300 km en cycle mixte WLTP selon le constructeur et même de 400 km en cycle urbain. Mais l'autonomie annoncée ici reste une notion toute relative. Elle dépendra bien sûr de la configuration et de la charge utile. Vous ne roulerez pas de la même manière avec un fourgon 8 m³ qu'avec un eDaily équipé d'une nacelle.

POINTS FORTS

- 100 % électrique
- 190 chevaux
- 400 km d'autonomie
- à partir de 56 500 € HT

À PARTIR DE 56 500 € HT

Ces données maximales ne sont pas valables pour tous les Daily électriques. Ainsi, le eDaily en 3,5 t à empattement court ne peut recevoir qu'un seul pack de batterie. L'autonomie maximale n'est plus dans ce cas que de 120 km. Le eDaily 3,5 t à empattement moyen peut recevoir deux packs, soit 74 kWh, apportant au véhicule 235 km d'autonomie. Pour avoir le choix des trois packs, il faut opter pour le eDaily de 4,25 t de PTAC. Et c'est dans le cas du Daily électrique long avec trois packs que l'on atteint les 300 à 400 km d'autonomie mis en avant par le constructeur.

En France, il sera possible de conduire ce eDaily lourd avec un permis B, la législation permettant de déduire le poids des batteries mais imposant dans ce cas un bridage de la vitesse à 90 km/h. L'offre d'Iveco est intéressante. La modularité de la batterie *« permet aux clients de choisir le niveau d'autonomie qui convient le mieux à leur mission. Et la configuration peut évoluer tout au long de la vie du véhicule »*, expliquent les responsables de la marque.

Le eDaily est agréable à conduire. Déjà, il ne manque pas de puissance : il est doté d'un moteur de 140 kW, soit environ 190 chevaux, développant un couple de 400 Nm. Sa vitesse maximale est de 120 km/h. Autant dire qu'il est à l'aise dans la plupart des situations, en ville comme sur les voies rapides. Et si un besoin de puissance se fait sentir, pour dépasser par exemple, il est possible d'activer la fonction Hi-Power, dont il ne faudra pas abuser sous peine de voir les batteries se vider à vue d'œil… Ce nouvel utilitaire électrique est une réussite et sa force tient à la très grande diversité de son offre. Tout le monde pourra y trouver son compte. Mais à quel prix ? À partir de 56 500 € HT le fourgon avec une batterie. Et 16 000 € de plus pour avoir deux batteries. Pas d'autres détails n'ont été communiqués.

Richard Pizzol

Mobilité hydrogène : Hyvia et Hysetco s'unissent pour aller plus vite

Hyvia et Hysetco ont annoncé l'union de leurs forces pour accélérer le développement de la mobilité hydrogène pour les véhicules utilitaires légers.

Un Renault Master Van H2-Tech à la station de recharge Hysetco, porte de la Chapelle à Paris.

Hyvia est née du partenariat entre Renault et Plug Power pour le développement de véhicules fonctionnant à l'hydrogène. Elle propose un *« écosystème de solutions avec notamment une gamme de véhicules utilitaires H2 et de stations de recharge privées pour ses clients professionnels »*. Les véhicules sont fabriqués sur la base du Renault Master, version fourgon, châssis cabine ou minibus. De son côté, Hysetco est la société leader de la mobilité hydrogène légère en France. Elle développe et exploite des stations de recharge H2 publiques et offre des solutions intégrées pour faciliter l'accès des professionnels à la mobilité hydrogène. Les deux entreprises viennent d'annoncer qu'elles *« unissaient leur force pour accélérer la mobilité hydrogène »*. Cette coopération vise à l'étude d'une offre intégrée de véhicules utilitaires Hyvia qui sera proposée par Hysetco, comprenant le véhicule, les services associés et la fourniture d'hydrogène ou l'amélioration de l'expérience client des conducteurs de véhicules utilitaires Hyvia dans les stations de recharge H2 publiques du réseau Hysetco. Des services complémentaires seront présentés par Hysetco pour les conducteurs d'utilitaires Hyvia et Hyvia accompagnera le développement du réseau de station hydrogène publique d'Hysetco.

Pour David Holderbach, président d'Hyvia *« cette collaboration avec Hysetco nous permet d'aller encore plus loin pour accompagner nos clients professionnels, afin de leur proposer encore plus de solutions de recharge et de services »*.

R. P.

Renault Trucks : les camions électriques s'offrent un nouveau design

Un nouveau design spécifique pour les prochains Renault Trucks E-Tech, déjà disponibles à la commande.

Ce sont des camions totalement électriques et il faut que cela se voie ! Les nouveaux Renault Trucks E-Tech de gamme haute, c'est-à-dire les plus lourds, adoptent un design spécifique à leur motorisation électrique. Ces Renault Trucks E-Tech destinés à la distribution régionale reçoivent tout d'abord la signature graphique propre aux camions électriques de la marque : enjoliveurs et bande verticale bleus sur les côtés du véhicule et badge Renault Trucks E-Tech à l'avant. Pour accroître la sécurité, l'avant des véhicules a été avancé de 115 mm et des radars ont été placés sur les flancs. Le châssis est également équipé d'un marchepied escamotable qui permet de maximiser l'espace dédié aux batteries. Ces nouveaux camions sont disponibles en précommande auprès des filiales Renault Trucks. Les transporteurs qui souhaitent acquérir un véhicule électrique de la gamme lourde du constructeur peuvent d'ores et déjà réserver les premiers créneaux industriels. La production débutera à la fin 2023 à Bourg-en-Bresse (Ain).

FONDS DE COMMERCE

Idéalement situé à Vanves, fonds de commerce restaurant / pizzeria.
2 grandes salles (rdc + 1er étage)
50 couverts chacune + terrasse non couverte environ 30 couverts.
Grande cuisine avec extraction.
Inclus dans le loyer un appartement 3 pièces à rénover.
Proximité du parc des expositions de la Porte de Versailles.
Pas de personnel à reprendre.
Très fort potentiel, restaurant en angle de rue.
Climatisé.

Loyer extrêmement faible 2258€ TTC

Contact Jean-Roch Berger
Tél : 06 11 36 16 69

Vends fonds de bar brasserie restaurant préfecture de Lozère . 70 places assises intérieurs et de 110 places en terrasse. Beaucoup de potentiel et possibilité d'augmentation de chiffres d'affaires, actuellement ouvert 245 jours par an maximum. Pour avoir plus renseignements 1er contact par mail en m indiquant toutes vos coordonnées je vous recontacterais ensuite par mail ou par téléphone.
Aucun documents ne sera envoyer si les garanties ne sont pas sérieuses et sans échange avant.
Moyenne du CA les 3 dernières années 360KE EBE entre 85 et 110kE éligible à la ZRR
Possibilité gérance vente si personne sérieuse et avec des garanties sérieuses .
Soit vente du fond seulement et sinon possibilité achat des murs aussi.
Contact : irishpub.jmv@gmail.com
Tél : 0610792191

Local de restauration - La Cinémathèque française (bâtiment de Frank Gehry) PARIS 75012
Surface de 293m²
Possibilité d'exploitation d'une grande terrasse donnant sur le parc de Bercy
Loyer fixe : 1 000€HT et redevance variable sur proposition du candidat
Licence IV à la location

Pour consulter l'offre :

www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&AllCons&id=2204512&orgAcronyme=s2d

Vends murs et fonds situé dans centre-ville sur une place centrale dans uneville de Lozère de 5 000 habitants, aux portes de l'Aubrac, de la Margerideet des Cévennes, très belle affairetenue depuis 40 ans, Convient à un couple. Contact 06 33 51 75 09

OFFRES D'EMPLOIS

Recherche pour le marché extérieur de Levallois Pompidou du samedi : un boucher, charcutier, un volailler et autres produits alimentaires. Place gratuite et quittance à la quinzaine de 30€. Me contacter au 06 19 95 24 49

Recherche Fleuriste CAP ou BP - 39h/semaine
Oya Fleurs
112, rue Lecourbe - Paris 15
Tél. 06 64 16 49 81
ou paris15-lecourbe@oya-fleurs.com

Recherche Secrétaire de Direction H/F pour une société de courtage et d'immobilier basée à Paris Est.
Contact 06 60 11 02 46

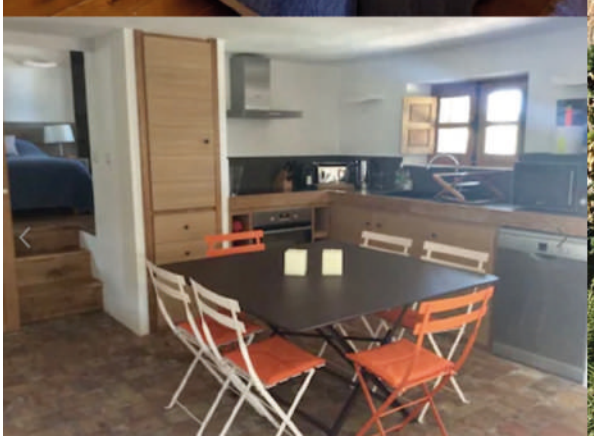
POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ **NAÏMA MAZURIER**
AU **01 42 36 56 74**
OU ENVOYEZ UN E-MAIL À :
n.mazurier@aucoeurdesvilles.fr

DEMANDE D'EMPLOI

Chef cuisinier expérimenté
Cherche extra tout l'année
Sur Paris et RP
Tél 06 09 16 35 49

A VENDRE !!!

MAISON CORSE DU SUD



A vendre en Corse du sud dans le charmant village de Sotta, une maison récente (2015) typique corse style bergerie de 110m^2.
Cuisine équipée, 3 chambres dont une suite parentale, 2 salles d'eau, piscine, terrain de pétanque le tout sur 1200m^2.
La bergerie se situe à 7 minutes de Porto Vecchio et 15minutes de l'aéroport de Figari

880 000€
Tél : 0680641520

VOLVO

FREINEZ POUR MIEUX AVANCER.

À PARTIR DE 390€/MOIS (1)

1er loyer de 5000€ - LLD 36 mois (1)

VOLVO XC40 | MICRO-HYBRIDE

SOUS CONDITIONS DE REPRISE (2) | ENTRETIEN ET GARANTIE INCLUS (3)

(1) Exemple de Location Longue Durée pour un XC40 ESSENTIAL B3 micro-hybride essence neuf pour 30 000 km, **1er loyer de 5 000 €** puis 35 loyers de **390 €**. (2) Offre valable dans le cadre de la reprise de votre véhicule par votre concessionnaire suivant l'évaluation proposée. (3) Prestations de Arval Service Lease Entretien-Maintenance et extension de garantie un an au-delà garantie constructeur incluses. Offre réservée aux particuliers dans le réseau participant, valable jusqu'au **31/03/2023,** sous réserve d'acceptation par Arval Service Lease, 352 256 424 RCS Paris. N° ORIAS : 07 022 411 (www.orias.fr). Détails sur www.volvocars.fr.
Modèle présenté : VOLVO XC40 B3 PLUS avec options, **1er loyer de 5 000 €** puis 35 loyers de **510 €**.

A
B
C
D 154g CO_2/km
E
F
G

Cycle mixte WLTP Volvo XC40 micro-hybride :
Consommation (L/100 km) : 6.5 - 7.3 – CO_2 rejeté (g/km) : 150-166.
Données en cours d'homologation.

VOLVOCARS.FR

RCS Evry 906201881

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

Bidaud

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