

REPORTAGE

Le Rhône,
terre d'artisanat

OUI CHEF!

Ollie Clark,
le chef des abats

NOUVEAUX MARCHÉS

Les banquets,
retour en grâce

RUNGIS

actualités

Depuis 1969

N° 808-809 – janvier-février 2025 – 1,50 €



DOSSIER

SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Sur le chemin
de la relance

AU CŒUR
DES VILLES

AFFINÉE PENDANT L'HIVER... DÉCOUVERTE AU PRINTEMPS !



À PARTIR DU 1^{ER} AVRIL 2025, RETROUVEZ-NOUS
DANS NOTRE NOUVELLE HALLE DES FROMAGERS.

SECTEUR DES PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES
MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS





16

Dossier Signes officiels de qualité et de l'origine : 2025, l'année du rebond ?



26

Oui, chef !
Ollie Clark



28

Reportage
Le Rhône: l'atout de l'artisanat



42

Nouveaux marchés
Restauration: le grand retour des banquets



44

Digital & innovations
La « foodtech » américaine à l'offensive



46

Focus
Transport: l'année de l'électrique sur le MIN de Rungis

au sommaire

L'édito	Dossier	Ensemble	Tendances du marché	Véhicules utilitaires	
<p>5 de Bruno Carlhian</p> <p>Sur le vif</p> <p>6 Actualités</p> <p>12 Instantanés</p> <p>14 Toulouse-Le Grand Marché</p>	<p>16 Signes officiels de qualité et de l'origine : 2025, l'année du rebond ?</p>	<p>22 Opérateur</p> <p>23 Producteur</p> <p>24 Acheteur</p> <p>26 Oui, chef ! Ollie Clark</p> <p>Reportage</p> <p>28 Le Rhône: l'atout de l'artisanat</p>	<p>36 Produits de saison</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le kumquat • Le langres • L'ormeau <p>40 Un produit en chiffres La banane</p> <p>41 Nouveautés</p>	<p>42 Nouveaux marchés Restauration: le grand retour des banquets</p> <p>44 Digital & innovations La « foodtech » américaine à l'offensive</p> <p>46 Focus Transport: l'année de l'électrique sur le MIN de Rungis</p>	<p>48 • Fiat E-Ducato Hydrogen: l'électrique pas comme les autres</p> <ul style="list-style-type: none"> • Iveco élargit son offre dans les utilitaires • BYD lance son fourgon électrique <p>Petites annonces</p> <p>50 Fonds de commerce Recherche d'emploi</p>

“

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.



www.mutuelle-medicis.com

2025 - Crédits photo : © SHUTTERSTOCK / Communication à caractère publicitaire

**RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT !**

 **médicis**
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis

AU CŒUR DES VILLES

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

RÉDACTION

Directeur de la publication
et de la rédaction :

Nelson Burton

Directrice adjointe des rédactions :

Pauline de Waele

Rédacteurs en chef adjoints :

Jérémy Denoyer, Alice Mariette

Rédacteurs en chef délégués :

Bruno Carlhian, Olivier Masbou

Secrétaire de rédaction :

Martine Favier

Création maquette :

Stanislas Chevara

Rédacteur graphiste :

Richard El Mestiri

Ont collaboré à ce numéro :

Clémentine Chabrol

Jean-Michel Déhais

Francis Duriez

Adélie Fabre-Forlini

Frédéric Leroi

Catherine Mandigon

Caroline Maréchal

Richard Pizzol

Photo de couverture :

© DR

Directrice de publicité :

Cathleen Tabart

Tél. : 33 (0)1 42 36 56 75

c.tabart@aucoeurdesvilles.fr

Cheffe de publicité :

Julietta Rey-Bethbeder

j.rey-bethbeder@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'Éditeur de Bruno Carlhian

Une nouvelle feuille de route pour Rungis

À l'occasion de la présentation de ses vœux, le président Stéphane Layani est revenu sur une année 2024 particulièrement fructueuse. Une année « *de tous les records* » a-t-il précisé, avec 12 Md€ de chiffre d'affaires généré par les opérateurs mais aussi une exposition positive du Marché de Rungis avec le passage de la flamme olympique le 21 juillet ou encore les célébrations des 20 ans du Carreau des producteurs.

Mais Stéphane Layani a surtout profité de l'occasion pour présenter les contours de la nouvelle feuille de route 2025-2035 de l'autorité du Marché. Une décennie au cours de laquelle 2 Md€ seront investis dans la modernisation du Marché, par exemple avec l'ouverture des pavillons F7 et F8 du secteur Gastronomie ou le lancement d'un « pavillon

de la souveraineté alimentaire » au bâtiment O1D. Dans les années qui viennent, le Marché poursuivra résolument sa transition environnementale avec notamment un objectif de baisse de 26 % des émissions en 2030, des projets d'optimisation de la logistique du dernier kilomètre, ou encore la création d'un label « Marché durable » d'ici à l'été. Celui-ci permettra aux opérateurs d'évaluer et d'améliorer leur démarche RSE, via un collectif des opérateurs engagés. « *Je sais pouvoir compter sur vous et votre enthousiasme pour conserver au Marché de Rungis son statut de trésor national et de premier Marché au monde* », a conclu Stéphane Layani. L'équipe de Rungis Actualités formule également ses meilleurs vœux à l'ensemble de ses lecteurs qui font briller la gastronomie française !

L'image du mois



Le 14 janvier 2025, Stéphane Layani, le président du Marché international de Rungis, présentait ses vœux aux acteurs économiques à l'espace Rungis Événement en présence de quelque 200 invités. L'occasion de revenir sur une année 2024 très riche et d'évoquer les projets de l'année en cours.

CONSOMMATION

Les ventes de vins tranquilles en baisse

Les ventes de vins tranquilles ont reculé en 2023. Elles ont représenté 8,4 Mhl pour un chiffre d'affaires de 4,5 Md€.

Les ventes totales sont en baisse de 4 % en volume par rapport à 2022 (- 9 % par rapport à la moyenne 2020-2022) et stables en valeur (- 1 % par rapport à la moyenne). Le prix moyen payé a été de 5,40 €/l, prix en hausse de 5 % par rapport à 2022 (+ 9 % par rapport à la moyenne 2020-2022). La baisse la plus importante concerne les vins tranquilles rouges. Les ventes ont représenté 3,5 Mhl et généré 2,1 Md€ de chiffre d'affaires, soit une baisse en volume de 6 % par rapport à 2022 (- 14 % par rapport à la moyenne 2020-2022) et de 1 % en valeur (- 6 % par rapport à la moyenne). Le prix moyen a augmenté de 5 % à 5,42 € le litre, ce qui explique l'atténuation de la baisse des ventes en valeur.

Tous les segments sont concernés par cette baisse. Ce sont les IGP de cépage et les vins sans indication géographique de l'Union européenne qui reculent le plus, respectivement de 10 % et de 7 %. Les ventes de blancs se sont élevées à 1,8 Mhl et 1,1 Md€ de chiffre d'affaires. Cela représente une légère baisse de 1 % en volume, et une hausse de 4 % en valeur, grâce à une augmentation de 5 % du prix moyen de vente qui s'est établi à 6,24 €/l. Les vins blancs avec IG sont en recul, les ventes ont été pénalisées par le recul des blancs AOP, souvent plus chers. Tous les autres types de vins blancs sont en croissance, à l'exception des vins de France et des vins étrangers. Les ventes de rosés ont représenté un volume de 3 Mhl pour un chiffre d'affaires de 1,3 Md€. Cela représente une baisse de 4 % en volume



et une légère hausse de 1 % en valeur. Le prix moyen de vente a augmenté de 5 % à 4,44 € le litre. « Les ventes de vins rosés ont donc quitté le chemin de la croissance en 2023, commente FranceAgriMer*. C'est l'ensemble des segments qui reculent après une année 2022 plutôt faste, notamment sur la période estivale ».

En huit ans, les ventes de vins rouges ont diminué de 36 % en volume. Sur la période 2016-2023, les ventes de rosés reculent de 14 % et les blancs de 6 %. Globalement, les ventes de vins AOP (3,7 Mhl pour un chiffre d'affaires de 2,9 Md€) sont en recul de 6 % en volume et de 1 % en valeur. Par rapport à la moyenne triennale 2020-2022, le recul s'élève à 11 % en volume et 3 % en valeur.

Le prix moyen s'établit à 7,88 €/litre en hausse de 5 %. Par couleur, les ventes de vins AOP reculent en volume de 4,6 % pour les rouges, de 4,5 % pour les blancs et de 8,6 % pour les rosés. « Toutes couleurs confondues et pour toutes les appellations, on constate le même phénomène : un recul des volumes, mais une augmentation du prix moyen, précise FAM. Face à la hausse des prix, les consommateurs ont diminué leurs achats ou tout simplement renoncé

à acheter du vin qui est un produit plaisir et non de première nécessité. » Les ventes de vins IGP se sont élevées à 2,8 Mhl, en retrait de 3 % par rapport à 2022 (et de 8 % par rapport à la moyenne 2020-2022). Elles ont généré un chiffre d'affaires de 1,1 Md€ (+ 3 % par rapport à 2022 et + 3 % par rapport à la moyenne triennale) au prix moyen de 4,04 €/litre. Les ventes d'IGP standard (sans mention de cépage) sont stables en 2023 à 1,2 Mhl pour une valeur de 507 M€.

Le marché des vins sans indication géographique (VSIG) est globalement en recul. Ainsi, les vins de France sans IG sont en recul en 2022 et en 2023 où les ventes ont été de 418 000 hl pour une valeur de 138 M€. Ce sont les blancs qui connaissent le plus fort recul (- 4,8 %), puis les rouges (- 3,9 %) et enfin les rosés (1,8 %). Les vins sans IG de l'Union européenne sont également en recul de 4 % en volume : 661 000 hl pour une valeur de 156 M€. Les rouges sont en forte chute (- 9 %), les rosés reculent légèrement (- 3,6 %) quand les blancs connaissent une petite hausse (1,5 %).

En repli depuis 2017, les ventes de vins étrangers (hors VSIG) ont continué de reculer et ont atteint un volume de 78 000 hl (- 7 % par rapport à 2022) pour un chiffre d'affaires de 43 M€. Toutes les principales origines sont en recul. Les plus fortes baisses concernent l'Espagne (- 22,2 %), l'Allemagne (- 22 %), le Maghreb (- 13,6 %) et la Californie (- 9,1 %). Seule l'origine argentine connaît une hausse, très légère (+ 1,9 %).

Olivier Masbou

* « Ventes et achats de vins tranquilles – Bilan 2023 », par FranceAgriMer

EN CHIFFRES

« Face à la hausse des prix, les consommateurs ont diminué leurs achats ou tout simplement renoncé à acheter du vin qui est un produit plaisir et non de première nécessité. »

8,4 Mhl
de vins tranquilles
commercialisés

4,5 Md€
de
chiffre d'affaires

-4 %
de ventes en volume

SALON

Une Limousine à l'honneur au prochain SIA



Elle s'appelle Oupette et elle habite à Dienné, dans la Vienne. Oupette est une vache de race Limousine et sera l'égérie du prochain Salon international de l'agriculture (SIA). « Toujours bien coiffée, Oupette illustre brillamment la race Limousine : une robe froment vif, des muqueuses éclairées, et des qualités maternelles affirmées », précise le communiqué officiel du SIA.

Âgée de 6 ans, elle est, depuis la fin de l'année dernière, la mère d'un 4^e veau, qui fera aussi le déplacement au Salon international de l'agriculture 2025. Elle sera également accompagnée d'Alexandre Humeau, éleveur

d'Oupette. « Je suis très fier qu'Oupette soit l'égérie du SIA 2025. En tant qu'éleveur, c'est un immense honneur et l'aboutissement de tout un travail. J'ai hâte de venir partager mon amour pour la race Limousine, et de transmettre les valeurs du monde agricole aux visiteurs du Salon. Élever des animaux, c'est une vocation. Mais c'est aussi un métier très exigeant. C'est le message que j'ai envie de faire passer au public, comme je le fais au quotidien avec mes enfants ! », a-t-il déclaré.

Le 61^e Salon international de l'agriculture se tiendra du 22 février au 2 mars 2025, à Paris Expo Porte de Versailles.

MOUVEMENT

Pierre Bosche,
nouveau président de
la confédération des
Commerçants de France

Pierre Bosche a été élu à la présidence de la confédération des Commerçants de France (CDF). Il succède à Francis Palombi, décédé à l'automne. Pierre Bosche inaugure son mandat avec « des orientations ambitieuses et structurantes pour répondre aux défis du commerce indépendant », précise la Confédération. Le nouveau président est antiquaire, précédemment vice-président « Non Alimentaire » de la CDF et vice-président du Syndicat national du commerce de l'antiquité, de l'occasion et des galeries d'art (SNCAO-GA). « Je suis honoré de succéder à Francis Palombi, qui a consacré une décennie à porter haut la voix des commerçants indépendants et à faire de la CDF un acteur incontournable. Sa vision et son dévouement ont tracé une voie que je m'efforcerai de poursuivre, tout en apportant une dynamique nouvelle. Mon élection marque le début d'une ère où la collégialité, l'innovation et l'action concrète seront au cœur de notre engagement. Ensemble, nous construirons un avenir ambitieux pour le commerce indépendant, ancré dans nos territoires et prêt à relever les défis de demain », a déclaré Pierre Bosche après son élection.

RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES

L'édition 2025 de Medfel
s'annonce fructueuse

Medfel, le rendez-vous d'affaires en France de la filière fruits et légumes, prépare son édition 2025. Le programme des conférences est bouclé. Un débat sera organisé sur le thème « Les fruits et légumes sont-ils chers ? ». Les autres conférences porteront sur « Transformation : développer l'origine France sur les fruits et légumes transformés » ; « Fruits et légumes : la publicité soutient-elle la consommation ? » ; « Filière bio : quel est l'impact des nouveaux concepts de distribution ? » ; « Jungle des labels : obligation ou vraie valorisation ? ». Sans oublier les traditionnelles prévisions de productions d'abricots, de melons et de prunes. Medfel renouvelle ses ateliers sur l'emploi et la formation. MedEmploy bénéficiera d'un partenariat avec France Travail et proposera un focus sur 2 métiers en tension : « Chef de culture et Acheteur : état des lieux et opportunités ». Au début de janvier, les organisateurs annonçaient une commercialisation en hausse de 10 %. Medfel confirme ainsi ses objectifs : accueillir 250 exposants et 5 000 visiteurs. La 15^e édition de Medfel se tiendra les 23 et 24 avril au Parc des expositions de Perpignan.

LÉGISLATION

De nouvelles règles de commercialisation
pour les fruits et légumes

De nouvelles normes de commercialisation des fruits et légumes frais sont entrées en vigueur au 1^{er} janvier 2025. La normalisation des fruits et légumes est obligatoire aussi bien pour les produits vendus sur le marché intérieur que pour les échanges extérieurs. Ces nouvelles normes sont définies par le règlement (UE) 2023/2429 qui remplace l'ancien règlement européen (UE) n° 543/2011 (annexe 1) abrogé. Le texte propose de nouvelles normes spécifiques et la norme générale. Les spécifiques sont désormais au nombre de 11, et concernent 10 produits ou familles de produits : pommes, poires, pêches (et nectarines), fraises, kiwis, raisin de table, agrumes poivrés doux, salades (laitues, chicorées frisées et scaroles), et tomates. S'y ajoutent les bananes fruits (hors plantains). À noter que la nouvelle directive agrumes inclut désormais les pomelos, pamplemousses et limes. La norme générale de commercialisation définit la notion de qualité saine, loyale et marchande, en précisant des exigences minimales de qualité et les exigences minimales en matière de maturité. Tous les fruits et légumes qui ne bénéficient pas d'une norme spécifique sont soumis à cette norme générale.

Christel Teyssède réélue à la présidence d'Aprifel

Christel Teyssède, présidente de Saveurs Commerce, la Fédération nationale des commerces alimentaires spécialisés de proximité, a été renouvelée dans ses fonctions de présidente d'Aprifel, l'Agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes. Depuis sa première élection en 2014, Christel Teyssède a contribué au développement des projets de l'association, qu'il s'agisse des campagnes de sensibilisation, de la reconnaissance d'intérêt général, ou des initiatives de partenariat avec des acteurs publics et privés du secteur.

Aprifel joue ainsi un rôle central en faveur de la santé publique, en mettant l'accent sur la diversité des produits, la qualité et la promotion des bienfaits des fruits et légumes dans l'alimentation quotidienne. « *Je suis honorée de poursuivre ma mission à la présidence d'Aprifel, au service d'une cause qui me tient à cœur : améliorer la santé des populations par une alimentation saine et variée* », a affirmé Christel Teyssède. « *Je tiens à remercier l'ensemble des membres d'Aprifel pour leur confiance renouvelée, et je suis impatiente de continuer à œuvrer*



avec eux pour des actions concrètes qui auront un impact durable sur la santé de tous », a déclaré la présidente après son élection. À l'occasion de l'assemblée générale, qui s'est tenue le 3 décembre, le bureau de l'association a également été renouvelé. Aux côtés de Christel Teyssède, ce bureau est composé d'Alain Kritchmar, vice-président ; d'André Bouchut, secrétaire ; et de Georges Daniel, trésorier. Le même jour, Christel Teyssède a été élevée au grade de commandeur de l'Ordre national du mérite agricole.

Martin Gutton nommé directeur général de FranceAgriMer

Martin Gutton a été nommé, le 8 janvier, directeur général de FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer.

Il succède à Christine Avelin, directrice générale depuis sept ans, appelée à d'autres fonctions. Ancien directeur général de l'Agence de l'eau Loire-Bretagne, Martin Gutton était, depuis le 1^{er} août 2024, délégué interministériel en charge de la gestion de l'eau en agriculture auprès des ministres de l'Agriculture et de l'Environnement. Annie Genevard, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, a salué l'engagement du nouveau directeur au service des politiques publiques agricoles pour répondre aux enjeux essentiels de l'eau en agriculture.

Le CTIFL change de président et de directeur

Le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) a élu, à la fin de novembre, pour la première fois un grossiste à sa présidence. Il s'agit de Jean-Hugues Belland. Il succède à Jacques Rouchaussé, maraîcher, qui ne se représentait pas après près de dix années de mandats. Jean-Hugues



Françoise Roch, vice-présidente et Jean-Hugues Belland, président du CTIFL.

Belland dirige une entreprise de commerce de gros en fruits et légumes située à Bordeaux avec des succursales à Toulouse, Agen, Rouen et Rungis. Il est également président des opérateurs du MIN de Bordeaux et membre du comité de direction de l'Union nationale du commerce de gros en fruits et légumes (UNCGFL).

Françoise Roch, arboricultrice et présidente de la Fédération nationale des producteurs de fruits (FNPF) est la nouvelle vice-présidente. « *Nous sommes des créateurs de solutions techniques avant tout ! Ne l'oublions pas. C'est notre ADN : améliorer les performances, la compétitivité des acteurs de la filière, construire, bâtir, grandir et contribuer ainsi au développement de la consommation des fruits et légumes* », a déclaré Jean-Hugues Belland après son élection.

Par ailleurs, le CTIFL a nommé une nouvelle directrice, Delphine Tailliez. Elle était jusqu'à



présent directrice d'Aprifel, l'Agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes. À l'issue de sa nomination, Delphine Tailliez a précisé que son « *engagement sera de promouvoir la collaboration interdisciplinaire avec les professionnels et les scientifiques, l'innovation au service du plus grand nombre, et un cadre propice à l'épanouissement des équipes pour maximiser l'impact de tous les travaux* ».

EN BREF

Pandobac, spécialiste des bacs réutilisables pour l'industrie agroalimentaire incubée à Rungis&Co, développe son partenariat avec le laboratoire de filetage de Reynaud. Ce client historique de la start-up livre désormais en bacs ses poissons entiers, mais aussi les commandes de daurades et de bars travaillés à façon, permettant au grossiste de remplacer 300 caisses en polystyrène par semaine. Pandobac compte désormais comme clients Soprolux, Cantrel ou encore Dynamis.



Après neuf années d'aventure, ses dirigeants ont annoncé la fermeture d'**epicery** le 31 décembre 2024. « Cette décision résulte de défis économiques et financiers que nous affrontons depuis plusieurs mois, et que, malgré tous nos efforts, nous n'avons pas pu surmonter », indique l'entreprise de livraison à domicile des artisans alimentaires et restaurateurs. Le site et l'application ne sont plus accessibles depuis le 10 janvier.

Christelle L'Higuinen a rejoint Unigros, qui fédère des syndicats de grossistes du Marché de Rungis, en tant que secrétaire générale. Experte en matière de RSE et de promotion, elle était précédemment directrice de projet de la Saff-Maison Bruel-FromàRhin.



NOUVEAU CONTRAT LOGISTIQUE

Stef signe à nouveau avec les armées

Partenaire de l'Économat des armées (EdA) depuis près de 20 ans, le groupe Stef a remporté l'appel d'offres du nouveau marché regroupant les prestations logistiques des vivres en métropole et les opérations internationales pour une durée de neuf ans.

La coopération entre Stef et l'EdA, opérée par le GIE Stef/Geodis et qui a débuté en septembre dernier, « porte sur les opérations d'approvisionnement, d'entreposage et de gestion des stocks, de préparation et d'expédition de commandes sur l'ensemble du territoire », indique le leader français du transport de produits frais, particulièrement bien implanté sur le MIN de Rungis. « Cette nouvelle coopération entre le monde civil et l'Armée s'inscrit dans le cadre du programme de transformation de l'EdA lancé en 2018 », précise la Stef. Le nouveau modèle de *supply chain* ciblé s'appuie sur une chaîne logistique intégrée de bout en bout.

L'offre de prestations logistiques du GIE Stef/Geodis pour la métropole comprend l'approvisionnement, la logistique et le transport. En



© OBO Clandoel

Stanislas Lemor, P-DG du groupe Stef; Jean-Louis Thiériot, ex-ministre délégué; commissaire général Philippe Pourqué, directeur général de l'Économat des armées.

revanche, l'offre pour l'international est gérée par la Stef. L'approvisionnement et le transport sont opérés directement par l'EdA. Le dispositif immobilier commun est composé de deux sites Stef implantés en Île-de-France. Les gammes de produits traitées se composent de denrées alimentaires en tri-température (frais, surgelés, tempéré/sec) ainsi que de fournitures et matériels d'exploitation – tels que les produits d'entretien des locaux, hygiène...

BAROMÈTRE DE L'ANIA

L'agroalimentaire dans le rouge

Alors que les négociations commerciales entre industriels et distributeurs battent leur plein, l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) alerte sur la situation économique précaire des 20 000 entreprises (dont 98 % sont des TPE-PME) qui composent la première industrie de France. Dans un communiqué publié en décembre consacré aux résultats de son baromètre économique 2024, l'ANIA relève que près des deux tiers des entreprises (64 %) du secteur ont subi, en 2024, des hausses de coûts de revient (masse salariale, transports, matières premières, énergies...). Certains cours mondiaux de matière première ont également explosé comme celui du café (+85 %), du cacao (+83 %) ou le beurre (+60 %). Les marges des entreprises de l'alimentaire en ont subi les conséquences. Près de la moitié d'entre elles (46 %) a vu leur rentabilité baisser en 2024.

Le président de l'ANIA, Jean-François Loiseau, a appelé à mettre fin d'urgence « à la guerre des prix à laquelle se livrent inlassablement les distributeurs entre eux ». « Il est impératif d'accepter de payer l'alimentation à son juste prix si nous voulons que la filière alimentaire d'excellence que nous formons encore avec les agriculteurs et nos clients ait un avenir dans notre pays », estime Jean-François Loiseau.



Jean-François Loiseau, président de l'ANIA.

7^E ÉDITION DU « CHAMPIONNAT D'EUROPE » À RUNGIS

Les produits tripiers ont fait le show

La 7^e édition du « Championnat d'Europe » des produits tripiers, organisée le 26 novembre 2024 par la Confédération nationale des tripiers de France, a rencontré un franc succès. La compétition, qui s'est déroulée à Chaud Devant ! le restaurant d'application du groupe Louvre Hôtels, a opposé une vingtaine de finalistes venus de sept pays, pour la plupart chefs, mais aussi quelques apprentis et même un amateur ! Le concours était encadré par un jury technique contrôlant le déroulement des épreuves en cuisine et par un autre constitué de chefs et de critiques gastronomiques pour noter la qualité des plats et leur exécution. Le jury, présidé par le chef MOF lyonnais Joseph Viola, propriétaire de quatre bouchons à Lyon, était parrainé par Nicolas Sale, le triple étoilé du Ritz, qui vient d'ouvrir à Rungis sa cantine gastronomique À La Source.

L'épreuve n'imposait pas de pièce particulière mais les candidats devaient respecter le thème « l'automne », ce qui vaudra aux préparations d'être agrémentées d'une cascade de champignons, butternut et autres marrons. À la



© Didier Venom

suite de la dégustation de deux dizaines de plats à base de langue, cervelle, tripes, pieds ou ris de veau, c'est finalement le dernier, un très original pastrami de langue de veau et son relish (des légumes piquants), qui a remporté les faveurs des jurés. L'assiette a été réalisée par... un chef anglais, Ollie Clarke, œuvrant dans le restaurant parisien Que du Bon (rue du Plateau, 19^e). Il devance Richard Rocle, chef de l'Auberge de Montfleury (Ardèche) et Vincent Lemaire, du restaurant Il Mercato de Rungis, le local de l'étape. Mais les autres candidats, français, irlandais, suisse, italien et même azéri, n'ont pas démerité.

ACADÉMIE DE LA VIANDE

Le film *La Passion de Dodin Bouffant* récompensée



L'Académie de la viande a décerné le 11 décembre dernier son Grand Prix 2024 à *La Passion de Dodin Bouffant*, film franco-belge sorti en 2023. L'Académie de la viande, qui œuvre à l'étude et à la mise en valeur des acquis de la connaissance en matière de qualité des viandes et des produits carnés, a tenu à récompenser une œuvre « illustrant la beauté et la sensualité de la grande cuisine française ». « La

viande y est sublimée et apparaît comme un élément central de notre culture culinaire et, plus largement, de notre patrimoine », a commenté Bernard Greffeuille, le président de l'Académie de la viande en présence du réalisateur Tran Anh Hung et du producteur Olivier Delbosc. Le prix scientifique 2024 a été attribué à Nicole Darmon, directrice de recherche à l'Inrae, pour son article sur « la contribution des protéines animales aux apports totaux recommandés en protéines » et le prix de la vulgarisation à Juan Pascual, pour son ouvrage *Pourquoi être omnivore ? – Pour votre santé et celle de la planète*, aux éditions Edra. En amont de la remise des prix, Véronique Langlais, vice-présidente de l'Académie a nommé Michel Beaubois, grande figure de la filière chevaline, comme « membre émérite » de l'Académie.

EN BREF



© Tristan Olphe-Gaillard

Le jury de la Coupe du meilleur pot, issu de l'Académie Rabelais, a divulgué le lauréat de sa récompense annuelle. Il s'agit de Nicolas Gounse et de Romain Gastel, qui ont repris en 2022 le **Guersant**, dans le 17^e arrondissement de Paris, entre les portes Maillot et Champerret. La remise de la Coupe aura lieu au printemps 2025.

Grâce à un financement de l'Opcommerce, la branche des métiers du commerce alimentaire spécialisé réunis sous la marque ombrelle « **Des métiers à savourer** », a mis en place une campagne de communication à l'adresse des jeunes en orientation. Elle met en avant les métiers de crémier fromager, primeur, caviste et épicier spécialisé et est diffusée principalement sur les réseaux sociaux.



Membres de la Rungis Académie, les **Compagnons du devoir** Île-de-France organisent des journées portes ouvertes de leurs différentes maisons les 25 et 26 janvier et le 22 mars 2025. Les Compagnons forment de jeunes professionnels dans quatre domaines clés, parmi lesquels ceux du goût : boulangerie, pâtisserie, charcuterie, fromagerie et travail de la vigne et du vin.

EN BREF

STEF a pris le contrôle de TDL Fresh Logistics, 100 % spécialisé dans le transport et la logistique de produits alimentaires frais et surgelés en Belgique. Créé en 1980, TDL Fresh Logistics emploie 400 collaborateurs et compte trois sites (Lummen et Willebroek en Flandre et Tournai en Wallonie) ainsi qu'un parc de 350 véhicules.



Président sortant de La Coopération agricole, **Dominique Chargé**, 61 ans, a été reconduit à son poste, le 19 décembre, à l'issue d'une assemblée générale à Paris. C'est un troisième mandat de trois ans qui s'ouvre pour cet éleveur de vaches laitières et de volailles et producteur de céréales en Loire-Atlantique.

2025 a été déclarée par l'ONU Année internationale des **coopératives**. Le lancement officiel de l'événement a eu lieu le 21 novembre à Paris, en présence des représentants et représentantes des différentes familles coopératives réunies au sein de Coop Fr.

PRODUITS BIOLOGIQUES

Pronadis dans le giron d'Organic Alliance

Placé en redressement judiciaire à l'automne dernier, le spécialiste girondin des produits frais Pronadis a été absorbé par le groupe Organic Alliance, qui rassemble les activités des grossistes Pronatura (notamment implanté sur le Marché de Rungis) et Vitafruits, tous les deux experts du bio. Le tribunal de commerce de Bordeaux a autorisé cette reprise par jugement du 26 novembre 2024. L'Autorité de la concurrence française a, à son tour, avalisé l'opération le 5 décembre dernier après avoir accordé une dérogation à l'effet suspensif du contrôle des concentrations le 15 octobre dernier, précise le cabinet BBLM Avocats, qui a accompagné l'opération.

Désormais, les clients de Pronadis sont invités à se tourner vers Pronatura pour leurs commandes de fruits et légumes frais et secs et de Vitafruits pour leurs commandes de produits frais, ultra-frais et ambiants. L'acquisition permettra au groupe Organic Alliance (200 M€ de chiffre d'affaires), à travers notamment ses filiales Vitafruits et Pronatura,



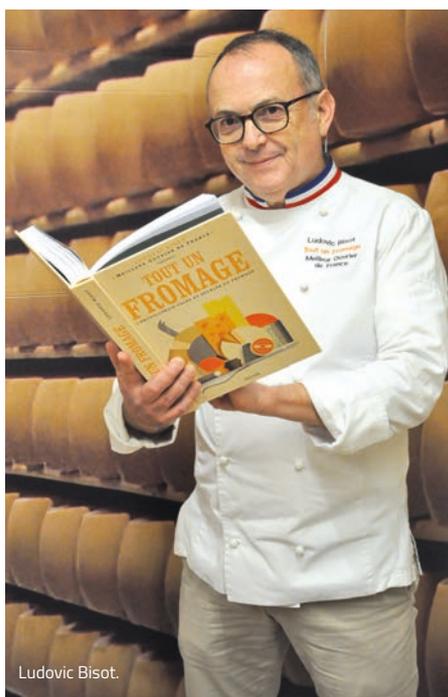
de développer son activité de commerce de gros de fruits et légumes biologiques et d'étendre sa gamme sur les produits frais et secs issus de l'agriculture biologique.

« TOUT UN FROMAGE »

Une encyclopédie décalée des fromages

Fromager d'excellence et Meilleur Ouvrier de France 2015, Ludovic Bisot vient de publier *Tout Un Fromage, l'encyclopédie calée et décalée du fromage*, aux éditions Hachette.

Dans ce riche ouvrage de plus de 300 pages, l'auteur invite le lecteur à plonger dans le monde savoureux et fascinant des fromages, à la découverte de leurs variétés, depuis la production du lait à leur fabrication et leur dégustation, de la subtilité de leurs arômes au savoir et à la passion des producteurs français... mais aussi d'Europe, de Turquie, d'Europe de l'Est, de Russie, du Proche et Moyen-Orient, des Amériques, d'Afrique et d'Asie. À cela, l'auteur y ajoute un étonnant et large parcours thématique consacré au lait et aux produits laitiers, au fromage dans la gastronomie et à ses accompagnements (vins, bières, alcools...), sans oublier ses nombreux « camembours » et sa « fromagination » dont il est grand adepte (arts, sports, jeux, organismes fromagers...).



Ludovic Bisot.

Originaire de l'Yonne (89), Ludovic Bisot (58 ans) est diplômé de l'EM Lyon. Après une carrière commerciale dans un grand groupe international, puis dans le conseil en stratégie d'entreprise, il succombe à 42 ans à l'appel du fromage. À la suite d'une brève formation et fort de la rencontre de nombreux producteurs, il acquiert en 2010 une petite crèmerie à Rambouillet (Yvelines) baptisée Tout un fromage.

En quête de défis, il prépare et obtient en 2015 le titre de MOF fromager et s'investit dans la formation d'apprentis, les écoles hôtelières, la promotion et la défense des fromages authentiques... « J'ai souhaité écrire cette encyclopédie pour transmettre ma passion à ma façon, raconte l'auteur. Depuis que je suis MOF, je suis très investi dans la transmission en donnant des cours, en prêchant la cause du bon fromage. J'ai regroupé toutes les connaissances que j'enseigne dans cet ouvrage. »

Francis Duriez



© CFBCT

18

NOVEMBRE

Rassemblés à Paris les 17 et 18 novembre derniers pour célébrer les 130 ans de la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT), les artisans bouchers ont témoigné pendant deux jours du dynamisme d'une profession naguère promise au déclin. Devant plus de 400 professionnels venus de toute la France, Jean-François Guihard, président de la CFBCT depuis 2017 (et d'Interbev depuis 2021) a insisté sur le rajeunissement de la profession et sur sa féminisation. Plusieurs représentantes en ont témoigné, comme Stéphanie Hein, première femme à décrocher le titre de Meilleur Ouvrier de France ou encore l'Alsacienne Jacqueline Riedinger-Balzer, qui préside la Confédération internationale de la boucherie-charcuterie. En préambule aux Assises, une dizaine de femmes bouchères ont témoigné de leur profession au féminin et ont présenté des étals confectionnés par leurs soins.



© Tristan Olyphe - Galliard

18

NOVEMBRE

L'établissement du jeune restaurateur aveyronnais Laurent Nègre, qui avait remporté au printemps dernier la très convoitée Coupe du meilleur pot de l'Académie Rabelais, a été désigné Bistrot de l'année par le critique gastronomique Gilles Pudlowski et son guide Pudlo pour La Grille Montorgueil (Paris 3^e). Les lauréats de l'édition 2025 se sont rassemblés pour un déjeuner convivial en présence, notamment, de Stéphane Layani, avant une remise des prix en grande pompe le soir au Café du Commerce (Paris 15^e). Les autres gagnants distingués sont: Victoria Boller (Cheffe de l'année, Aux Lyonnais), Nicolas Gounse et Romain Gastel (Jeunes bistrotiers, Le Guersant), Romain et Robert Vidal (Le Sully), Anne-Cécile Faye (Au Sancerre Rive Gauche), les bistrots Le Chantefable et Quedubon, primé Bistrot canaille de l'année.



© Semmaris

05

DÉCEMBRE

Le Président du Marché international de Rungis Stéphane Layani a présenté aux grossistes du Marché la nouvelle feuille de route de la Semmaris. Elle sera soutenue « par un investissement colossal de 2 Md€ sur dix ans », a-t-il précisé, avec en particulier la restructuration de 17 000 m² du secteur des Produits laitiers et avicoles et la création de nouveaux pavillons sur le secteur de la Gastronomie qui s'achèveront cette année. De nouveaux espaces seront également créés sur les secteurs de la Marée et des Fruits et légumes pour en optimiser le fonctionnement. Côté logistique, de nouveaux entrepôts dédiés sont prévus tandis que la circulation sur le Marché sera améliorée. Enfin, pour préserver le marché physique, de nouveaux services aux acheteurs seront proposés grâce à la donnée.



© Véronique Langlais

03

DÉCEMBRE

Une assemblée générale extraordinaire de la Commanderie des ambassadeurs gastronomiques de Rungis s'est déroulée au dernier étage de la tour administrative. La réunion a notamment permis d'avaliser la création du Rungis Business Club, un club d'entreprises destiné à renforcer la notoriété du Marché de Rungis, à promouvoir son activité économique et à l'inscrire dans les enjeux d'avenir. Son rôle sera notamment de participer à des événements réguliers et exceptionnels; de contribuer à de la mise en réseau et de proposer divers services qui seront source d'inspiration, de partenariats, d'opportunités, de financements, de salons, de services. La Commanderie évolue et se dote ainsi de nouvelles ambitions.



© Semmaris

05

DÉCEMBRE

Quelle soirée de prestige au Quai d'Orsay pour les bistrots et cafés de France! Dans le cadre du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, l'association Bistrots et Cafés de France, présidée par Alain Fontaine, s'est vue décerner le Grand Prix du rayonnement gastronomique en présence de Brigitte Macron. Alain Fontaine et son association, qui viennent d'obtenir l'inscription des bistrots et cafés au patrimoine immatériel français, ont reçu le prix des mains de la princesse Yasmine Murat, présidente du Rayonnement français, et de Stéphane Layani, le Président du Marché international de Rungis. Depuis plus de 20 ans, Alain Fontaine dirige avec son épouse Ewa Le Mesturet, où il défend une restauration accessible, durable et inclusive.



© Semmaris

10

DÉCEMBRE

À l'occasion de la traditionnelle visite de presse du Marché de Rungis, prélude aux fêtes de fin d'année, le Marché de Rungis a mis en compétition huit grands cuisiniers pour un premier Trophée des chefs. Lors de ce concours, des binômes de chefs ont présenté leurs recettes de Noël, subliment chacune un produit, mettant en avant des produits « anti-inflation ». Côté Rungis, Arnaud Goueytes (L'Aloyau), Chokri Amdouni (Chez Antoine Rungis) et Romain Marzet (À la Source Paris Rungis) ont participé aux côtés des chefs Victoria Boller (Aux Lyonnais), Mallory Gabsi (Mallory Gabsi), Alan Geaam (Qasti Bistrot/Alan Geaam) ou encore Ghislaine Arabian (Les Petites Sorcières). Arnaud Goueytes et Mallory Gabsi-Amdouni Chokri ont remporté ce premier trophée.



© Manger du sens

10

DÉCEMBRE

Le Marché de Rungis a accueilli la seconde édition des Lauriers de la transition alimentaire, visant à repérer, décrire et sélectionner les initiatives à impact positif en matière alimentaire. Parmi les 118 projets candidats, une douzaine ont été distingués par l'association Manger du sens et le Marché de Rungis. Le laurier catégorie Pratiques agricoles est revenu aux Nouvelles Fermes (Thomas Boisserie et Laura Gaury), celui des Solutions Logistiques à Agriflux, celui de l'Inclusion sociale à Ramdam social et celui de l'Alimentation durable à BioAlva. Des prix spéciaux ont été remis par les partenaires de l'opération. Le prix Légumineuses a été remis à Romuald-C'Mon Pote Agri, le prix Consommation à domicile à Vanessa Riou pour L'Inter-G, le prix spécial IAA à Fungu'it, le prix Éducation et Information à Ethic Ocean, le prix Solutions technologiques à Food Pilot, le prix CHD à Necens, celui de la meilleure communauté à Agrocohérence. Enfin, le prix spécial coup de cœur du jury a été décerné à NoWW, la consigne c'est maintenant.

© Semmaris



18

DÉCEMBRE

L'équipe de RMC BFM est revenue sur le Marché de Rungis pour y présenter une émission spéciale dès 4h du matin sur le secteur Fruits et légumes. Dans un studio improvisé, l'équipe de journalistes a reçu les acteurs rungissois des repas de fêtes de fin d'année dans le cadre de la prématinale de Charles Magnien, délocalisée pour l'occasion. Les grossistes du Marché ont pu assurer les auditeurs que la fin d'année se préparait sous les meilleurs auspices, notamment avec le grand retour des volailles festives et du foie gras et avec, dans certaines catégories, des prix en baisse!



PERSPECTIVES 2025

Développement, innovation, événementiel : les grands projets

Le 12 décembre 2024, la traditionnelle conférence de presse annuelle du MIN de Toulouse s'est tenue en présence de Dominique Batani, son président. L'occasion de revenir sur les événements marquants de 2024 et de présenter les perspectives et projets du MIN de Toulouse en 2025.

L'année 2024 a conforté le dynamisme et le rôle majeur du MIN de Toulouse comme acteur clé de développement économique du territoire, avec un chiffre d'affaires de 481 M€, 223 entreprises et 237 producteurs implantés sur le marché, et 4372 acheteurs. Parmi les temps forts, le MIN de Toulouse a fêté ses 60 ans les 8 et 9 juin, à l'occasion d'un événement ouvert au grand public, La Food Foraine, week-end festif au cours duquel près de 6000 visiteurs ont pu découvrir le Marché et son univers, à travers notamment des ateliers culinaires, des visites d'entreprises, un marché de produits, une exposition et une ferme pédagogique. De plus, l'événement a accueilli le banquet géant du Canon français le dimanche midi, où près de 2000 convives ont participé au repas sur le Carreau des producteurs.

L'année 2024 a également été marquée par l'ouverture en avril du FoodLab du Marché, nouveau tiers-lieu dédié à l'alimentaire et tourné vers l'innovation, l'insertion, la formation, la production et l'événementiel, situé au sein de l'école Cuisine Mode d'Emploi(s). En matière de développement, six nouvelles entreprises se sont installées sur le MIN de Toulouse : EdenAuto-Renault Pro + (concessionnaire) ; Evidence (centrale de lavage pour contenants alimentaires) ; Foodex (restauration) ; Les Aulx



© Clémentine Cabrol

De g. à dr. Sonia Dumora Jouanolou, responsable marketing du MIN de Toulouse, Dominique Batani, président du MIN de Toulouse, Anaëlle Marie, en charge des relations presse et de l'événementiel du MIN de Toulouse.

du Sud-Ouest (producteur d'ail) ; Maison Chazal (distributeur de produits frais) et Transgourmet (grossiste alimentaire pour les professionnels).

En 2025, le MIN de Toulouse poursuivra ses perspectives de développement et sa feuille de route sur de nombreux sujets. Dès le mois de janvier, deux entreprises s'installent au MIN : la Société coopérative artisanale de poissonniers professionnels (SCAPP) déménage dans le Pavillon Sud-Ouest, sur un espace de 362 m² avec l'implantation d'un showroom pour valoriser les produits et les métiers de ce secteur. Le nouveau comité régional Interfel en Occitanie rejoint, quant à lui, le bâtiment

administratif. Poursuivant la diversification de ses activités engagée ces dernières années, le MIN de Toulouse prévoit également l'installation pour la fin de 2025 de Petibio, la cuisine centrale pour la restauration bio en crèche, sur une surface de 1 116 m².

Le MIN de Toulouse va également renforcer son positionnement d'acteur majeur de l'écosystème de l'alimentaire du territoire, et plus localement au cœur de son quartier, en s'inscrivant dans le projet de Campus alimentaire porté par Toulouse métropole. En matière d'innovation, le concours Les Pépites de la Food revient en 2025, pour une troisième édition. Ce concours permet d'accompagner quatre projets en lien avec l'alimentation durable sur le territoire occitan. Enfin, 2025 sera également placée sous le signe de l'événementiel pour le MIN de Toulouse. Ce dernier accueillera les 21 et 22 septembre le Salon de la poissonnerie et des produits de la mer, premier salon français dédié à ce secteur, organisé et porté par la SCAPP. Le Marché proposera aussi deux showrooms « Au cœur du produit », afin de permettre à différentes cibles d'acheteurs de découvrir toute la diversité de l'offre de produits des entreprises du MIN de Toulouse.

Clémentine Cabrol

ÉVÉNEMENT

Le MIN de Toulouse accueille Agri-Agro Pro

Mercredi 4 décembre 2024, le MIN de Toulouse a accueilli la troisième édition d'Agri-Agro Pro, événement annuel des professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Organisé au FoodLab du Marché, l'événement a réuni 600 acteurs du secteur, autour de temps conviviaux et de conférences sur des sujets d'actualité majeurs pour l'agroalimentaire : la formation, l'emploi et l'attractivité des métiers des filières agricole et agroalimentaire, les modèles économiques des exploitations

agricoles, la production à l'heure de la transition écologique, les sujets autour de l'eau, le local dans la restauration, et la souveraineté alimentaire. L'après-midi, les participants ont pu assister aux présentations de quatre créateurs d'entreprise installés au MIN de Toulouse : Axel Gibert (Jade & Métou, produits et jus de fruits bio) ; Damien Montmoulinex (Tous à la ferme, service en faveur du bien-manger) ; Emmanuel Lamare (Pyrène Performance, nutrition sportive ultra-endurance) et

Julien Guiraud (Tous au marché, plateforme web pour dynamiser les marchés). Avant le début de la journée, les participants ont pu découvrir les coulisses du MIN de Toulouse et l'atelier de torréfaction de café Maison Sassier, le temps d'une visite matinale. L'école Cuisine Mode d'Emploi(s) avait préparé le buffet gourmand pour régaler les convives à l'heure du déjeuner. La journée s'est conclue par un afterwork convivial propice à l'échange et aux rencontres entre les acteurs du secteur. **C. C.**

Ouverture prochaine

LOXAMCITY

MIN de Rungis

**Location pour les professionnels
et particuliers**



De la visseuse à la nacelle,
un large choix de matériels à votre disposition.
Vente d'équipements, accessoires et consommables.

LOXAM CITY • 112, avenue de la Cité - Bâtiment H5 - 94550 Chevilly-Larue
Tél. : 06 71 55 48 36



SIGNES OFFICIELS
DE QUALITÉ ET DE L'ORIGINE
**2025, l'année
du rebond ?**

Ces trois dernières années, les arbitrages des consommateurs se sont souvent faits en défaveur des produits sous signes officiels. Mais ces filières veulent croire dans le lien tissé avec les consommateurs et entendent encore renforcer leur durabilité.

Dossier réalisé par Bruno Carlhian et Olivier Masbou

L'inflation qui a sévi en France en 2022 (+ 5,2 %) et 2023 (+ 4,9 %) n'a pas été sans conséquences sur les filières « à valeur ajoutée » que sont les AOP, IGP, Label Rouge, Spécialités traditionnelles garanties (STG) et autres produits biologiques. Lors d'une rencontre avec la presse à Paris le 8 octobre 2024, Philippe Brisebarre, le président du conseil permanent de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), le reconnaissait volontiers. « Alors que depuis les années 2000, la tendance était plutôt positive, le retour de l'inflation et l'émergence de labels concurrents impactent le dynamisme des signes d'identification de la qualité et de l'origine (Siqo) dont la tendance est à la stagnation, voire à la décroissance dans certaines filières », constatait le vigneron de l'appellation Vouvray, arrivé à la tête de

l'institut en 2022. « Le contexte est compliqué, avec des baisses parfois structurelles. Sur les 12 derniers mois : - 5 % sur les volailles Label Rouge ; - 3 % sur les fromages AOP ; - 5 % sur les fruits et légumes frais bio ; - 5 % sur les vins AOP-IGP... ». Outre une demande plus réticente, les grandes filières – en particulier la viticulture, mais pas seulement – n'ont pas été épargnées par les incidents climatiques qui ont parfois obéré le potentiel de production.

UN PAN SOLIDE DE L'ÉCONOMIE AGRICOLE

Heureusement, la conjoncture actuelle semble vouloir se redresser depuis quelques mois. Mais surtout, les filières d'origine et de qualité constituent toujours un bastion de l'agriculture et de l'agroalimentaire français. Selon l'Inao, plus d'un tiers des exploitations agricoles françaises livrent au moins aujourd'hui une production sous Siqo. 27 % des exploitations agricoles françaises sont engagées en AOP, IGP ou LR et 14 % le sont désormais en Agriculture biologique (pour 10,7 % des surfaces agricoles françaises). Le chiffre d'affaires cumulé de toutes ces filières s'élève à environ 42 Md€. Un coup d'œil dans le rétroviseur permet aussi de relativiser le ralentissement de ces deux dernières années. Une étude économique menée par l'Inao sur la période 2013-2021 montre que le secteur – hors bio – a connu une croissance régulière, en outre renforcée dans le secteur agroalimentaire par la reconnaissance de nombreux nouveaux produits. Dans cette décennie, le chiffre d'affaires des AOC-AOP agroalimentaires a progressé de 22 % (2,5 Md€), les IGP de 66 % (1,9 Md€), celui du Label Rouge de 33 % (1,6 Md€). Si les ●●●



En 2023, une centaine de producteurs de fraises Label Rouge avaient intégré cette démarche, pour un potentiel de 600 tonnes de Label Rouge commercialisées.

Brebis et agneaux de pré-salés de la baie de Somme. La filière a obtenu l'AOC en 2007 et l'AOP en 2014.

© DR

© DR



Obtenu en juin 2023, le Label Rouge Tomate est le premier signe officiel de la qualité et de l'origine sur la tomate en France. L'année 2024 a été la première « vraie » campagne de commercialisation.

●●● évolutions sont moins spectaculaires pour les vins, l'orientation est également haussière en euros constants. Entre 2013 et 2021, le chiffre d'affaires des vins tranquilles AOC-AOP a grimpé de 29 % (12,4 Md€), celui des effervescents AOC-AOP de 28 % (5,7 Md€), celui des spiritueux AOC de 60 % (3,6 Md€) et celui des IGP viticoles de 47 % (3,1 Md€). La part de la production commercialisée varie néanmoins fortement selon les filières. C'est dans le secteur viticole que les Siqo représentent le poids le plus important par rapport à la production totale, avec 92 % des volumes commercialisés sous AOP et IGP. La proportion atteint 31 % pour la filière cidricole et dépasse les 25 % pour les boissons spiritueuses (31 %) ainsi que les produits piscicoles et aquacoles (25 %). La part de production sous Siqo est aussi notable dans le secteur des palmipèdes gras et des fromages, avec respectivement 19 % et 14 %. Elle est plus faible dans les secteurs ovins et la production de volailles avec 8 % de la production nationale dans chacune de ces filières en 2022. Les Siqo ne

représentent qu'une très faible part de la production dans les secteurs des autres produits laitiers, de la viande bovine, de la viande porcine et des fruits et légumes.

LE BIO PLOMBÉ PAR L'INFLATION

Le secteur de l'agriculture biologique a subi le plus lourd tribut de l'inflation, avec un ralentissement d'autant plus spectaculaire que la progression paraissait inexorable les dix années précédentes. En 2023, dernière année connue, la part du bio a diminué dans le panier des Français, passant à 5,6 % en 2023, contre 6 % en 2022. Pourtant, les produits bio ont été globalement moins impactés par l'inflation avec 8 % contre 12 % pour les produits non bio soit 4 points de moins, d'après l'Agence Bio. Il n'empêche que pendant cette période, les arbitrages des consommateurs ont été manifestement défavorables au « bio ». Les acteurs de la filière entendent cependant, eux aussi, relativiser ces chiffres. En 2023, 7 % de nouveaux producteurs sont entrés dans les filières bio contre 5 % qui en sont sortis, soit

L'AOP, l'identification d'origine la plus répandue

Selon les données du dernier recensement agricole de 2020, un peu plus de 140 000 exploitations de France métropolitaine sont engagées dans au moins un signe identifiant la qualité ou l'origine de leurs produits (Siqo). Agriculture biologique, Label Rouge, appellations d'origine contrôlée ou protégée (AOC-AOP), Indication géographique protégée (IGP) ou Spécialité traditionnelle garantie (STG). Cela concerne 36 % des exploitations (contre 27 % identifiées lors du précédent recensement de 2010). L'essentiel de cette hausse est portée par le développement de l'Agriculture biologique. Mais le signe de qualité le plus répandu est l'AOP, qui concerne 18 % des exploitations agricoles (+ 2 % par rapport à 2010). La proportion des fermes engagées dans les autres signes évolue, elle aussi, timidement : les exploitations sous IGP ou Label Rouge représentent respectivement 8 % et 6 % des exploitations contre 7 % et 4 % en 2010. C'est la viticulture qui fournit le principal contingent d'exploitations sous Siqo. Elles constituent 40 % des exploitations agricoles avec Siqo alors que les exploitations viticoles ne pèsent que 15 % de



l'ensemble des exploitations. Mais ce n'est pas étonnant : bénéficier d'un Siqo est la règle dans le secteur viticole : plus de 9 viticulteurs sur 10 sont inscrits dans une telle démarche, principalement en appellation d'origine. Il s'agit du Siqo le plus ancien et il a été initialement créé pour les appellations viticoles. Mais les viticulteurs sont aussi très impliqués dans les IGP, soit 33 % des exploitations sous Identification géographique protégée. Les signes de qualité séduisent aussi plus de la moitié des producteurs de fruits, surtout en agriculture bio (29 %) et en AOC-AOP (24 %). Les

élevages spécialisés en volailles sont 4 sur 10 à opter pour une démarche qualité, en Label Rouge principalement, en bio et en IGP. Les producteurs de légumes sont moins impliqués tous signes confondus, mais sont les plus engagés dans l'agriculture biologique (32 %). Parmi les éleveurs bovins spécialisés, ceux qui produisent majoritairement du lait sont les plus séduits par les Siqo, surtout par l'AOC-AOP et le bio. Enfin, les producteurs spécialisés en grandes cultures s'engagent peu quelle que soit la démarche qualité.

O. M.

un solde positif de 2 %. « Ce taux reste stable et prend le contre-pied des propos parfois alarmistes sur la crise du bio », affirmait l'Agence dans un communiqué en juin dernier.

Le paysage agricole évolue avec davantage d'exploitations plus petites : ces 2 % de producteurs en plus s'accompagnent d'une baisse des surfaces bio de 2 % représentant 54 000 ha en moins, essentiellement dû au recul des surfaces fourragères (qui représentent 58 % des surfaces bio en France) et des grandes cultures (27 %). Alors que les questions économiques semblent revenir au premier plan, la connaissance réelle de la situation des Siqo constitue un véritable enjeu pour les filières qualité. Ce point se révèle d'ailleurs l'une des priorités du Contrat d'objectifs et de performance 2024-2028 de l'Inao. Il a trouvé une première traduction avec le lancement en novembre dernier par les chambres d'agriculture France et l'Inao de DataSiqo, une plateforme de données économiques des produits sous signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine. Outil d'informations ●●●



Échine à l'os de porc Kintoa, une AOP d'exception dont certains produits sont distribués à Rungis par Porcgros.

Un vivier de produits d'exception encore très riche

Loin d'être dissuadés par une conjoncture difficile pour les produits à valeur ajoutée, les producteurs et artisans français continuent de vouloir préserver leurs pépites du terroir ne bénéficiant pas encore de protection officielle. L'examen de la vingtaine de dossiers de reconnaissance qui ont abouti en 2024 illustre l'incroyable richesse de ce patrimoine. En novembre dernier, l'Inao a, par exemple, validé la reconnaissance du fromage de chèvre Mothais sur feuille comme appellation d'origine contrôlée à l'issue d'un long processus qui aura pris pas moins de 24 ans ! Ce fromage réalisé à partir de lait de chèvre frais affiné sur une feuille de châtaignier ou de platane est produit dans le sud-est des Deux-Sèvres et rassemble une quinzaine de producteurs fermiers, une dizaine d'éleveurs de lait et quatre artisans transformateurs. Autre reconnaissance notable, celle de la dénomination « Bœuf traditionnel de race Normande » reconnue comme Spécialité traditionnelle garantie (STG). Ce signe de qualité européen, qui met en avant les aspects traditionnels d'un produit, tels que son procédé de fabrication ou sa composition sans être liée à une zone géographique déterminée, est encore très peu courant en France. Il paraît bien adapté à protéger cette production de mâles castrés de race Normande, âgés de 30 à 48 mois dont l'alimentation est fondée sur l'herbe pâturée et conservée, complétée de céréales. La viande bénéficiant de la STG est une viande persillée, d'une couleur rouge soutenue, infiltrée de gras d'une couleur noisette. En 2023, environ 525 tonnes de carcasses ont été produites. Signalons également l'homologation d'un cahier des charges Label Rouge pour du « lait entier non normalisé, UHT » et d'un autre pour le « Boudin



Le « Bœuf traditionnel de race Normande » a été reconnu comme Spécialité traditionnelle garantie (STG) en 2024, un signe de qualité peu usité en France.

blanc supérieur nature ». tandis que le Nougat de Montélimar a décroché son IGP. Mais d'autres produits frappent encore à la porte. C'est le cas d'aviculteurs des Pyrénées qui souhaiteraient obtenir l'AOP pour la poule noire d'Astarac Bigorre, une toute petite filière qui produit 10 000 à 12 000 volailles par an.

●●● et d'aide à la décision fondé sur la data-visualisation, la plateforme s'adresse à un public large d'utilisateurs et offre la possibilité de suivre l'évolution des filières sous Sigo depuis 2018.

TOUJOURS PLUS DE DURABILITÉ

L'élan des signes officiels de qualité et d'origine va-t-il être durablement freiné par la conjoncture économique ? Le président de l'Inao ne veut pas y croire. « Face à ces enjeux, il y a deux manières de voir les choses : soit baisser les bras, soit comme les paysans l'ont toujours fait, s'adapter », a assuré Philippe Brisebarre aux journalistes en octobre 2024. Selon lui, l'engagement des professionnels à adapter leurs cahiers des charges, à communiquer auprès du grand public et à s'engager dans leurs ODG est intact.

En matière de cahier des charges, comme le rappelle Carole Ly, la directrice de l'Inao, dans une interview accordée à *Rungis Actualités* (lire pages suivantes), la priorité des producteurs est de consolider la durabilité de leurs produits et de leurs filières. « De nombreuses

demandes de modification du cahier des charges portent sur l'adaptation au changement climatique et aux attentes sociétales en matière d'environnement ou de bien-être animal », précise-t-elle.

En témoignent les modifications des cahiers des charges des AOP Comté, Morbier et Mont d'Or ou Vacherin du Haut Doubs, auxquelles l'Inao a donné un avis favorable l'année dernière. Elles visent toutes à conserver une agriculture à dimension humaine, tout en prenant en compte des enjeux territoriaux. Le morbier, par exemple, a demandé que le nombre de vaches dans les exploitations soit limité à 50 par travailleur. Les producteurs ont également fait adopter des mesures qui consolident le caractère extensif de la production, pour la protection de l'environnement, en confortant le pâturage et la place des prairies permanentes ou encore ont fait abaisser les plafonds de fertilisation azotée et augmenter la surface en herbe par vache. Comme l'expliquent les services de l'Inao, la reconnaissance en AOP, IGP ou Label Rouge ne signe souvent que le début de l'aventure.



L'AOP Morbier a modifié son cahier des charges dans le sens de plus de durabilité.

Le Label Rouge tire la sonnette d'alarme



Les députés Julien Dive (au centre) et Guillaume Garot (à droite) signent l'appel à la mobilisation générale en faveur des filières Label Rouge.

À l'initiative des députés Julien Dive et Guillaume Garot, un appel à la mobilisation générale en faveur des filières Label Rouge en grande difficulté a été lancé le 4 décembre 2024 depuis l'Assemblée nationale, en présence des représentants du secteur et de députés de plusieurs groupes politiques. L'appel s'appuie sur un « manifeste » présenté par FEDELIS, la

Fédération nationale du Label Rouge, qui représente les filières des produits Label Rouge, Indications géographiques ou STG, soit pas moins de 443 cahiers des charges homologués, 1,4 % de la production alimentaire commercialisée, 1,7 Md€ de chiffre d'affaires sur les territoires. Le Label Rouge – ce célèbre logo rouge et blanc, propriété de l'État, qui s'apprête à

fêter ses 65 ans – « est aujourd'hui menacé » avec une chute de 15 % de leurs volumes, s'alarment les députés. En 2023, Limousin Promotion, qui détient huit cahiers des charges Label Rouge, a constaté par exemple une chute des tonnages de « bœuf Limousin » de 14,5 % à 6 300 tonnes, de « Limousin Junior » de 8,6 % à 2 000 tonnes, de « veau Limousin sous la mère » de 15,6 % (1 400 tonnes) et du « Veau sous la mère » et « Veau rosé » de presque 30 % (611 tonnes). Pour le député Julien Dive, « les filières agricoles Label Rouge ont besoin de la protection de l'État, pour se démarquer de la concurrence déloyale et retrouver leur juste place dans l'offre alimentaire ». Dans son manifeste, la filière Label Rouge estime en effet que l'inflation ne peut être tenue pour seule responsable de ses difficultés de commercialisation. « Des actions de l'État [propriétaire de la marque Label Rouge, NDLR] sont possibles pour rendre les signes de qualité plus abordables pour les consommateurs », écrivent les producteurs qui appellent les pouvoirs publics à engager des actions pour améliorer l'objectif Egalim de produits durables et de qualité mais aussi pour communiquer auprès du grand public et pour lutter contre des marques détournant le mot « label » et accaparant ses valeurs.

« Les signes de qualité et d'origine savent aussi innover. »

Alors que les produits sous signes officiels de qualité et de l'origine sortent d'une période économiquement délicate, Carole Ly, la directrice générale de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), se félicite de leur résilience et de leur souhait de miser sur la durabilité et l'innovation.



Rungis actualités : Comment est orientée la consommation des produits sous signes officiels de qualité et de l'origine ?

Carole Ly : La situation des signes d'identification de la qualité et de l'origine (Siqo) hors bio et hors vin s'est améliorée, ce que les chiffres du quatrième trimestre 2024 devraient confirmer. Nous n'avons pas retrouvé les volumes antérieurs à la période d'inflation dont nous sortons, mais on sent un frémissement. Ces deux années d'inflation ont été compliquées pour nos catégories de produits. Une partie des consommateurs s'en est détournée car les ajustements de prix opérés par les metteurs en marché dépassaient leur consentement à payer. La situation des vins est particulière. Sur le marché intérieur, on constate une baisse structurelle des ventes liée à une déconsommation régulière des vins, en particulier rouges.

RA : Ces Siqo bénéficient-ils toujours d'une image favorable auprès des acheteurs ?

C. L. : Oui, le Label Rouge ou l'Agriculture biologique, et dans une moindre mesure les AOP et IGP, sont bien identifiés par les consommateurs et ceux-ci leur font confiance. Mais nous sommes vigilants sur l'impact de la multiplication des labels, avec l'apparition de marques privées, régionales, locales présentant plus ou moins de garanties. D'après les enquêtes menées par le Cnaol*, on constate des différences selon les générations. Si les plus de 45 ans identifient correctement les signes officiels, on observe une érosion chez les plus jeunes.

Il est important de leur faire comprendre ce que recouvrent ces démarches.

RA : Cela explique la campagne de communication que vous avez engagée en décembre dernier ?

C. L. : En effet, nous avons « cassé notre tirelire » en investissant en fin d'année dernière 600 k€ dans une campagne sur les réseaux sociaux, en presse, et télévision, à laquelle nous avons associé l'ensemble des organismes de défense et de gestion (ODG). Sous la signature « *il y a des signes qui ne trompent pas* », la campagne ciblait en effet particulièrement les jeunes.

RA : Les signes officiels de qualité attirent-ils toujours les producteurs ?

C. L. : Les attentes restent grandes en effet du côté des producteurs et fabricants. En 2024, nous avons traité pas moins de 344 dossiers de reconnaissance en AOP, IGP et Label Rouge et dossiers de modifications de cahiers des charges. 20 produits nouveaux ont été reconnus, et 21 l'année précédente. Cela témoigne d'un dynamisme intact.

RA : Vous avez évoqué les dossiers de modifications de cahiers des charges. Dans quel sens vont les demandes d'évolution ?

C. L. : Plusieurs tendances se dessinent. La première, c'est la volonté d'adaptation aux évolutions du marché, dans le respect, bien sûr, de l'identité des produits. Un certain nombre d'appellations, notamment viticoles, segmentent, hiérarchisent leur production, se déploient sur d'autres couleurs. C'est ce qui

explique les demandes de dénominations géographiques complémentaires (DGC), celles de reconnaissances en crus, l'extension d'appellations majoritairement rouge vers le blanc, etc. Le comité national des IGP viticoles et les comités régionaux des AOP viticoles se sont également emparés de l'ouverture à la désalcoolisation. Les IGP ont choisi d'autoriser ces vins à partir de 6°, tandis que les AOP s'orientent vers des expérimentations.

RA : Dans quelle autre direction se dirigent les demandes de modification des charges ?

C. L. : Les organismes de défense et de gestion ont également à cœur de s'adapter au changement climatique et aux attentes sociétales en matière d'environnement ou de bien-être animal. Cela ne nécessite pas forcément de modification des cahiers des charges, mais certains souhaitent engager leur collectif à travers cette démarche. Pour s'adapter aux conditions climatiques, des filières ont par exemple obtenu l'intégration de nouveaux cépages résistants ou autochtones.

RA : Cette recherche de durabilité des signes de qualité est-elle une priorité pour l'Inao ?

C. L. : Oui, c'est même l'un des principaux axes du Contrat d'objectif et de performance (COP) 2024-2028 de l'Inao. Nous avons mis à disposition des organismes de défense et de gestion des dispositions agroenvironnementales (DAE), qui permettent de tester des innovations tout en revendiquant le signe à petite échelle. Le contrat 2024-2028 a également étendu le périmètre du dispositif d'évaluation des innovations (DEI). Deux expérimentations sont menées depuis 2023 par ce biais en viticulture : sur des distillations « décarbonées » dans le secteur du cognac ; et sur la lutte contre les adventices par l'utilisation de bâches biodégradables dans le vignoble alsacien. Ces dispositifs ont été autorisés pour les ODG agroalimentaires en novembre dernier. Cela montre que les signes de qualité ne sont pas fermés à l'innovation, bien au contraire.

Propos recueillis par Bruno Carlhian et Olivier Masbou

* Conseil national des appellations d'origine laitière



Select Agrumes

31 rue d'Avignon
94550 Chevilly-Larue, CP 50678

Tél. : 01 41 73 41 90

30 M€ de chiffre d'affaires

30 salariés

L'histoire

La famille de Franck Lliso, d'origine espagnole, a commencé à vendre des agrumes en tant que grossiste sur le marché des Halles à Paris. Elle a suivi les évolutions du marché et s'est installée à Rungis en 1969, où elle a continué de prospérer en développant ses activités dans la filière fruits et légumes. Franck Lliso (Select Agrumes) a pris la suite de son père en 1993. Il a été nommé président d'Unigros, syndicat des grossistes du Marché de Rungis en novembre dernier, succédant pour trois ans à Gino Catena (Avigros).

J'ai à cœur de porter les intérêts des professionnels du Marché, soit quelque 1 200 entreprises et leurs salariés.

FRANCK LLISO

Faciliter le quotidien des grossistes

Franck Lliso, spécialiste en fruits et légumes sur le Marché de Rungis, est issu d'une lignée de grossistes qui remonte à 1920. Passionné et enthousiaste, il entend aujourd'hui s'impliquer pleinement dans le collectif en tant que président d'Unigros.



Franck Lliso.

Après une école de commerce, c'est en 1993 que Franck a rejoint l'entreprise familiale, laquelle compte aujourd'hui 30 salariés et génère un chiffre d'affaires d'environ 30 M€ par an. Celle-ci est spécialisée dans le commerce des fruits de saison, de contre-saison ainsi que des fruits exotiques. Une grande partie de l'activité est consacrée également à l'importation et au mûrissement de la banane.

REDRESSER LA CONSOMMATION

Pour Franck Lliso, les différents secteurs du marché sont les courroies de transmission essentielles de leurs filières. « *Les défis qui se présentent à nous sont immenses, comme celui d'inciter les nouvelles générations à ne pas se détourner des produits frais au profit de certaines préparations industrielles. Notre rôle est un peu celui du spécialiste prescripteur qui conseille le client et valorise de ce fait les produits des différentes filières. Ce combat n'est pas facile mais il est une des clés de l'avenir de notre métier.* »

Et pour faire entendre ses convictions et mieux défendre la profession, Franck Lliso, déjà président du SFL, vient de prendre la présidence d'Unigros, le syndicat qui représente et qui fédère l'ensemble des grossistes du Marché de Rungis. « *J'ai à cœur de porter les intérêts des professionnels du Marché, soit quelque 1 200 entreprises et leurs 12 000 salariés* », a-t-il déclaré.

Pour ce faire, le nouveau président entend placer son mandat de trois ans dans la facilitation du quotidien du grossiste en suivant, autant que possible, une politique pragmatique et bienveillante sans oublier de préparer activement les différents secteurs à mieux répondre aux défis majeurs des prochaines années. « *Fiers de notre longue tradition qui remonte au Moyen Âge et aux anciennes Halles, nous sommes convaincus que nos métiers, quelquefois mal perçus, reprendront la place qui est la leur dans les prochaines années.* »

Caroline Maréchal



Vassout Fruits

Chemin du Bœuf Couronné
78950 Gambais

Tél. : 01 34 87 61 53

25 ha de vergers
(3/4 poires, 1/4 pommes)

700 tonnes de récolte par an
en moyenne

L'histoire

Productrice depuis de nombreuses générations, la famille Vassout est sans doute aujourd'hui la plus ancienne famille d'arboriculteurs d'Île-de-France. Les arrière-grands-parents de l'actuel propriétaire avaient leurs vergers à Montreuil (Seine-Saint-Denis), qui abritait alors une multitude de microparcelles, puis ils se sont déplacés à Romainville (Seine-Saint-Denis), et enfin à Gambais (Yvelines) dans les années 1920, en lien avec l'urbanisation. Plus de 100 ans après, les fils de Fabien se préparent à prendre la suite : l'aîné Mathis travaille avec son père depuis un an et demi, et le second commencera cet été. « C'est un métier très difficile, qui exige une forte implication et beaucoup d'énergie. Avec Carine, ma femme, on les a plutôt aiguillés sur d'autres pistes mais ils sont très motivés et décidés... en toute connaissance de cause. Et c'est formidable ! »

Nous travaillons sans compter nos heures, comme des artisans, avec l'amour du travail bien fait et le plaisir de partager avec nos clients des produits dont nous sommes fiers et qui ont du goût.

FABIEN VASSOUT, PRODUCTEUR DE POIRES

Les fruits d'un travail d'exception !

Vassout Fruits est connu et reconnu pour la qualité de ses poires, en particulier sa Comice. L'arboriculteur possède un savoir-faire unique, perfectionné au fil des ans par les générations qui se sont succédé au sein de la PME.

Les plantations sont irriguées, les arbres taillés avec art pour obtenir de beaux fruits, et la cueillette effectuée à la main dans des caisses en bois pour préserver une extrême qualité. Aujourd'hui, l'exploitation de Fabien Vassout s'étend sur 25 ha de vergers répartis entre Gambais (Yvelines) et Cheptainville (Essonne). Elle se compose de trois quarts de poires et d'un quart de pommes. Dans les années 1990, pour se diversifier et apporter plus de variétés, Vassout Fruits complète son offre avec un peu de pommes à couteau : Reine des Reinettes, RubINETTE, Chantecler, Canada, Royal Gala... Mais c'est pour la poire, et plus particulièrement la qualité gustative exceptionnelle de sa Comice, que cette entreprise est devenue une référence : « *La Comice est effectivement le symbole de notre image de marque et notre cheval de bataille.* »

Pour autant, l'arboriculteur ne partage pas ses secrets, mais il explique que trois éléments entrent en jeu dans la qualité. « *D'abord un terroir, un peu comme pour le vin. Les zones de Gambais et de Cheptainville sont bien adaptées pour des raisons climatiques, avec peu de gel et peu de grêle. Ensuite, bien sûr, tout dépend de la façon de travailler. Nous privilégions une approche artisanale avec très peu d'insecticides. Enfin, l'âge des arbres est important. En effet, pour obtenir une production régulière et de qualité, il faut que les arbres vieillissent.* » Et chez Vassout Fruits, les arbres les plus jeunes ont été plantés en 1969 et les plus anciens datent de 1920 ! Et depuis toujours, la façon de travailler se fonde sur le plus grand respect du produit. « *Nous pratiquons la confusion sexuelle qui permet d'éviter l'apport d'insecticides en limitant les accouplements et les pontes des nuisibles. Les vergers sont totalement irrigués et protégés contre la grêle, mais nous avons vraiment à cœur de conserver une dimension artisanale, pour obtenir des fruits aussi naturels et goûteux que possible* », indique-t-il.

Dans la même philosophie, Fabien Vassout a développé une gamme de jus de fruits. « *Nous travaillons avec un pressoir en Normandie. Nous y emportons exclusivement des fruits qui sont aussi récoltés à la main, mais déclassés pour*



Fabien Vassout.

des défauts d'aspect ou de taille. En revanche, leur qualité gustative est la même que celle des fruits vendus. » Il produit environ 15 000 litres par an de jus de pomme et de jus de poire, dont un 100 % Comice au goût inimitable !

TRAVAILLER AVEC DE PETITS DÉTAILLANTS

La PME emploie, en fonction de la période l'année, entre 2 et 20 personnes. Le pic d'activité, au moment de la récolte, se situe généralement entre début août et mi-février (fin de la commercialisation). Vient ensuite une période plus creuse, jusqu'à fin avril-début mai, avant une forte réduction entre juin et début août. Fabien Vassout est fier de vendre ses produits sur le Carreau des producteurs, consacré à l'agriculture locale. « *La possibilité de circuit court prend de plus en plus de sens aujourd'hui. 80 % de nos clients sont de petits détaillants – donc des gens qui font soit les marchés, soit qui ont des cours de halles –, plus quelques restaurateurs et grossistes. Et ça nous va bien...* »

Catherine Mandigon



Chez Carole et Alex

Marché du Plessis-Robinson
9, avenue de la Libération
92350 Le Plessis-Robinson
Les vendredis et dimanches

Marché de Clamart

22, rue Paul-Vaillant-Couturier
92140 Clamart
Les mardis et samedis

Facebook : « Alex carole boucherie triperie »

6 employés la semaine et
entre 9 et 12 le week-end

25 % de triperie

75 % de viande

L'histoire

Malgré ses 37 ans, Alexandre Le Gal affiche déjà une solide expérience dans le métier de tripier. Cela fait 14 ans qu'il a repris le fonds de commerce de sa belle-famille avec son épouse Carole. « On était partis pour trois ou quatre ans et on y est toujours ! », plaisante-t-il. L'alimentaire n'était pas un secteur inconnu pour le jeune entrepreneur. Après une formation de commercial, il est en effet rentré au service qualité d'Auchan à... Rungis, où il s'est occupé, au début des années 2010, des arrivages et du contrôle de la conformité des fruits et légumes. Il y reçoit une formation d'agronomie et participe à former les personnels des magasins sur les critères de qualité. En 2011, il reprend la Triperie Groussard, active sur les marchés des Hauts-de-Seine, qu'il rebaptise avec son épouse Chez Carole et Alex.

ALEXANDRE LE GAL, PRÉSIDENT DES TRIPIERS DÉTAILLANTS DE FRANCE

« Le métier de tripier continue d'évoluer. »

Alexandre Le Gal a pris la tête en 2023 du syndicat des tripiers détaillants. Il entend contribuer à relancer l'intérêt des jeunes artisans pour cette activité et mise pour cela sur le désenclavement du métier, les réseaux sociaux et l'image gastronomique des produits.

C'est un représentant de la nouvelle génération qui a pris en 2023 la présidence des tripiers détaillants de France. « C'est tout de même notre quatorzième année dans le secteur, depuis que nous avons repris le fonds de commerce de la mère de mon épouse », affirme Alexandre Le Gal, qui s'est pris de passion pour le métier, autant par goût pour les produits que pour les relations humaines qu'il permet de nouer.

Au fil des années, l'artisan développe l'affaire avec son épouse en diversifiant la gamme et en recentrant l'activité sur les marchés de deux villes dynamiques des Hauts-de-Seine : Le Plessis-Robinson et Clamart. « Nous proposons à la fois une large gamme de produits de triperie, mais aussi de la viande de boucherie, ces deux marchés nous en offrant la possibilité », indique-t-il. C'est dans un atelier situé à Athis-Mons (Essonne), refait à neuf il y a deux ans, que les produits sont épluchés ou découpés en amont ainsi que certaines spécialités cuites, comme les langues et la tête de veau sauce gribiche, roulée dans les règles de l'art. En dehors de quelques achats en direct, 90 % de l'approvisionnement proviennent du Marché de Rungis, du VIT pour la triperie et du VIP, majoritairement, pour la viande. « J'y fais du réassortiment quatre ou cinq fois par semaine afin de pouvoir proposer une fraîcheur optimale. » Ces visites sont aussi l'occasion d'échanges pour Alexandre Le Gal sur les évolutions de marché et de consommation avec les grossistes dont certains sont devenus ses amis. « L'achat, c'est la partie la plus agréable de mon métier avec la vente. Quand on arrive sous le pavillon, il n'y a pas de scénarios écrits, je peux repartir avec une palette de joues de bœuf que je n'avais pas du tout prévu d'acheter. C'est un aspect assez exaltant. »

En plein confinement, Alexandre Le Gal découvre également le potentiel commercial des réseaux sociaux. « La page Facebook que nous avons ouverte pour proposer la livraison a connu un succès inattendu. Elle nous sert



Alexandre Le Gal.

aujourd'hui pour annoncer des promotions et c'est souvent très efficace », déclare l'artisan, dont la page compte près de 2 000 abonnés. À la tête du syndicat, le commerçant entend bien miser sur ce mode de communication pour dynamiser la consommation avec le concours de l'équipe de la CNTF animée par Samuel Bordage. « C'est un outil très accessible, qui permet de mettre en avant des recettes, des concours (comme le Championnat d'Europe), des tutoriaux, etc. Les chefs et les restaurateurs sont nos meilleurs ambassadeurs et ce sont eux, avec leurs produits élaborés, qui vont nous permettre de vendre au mieux nos produits », assure Alexandre Le Gal qui se définit comme « un tripier distributeur ». « Les abats sont passés de "plat du pauvre" à "spécialité gastronomique", c'est un atout sur lequel il faut capitaliser ».

Le nouveau président aimerait contribuer à désenclaver le métier de tripier sur les marchés « coincés entre des bouchers et des charcutiers qui, tous deux, vendent des abats », en permettant aux tripiers d'étendre leur gamme. « Il faudrait que cette autorisation soit institutionnalisée », note-t-il. Alexandre Le Gal espère aussi faire aboutir la reconnaissance d'un certificat de qualification professionnelle (CQP) voire une formation qualifiante pour favoriser la transmission des savoir-faire.

B. C.

Pensé pour les chefs, pensé pour vous.



Chef Guillaume Pape, 1 Michelin
Restaurant L'Embrun à Brest*

Du 23 au 27 janvier 2025 à Eurexpo Lyon

**Retrouvez ePackPro
au salon SIRHA Lyon 2025
(Stand LUM60 et Stand 7C24)**

Découvrez
notre
nouveau
site !

epackpro.com



QUEDUBON

22, rue du Plateau
75019 Paris
Tél. : 01 42 38 18 65
restaurantquedubon.fr



Ollie Clark

Originaire du Shropshire, dans l'ouest de l'Angleterre, Ollie Clark a pris ses quartiers chez Quedubon (Paris 19^e) où il défend avec passion une cuisine de bistrot à base d'abats, aussi goûteuse qu'audacieuse.

La proximité avec les producteurs

Le chef a appris à travailler le poisson en Angleterre, mais s'est découvert une passion pour la viande, et plus particulièrement les abats, en France. Il affiche un amour du bon produit qu'il va chercher à la source. Il revendique aussi une cuisine qui a du sens et une façon de respecter le travail des éleveurs, en mangeant 100 % de l'animal.

Il ne vient pas du sérail. À 18 ans, Ollie Clark intègre la brigade du chef Rick Stein, bien connu dans l'univers du poisson, au restaurant The Seafood, à Padstow, en Cornouailles. À ses côtés, il se forme à son métier sur le terrain, jour après jour, en occupant tous les postes de la brigade. Puis, il débarque à Paris quelques années plus tard pour apprendre la bistrologie. « *J'ai été fasciné par l'importance de la viande dans les menus et le régime des Français. Par la boucherie française, le respect pour la viande et les façons de la traiter. La France est une exception, qu'il s'agisse de charcuterie – malheureusement trop rare en Angleterre – ou de triperie, clairement oubliée dans de nombreux pays.* » Il passe par La Régalade Saint-Honoré (Paris 1^{er}), Fish la Boissonnerie (Paris 6^e), où il affine ses papilles et son savoir-faire, avant de s'installer en septembre 2022 aux fourneaux du Quedubon (Paris 19^e), aux côtés de Marc-Antoine Surand.

Le chef découvre un lieu où il pourra oser les accords et trouver les équilibres parfaits pour des plats à base d'abats que seul un Anglais pouvait imaginer ! « *Durant la Covid, certaines personnes voulaient des chefs privés à la maison, et c'est ainsi que j'ai eu l'occasion de rencontrer Marco, raconte Ollie Clark. Très vite, nous avons partagé notre amour pour des produits que les autres aiment moins ! C'est ce qui nous a d'abord rapprochés.* » Marc-Antoine Surand avait repris, en 2018, ce bistrot à la réputation déjà bien établie, grâce à Gilles Bénard, aux commandes durant une dizaine d'années. Après une première partie de carrière dans l'événementiel, il cherchait un restaurant à reprendre. « *Quand je suis venu ici, tout me plaisait. Le lieu me plaisait, l'ambiance me plaisait, la cuisine me plaisait. Donc oui... j'allais me lancer. D'un autre côté, non... je ne viendrai jamais ici, parce qu'au*



Le « fameux » pastrami de langue de veau et relish, avec lequel il a remporté la 7^e édition du Championnat d'Europe des produits tripiers.

bout du 19^e arrondissement, le restaurant me semblait mal placé, loin de tout. Mais finalement, c'est une question de point de vue : on est loin du 16^e, c'est vrai, mais on est tout près des Buttes Chaumont ! Et grâce à Gilles Bénard, on ne partait pas de rien. Alors j'ai plongé ! »

Pour le plus grand plaisir d'une clientèle qui a un peu évolué au fil du temps. Celle-ci est composée d'habitues, de clients du quartier mais aussi, le soir principalement, de curieux ou d'amateurs attirés par ce lieu devenu emblématique d'une cuisine aux abats. « Une clientèle en partie assez jeune, qui a envie de redécouvrir ces plats qui évoquent parfois les grands-parents, et qui est curieuse de goûter, remarque Ollie. La scène culinaire parisienne étant ultra-dynamique, finalement, la cervelle ou le ris de veau, pourquoi pas ? » Une clientèle avec laquelle le chef échange volontiers pour transmettre son amour des abats. « Ce sont des produits bons pour la santé, riches en protéines, plutôt très raisonnables en prix et qui se prêtent à beaucoup d'interprétations. Mais il ne faut pas chercher à sophistiquer trop. Poêlés ou en fri-cassée, c'est parfait pour les rognons ou le ris de veau, par exemple. Ce qui me plaît, c'est de repartir des racines de cette cuisine de bistrot et de parvenir à y trouver un écho pour aujourd'hui, afin qu'elle ne disparaisse pas. Très peu de restaurants osent mettre des abats à la carte, sauf les plus nobles comme le ris de veau. »

Sa cuisine renvoie en outre à un engagement profond : « Les habitudes alimentaires évoluent et plus de gens ont conscience que manger de la viande, c'est aussi un engagement et qu'on peut en manger moins mais de meilleure qualité. Dans

ce contexte, consommer l'intégralité de la bête prend du sens et c'est aussi une façon de respecter le travail des éleveurs. Alors, aujourd'hui, ne consommer que la côte du bœuf, ça ne marche plus ! » Et quand il s'agit d'allier le sens et le goût, on peut lui faire confiance ! Ollie Clark propose donc des abats cuisinés avec talent, qui surprennent agréablement le palais. Au menu, cervelle de veau pochée beurre citronné ; thon albacore en tataki ricotta fumé et clémentine ; joue de bœuf confite (16 h) écrasée de patate douce et crème de pistache ; poitrine de cochon croustillante et sauce à la bergamote. Et, comme entrée signature, le « fameux » pastrami de langue de veau et relish, avec lequel il a remporté la 7^e édition du Championnat d'Europe des produits tripiers, le 26 novembre dernier à Rungis.

Et pour accompagner dignement les plats, la carte des vins de Quedubon est très ouverte. Elle oscille entre 250 et 350 références, issues de toutes les régions de France. On se doute qu'elle accueille volontiers de petits récoltants, des vins bio ou nature. « Nous avons envie que les vins restent dans l'esprit de la carte et de notre vision du bistrot. » Ce qui se traduit également par des coefficients très raisonnables !

AU CARREAU DES PRODUCTEURS

On l'aura compris, le « bon » produit est au cœur de la cuisine du chef Ollie Clark. Avec son complice Marc-Antoine Surand, ils connaissent parfaitement le Carreau des producteurs qu'ils fréquentent assidûment et en parlent avec gourmandise... « À Rungis, on trouve tout, ce qui implique aussi une exigence de notre part dans le choix des produits, précise Marc-Antoine Surand. Il faut prendre le temps, savoir regarder, choisir. Mais c'est quelque chose que j'ai toujours fait et que j'adore. Certes, il faut se lever à l'aube, mais au bout de presque sept ans, je ne rechigne toujours pas ! »

Ollie Clark complète : « Commander par téléphone et se faire livrer la marchandise, c'est une tout autre démarche. De même, pour les éleveurs et les producteurs qui font le choix de la qualité, qui sont très engagés dans ce qu'ils font, qui ont mis toute leur force de travail et leur enthousiasme pour nous proposer leurs produits, je pense que c'est respectueux de les rencontrer, de discuter avec eux, de leur faire un retour. » Et Marc-Antoine de reprendre : « Moi, je suis fier de dire que j'ai serré la main du gars qui a fait pousser les légumes. Rungis est une ressource incroyable et, c'est quand même un point primordial, ça nous permet de tenir les prix dans le type de restauration que nous voulons proposer. »

Catherine Mandigon



Quedubon, cuisine canaille

À quelques pas des Buttes Chaumont, Quedubon est installé dans une petite rue qu'il faut dénicher. Il se positionne sans ambiguïté comme un bistrot parisien. Le décor le prouve : superbe comptoir classique à l'entrée, immense ardoise au mur dévoilant une belle quantité de crus, variés et abordables, et un coin bibliothèque. La carte, courte, n'est pas en reste. Elle abrite une gastronomie inventive, respectueuse de traditions réinterprétées avec légèreté et talent. Marc-Antoine Surand, le maître des lieux depuis 2018, y a insufflé une atmosphère bon enfant et l'équipe (trois personnes en cuisine, deux en salle) est au diapason. « Dans ce métier, comme nous le vivons, il faut des gens passionnés, sinon ça ne marche pas. Des gens qui ont envie d'aller un poil plus loin que de simplement nourrir les clients, qui aiment aussi échanger, conseiller sur les plats et les vins. » Quedubon, qui dispose de 45 couverts, présente un menu déjeuner (sans choix) à 21 € avec entrée-plat-dessert dans un rapport qualité-prix assez exceptionnel. Le soir, pour les clients qui ont davantage de temps, la carte met à l'honneur les abats revisités dans une approche moderne et gastronomique, mais propose aussi d'autres plats et systématiquement du poisson en entrée et en plat. Les prix restent sages : entrées entre 10 et 15 € ; plats à moins de 30 € ; desserts entre 10 et 12 €. Le vin au verre est à partir de 6 €. Aucun doute, on ne mange (et on ne boit) que du très bon chez Quedubon !

Ses fournisseurs

À RUNGIS

Sud-Ouest Abats

Avigros pour la volaille

Gratiot Père et Fils pour le fromage

Guillaume Dectot maraîcher



LE RHÔNE

L'atout de l'artisanat

La réputation de la gastronomie lyonnaise repose sur des artisans renommés et souvent installés depuis plusieurs générations, qui transforment les produits de la région. Des quenelles à l'Oreiller de la belle Aurore en passant par les andouillettes, les traditions rhodaniennes conservent leur superbe.

Reportage de Jean-Michel Déhais

Dans le périmètre réduit et très urbanisé du Rhône, la place dévolue à l'agriculture reste limitée. Davantage présente sur le nord du département, elle reste dominée par la viticulture et l'existence de trois vignobles, notamment celui du Beaujolais (voir encadré p. 33). Les monts du Beaujolais, mais aussi ceux du Lyonnais, accueillent une activité laitière importante à laquelle se mêle une production de viande. La gastronomie lyonnaise va, bien sûr, puiser dans ce grenier naturel, mais la plupart de ses spécialités sont issues ou inspirées des départements voisins, à l'image de la volaille de Bresse (produite dans l'Ain), le saint-marcellin ou le saint-félicien dans l'Isère ou la Drôme. Si le saint-marcellin a obtenu une Indication géographique protégée (IGP), ce n'est pas le cas du saint-félicien qui ne bénéficie d'aucune protection géographique. Aussi, depuis 2022, l'ODG du saint-marcellin accueille les producteurs de saint-félicien dans une structure commune, le Comité pour le saint-marcellin et le saint-félicien, avec l'objectif d'obtenir une IGP pour le second fromage, pour viser ensuite l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) pour chacun des deux. L'enjeu n'est pas mince, puisque la production annuelle de ces deux spécialités laitières est estimée à 6 000 tonnes. C'est grâce à la Mère Richard que ces deux fromages bénéficient aujourd'hui d'une identité lyonnaise. Renée Richard, installée depuis 1965 dans la Halles des Cordeliers à Lyon avant de migrer son magasin dans les Halles Paul Bocuse, est devenue célèbre en les affinant, de manière à leur donner du crémeux. « *Notre saint-marcellin comme notre saint-félicien sont issus des producteurs fermiers de l'Isère. Nous les affinons ensuite une vingtaine de jours dans des caves* », indique Ninon Fortin, bras droit de Renée Richard, la fille de la fondatrice. Paul Bocuse, ami de la première Renée Richard, faisait figurer le nom de la fromagère sur sa carte, accolé au saint-marcellin qu'elle affinait. « *Aujourd'hui encore, beaucoup de restaurants de la région vendent le saint-marcellin Mère Richard parce que c'est un gage de qualité auprès de leurs clients* », assure Ninon Fortin. C'est ainsi que Renée Richard a obtenu une renommée nationale. À tel point que, en 2011, les Maîtres laitiers du Cotentin ont racheté la marque tout en laissant la famille diriger la fromagerie des Halles.

UNE GASTRONOMIE OUVERTE

La fromagerie des Halles Paul Bocuse propose aussi une spécificité départementale, la Rigotte de Condrieu. Ce petit fromage de chèvre produit aux confins du Rhône et de la Loire dispose d'une ●●●

Georges, Laurent et Rémi Reynon, trois générations de charcutiers traitiers perpétuent la renommée d'une institution familiale au cœur de Lyon.



© AD

Chez la Mère Richard, Ninon Fortin présente les trois fromages vedettes de la maison: le saint-marcellin, le saint-félicien et la rigotte de Condrieu.



© AD

Stéphane Lobietti dans sa boutique Gast des Halles.

●●● Appellation d'origine protégée (AOP). Sa production annuelle, assez confidentielle, reste sous la barre des 100 tonnes. Même les transformations artisanales de produits très lyonnais ont parfois lieu en dehors du territoire. Le plus célèbre des gratons, le Graton lyonnais, est fabriqué à Reventin-Vaugris (Isère), alors que selon l'Office de tourisme de Lyon, la référence en matière de rosette de Lyon, c'est la Maison Duculty, implantée à la Terrasse-sur-Dorlay (Loire). C'est encore dans la Loire qu'est née la Praludine, la brioche aux pralines roses, créée à Roanne par Auguste Pralus en 1955 et très populaire à Lyon. C'est un Alsacien, Gast, qui défend les couleurs de la choucroute aux Halles Paul Bocuse. En 1945, Franz Gast crée une charcuterie à Lyon. Un de ses employés, Gérard Lobietti, a racheté le magasin des Halles en 1991. Son fils Stéphane dirige aujourd'hui cette structure, employant 14 personnes et réalisant un CA de 3 M€. Le chou est toujours cuit dans la boutique et une majorité de produits sont faits maison. Mais,

certains sont achetés chez d'autres fabricants comme les salaisons qui proviennent des salaisons Targe, à Grézieux-le-Marché. Mais Gast se fournit aussi... chez Gast. En effet, au moment du rachat par la famille Lobietti, les activités de la marque ont été séparées. Le laboratoire de l'entreprise à Gerland a été racheté par une tierce personne. Ses activités ont été délocalisées plusieurs fois avant d'être installées à Corbas, non loin du marché de gros où Eddy Nachtergaele fait prospérer la Société nouvelle Gast, qui fournit de nombreux charcutiers du Rhône.

LA TRADITION DE LA QUENELLE ET DU CARDON

L'un des bouchers vedettes de Lyon, Didier Massot, vient de l'Ain. MOF en 2004, il a exploité jusqu'en 2012 une boucherie dans son département d'origine, avant de passer quatre ans à Paris comme consultant auprès d'entreprises telles que la maison Plisson. En 2018, il s'est installé dans les Halles Paul Bocuse et la greffe a réussi. Une bonne ●●●

Le cardon, une spécialité rhodanienne.



Les trois vignobles de la capitale des Gaules

Un proverbe assure que trois rivières coulent à Lyon : le Rhône, la Saône et le Beaujolais. C'est dire la place qu'occupe ce vignoble qui produit en moyenne chaque année 800 000 hl de vins et dispose de 12 AOP et 10 crus. Néanmoins, durant une vingtaine d'années, les vigneronns de cette région ont connu une traversée du désert. Le succès initial d'opérations comme le Beaujolais nouveau avait conduit certains acteurs à être moins vigilants. Mais depuis une dizaine d'années, ce vin revient sur le devant de la scène. Une nouvelle génération a redonné ses lettres de noblesse au gamay. Franck Chavy, vigneron installé à Régnié-Durette, a remporté en 2019 le titre de Meilleur Gamay du monde avec sa cuvée, gamay noir, élevée en barriques. Il considère que les planètes sont désormais alignées : « *Au dernier salon des caves particulières, les vendeurs de beaujolais ont fait de belles affaires. Ces vins d'une lecture facile, basés sur le fruit, sont dans l'air du temps. Le réchauffement climatique joue aussi en notre faveur. Il faut reconnaître qu'auparavant, notre gamay était positionné un peu trop au nord pour mûrir correctement les mauvaises années. Il y a aussi de gros progrès des vigneronns. Nous en sommes à travailler la maîtrise de l'oxygène pour diminuer le dosage des sulfites.* » Franck Chavy croit également en l'avenir des blancs, encore marginaux, mais qui se développent à la faveur d'un mouvement de plantation de chardonnay. Lui-même propose un beaujolais blanc bâtonné

et élevé en barriques. Mais l'essor le plus spectaculaire des blancs a sans doute lieu dans le sud du Beaujolais, où un vignoble de chardonnay plus important alimente la production de crémants de Bourgogne. Les coteaux du Lyonnais, vignoble plus confidentiel, couvrent près de 260 ha à l'ouest du département et bénéficient de l'AOC Coteaux-du-lyonnais. L'encépagement est comptable à celui du beaujolais. À côté de ces deux vignobles populaires, le Rhône peut se réjouir de la présence au sud de deux AOC prestigieuses des Côtes-du-rhône septentrionales, Condrieu et Côte-rôtie, qui s'étendent respectivement sur 250 et 350 ha. « *Ce sont sans doute les vignobles les plus difficiles de France, car cultivés sur des pentes qui peuvent aller jusqu'à 60 %, avec à la clé des expositions solaires extraordinaires* », explique Antoine Dupré, directeur de Vidal-Fleury. Cette maison de négoce, installée à Tupin-et-Semons est une filiale de Guigal, grand négociant, basé à Ampuis. Vidal-Fleury conserve une entière autonomie et propose, en blanc, un joli condrieu, où le viognier a été élevé à 30 % en fûts de chêne. L'AOP Côte-rôtie présente la particularité de tolérer 2 % de viognier, cépage blanc, dans la syrah. « *afin d'apporter un peu de douceur* », justifie Antoine Dupré. Le négociant propose aussi dans l'AOP une sélection parcelle de prestige, la Chatillonne, issue de la côte blonde, qui ne représente chaque année que 4 000 bouteilles.



Terrasse côte rôtie.

partie de sa viande ainsi que ses volailles de Bresse proviennent de l'Ain. En outre, le boucher bénéficie à Lyon d'une clientèle idéale, comme il l'explique : « *Les Lyonnais ont une vraie culture de la table, ils aiment cuisiner. Ici, on vend facilement de la viande à braiser ou des abats.* » Quenelles de brochets, cuisses de grenouilles et escargots – spécialités traditionnelles de la cuisine lyonnaise – étaient-elles issues du millier d'étangs de la Dombes. Aujourd'hui, cette région de l'Ain donne encore dès le mois d'octobre le lancement des pêches. Si on en retire encore quelques brochets, les rares escargots et grenouilles qui perdurent dans la région ne font plus l'objet de commercialisation. La maison Malartre perpétue néanmoins cette tradition à Saint-Genis-Laval. Créée en 1947 par Paul Malartre, elle a été rachetée il y a trois ans par Arnaud Ginot. Tout en maintenant un savoir-faire artisanal et un haut niveau de qualité, il a souhaité accentuer les garanties d'hygiène. La quenelle, produit vedette, est commercialisée vers des restaurants, des détaillants et des GMS. « *Ce sont d'abord les ingrédients, la semoule de blé dur et les œufs entiers, qui sont à l'origine du succès de ce produit,* détaille Arnaud Ginot. *Ensuite, après avoir travaillé la panade, nous la laissons reposer durant une journée pour la retravailler.* » Le savoir-faire du maître quenellier, qui intervient à chaque étape de la fabrication pour des dosages constants, joue aussi un rôle important. Les brochets entrant dans la composition des quenelles découlent le plus souvent du Canada. L'entreprise, qui garantit un taux record de 30 % de chair de poissons Malartre, propose également une gamme avec 18 % de brochets pour rentrer sur certains marchés moins exigeants. Des variétés de quenelles à la volaille, à l'écrevisse, au saumon sont également déclinées. La maison confectionne de manière artisanale une sauce Nantua spécifique, en accompagnement.

La maison Malartre est aussi connue pour ses cardons en conserve. Ce légume oublié venu du bassin méditerranéen fut très consommé au XIX^e siècle, avant d'être délaissé... sauf dans la région lyonnaise, où le gratin de cardons demeure un incontournable de la cuisine bourgeoise locale. L'épicentre de la culture de ce légume se situe désormais autour de Cailloux-sur-Fontaines, où Franck Bourguignon, maraîcher, commercialise le cardon du début de l'automne aux fêtes de fin d'année. « *Contrairement aux Espagnols qui proposent du cardon vert,* explique-t-il, *nous vendons du cardon blanchi.* » Deux méthodes permettent de blanchir ce légume. Après la floraison, en septembre, une gaine opaque peut être placée sur la plante restée en pleine terre afin de la protéger



À Saint-Genis-Laval (Rhône), la maison Malartre rencontre toujours le succès avec ses quenelles artisanales.

Le brasseur Ninkasi accélère



© j.guilou.cbi

Le nouveau site de Ninkasi, à Tarare.

Créée en 1997, dans le quartier de Gerland, à Lyon, par Christophe Fargier, la microbrasserie Ninkasi n'a plus grand-chose de micro. Initialement imaginée sur un modèle de pub brasserie, elle a ensuite centralisé sa production sur un site à Tarare, en 2012. Trois ans plus tard, elle installe une distillerie au sein du complexe. L'été dernier, Ninkasi a abandonné son site de Tarare pour emménager dans un local plus vaste dans la même ville. La capacité de l'outil de production passe ainsi de 40 000 hl/an à 120 000 hl/an, ce qui permet au brasseur de se positionner comme un acteur régional de poids. Ninkasi revendique désormais 367 emplois directs et 225 indirects.



Pierre Couturier, un des deux repreneurs de Bobosse.

du soleil jusqu'à la récolte. Dans la seconde méthode, la plante est arrachée avec son pied maintenu dans une motte de terre. Elle est ensuite placée dans un local à l'abri de la lumière. Les producteurs combinent ces deux techniques. La première permet d'assurer la production du début de saison. La seconde va permettre de conserver les côtes du cardon jusqu'à la fin de l'année, période de forte demande.

L'ANDOUILLETTE À LA FRAISE DE VEAU

Avec une base de fraise de veau, l'andouillette constitue une autre grande spécificité lyonnaise. L'épisode de la vache folle a failli avoir raison de ce particularisme. Toutefois, depuis une vingtaine d'années, l'andouillette lyonnaise a retrouvé sa place dans les bouchons et les restaurants. Plusieurs acteurs proposent des produits de qualité à

l'image de Provol & Lachenal, à Souzy, qui bénéficie de l'estampille 5A ou de la Maison Braillon, à Anse.

Mais c'est Bobosse qui fait figure de grand spécialiste, avec son andouillette de fraise de veau tirée à la ficelle. Bobosse fait mieux que s'imposer dans le paysage gastronomique du Rhône. Reprise en 2021 par Pierre Couturier et Bruno Delattre, l'entreprise de Saint-Jean-d'Ardières a presque doublé depuis lors son chiffre d'affaires, en dépassant aujourd'hui la barre des 10 M€. « Nous ne faisons pourtant ni mieux ni moins bien que Bernard Juban, notre prédécesseur, reconnaît modestement Pierre Couturier. Il nous a cédé une structure saine, un outil moderne disposant d'un agrément européen, chose rare dans l'artisanat, et d'une équipe qui maîtrise un excellent savoir-faire. » Les deux associés ont pris garde de ne rien changer à cette recette gagnante. Ils ont joué sur le



Outre du foie gras et de la truffe, la maison Reynon intègre 14 volailles et gibiers à son Oreiller de la belle Aurore.

●●● faire savoir en modernisant la communication et la commercialisation. Ainsi, un livre, *Bobosse, la charcuterie au goût du jour*, a été publié chez Glénat. Divers événements ont été organisés dans la région à l'instar de la Saint-Bobosse ou le record de la plus grande andouillette du monde (16,80 m). Enfin, les deux associés sont devenus propriétaires de quatre boutiques, dont l'une est située aux Halles de Lyon. Épicurien, Pierre Couturier a réalisé « *un rêve de gosse* » en persuadant Bernard Juban, natif comme lui de Montbrison, de lui céder Bobosse. Dans les années 1960, Bobosse, de son vrai nom René Besson, avait développé sa charcuterie familiale en convainquant les restaurants de la région, et notamment les bouchons lyonnais, de commercialiser sa fameuse andouillette. Ami de Paul Bocuse et de la plupart des grands chefs lyonnais, cette personnalité fantasque et généreuse, connue pour son goût de la fête, a ainsi inscrit son nom dans le panthéon gastronomique de la capitale des Gaules. « *Il a eu le génie de donner à l'entreprise son surnom* », explique Pierre Couturier. Les deux associés entretiennent aussi un lien privilégié avec Mathieu Vianny. Le chef, couteau suisse de la cuisine lyonnaise, est associé à l'entreprise à laquelle il dispense des conseils culinaires. Il travaille notamment avec Bobosse pour créer une recette de pâté en croûte. Le développement de ce produit apparaît comme un axe porteur à Lyon, ville qui organise chaque année le championnat du monde de cette spécialité.

LA BELLE AURORE FAIT TOUJOURS RÊVER

Au confluent du Rhône et de la Saône, une spécialité voisine du pâté en croûte, l'Oreiller de la belle Aurore fait saliver tous les gastronomes. La recette fut imaginée par le gastronome et magistrat, Jean Anthelme Brillat-Savarin, en l'honneur de sa mère, Claudine Aurore Récamier.

Elle mêle de nombreuses viandes, notamment de gibiers, réunies dans une croûte en forme d'oreiller. Décrite par le neveu de l'auteur, Lucien Tendret, dans son ouvrage *La Table au pays de Brillat-Savarin*, la recette tient de la légende et a généré une foule d'interprétations.

Dès que Noël est passé, les clients de la Maison Reynon, dans le centre de Lyon, attendent fiévreusement l'apparition des premiers spécimens dans la vitrine où ces blocs d'un poids de 32 kg ne passent pas inaperçus. Le record de ventes de l'enseigne est de 34 Oreillers en un mois. La cuisson qui mobilise deux fours nécessite 7 h à 180 °C et une finition à 150 °C. « *C'est mon père qui avait remis au goût du jour la recette*, raconte Georges Reynon. *Après les fêtes, il restait du gibier et il a imaginé de l'utiliser en s'inspirant de la recette décrite par Lucien Tendret. Il a essayé de rester le plus fidèle possible au texte, mais il a dû composer. Nous-mêmes par la suite avons dû extrapoler en remplaçant des gibiers interdits à la commercialisation, comme la grive.* »

La recette de la maison Reynon intègre 14 volailles et gibiers, mais aussi du foie gras et de la truffe. L'entreprise est également réputée pour ses saucissons à cuire et ses saucissons briochés. Dans son bureau où trône une statue de bois de saint Antoine, patron des charcutiers, Georges Reynon, fils de Claudius, qui a fondé cette maison en 1932, tient bon la barre de cette institution du haut de ses 78 ans. Conforté par la présence à ses côtés de son fils, Laurent, et de son petit-fils, Rémi, qui assurent la relève, l'artisan ne veut en aucun cas décrocher le tablier.

BERNACHON, L'ARTISAN CHOCOLATIER

Autre institution lyonnaise implantée de l'autre côté du Rhône, la chocolaterie Bernachon a été fondée en 1953 par Maurice Bernachon, qui en a transmis les rênes à son fils, Jean-Jacques, et à sa belle-fille, Françoise, la fille de Paul Bocuse. Aujourd'hui, leurs trois enfants,



© AD

Le Président, la spécialité de la maison Bernachon.

Candice, Philippe et Stéphanie, veillent sur les destinées de cette maison qui travaille directement la fève de cacao depuis les années 1960. Bernachon ne propose qu'une seule recette immuable pour son chocolat d'enrobage. Elle assemble dix fèves d'origine différentes. « *En revanche, nous jouons sur les pourcentages de cacao (55, 62 et 75 %) et les nombreux fourrages. Nous proposons une trentaine de références de chocolats* », précise Éléonore Vaujany, responsable marketing. La maison dispose également d'un restaurant et d'une pâtisserie, où trône le spectaculaire gâteau vedette, le Président, créé par la maison en 1975, à l'occasion d'une réception au Palais de l'Élysée.

Bernachon emploie 70 collaborateurs. L'entreprise est présente au Japon et vend en ligne dans de nombreux pays. Cependant, elle ne veut pas pour autant entendre parler de boutiques en franchise. Elle considère en effet qu'il est essentiel de maîtriser la qualité et de proposer un chocolat sans conservateurs. Celui-ci doit se consommer dans les quatre à cinq semaines. Dans le Rhône, les artisans ne plaisantent pas avec la qualité.

Trois MOF dans un Franprix

Depuis octobre 2018, le groupe Franprix, qui exploite l enseigne Marché de la presqu'île, à deux pas de l'hôtel de ville de Lyon, a invité trois MOF (exploitant des commerces dans la ville) à s'installer dans des stands autour de la zone « fruits et légumes » du magasin. Le fromager Hervé Mons, le boucher Didier Massot et le poissonnier Jean-Luc Vianey se sont ainsi prêtés à l'exercice. Si Jean-Luc Vianey a quitté l'emplacement, il y a deux ans, il a été remplacé par un confrère. Le patron du Comptoir de l'Océan a pris en main ce stand, avec le Comptoir de la Lanterne. Les trois artisans poursuivent ainsi le partenariat avec l'enseigne de supermarchés, en offrant une offre de produits frais haut de gamme dans l'extrême-centre de Lyon.



Le stand du fromager Hervé Mons.



Le kumquat, l'agrume méconnu

De la famille des Rutacées, le kumquat est le plus petit fruit par sa taille de la grande variété d'agrumes. Il peut se consommer salé comme sucré et agit comme exhausteur de goût.

De son nom latin *Fortunella*, le kumquat s'apparente à une orange miniature, mais sa peau est comestible et change de couleur, allant de l'orange vif au jaune doré. Originaire de l'Extrême-Orient, il a été introduit en Europe par le botaniste Robert Fortune au XIX^e siècle. Considéré un temps comme un fruit exotique rare, le kumquat est aujourd'hui disponible dans de nombreux pays, notamment en Chine et au Japon. Sa période de floraison est au printemps, mais il peut se consommer quasiment tout au long de l'année, principalement entre décembre et février.

Selon les espèces et le climat, la récolte commence à la fin de novembre jusqu'en mars, voire jusqu'au mois de mai, dans les régions les plus chaudes. « *Il est à consommer entre décembre et février de préférence. Il pourrait se cultiver partout en France où il n'y a pas de gel, donc on oublie la montagne* », déclare une professionnelle de la pépinière Vessières, qui produit plusieurs variétés de kumquats depuis dix ans. Sa culture implique en effet la contrainte de sa sensibilité au gel, ce qui limite les zones de sa production, où les

températures avoisinent -4 °C. « *Il est méconnu aussi parce que les magasins n'en proposent pas. La croissance est longue et il faut du temps pour le récolter* », ajoute-t-elle. Une fois qu'une première récolte a été cueillie, il faut entre 15 et 20 jours pour qu'une deuxième récolte se développe. Ainsi, le rendement est faible et la période de cueillette est longue. Les kumquats se cueillent lorsqu'ils mesurent entre 2,5 et 5,1 cm de long. « *C'est un petit fruit, donc par rapport à une orange ou un pamplemousse, il en faut davantage pour en faire 1 kg* », note la pépiniériste.

CULTURE DIVERSE

Le fruit peut se cultiver de deux façons. Soit en pot, l'option la plus souhaitable. À cause de sa fragilité au froid, cela permet de le rentrer au chaud en hiver, tout en le plaçant dans un endroit lumineux. Pendant la saison estivale, dans le sud de la France, il faut l'abriter du soleil pendant les heures les plus chaudes, pour ne pas brûler son feuillage. En revanche, dans le nord de l'Hexagone, le kumquat peut être placé au soleil grâce aux températures

plutôt clémentes dans cette zone géographique. Un arrosage régulier est nécessaire dès que la motte est sèche. Pour favoriser la croissance de l'arbre fruitier, il doit être rempoté tous les deux ou trois ans, dans un pot plus grand que le précédent.

Soit une plantation en pleine terre, dans ce cas, elle doit s'effectuer pendant les saisons chaudes, au printemps, voire en été, dans des zones où le climat est doux et où les périodes de gel sont de courte durée. Durant la floraison, un apport d'engrais spécialisé dans les agrumes se révèle nécessaire une fois par mois. Les fruits se développent à partir de deux à quatre ans après avoir été prélevés en bouture, et jusqu'à dix ans si les kumquats ont été plantés à partir de graines.

Les kumquats peuvent se consommer en sucré et salé et même confits. Les chefs les emploient pour accompagner des mets de poissons ou des plats avec de la viande, ou encore pour les tajines végétariens pour rehausser le goût. Le fruit est également utilisé en pâtisserie et en pâte de fruits.

Adélie Fabre-Forlini



FOOD HOTEL TECH

**LE SALON DES INNOVATIONS
TECH & DIGITALES**
100% HÔTELLERIE-RESTAURATION

19 & 20 MARS 2025
PARIS EXPO • HALL 7.1

» DÉCOUVREZ **LES DERNIÈRES INNOVATIONS**



GENIUS BOARD 2025



BIG MAMMA





Le langres, un petit fromage aux grandes saveurs

Crémeux, fondant et doux en bouche, avec des arômes de crème, de lait et une note de champignon, il a les atouts pour occuper une place de choix dans la cuisine des chefs.

Un drôle de fromage, dans sa robe toute ronde et son costume orangé... Certes, il est petit par la taille, mais grand par ses saveurs aromatiques et gustatives inégalées. Le langres est issu d'un savoir-faire ancestral de la Haute-Marne, d'une partie des Vosges et de la Côte-d'Or. Un fromage sincère, habitué aux rigueurs de l'hiver et aux vicissitudes de l'été. En un mot : authentique. Pour paraphraser un célèbre guide, il mérite le détour.

La naissance de ce fromage remonte au XVIII^e siècle. Sa production est alors principalement destinée à une consommation familiale. Pour rendre hommage à la ville fortifiée de Langres (Haute-Marne), jugée comme imprenable, des fermières eurent l'idée de créer ce fromage de forme conique, reproduisant les remparts de la cité, avec en son centre un creux censé représenter l'emplacement des maisons. Un puits très pratique au demeurant : en y versant du marc de Champagne ou de Bourgogne, on peut ensuite le flamber. Effet garanti ! Le langres a obtenu son AOC en 1991 et son AOP en 2009. Pour autant, il s'agit là d'une très petite appellation. Elle ne compte en effet que quatre fabricants et 20 éleveurs de bovins (notamment la Montbéliarde). Ce fromage est naturellement connu et apprécié

dans le grand quart nord-est, de la Champagne à la Bourgogne. Mais au-delà, sa notoriété s'effrite au fil des kilomètres, quant à l'international. « *Nous ne possédons pas la puissance de frappe de communication d'autres fromages, comme le roquefort ou le camembert. Pour autant, nous avons tous à cœur de le faire connaître* », souligne avec enthousiasme Lydie Grégoire-Claude, directrice de la Fromagerie Germain au Montsaigeonnais (Haute-Marne), dont une des spécialités est le langres. L'entreprise a relancé sa fabrication voilà une trentaine d'années afin de préserver ce savoir-faire séculaire. « *Son identité est atypique et son aspect est reconnaissable parmi tous les autres. Ne serait-ce que sur un plateau de fromages, il se distingue grâce à sa forme conique et sa couleur orangée. Il attire l'œil* », poursuit-elle.

En revanche, ce fromage ne s'accorde pas avec un plat typique. Néanmoins, il s'accommode de multiples manières, comme les bonbons au langres, préparation de fromage en chapelure. « *Les chefs en sont très friands, car il développe toutes sortes d'arômes, aussi bien chaud que froid. Il s'adapte à tous les ingrédients, en sauce, en gratin... Il mérite vraiment le détour ; il n'a pas d'équivalent.* »

Frédéric Leroi

Le vin qui lui va bien...

La Côte aux enfants 2016 de Bollinger s'accorde parfaitement avec le langres. Habillé d'une robe bordeaux, 100 % pinot noir d'Ay, il est issu du lieu-dit « La Côte aux enfants », soit 4 ha d'un seul tenant. Un tiers de la vendange est entier. Élevé huit mois en petits fûts de chêne, il offre au nez des arômes de cerise noire, de groseille et de cassis noir associés à des notes épicées. Pour mettre en valeur son bouquet et ses arômes, il est conseillé de le servir à 16 °.





L'ormeau, la truffe de la mer

© France Haliotis, Nicolas Job

Après avoir failli disparaître à cause des pêches à pied intensives dans les années 1960, l'ormeau a su renaître grâce à l'élevage dans les années 2000. Néanmoins, ce brouteur d'algues demeure rare, ce qui fait de lui un produit d'exception et de qualité.

L'ormeau est un animal tout à fait particulier, tellement différent des moules, des huîtres... notamment dans sa manière de s'alimenter. Il s'agit d'un gastéropode, autrement dit une sorte d'escargot de la mer, un brouteur d'algues mais pas n'importe lesquelles. Uniquement alimentaires, comme la Dulse ou la laitue de mer, qui conviennent également à l'être humain.

Cultivé et pêché en Normandie, ce mollusque fait aussi partie de l'histoire du nord de la Bretagne. « *L'ormeau est rare, et de là assez précieux. Et il fait partie de notre patrimoine local. C'est un souvenir collectif aux grandes marées. C'est notre madeleine de Proust. Un savoir-faire ancestral transmis à travers le temps, à travers les générations* », souligne Sylvain Huchette à la tête de France Haliotis. Cette société de Plouguerneau (Finistère) s'est spécialisée dans l'élevage d'ormeaux.

Sédentaire, l'ormeau vit sur les fonds rocheux, dans les anfractuosités dont il sort pour se nourrir d'algues qu'il broute, l'eau ne devant pas dépasser les 15 °C. Le savoir-faire a failli disparaître à cause des pêches à pied intensives dans les années 1960. Les ressources d'ormeaux se sont alors raréfiées. Dans le même temps, l'Asie, très friande de ce mollusque, asséchait le marché et décimait certaines contrées productrices telles que l'Australie. La

production mondiale s'en trouve alors divisée par dix. Puis survient un nouveau coup dur. À la fin des années 1990, une maladie décime les ormeaux dans l'est de la Bretagne. Mais depuis les années 2000, l'élevage de cet escargot de la mer a été rendu possible. Après avoir étudié de quelles manières les Australiens les élevaient, Sylvain Huchette se lance à son tour en 2004 et crée France Haliotis. Il fait naître des naissains dans une éclosure à terre, puis les élève durant un an. Ensuite, il installe les ormeaux dans des cages, elles-mêmes plongées quatre ans dans les eaux de l'Aber Wrac'h.

Aujourd'hui, la production a repris de la couleur mais elle n'a pas encore retrouvé le niveau d'avant 1990. Souvent dénommé l'« oreille de la mer », l'ormeau est également qualifié de « caviar de la mer ». Sylvain Huchette penche pour une autre dénomination. « *Je préfère plutôt comparer ce mollusque à la truffe. L'ormeau est encore plus rare que la truffe ou le caviar, et les pêcheurs conservent auprès d'eux les lieux où ils savent en trouver.* » Un peu comme les truffes. Et depuis une vingtaine d'années, les chefs non seulement connaissent ce produit mais aussi l'utilisent. Ce qui n'était pas le cas auparavant. La créativité autour de l'ormeau se développe de plus en plus.

Le vin qui lui va bien...

Avec sa robe jaune pâle et ses reflets argentés, l'AOP Luberon blanc Grand Marrenon accompagne aussi bien des omelettes aux truffes que des fruits de mer. Établie sur de petites parcelles installées sur les pentes caillouteuses argilo-calcaires du Luberon, cette AOP est un mélange de vermentino (60 %), grenache blanc (30 %) et de clairette (10 %). Ce vin développe un nez de fleurs blanches (aubépine, acacia) complétées par des notes de pêches jaunes bien mûres. En bouche, sa texture offre des notes à la fois de bois fondu et de miel.



Frédéric Leroi

La banane

Avec 18 % des parts de marché en volume, la banane est le premier fruit consommé en France.

En 2024, la banane est devenue le premier fruit consommé en France, avec 18 % de parts de marché en volume. La consommation s'établit à 11,5 kg par habitant et par an. Elle se rapproche ainsi de la moyenne européenne qui est de 12,7 kg par habitant et par an. Cela représente un volume total de 730 000 tonnes de bananes consommées, en hausse de 6 % par rapport à 2020. Cette croissance a été permise par des prix au stade détail qui sont restés très accessibles (1,86 €/kg en moyenne 2024), avec une hausse contenue (+7 % en quatre ans) au regard du contexte inflationniste pour l'alimentaire sur la période. En comparaison, le prix moyen d'un fruit s'établit à 3,02 €/kg, et à 2,83 €/kg pour l'univers fruits et légumes.

La banane est présente dans la quasi-totalité des foyers avec plus de 90 % de ménages acheteurs. La fréquence d'achat se révèle aussi très importante : 19 actes d'achat par an et par ménage. En outre, ce fruit est très apprécié pour son goût, sa praticité et ses bienfaits nutritionnels. Sa « note d'opinion » est de 8/10, plaçant la banane au même niveau que la pomme et les yaourts. De plus, la banane incarne le fruit familial par excellence : 31 % des quantités de bananes achetées le sont par des familles contre 24 % pour l'ensemble des fruits.

UNE CROISSANCE DU MARCHÉ FRANÇAIS EXCEPTIONNELLE DANS LE PAYSAGE MONDIAL

« Face à des changements de plus en plus nombreux et rapides, et autant de défis à relever (climatiques, logistiques, économiques), le marché de la banane fait face à une nouvelle réalité », constate l'Association interprofessionnelle de la banane (AIB). Les échanges mondiaux ont commencé à régresser ces dernières années, passant sous le seuil des 20 millions de tonnes en 2022. Si la France fait exception, c'est parce que la filière nationale a réussi à s'adapter grâce aux efforts de tous les acteurs. Elle s'est engagée, de longue date, dans la voie de la durabilité. Mais, si les transitions RSE produisent des effets bénéfiques bien connus, elles induisent aussi une gestion de risques de différentes natures (agricoles, logistiques...), du fait d'aléas toujours plus importants. « Pour pouvoir relever ces nouveaux défis tout en maintenant l'accessibilité du produit, un engagement collectif est nécessaire », insiste l'AIB. L'avenir de la consommation de la banane en France passe par une responsabilité partagée, indispensable pour contribuer à la défense des valeurs du produit.



© Philippe DUFOUR/interfel

« En tant que filière, notre responsabilité est de faire en sorte que la banane reste accessible au plus grand nombre, tout en répondant aux enjeux d'évolution du marché », déclare Philippe Pons, président de l'AIB.

La France importe 930 000 tonnes de bananes, 200 000 tonnes sont réexportées. L'origine Afrique-Caraïbes (Côte d'Ivoire, Cameroun Ghana, République dominicaine) est la principale importation avec 42 % des volumes. L'Amérique latine (Équateur, Costa Rica, Colombie) se classe 2^e avec 31 % des volumes. De leur côté, les Antilles françaises (Martinique et Guadeloupe) pèsent pour 20 % de l'approvisionnement national.

Olivier Masbou

En chiffres

- **730 000 tonnes de bananes consommées en France**
- **11,5 kg par habitant et par an**
- **Les Antilles pèsent 20 % de l'approvisionnement national**



1

ANANAS Du bio avec du goût

ProNatura propose un ananas extra sweet bio en provenance du Costa Rica à la chair jaune vif, au parfum intense et à la saveur sucrée. Produit dans une zone géographique située dans les plaines du nord du pays, lesquelles sont caractérisées par une saison sèche et une saison des pluies, il se distingue par un taux de Brix en moyenne de 15° – au minimum garanti de 13°. Cultivé sans pesticides ni engrais chimiques par un producteur et agronome passionné responsable de deux surfaces de production d'ananas, il respecte les pratiques agricoles biologiques en préservant l'environnement.

ProNatura

2

MONT D'OR Les meilleurs de la saison

La 37^e édition du concours interprofessionnel du Mont d'Or AOP, qui s'est déroulé en novembre dernier à Malbuisson (Doubs) a livré son verdict. La fromagerie Badoz a obtenu la médaille d'or, suivie de la fromagerie Sancey-Richard, médaillée d'argent, et de la fromagerie Napiot, médaillée de bronze. C'est au terme d'une dégustation de près de 2 h, mettant en compétition neuf fromageries, que le jury a désigné le podium. Fabriqué à partir de lait cru de vache, le Mont d'Or est exclusivement produit entre le 15 août et le 15 mars de l'année suivante, puis commercialisé du 10 septembre au 10 mai. Le fromage de l'hiver par excellence.

Secteur des PLA

3

QUALITÉ Un lait obtient le Label Rouge

Un « Lait entier non normalisé, UHT » vient d'être reconnu en Label Rouge. Ce lait n'a subi aucune modification de sa composition entre sa collecte et sa mise en bouteille. Le cahier des charges impose une durée de pâturage de 185 jours par an au minimum, une surface de pâturage de 30 ares au minimum par vache et une alimentation à base d'herbe (75 %) et de fourrages qui proviennent exclusivement de l'exploitation. Pour maintenir une bonne biodiversité, 15 % au minimum d'infrastructures agro-écologiques sont exigées. Une trentaine de producteurs sont engagés dans cette démarche. L'objectif est de produire 9 millions de litres annuellement d'ici à 15 ans.

Produits laitiers

4

FRIANDISES L'IGP pour le nougat de Montélimar

Le Nougat de Montélimar vient d'être reconnu en IGP. Ce produit est fabriqué dans la région depuis le XI^e siècle et c'est à la fin du XVIII^e siècle que la profession de nougater s'ancre dans la région, ce qui a permis le maintien des savoir-faire des maîtres cuiseurs et la perpétuation locale des traditions de fabrication jusqu'à nos jours. « *Le Nougat de Montélimar IGP se distingue par sa recette traditionnelle et exigeante qui lui donne sa texture et son arôme subtil de miel et d'amandes* », précise l'INAO. La production est centrée sur Montélimar et dans 13 communes alentour, au sud du département de la Drôme. 3 000 tonnes de nougats sont annuellement produites par 13 fabricants.

Produits traiteurs



Restauration

Le Grand Banquet s'est établi Porte Maillot à Paris en décembre dernier. Le lieu de 250 places accueille des soirées festives le week-end.

Le grand retour des banquets

Les repas fastueux, festifs ou solennels, réunissant un grand nombre de convives connaissent un étonnant renouveau, à Paris, mais aussi dans les plus petits villages de France. Retour sur une longue histoire.

Il fait parfois bon de se replonger dans les dictionnaires. Dans son édition de 1984, le *Larousse gastronomique* promettait un sort peu enviable à l'antique tradition du banquet. Les auteurs y percevaient une pratique désuète « *qui ne rassemble plus guère que des associations, corporations et confréries diverses* » dans les arrière-salles des restaurants « *pour noces et banquets* ». « *Les événements de la vie sociale sont plutôt fêtés désormais par des lunchs, des cocktails et des garden-parties* », assuraient-ils.

Pourtant, 40 ans plus tard, ce sont bien les agapes aux sonorités anglo-saxonnes qui ont pris un coup de vieux. Le bon vieux banquet, inscrit dans l'histoire française depuis des siècles, connaît en revanche un spectaculaire regain, dans les villages comme dans les métropoles, et rassemble un public souvent très jeune à qui échappe désormais le sens même « *des lunchs, des cocktails et des*

garden-parties ». Le phénomène, jusqu'ici assez provincial, vient même d'atteindre la capitale. « *Le Grand Banquet* », présenté comme le premier « *bouillon festif* » de Paris, s'est établi au cœur du Palais des Congrès de la Porte Maillot, dans le 17^e arrondissement. Il y a ouvert ses portes en décembre dernier en lieu et place du restaurant Rural by Marc Veyrat.

POPULAIRE ET FESTIF

Le Grand Banquet présente en effet tous les traits des restaurants populaires à grand débit et petits prix qui sont réapparus sur les grands boulevards ces dernières années, sur le modèle du célèbre Chartier : bouillons Pigalle, République, Racine, Montparnasse, Julien, etc. Le Grand Banquet reprend les codes de ses devanciers de la fin du XIV^e siècle : grande salle d'un seul tenant, immenses tablées (250 places assises au total), banquettes et chaises de bistrot en bois, verres ballon et pots

lyonnais. La carte replonge dans les grands classiques de la brasserie, à des tarifs à la portée de toutes les bourses : poireaux vinaigrette ou œuf mayonnaise à 3 €, salade de lentilles et cervelas à 4 €, tête de veau sauce gribiche ou saucisson chaud au vin rouge à 12 €, chou chantilly à 5 €.

Lancé par Frank Delafon, restaurateur et hôtelier lyonnais à qui l'on doit le succès du bouillon Maurice et du bouillon Croix-Rousse à Lyon depuis 2020, le Grand Banquet se distingue cependant par son étonnante métamorphose les soirs de fin de semaine. Tous les jeudis, vendredis et samedis soir, le bouillon passe en format banquet XXL : plus de place isolée, place à la convivialité et à la musique. Tous les convives, en groupes ou seuls se retrouvent dès 19 h à l'apéritif pour un passage à table à 20 h 45. Cette fois, les entrées comme les plats (bourguignon, poulet rôti ou gratin de courgettes) sont à partager sur de grands plateaux ou des cocottes en fonte. Dès 21 h, les chanteurs entonnent les premiers refrains à partager aussi avant l'arrivée des moins traditionnels DJ de 23 h à 2 h du matin.

Les promoteurs de ce projet de banquet de village se disent satisfaits des premiers pas

Une tradition à la fois antique et moderne

Le banquet est « un repas fastueux ou solennel, réunissant un grand nombre de convives à l'occasion d'une fête ou d'un événement marquant de la vie sociale ou politique », explique le *Larousse gastronomique*. Celui-ci date le mot du XIV^e siècle et le fait venir de l'Italien *banchetto* « petit banc » sur lequel s'asseyaient les invités. Son histoire est cependant bien antérieure et remonte – au moins – à la Grèce antique où il était l'occasion d'un festin mais surtout de conversations, de discussions philosophiques, de jeux et de chansons, comme cela apparaît dans le célèbre Banquet de Platon.

L'âge d'or des banquets en France est lié à l'avènement de la République, où les banquets « républicains », aussi appelés « civiques », ont clairement une dimension politique. Lors de ces repas, l'accent est en effet mis sur l'égalité des participants et sur les toasts portés aux fondamentaux de la République. Le plus grand d'entre eux aura lieu le 22 septembre 1900. Le président français Émile Loubet invite 25 000 maires de France à participer à un banquet en bord de Seine. Au menu : filets de bœuf en Bellevue, pains de caneton de Rouen, poulardes de Bresse et ballottines de faisane, servis par des garçons de Potel et Chabot qui circulent à bicyclette le long des 7 km de tables.



Le 17 mars 2019, le Marché de Rungis battait le record de la plus grande tablée, de plus de 400 m de long.

Le 17 mars 2019, le Marché de Rungis a repris cette tradition pour fêter ses 50 ans, battant pour l'occasion le record de la plus grande table du monde de 401,02 m de long ! La Grande Table, dont la dimension record est homologuée par le Guinness World Records, traversait deux pavillons entiers du secteur des fruits et légumes et a accueilli plus de 2 000 convives.

du concept. « *La sociologie est très mixte, y compris au grand banquet avec des tables de jeunes de 25 ans et d'autres plus familiales* », explique l'attachée de presse. « *L'idée est d'être fédérateur et d'apporter une note un peu provinciale – y compris côté cuisine – dans la capitale.* »

DES ÉVÉNEMENTS HORS NORMES

Mais le banquet n'est pas seulement statique. Dans la grande tradition des banquets républicains, il se prête à des rassemblements

festifs dans les lieux les plus insolites. Coup sur coup en 2024, le MIN de Toulouse et celui de Rungis ont été le théâtre d'immenses banquets qui ont naturellement fait beaucoup parler des marchés de gros ! Dans la ville rose, plus de 2 000 convives se sont retrouvés sous la halle de 2 000 m² du Carreau des producteurs à l'occasion des 60 ans du Marché. Quelques mois plus tard, le 21 novembre, c'était au tour du Pavillon des viandes du Marché de Rungis d'accueillir près de 600 convives le jour du beaujolais. Originalité

du second banquet : il a été servi à 6 h 30 du matin dans l'allée centrale du Pavillon des viandes dans un environnement très boucher ! À l'origine de ces deux banquets, Géraud de la Tour et Pierre-Alexandre de Boisse, les fondateurs du Canon français, ont mis au point leur formule au sortir du Covid, à un moment où la jeune génération, sevrée de sorties pendant des mois, ne demandait qu'à se retrouver. Les deux trentenaires écument ainsi la France depuis deux ans avec une formule qui fait mouche : des tablées ouvertes où se retrouve un public, majoritairement jeune, parfois venu de loin, attiré par les réseaux sociaux ; un menu simple mais avec des portions généreuses à base de produits locaux ; une ambiance festive et sonore entre Oktoberfest, fêtes de Bayonne et banquet d'As-térix ; et enfin des vidéos virales sur TikTok et Instagram. Après le Bordelais, la région angevine ou la Beauce en janvier, des banquets sont annoncés pour la première fois en Haute-Savoie en février avant un projet annoncé de « méga-banquet » de plus de 10 000 convives. Le retour en grâce des banquets a redonné des couleurs à quelques établissements historiques de la capitale. La Bonne Franquette, une institution perchée en haut de la butte Montmartre, ne propose pas moins de six menus de banquets à ses groupes de convives français comme étrangers. Mais l'assiette n'est surtout qu'un prétexte à se retrouver pour célébrer la devise de l'établissement : « *Aimer, manger, boire et chanter* » !

B. C.



Dans le Pavillon des viandes de Rungis, 600 convives se sont rassemblés au petit matin le 21 novembre dernier.

Souveraineté alimentaire

La « foodtech » américaine à l'offensive

Selon un rapport présenté dans les salons du Sénat en décembre dernier, les grandes entreprises de la « foodtech » américaine mènent indirectement des actions de lobbying au détriment de l'agriculture européenne. Une atteinte à la souveraineté prise très au sérieux.

La publication d'un rapport de l'École de guerre économique sur les ingérences étrangères « dans la production alimentaire française » va-t-elle entraîner le début d'une prise de conscience ? C'est en tout cas le souhait exprimé par le sénateur Yves Bleunven en introduction de la présentation d'une étude sur les actions subversives perpétrées sur le sol français et européen et sur leur impact, le 2 décembre dernier dans une salle pleine à craquer du Palais du Luxembourg. La présence dans l'assistance de nombreux représentants d'interprofessions agricoles françaises suffisait à montrer à quel point le sujet est aujourd'hui pris en considération. « Face aux menées favorisant la décroissance économique sous prétexte environnemental et à l'agribashing, il n'est plus question de rester passif », a déclaré l'élu du Morbihan, lui-même ancien dirigeant d'un groupe agroalimentaire. « Les efforts entrepris par les filières ne changent rien aux tentatives de déstabilisation. Celles-ci, comme le montre à nouveau ce rapport, sont largement orchestrées par la "foodtech" américaine, qui promeut les alternatives à la viande », a poursuivi le parlementaire, qui s'est défendu de tout complotisme. « Tandis que la question des ingérences est prise au sérieux par de nombreux secteurs industriels, comme l'aéronautique, ce n'est pas le cas de l'agriculture et de l'agroalimentaire », déplore Yves Bleunven. « Nos amis américains, qui sont aussi nos alliés, n'hésitent pas pour autant à user des opérations d'ingérence économique auprès des entreprises européennes », a témoigné d'expérience Patrick Devaux, ancien vice-président à l'intelligence économique du Groupe Airbus.

Le rapport réalisé par des étudiants de l'EGE, établissement spécialisé dans l'intelligence économique, est principalement focalisé sur les actions de déstabilisation de l'élevage et de l'industrie de la viande. Il établit,



Le sénateur Yves Bleunven a accueilli la présentation du rapport de l'École de guerre économique le 2 décembre dernier au Palais du Luxembourg.

principalement sur la base de sources « ouvertes » et accessibles, que des associations animalistes sont soutenues par des fonds et des organisations philanthropiques internationales, notamment américaines, pour mener des campagnes de déstabilisation contre la filière agricole française : dénigrement, harcèlement, recours juridiques... L'enquête montre également que les mêmes fonds sont parallèlement impliqués dans le financement de la viande végétale ou artificielle.

INFLUENCER LES DÉBATS POLITIQUES ET RÉGLEMENTAIRES

Depuis 2016, la fondation Open Philanthropy Project (OPP) a ainsi alloué plus de 40 M€ à diverses organisations animalistes, principalement en Europe, « afin d'influencer les débats politiques et réglementaires (notamment lors des débats sur la bien-être animale ou de

la directive IED) », indique le rapport. L'activisme anti-élevage et anti-viande des associations animalistes est en outre... financé par l'État français, s'étonnent les auteurs, « grâce au système de défiscalisation des dons en France ».

L'École de guerre économique pointe en parallèle les liens entre les organisations philanthropiques américaines et les investissements dans les alternatives à la viande. Les auteurs montrent notamment comment les fondateurs de deux grandes associations animalistes américaines ont fondé le Good Food Institute, chargé de soutenir la « foodtech ». « Entre 2014 et 2023 », ce fonds « a financé la recherche et le lobbying du secteur à hauteur de 21 M\$ ». Autre exemple : la Fondation New Harvest, partiellement financée par des fondations philanthropiques, « joue également un rôle essentiel en soutenant la recherche et l'innovation dans le domaine des protéines



animales ». La mise en lumière de ces liens d'intérêt doit conduire les pouvoirs publics à réagir, ont estimé élus et représentants des organisations agricoles réunis lors de la présentation du rapport. « *La loi d'orientation agricole consacre le caractère d'« intérêt général majeur » de l'agriculture, de la pêche et de l'aquaculture* », rappelle Yves Bleunven. « *Il s'agirait que ce caractère stratégique se traduise dans les faits.* » Le collectif Les Z'Homnivores, qui défend en particulier les intérêts de l'agro-alimentaire breton, a appelé élus et gouvernement, par la voix de son président Rémi Cristoforetti (Le Gouessant) à « *lancer une commission d'enquête sur les ingérences étrangères qui menacent notre production alimentaire* ». Elle les enjoint également de « *garantir la transparence des financements étrangers versés aux associations françaises* » ou encore d'alerter les maires de France « *sur l'entrisme des associations animalistes sous influence étrangère dans les milieux scolaires* ». « *Alors que les importations agricoles françaises ont augmenté de 96 % depuis 2000, les parlementaires français doivent prendre acte de ce rapport et agir en conséquence afin de préserver notre souveraineté alimentaire* », a-t-il conclu.

Bruno Carhian



Le rapport a été largement diffusé lors de la présentation.

L'innovation française en quête de rebond ?



En 2023, l'une des plus importantes levées de fonds a été réalisée par Intact Generative (55 M€), qui produit des protéines végétales.

Les start-up « foodtech » françaises ont levé 260 M€ au cours des trois premiers trimestres 2024 pour un montant estimé sur l'année à 350 M€, selon le rapport sur les investissements et l'état de l'écosystème réalisé par DigitalFoodLab, un cabinet français de conseil en stratégie spécialisé sur l'alimentation et les boissons. Ce chiffre représente une baisse de 51 % par rapport à 2023 et de 68 % par rapport à 2022, la meilleure année jamais enregistrée par « l'écosystème » de l'innovation alimentaire qui regroupe l'innovation agricole, la création de nouveaux produits et ingrédients, la supply chain, la livraison ou encore les services aux consommateurs. Le nombre de nouvelles start-up créées chaque année est en chute libre, avec moins d'une quinzaine en 2023. Le secteur « *semble évoluer avec environ un an de retard par rapport aux tendances mondiales en termes d'investissement* », constate DigitalFoodLab. Compte tenu de ce décalage, « *on peut [...] espérer une stabilisation pour les mois à venir* » et envisager une reprise « *fin 2025 ou en 2026 si la tendance observée ailleurs se confirme* ». Le cabinet observe que les investissements dans la « foodtech » ont souffert de l'absence de grandes manœuvres sur les insectes ou les systèmes de paiement pour le « foodservice » qui ont alimenté l'activité ces dernières années. Chacun des « *pics d'investissement* » de ces dernières années est lié à une de ces deux locomotives de la « foodtech ». Start-up emblématique du renouveau industriel français, Ynsect, qui produit des aliments à base d'insectes, est même aujourd'hui en grande difficulté et a dû se placer en procédure de sauvegarde en septembre dernier. Le rapport pointe cependant quelques motifs d'optimisme. « *L'écosystème "Food science" français (la création de nouveaux produits et ingrédients, NDLR) compte des acteurs de premier plan dans la plupart des technologies clés des protéines alternatives* », indique DigitalFoodLab. En 2023, les principales levées de fonds dans cette catégorie ont été réalisées par Intact Generative (55 M€), qui produit des protéines végétales et des produits de fermentation régénératifs, Umiami (32,50 M€), qui produit des similis de viande, et Omie (15 M€), qui fabrique des gammes végétariennes issues de l'agriculture régénérative. Il n'en reste pas moins que les pays européens – dont la France – investissent considérablement moins dans la « foodtech » que de l'autre côté de l'Atlantique. Sur les dix-huit mois de 2023 et du premier semestre 2024, les montants investis se sont élevés en Allemagne à 1,2 Md de dollars, en France à 0,9 Md de dollars et aux États-Unis à... 8,7 Md de dollars.



TRANSPORT

22 stations de rechargement de véhicules électriques sont en cours d'installation sur le MIN.

L'année de l'électrique sur le MIN de Rungis

Un nouveau dispositif de bornes de rechargement des véhicules électriques légers et poids lourds a été déployé sur le MIN de Rungis. TotalEnergies en a obtenu la concession et compte accompagner le développement de l'usage de l'électrique par l'ensemble des acteurs.

C'est le plus grand déploiement de bornes électriques de l'histoire du MIN de Rungis. En effet, 22 stations de rechargement sont en cours de mise à disposition sur le MIN, soit 300 points de recharge, un mailage beaucoup plus important que le dispositif précédent – mis en place à partir de 2016 – et sa trentaine de points de recharge. Des bornes adaptées aux différents types de véhicules circulant sur le Marché et aux besoins des usagers, qui va permettre d'accompagner le développement des motorisations électriques dans les années qui viennent. Ces nouvelles stations sont la traduction concrète d'une

concession accordée en novembre 2023 par la Semmaris à TotalEnergies pour une durée de 12 ans. « *Compte tenu des perspectives de développement que nous percevons sur le MIN de Rungis en matière de mobilité propre, nous avons besoin de passer un cap dans le déploiement de l'électrique, en passant à une phase plus industrielle* », indique Vincent Frachon, directeur de l'exploitation et de la maintenance de la Semmaris. « *Nous jouons notre rôle d'aménageur en mettant à disposition les surfaces, mais c'est TotalEnergies qui investit, exploite les stations et facture les services. Cela marque une évolution avec le fonctionnement précédent dans*

lequel la Semmaris avait investi pour engager la transition. » Depuis le mouvement impulsé par la Semmaris, le panorama de la mobilité électrique a considérablement évolué. En 2016, on comptait moins de 80 000 véhicules en France selon l'association professionnelle Avere. Depuis, la flotte s'est renforcée, avec des évolutions technologiques rapides tant sur des véhicules (batteries plus performantes, autonomie accrues) que sur des bornes de recharge. Les avancées technologiques et le contexte réglementaire ont également attiré de nouveaux usagers avec des comportements et des attentes différents auxquels le Marché de Rungis entend répondre en étroite concertation avec TotalEnergies.

Le choix du Marché de Rungis s'est porté sur un acteur à l'expertise reconnue dans la commercialisation et la distribution d'énergie. Avec plus de 64 000 points de recharge opérés à travers le monde, TotalEnergies est déjà un acteur majeur de la mobilité électrique, notamment

au Royaume-Uni où la compagnie opère le réseau « Source London », qui compte 2 600 points de recharge à travers la capitale britannique. Le groupe qui opère désormais les points de recharge du MIN de Rungis précise que ces points seront alimentés par « une électricité renouvelable, certifiée par des garanties d'origine, et répondant aux divers besoins de recharge pour les VL, VUL et PL » (lire encadré).

L'ÎLE-DE-FRANCE EN AVANCE

Le groupe a de bonnes raisons de croire que l'usage de l'électrique pour les véhicules utilitaires légers (VUL) et les poids lourds (PL) va se poursuivre à Rungis. Tout d'abord parce que l'Île-de-France a pris de l'avance dans ce domaine. « En Île-de-France, 5,2 % des VUL sont électrifiés, contre une moyenne nationale de 2,1 %. Pour les véhicules légers (VL), la proportion est de 7 % en Île-de-France, comparée à 4,9 % au niveau national », indique TotalEnergies, qui cite les statistiques du ministère du Développement durable. L'Île-de-France est la première région française en matière d'électrification de son parc, incluant les véhicules professionnels et particuliers. L'Île-de-France abrite deux tiers des PL électriques en France. « L'évolution du parc des véhicules utilitaires légers (VUL) et des gros-porteurs en France est largement influencée par la demande croissante des clients finaux pour des solutions de transport plus

En pratique

Il existe deux types de bornes de recharge : les bornes de recharge en courant alternatif (AC), qui délivrent des puissances allant de 3,7 kVA à 43 kVA et les bornes de recharge en courant continu (DC), qui délivrent des puissances allant de 50 kW à 400 kW. Chaque puissance correspond à des usages ou à des besoins différents. Il est important de connaître la puissance maximale acceptée par la batterie de votre véhicule avant de le brancher à une borne de recharge. Découvrez ici les différents facteurs qui peuvent impacter votre session de recharge. Le coût de rechargement pour un véhicule utilitaire léger (VUL) moyen peut varier en fonction de plusieurs facteurs. Voici quelques exemples concrets fondés sur le tarif de nuit de 0,40 €/kWh (de minuit à 8 h du matin), fournis par TotalEnergies. Pour un Kangoo EV, le coût est de 10,80 € pour 27 kWh, permettant de passer de 20 % à 80 % d'autonomie. Pour un Master EV, le coût est de 8,00 € pour 20 kWh, permettant de passer de 20 % à 80 % d'autonomie. Pour un Trafic EV, le coût est de 12,40 € pour 31 kWh, permettant de passer de 20 % à 80 % d'autonomie. Enfin, il est important de préciser que les premiers et derniers 20 % sont les plus longs à charger. Il est donc conseillé, pour optimiser vos recharges de ne pas attendre que votre batterie soit vide et d'arrêter la recharge dès que vous avez atteint 80 %.

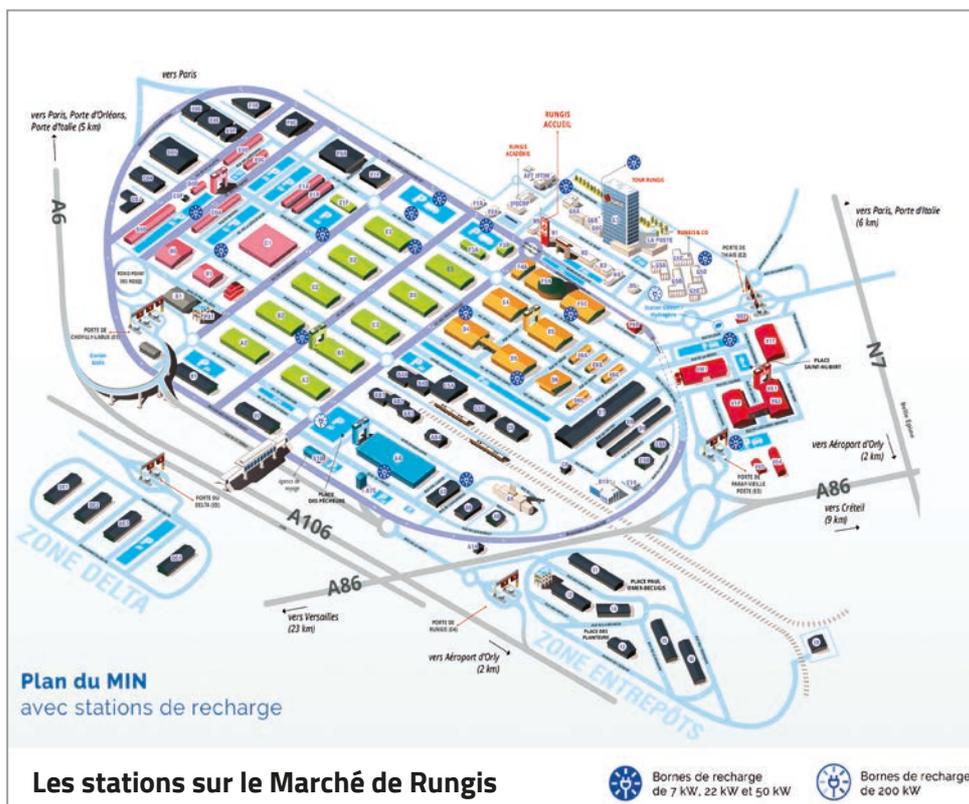
B. C.

respectueuses de l'environnement », poursuivent nos interlocuteurs de TotalEnergies. « Les entreprises de logistique et de transport sont de plus en plus conscientes de cette demande et investissent [...] pour répondre aux attentes de leurs clients tout en respectant les réglementations environnementales en vigueur, notamment dans les zones à faibles émissions (ZFE) comme Paris ». Le déploiement des bornes a été précédé par une étude des besoins des différents profils d'usagers du MIN en fonction de leur

provenance et de leur durée de stationnement sur le Marché. Les solutions proposées ont été adaptées à chacun d'eux. Par exemple, les acheteurs qui restent quelques heures sur le Marché et les employés de la zone administrative qui restent la journée bénéficient d'une large offre de recharge AC répartie sur l'ensemble du MIN. Quant aux utilisateurs les plus pressés, ils peuvent se recharger en haute puissance au niveau du parking de la Place des pêcheurs, à proximité des restaurants de la zone. La mise en place des zones à faibles émissions dans le Grand Paris pourrait également accélérer la transformation du parc de véhicules, y compris les utilitaires légers, même si à court terme, les véhicules Crit'Air 2 restent autorisés dans cette zone. Des mouvements réglementaires à venir, à la fois contraignants et incitatifs, devraient également accroître le verdissement des flottes utilitaires.

Enfin, TotalEnergies rappelle l'existence de mesures d'accompagnement financier. Malgré la suppression du bonus écologique pour les véhicules utilitaires légers, une aide a été mise en place le 1^{er} janvier 2025 dans le cadre du dispositif des certificats d'économies d'énergie (CEE), « à laquelle TotalEnergies a largement participé ». Cette aide permet aux entreprises et aux particuliers de bénéficier d'une prime jusqu'à 4 500 € pour l'acquisition ou la location longue durée d'un véhicule utilitaire léger électrique. Pour en bénéficier, les intéressés peuvent se tourner vers TotalEnergies, qui leur versera directement la prime et leur apportera des conseils pour la mise en place d'une solution de recharge.

B. C.



★ POINTS FORTS

Fourgon électrique
Carburant hydrogène
500 km d'autonomie
Prix: NC



L'hydrogène peut être une très bonne solution pour les professionnels qui doivent parcourir de longues distances sans émission et sans perte de temps pour recharger.

Fiat E-Ducato Hydrogen : l'électrique pas comme les autres

Ce Fiat E-Ducato est un grand fourgon électrique pas tout à fait comme les autres, puisqu'il fonctionne à l'hydrogène. À la clé, 500 km d'autonomie annoncée.

C'est un grand fourgon siglé Fiat Professional. Il pourrait tout aussi bien être siglé Opel, Peugeot ou Citroën. Qu'il s'agisse du E-Ducato, du Movano-e, du e-Boxer ou du ë-Jumper, ce sont tous les mêmes véhicules électriques. Nés sous la bannière Stellantis, ils partagent la même technologie, les mêmes déclinaisons et caractéristiques. Mais dans le cas qui nous intéresse, ils partagent un petit quelque chose en plus... Ces quatre grands fourgons électriques fonctionnent en effet à l'hydrogène. Cette nouvelle gamme vient compléter l'offre hydrogène de Stellantis, après le lancement des fourgons moyens à hydrogène des quatre marques en 2022.

Ce Fiat E-Ducato Hydrogen est un véhicule totalement électrique où l'hydrogène est un nouveau carburant alimentant la pile à combustible de 45 kW qui produit de l'électricité pour faire fonctionner le moteur. Ce Ducato emporte dans son soubassement quatre bonbonnes chargées de 7,19 kg d'hydrogène à 700 bars, de quoi apporter 500 km d'autonomie selon le constructeur. Le système mid-power de Stellantis comprend aussi une batterie rechargeable d'une capacité de 11 kWh. Elle assure le démarrage du véhicule, vient épauler la pile à combustible lors de fortes accélérations et peut prendre le relais en cas de panne d'hydrogène. C'est elle aussi qui récupère l'énergie lors des phases de décélération et de freinage et elle se recharge

automatiquement grâce à l'électricité produite par la pile à combustible.

EN DEUX VERSIONS UNIQUEMENT

Ce Fiat Ducato Hydrogen est décliné en seulement deux versions, L3H2 et L4H3. La première, qui est le véhicule de cet essai, affiche une longueur de 6 m pour une hauteur de 2,52 m. Le volume utile est ici de 13 m³ et la charge utile atteint 1 370 kg. L'implantation des bonbonnes dans le soubassement permet de conserver la totalité des capacités utilitaires d'un classique E-Ducato. Sur ce L3H2, la longueur utile est de 3,70 m, la largeur entre les passages de roues de 1,42 m et la hauteur intérieure est de 1,93 m. La seconde et très grande version concerne le L4H3, longue de 6,36 m et haute de 2,84 m, affiche un volume utile de 17 m³ et une charge utile de 1 370 kg également. Ce E-Ducato Hydrogen dispose d'un moteur électrique développant une puissance de 110 kW, soit environ 148 chevaux, et un couple de 410 Nm. Ce Ducato roule en silence, accélère fort bien, tient parfaitement la route, et se révèle être un véhicule bien agréable à conduire. Seuls quelques sifflements et autres bruits inhabituels liés à l'hydrogène une fois le véhicule arrêté viennent nous rappeler qu'il s'agit bien là d'un fourgon électrique pas tout à fait comme les autres.

Richard Pizzol

Iveco élargit son offre dans les utilitaires

Il s'appelle eMoovy, c'est un Iveco, et c'est un nouvel utilitaire de format jusqu'alors inédit dans la gamme du constructeur italien.

Ce châssis-cabine électrique a été développé avec Hyundai.

Cet Iveco eMoovy s'inscrit dans le segment intermédiaire des 2,5 t à 3,5 t. C'est aussi le premier et le seul châssis-cabine totalement électrique de ce segment. Ce véhicule a été développé avec le constructeur sud-coréen Hyundai. Le eMoovy est réalisé sur une plateforme eLCV construite par Hyundai. D'une longueur de 5,32 m, pouvant aller avec une conversion jusqu'à 5,80 m, ce châssis-cabine est un véhicule parfaitement adapté à toutes les transformations pour de nombreuses applications, de la livraison urbaine au transport frigorifique jusqu'aux bennes de chantiers ou paysagistes. Le



La date de commercialisation et les tarifs n'ont pas encore été communiqués.

volume utile peut aller jusqu'à 10 m³ de volume utile et la charge utile est de 1,5 tonne. Le moteur électrique développe une puissance de 160 kW soit 215 chevaux et un couple maximal de 350 Nm. Deux packs de batteries sont proposés au choix, d'une capacité de 63 kWh ou 76 kWh et apportant une autonomie maximale de 320 km en cycle WLTP avec la grosse batterie. Pour recharger,

plusieurs solutions : la charge rapide jusqu'à 350 kW, permettant de récupérer 100 km d'autonomie en moins de 10 min, ou la charge standard en courant alternatif en mode monophasé jusqu'à 7 kW et triphasé jusqu'à 11 kW. À noter que le véhicule peut fournir une alimentation en courant alternatif 230V bien pratique pour faire fonctionner des équipements et des outils électriques ou

être utilisée par les carrossiers pour alimenter des carrosseries montées comme des caisses réfrigérées. « Avec l'eMoovy, explique Luca Sra, patron des camions et utilitaires chez Iveco, nous élargissons encore notre offre de propulsion électrique, en entrant dans un nouveau segment pour offrir à nos clients un plus grand choix de solutions efficaces. »

R. P.

BYD lance son fourgon électrique



Le grand fourgon de BYD s'appelle E-Vali et sera lancé sur le marché l'an prochain.

BYD ne fait pas que des voitures. Ce constructeur chinois produit également des camions de toutes tailles ainsi que des utilitaires, comme ce E-Vali. Ce grand fourgon totalement électrique se lancera à la conquête de l'Europe dès l'an prochain et sera en concurrence directe et frontale avec les Renault Master et autres grands fourgons électriques.

Deux modèles de ce E-Vali seront proposés. Le premier, d'un PTAC de 3,5 t, affiche une longueur de 6 m, une hauteur proche des 2,80 m et une largeur de 2,09 m. Le volume utile est de 13,9 m³ et une charge utile de 700 kg. Le second, d'un PTAC de 4,25 t, flirte avec les 7 m de long pour la même largeur et la même hauteur que le modèle standard. Son volume utile est de 17,9 m³ et la charge utile est de 1450 kg. Véhicule électrique, le E-Vali dispose d'une batterie de 80,64 kWh et développe une puissance moteur de 100 ou 150 kW. Le constructeur chinois annonce une autonomie de 220 à 250 km selon la version. La vitesse est limitée à 90 km/h pour le premier modèle et à 120 km/h pour le modèle long. À l'heure actuelle, les dates précises de lancement et les tarifs n'ont pas été communiqués.

FONDS DE COMMERCE

**A VENDRE BOUCHERIE
TRADITIONNELLE**

Place sur le marché
en Île-de-France (77) Melun.
Mercredi-Samedi 28m² linéaire en U
allée centrale.

Très bon CA

Contact : 06 75 69 19 43 / 06 77 78 81 21



MAISON A VENDRE

Idéal pour les commerçants

Maison de 230m² sur terrain de 2300m²
avec dépôt de 150m²

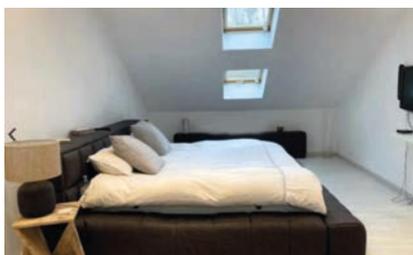
Pièces : 4 chambres, 3 salle de bain,
1 bureau, cuisine équipée (38m²),
salon (50m²) avec cheminée

Les plus de ce bien : Piscine + climatisation
réversible dans toute la maison

Localisation : Situé à 8min de Milly la forêt,
15 min de l'A6, 40 min de Rungis

Prix : 535000€

Tél : 06.62.67.60.50



63850

ÉGLISENEUVE-D'ENTRAIGUES

Vends Hôtel Restaurant Bar de 328m² sur
1486m² de terrain, idéalement situé à
proximité de Besse et la station de
Super-Besse en direction du Cantal.
L'établissement comprenant murs et fonds
est composé d'un bar avec licence IV,
2 salles de restaurant avec 1 terrasse,
5 chambres d'hôtel et un espace privatif
indépendant

Contact : 06.32.12.20.11



**A LOUER LOCAL
TYPE ENTREPÔT**

Située à la Ville-Du-Bois (91620),
accès direct N20. Laboratoire de 53 m2.
Frigo de 44 m2.

Bureau et sanitaire de 36 m2.

2 places de parking.

Loyer 2 200€. Tél : 06.76.00.11.98

A VISITER !

CAUSE RETRAITE

Vend boutique fruits légumes épicerie

Situation : Bagnolet

Forme : SARL CA : 900k€
(600 boutiques 300 livraisons)

Personnel : 6 salariés

Loyer 5000 € /mois (180m²)

Possibilité achat murs.

TÉL pour infos : 06 09 87 48 46

RECHERCHE D'EMPLOI

**CHEF CUISINIER/
PÂTISSIER RETRAITÉ.**

Recherche

extras et remplacement Paris

78/94/92/91

Étudie proposition

Tél. 06 95 41 20 25.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ

NAÏMA MAZURIER AU

01 42 36 56 74

OU ENVOYEZ UN E-MAIL À : n.mazurier@aucoeurdesvilles.fr

SIRHA+ LYON

23-27 JANVIER
2025

EUREXPO LYON
FRANCE

SIRHA LYON, RÉFÉRENCE MONDIALE DU FOOD SERVICE ET DE L'HOSPITALITÉ, EST LE POINT DE RENCONTRE ET DE PARTAGE OBLIGÉ POUR TOUS LES PROFESSIONNELS.

IL RASSEMBLE PENDANT 5 JOURS LES INNOVATIONS, VISIONS, ÉCHANGES DE SAVOIRS ET GRANDES COMPÉTITIONS PERMETTANT À CHACUN D'INTÉGRER LES NOUVELLES CONFIGURATIONS D'UN ÉCOSYSTÈME EN CONSTANT RENOUVELLEMENT.

BIENVENUE À NOTRE TABLE !



Salon réservé aux professionnels

VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT
SUR SIRHA-LYON.COM
AVEC CE CODE UNIQUE PPACV
(valable pour une personne, 2 jours au choix)

RCS LYON 380 552 976 - Document non contractuel - Crédit visuel - Arsène Conseil

sirhafood.com

sirha-lyon.com

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY





Papillon fête
les 100 ans
de l'AOP Roquefort



Dernière fromagerie à maîtriser la culture de sa souche de *Penicillium roqueforti* selon un savoir-faire ancestral, Papillon signe un Roquefort unique.

