

REPORTAGE

La Corse,  
havre de biodiversité

OUI CHEF!

Victoria Boller,  
vive l'esprit bouchon

FOCUS

Paris célèbre  
Victor Baltard

# RUNGIS

actualités

Depuis 1969

N° 812-813 – mai-juin 2025 – 1,50 €

DOSSIER

FONCIER AGRICOLE

## Préserver les terres



# AFFRONTEZ L'IMPOSSIBLE AVEC VOTRE UTILITAIRE.



**MAN TGE NEXT LEVEL\***  
L'utilitaire premium de vos  
missions du quotidien.



Configurez votre  
TGE NEXT LEVEL

MAN Truck & Bus France, société par actions simplifiée à associé unique au capital de 32 537 888 €  
Siège social : ZI - 12 avenue du Bois de l'Épine - CP 8005 Courcouronnes - 91008 Évry Cedex

\*MAN TGE Niveau Supérieur





16

**Dossier**

Le foncier agricole : un réservoir de souveraineté alimentaire



28

**Oui, chef !**

Victoria Boller



30

**Reportage**

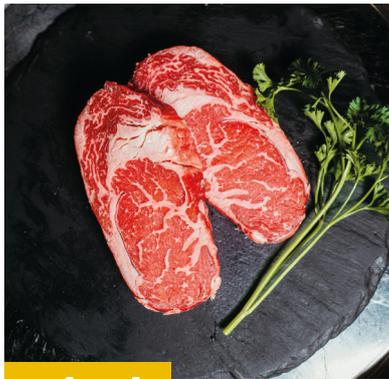
La Corse : un sanctuaire de biodiversité



42

**Nouveaux marchés**

Fromages : Odéon offre un nouveau théâtre aux produits laitiers



44

**Digital & Innovation**

Viande : le persillé du bœuf à la loupe



46

**Focus**

Architecture : en 2025, Paris célèbre Victor Baltard

# au sommaire

L'édito	Dossier	Ensemble	Tendances du marché	Véhicules utilitaires
5 d'Olivier Masbou	16 Le foncier agricole : un réservoir de souveraineté alimentaire	24 Opérateur	36 Produits de saison • Le livarot • Le porc de Bigorre • Le mélilot	48 • Le Volkswagen Transporter • Renault Estafette et Golette... • Le Mercedes eVito
<b>Sur le vif</b>		25 Producteur		
6 Actualités	16 Le foncier agricole : un réservoir de souveraineté alimentaire	26 Acheteur	40 Un produit en chiffres Magrets et confits de canard	Petites annonces
12 Instantanés		28 <b>Oui, chef!</b> Victoria Boller		
14 Toulouse	16 Le foncier agricole : un réservoir de souveraineté alimentaire	<b>Reportage</b>	46 Focus Architecture : en 2025, Paris célèbre Victor Baltard	50 Fonds de commerce Particulier à particulier
Le Grand Marché		30 La Corse : un sanctuaire de biodiversité		

# ePackPro

La solution HACCP digitalisée n°1

**Simplifiez** vos démarches  
HACCP et concentrez-vous  
sur votre passion !



**Prêt à digitaliser votre cuisine ?**

Flashez ce QR Code pour demander  
votre démonstration gratuite



#### 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**

Secrétaires de rédaction :

**Martine Favier, Évelyne Kerfant**

Création maquette :

**Stanislas Chevara**

Rédacteur graphiste :

**Richard El Mestiri**

Ont collaboré à ce numéro :

**Clémentine Chabrol**

**Jean-Michel Déhais**

**Laura Duret**

**Adélie Fabre-Forlini**

**Élisa Hendrickx**

**Frédéric Leroi**

**Caroline Maréchal**

**Catherine Mandigon**

**Richard Pizzol**

Photo de couverture :

© Warren/Unsplash

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'édito d'Olivier Masbou

### La terre souveraine

« Je ne suis pas de ceux qui pensent que la France peut se satisfaire de 150 000 à 200 000 exploitations agricoles. Elle en comptait 800 000 en 1993 ; j'estime qu'en dessous de 450 000, nous n'occuperions pas valablement le territoire français » : cette citation date de 1995 et est de Philippe Vasseur, alors ministre de l'Agriculture de Jacques Chirac, président de la République. Trente ans après, la population agricole française s'est réduite comme une peau de chagrin, et l'on compte désormais moins de 400 000 exploitations agricoles. Il est grand temps de réagir car l'enjeu est de première importance : il est économique, territorial, et de souveraineté. Car depuis la pandémie, la question de la

souveraineté alimentaire est revenue au premier plan. À tel point que l'intitulé du ministère de l'Agriculture a évolué pour devenir ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Dans le même temps, le monde agricole évolue, se transforme : près d'un nouvel agriculteur sur deux n'a pas de racines agricoles. D'où l'enjeu de la maîtrise du foncier. Car sans terres, pas d'agriculture. Dans tout le pays, des acteurs, anciens ou nouveaux, cherchent les solutions pour préserver les terres agricoles, rendre le foncier accessible aux nouveaux arrivants, et les aider à mettre en place leur projet professionnel sans que le financement de ce foncier n'obère l'avenir.

### L'image du mois



Ce 1<sup>er</sup> mai 2025, Stéphane Layani, président du MIN Rungis, entouré des professionnels du marché, n'a pas dérogé à la tradition. Avant de se rendre à l'Élysée, il a présenté à la maire de Paris, Anne Hidalgo, le meilleur des produits du marché de Rungis. Les restaurateurs du MIN de Rungis étaient bien représentés par Michel Soulenq, de l'Aloyau.

© Semmaris

CONSOMMATION

# Les fruits d'été, les couleurs et saveurs des tables estivales

**Avec la saison estivale, voici venu le temps des fruits d'été : cerises, abricots, prunes, pêches, nectarines, brugnons, mirabelles... sans oublier le melon qui, bien qu'un légume, se consomme comme un fruit.**

La cerise ouvre la saison et fait la transition entre le printemps et l'été. En 2024, la production nationale s'est élevée à 33 400 tonnes, soit quasiment le niveau de 2023 (-1 %). Elle dépasse de 9 % la production moyenne des récoltes de 2019 à 2023, marquée par la très faible récolte de 2021. Elle est principalement produite dans trois bassins : Occitanie (1 400 ha, avec 6 800 tonnes), Auvergne-Rhône-Alpes (2 400 ha, avec 11 000 tonnes) et Provence-Alpes-Côte-d'Azur (2 300 ha, avec 11 500 tonnes). La consommation française de cerises est estimée à 400 g par personne et par an, un tiers des ménages en achetant au moins une fois dans l'année. La cerise bénéficie d'un Label Rouge, et d'une IGP, la cerise des Coteaux du Ventoux. Soulignons enfin que le verger national est confronté à l'agression d'un ravageur, la mouche *Drosophila suzukii*, contre laquelle les moyens de lutte manquent.

La récolte européenne d'abricots pour cette campagne 2025 est attendue à hauteur de 508 000 tonnes, soit 10 % en dessous de la récolte de 2024 et 1 % au-dessus de la moyenne 2019-2023, selon la prévision de récolte annoncée fin avril 2025 dans le cadre du Medfel de Perpignan (comme les prévisions de récoltes des prunes et melons évoquées ci-dessous, lire également p. 7 et 17). Quatre pays alimentent principalement le marché européen : la Grèce (67 750 tonnes attendues en 2025), l'Italie avec

une offre estimée à 199 566 tonnes, l'Espagne avec un volume de 136 000 tonnes attendu, et la France. La récolte nationale est annoncée à 104 785 tonnes, en hausse de 31 % par rapport à 2024. Le verger français est concentré dans trois bassins de production : le Languedoc-Roussillon (34 423 tonnes), Rhône-Alpes (52 000 tonnes) et PACA (18 362 tonnes). Star de l'été elle aussi, la pêche est un univers de fruits à elle seule avec ses différentes déclinaisons : pêches, nectarines, brugnons, pêches plates. La récolte européenne a presque retrouvé son plein potentiel en 2024\*. Comme pour l'abricot, quatre pays concentrent l'essentiel de la production européenne : la Grèce (369 300 tonnes), l'Italie (907 763 tonnes), l'Espagne (1,194 million de tonnes) et la France. La production nationale s'est élevée à 229 540 tonnes en 2024.

Autre fruit à noyau qui fait le bonheur des Français l'été : la prune. Pour la campagne 2025, le potentiel national, pour le marché du frais, est estimé entre 54 000 et 58 000 tonnes. La France retrouve ainsi son potentiel de production après une récolte 2024 (48 000 tonnes) marquée par un important épisode de gel fin avril dans le Sud-Ouest. Ce bassin concentre 61 % de la production nationale. Sur le bassin lorrain (deuxième région de production avec 22 % de l'offre nationale), le potentiel de production est estimé à 80 % d'une récolte normale. Enfin, le Sud-Est (14 % de l'offre nationale) annonce une production stable. La prune française est bien placée dans l'offre des fruits d'été. Sa production couvre les besoins : la consommation est estimée à 55 000 tonnes par an, avec 5,7 kg achetés par an et par ménage

pour 42,5 % de ménages acheteurs. Mais elle reste un achat d'impulsion. « Il faut que la prune soit inscrite sur la liste des courses », explique Joël Boyer, expéditeur à Moissac (Tarn-et-Garonne) et coprésident de l'AOPn Prune. Présente de juillet à octobre, la prune française offre ainsi une multitude de couleurs et de saveurs. Deux signes de qualité accompagnent cette production : l'IGP mirabelle de Lorraine et le Label Rouge reine-claude. Enfin, la filière a décidé de rejoindre la démarche agri-environnementale Vergers écoresponsables. Ce devrait être effectif pour la campagne 2026.

« Légume fruit », le melon est un incontournable des tables estivales. Il bénéficie d'un des taux de satisfaction les plus importants de l'univers des fruits et légumes : le melon est apprécié par 86 % des Français. Pourtant, la campagne 2025 sera marquée par une « baisse inédite » des surfaces de production, annonce Jérôme Jausseran, vice-président de l'Association interprofessionnelle du melon (AIM). Après une campagne 2024 « extrêmement difficile économiquement pour les structures », les surfaces de plantations sont annoncées en baisse de 410 ha à 10 240 ha. Les surfaces en bio sont stables et représentent 7,5 % des plantations. À noter, le développement de la production de pastèques qui pourrait atteindre les 800 ha cette année. La filière melon compte plusieurs signes officiels de qualité : deux Labels Rouges et quatre IGP : le melon de Guadeloupe, le melon du Quercy, le melon du Haut-Poitou, rejoints pour cette campagne par le melon de Cavaillon.

**Olivier Masbou**

\* À l'heure où nous écrivons, les prévisions de récoltes pour la campagne 2025 ne sont pas encore connues.

EN CHIFFRES

« La consommation française de cerises est estimée à 400 g par personne et par an, un tiers des ménages en achetant au moins une fois dans l'année. »

**86 %**

taux de satisfaction pour le melon

**5,7 kg**

de prunes achetées par an et par ménage

**104 785 t**

production nationale d'abricots

## RENDEZ-VOUS

# De nouveaux espaces pour le Salon international de l'agriculture 2026

Le Parc des expositions de la Porte de Versailles à Paris, qui fête son centenaire cette année, a engagé, depuis quelques années, de grands travaux de modernisation. La troisième et dernière phase de travaux débute et va modifier l'organisation du Salon international de l'agriculture (SIA) pendant trois éditions, de 2026 à 2028. Les Pavillons 2 et 3 vont être démolis. Ce chantier conduit les organisateurs du SIA à proposer aux exposants et au public une nouvelle configuration. Premier changement, les pavillons internationaux et les pavillons régionaux de France se regroupent pour former un grand pôle « Produits » et occuper, avec le Concours général agricole des produits et des vins, la totalité du Pavillon 7. Ainsi, la découverte, la dégustation et la promotion des produits de France Métropole et d'Outre-mer sont rassemblées dans le même espace et rejointes par les produits du Monde. Les filières élevage conservent leurs espaces dans les Pavillons 1 et 6,

restant ainsi les portes d'entrée du Salon. La logistique demeure la même pour ces exposants, et les habitués gardent un point de repère important. Le Pavillon 4 accueille les filières végétales et propose une offre jardinerie et animalerie avec, en son cœur, l'excellence des espèces canines et félines participant au Concours général agricole, sans oublier la ferme pédagogique du salon. L'offre des Services et métiers de l'agriculture s'installera dans le Hall 5, en compagnie de SIA'PRO, le salon des technologies et solutions agricoles.

« *Le Salon international de l'agriculture est dans le cœur des visiteurs, dans la vie des exposants, et dans les reflets de l'agriculture française. En se transformant, il prouve sa capacité d'adaptation au changement, sans renier ce qu'il est : le lien indispensable entre tradition et modernité. La Porte de Versailles est et sera plus que jamais le lieu de neuf jours inoubliables !* », assure Jérôme Despey, président du SIA.

## MOUVEMENT

## Jean-Marie Sermier nommé vice-président du Conseil national du commerce

Jean-Marie Sermier, ancien maire de Dole, député du Jura, a été nommé au poste de vice-président du Conseil national du commerce (CNC). « *Sa connaissance des sujets commerciaux et de l'animation des territoires enrichira de manière constructive les travaux du CNC* », déclare Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce. Le CNC se voit aussi doté d'un nouveau collège représentant les syndicats d'un secteur qui emploie plus de 3 millions de personnes en France.

## SALON

## Une édition fructueuse pour Medfel 2025

Medfel, le rendez-vous d'affaires en France de la filière fruits et légumes, s'est tenu les 23 et 24 avril à Perpignan. Cette 15<sup>e</sup> édition a été couronnée de succès, tant au point de vue des exposants, du visitorat ou des échanges. Près de 5 000 visiteurs sont venus à la rencontre des 250 exposants : opérateurs de la production de fruits et légumes, fournisseurs de la production, logisticiens, ports, etc. Les marchés de gros étaient également présents comme le Grand Marché de Provence, le Grand Marché de Toulouse (*lire aussi p. 17*) ou le Marché de Saint-Charles International. Cette présence des Marchés de Gros a été complétée par une délégation de Mercamadrid, le Marché de Gros de Madrid, venue visiter le salon à l'invitation du Marché de Saint-Charles. Dans le cadre de la convention d'affaires, plus de 1 300 rendez-vous d'affaires auprès d'une cinquantaine d'acheteurs internationaux provenant de 29 pays ont été initiés. Autre moment important de Medfel, les prévisions de récoltes des fruits d'été : abricots, melon et prunes (*lire aussi p. 6*). Autre temps fort, MedEmploi, l'atelier sur l'emploi et la formation. Organisé en partenariat avec France Travail, MedEmploi a préparé un Focus sur deux métiers en tension : « *Chef de culture et Acheteur : état des lieux et opportunités* ».



Le Comité régional Interfel Occitanie a été lancé, à Perpignan (Pyrénées-Orientales), dans le cadre de Medfel.

Enfin, Medfel 2025 a accueilli le lancement du Comité régional Interfel Occitanie. Éric Fabre, président du Comité régional Occitanie, et Daniel Sauvaitre, président d'Interfel, ont présenté les perspectives et objectifs de ce nouveau comité. Éric Fabre a déclaré : « *Première région fruitière de France et cinquième pour la production de légumes, l'Occitanie avait besoin d'un espace de dialogue entre les acteurs de la filière. Ce comité, nous l'envisageons comme un lieu vivant d'échanges, pour mieux nous connaître, mieux nous comprendre et mieux faire reconnaître la richesse et la diversité de notre filière.* » « *Le lancement du comité Interfel en Occitanie témoigne de notre volonté de progresser et de renforcer notre ancrage territorial* », a conclu Daniel Sauvaitre.

## AGENDA



## La 2<sup>e</sup> édition du Forum de France de l'alimentation se tiendra du 8 au 14 septembre 2025 à Paris.

Le Forum de France de l'alimentation (FFA) est une initiative lancée en 2019 à la demande du président de la République, Emmanuel Macron, et menée sous la direction de l'Ambassadeur pour la gastronomie Guillaume Gomez. Le Forum proposera une semaine de rencontres, d'échanges et d'événements autour des enjeux de l'alimentation et nos patrimoines gastronomiques sur des thématiques sociétales et environnementales.

AVIS

## Le Cese propose que l'alimentation soit une « grande cause nationale »

Réuni en séance plénière le 22 avril, le Conseil économique, social et environnemental (Cese) a adopté un avis prônant une politique volontariste de l'alimentation. L'alimentation est « un enjeu majeur de santé publique », affirme le Conseil. La « malbouffe » est aujourd'hui un facteur de mortalité pour 11 % de la population, en particulier pour les plus démunis. Au-delà de ces enjeux de santé publique, l'alimentation questionne de façon plus large l'équité sociale. Ainsi, 10 % des plus pauvres ont 2,8 fois plus de risques de développer un diabète que les 10 % des plus

riches ; l'insécurité alimentaire a été multipliée par quatre entre 2015 et 2023, et le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire en hausse de 34 % entre 2020 et 2023. Face à ces constats, le Cese formule plusieurs préconisations opérationnelles. Ainsi, il appelle à faire de l'accès de tous à une alimentation saine et de qualité une « grande cause nationale ». Il souhaite la mise en place d'une véritable politique interministérielle placée au plus haut niveau, pour concevoir et coordonner la politique publique de l'alimentation. Il veut également généraliser les Projets



alimentaires territoriaux (PAT). Il propose par ailleurs de favoriser la consommation des aliments d'intérêt nutritionnel et améliorer la qualité de ceux qui présentent un risque pour la santé. Pour y parvenir, il désire généraliser, au niveau national, l'utilisation du Nutriscore, pour tous les produits transformés et vendus préemballés. Il demande également la reprise des négociations au niveau européen pour le rendre obligatoire. Enfin, la restauration collective doit être mobilisée pour soutenir et développer des filières locales de qualité.

### CONSOMMATION

## Lutte contre la francisation des fruits et légumes : deux ministres sur le terrain

Annie Genevard, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, et Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises et de l'Économie sociale et solidaire, ont assisté, le 24 avril dernier, à un contrôle par les services de l'État (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes – DGCCRF) de l'affichage de l'origine des fruits et légumes dans une grande surface. Le renforcement de la souveraineté alimentaire « passe par une action résolue contre la concurrence déloyale subie par les agriculteurs français et par une plus grande protection des consommateurs en matière de fiabilité des informations », expliquent les deux ministres. Parmi ces actes de concurrence déloyale, il y a la francisation. Cette pratique qui consiste à étiqueter « origine France » des denrées qui proviennent d'un autre pays, pénalise les producteurs et trompe les consommateurs qui souhaitent acheter un produit répondant à des normes sanitaires supérieures. « Relancer la production agricole française, répondre aux inquiétudes légitimes du monde agricole et accompagner l'évolution des modes de consommation des Français qui privilégient les fruits et légumes produits sur notre territoire



Les ministres Annie Genevard et Véronique Louwagie.

« passe par une multiplication de ces contrôles, qui renforcent la valorisation des productions françaises et la confiance des consommateurs », précisent les deux ministères. En 2024, la DGCCRF avait pour objectif de réaliser dix mille contrôles contre cette pratique qui porte préjudice aux filières agricoles et alimentaires françaises et au consommateur. Cet engagement a été tenu, révélant des anomalies dans environ 30 % des cas. Plus de la moitié des anomalies étaient mineures, donnant lieu à des avertissements. Quarante pour cent de ces anomalies plus substantiels et ont entraîné 560 amendes administratives et procédures pénales. Les ministres, Annie Genevard et Véronique Louwagie, renouvellent cette mobilisation ; elles ont demandé à la DGCCRF de maintenir son objectif de dix mille contrôles pour 2025.

### TRANSPORT

## Un bateau fluvial à propulsion hydrogène sur la Seine

Le ZULU 06, premier bateau fluvial français à propulsion hydrogène, a été baptisé récemment par le groupe Sogestran. La conception de ce bateau, présenté comme une « avancée technologique majeure » est le fruit de six années de recherche et a bénéficié du plan d'aide à la modernisation et à l'innovation porté par Voies Navigables de France et cofinancé par l'Ademe (Agence de la transition écologique) et la région Île-de-France, et s'inscrit dans le cadre du projet européen Flagships. Le ZULU 06, long de 55 m, est conçu pour répondre aux défis de la logistique urbaine en cœur de métropole. Avec une capacité de transport de 400 tonnes de marchandises, ce bateau est propulsé par deux piles à combustible de 200 kW chacune, alimentées par 300 kg d'hydrogène décarboné (« vert ») à 300 bars. Il bénéficie d'une autonomie de 500 km, parfaitement adaptée à ses missions de distribution en milieu urbain. « Cette propulsion hydrogène représente une première en France et une avancée inédite dans le transport massifié de marchandises », annonce Sogestran. Le bateau est encore en phase d'essai et l'expérimentation est prévue pour 18 mois, entre les ports de Gennevilliers (au nord-ouest de Paris) et de Bonneuil-sur-Marne (au sud-est).

EGALIM

# Sysco France s'engage sur le commerce équitable

Le grossiste alimentaire Sysco ne compte pas s'arrêter en si bon chemin en matière de commerce équitable. En 2024, l'entreprise a intégré cette catégorie de produits dans son offre, via le lancement de crêpes labellisées Agri-Éthique. Un engagement qui vise « à accompagner la restauration collective dans l'atteinte des objectifs fixés par la loi Egalim avec des produits accessibles compatibles avec leur coût matière », indique le groupe, présent sur le Marché international de Rungis, mais aussi à « soutenir les producteurs français en leur garantissant un prix rémunérateur et un engagement ferme de volumes ».

« Le partenariat créé l'année dernière a porté ses fruits, avec notamment une progression de 5 % des volumes de crêpes équitables et une prise de conscience accrue des acteurs du marché quant aux bénéfices du modèle », se félicite aujourd'hui Laurent Froget, référent alimentation durable et chef de marché Restauration Scolaire chez Sysco France. Le grossiste indique qu'un travail « structurant » a été mené depuis entre les équipes de Sysco France et d'Agri-Éthique visant à développer des gammes équitables dans plusieurs catégories de produits : viande, volaille, légumes, épicerie, BOF (beurre, œuf, fromage), produits élaborés salés et sucrés. Depuis avril, une nouvelle gamme de tartes et feuilletés, produite dans les ateliers de Sysco à Barbezieux



Laurent Froget.



(Charente) à partir des filières œuf et farine, labellisées Agri-Éthique, a été lancée. Créé en 2013 par des agriculteurs et pour des agriculteurs, Agri-Éthique est le premier label de commerce équitable français.

RESTAURATION COLLECTIVE

## Pomona rejoint « mon restau responsable »

Pomona est devenu le premier grossiste à rejoindre la démarche « mon restau responsable », créée par Restau'Co et la Fondation pour la Nature et l'Homme, pour son restaurant d'entreprise « Chez Pomone » à Antony (Hauts-de-Seine), a-t-il indiqué en mars dernier. La démarche menée par le réseau interprofessionnel de la restauration collective est destinée à promouvoir des pratiques plus durables et responsables en restauration collective dont Pomona est l'un des principaux fournisseurs. Pomona « qui a contribué à l'élaboration du référentiel » se dit « fier » de mettre en pratique le cahier des charges au sein de son propre restaurant d'entreprise. « Notre restaurant devient un exemple de ce que nous souhaitons promouvoir pour les professionnels que nous accompagnons », a déclaré Bruno Lagaille, directeur commercial et marketing. Les engagements concrets pris par Pomona pour son restaurant d'entreprise comprennent l'augmentation de la part de produits « labellisés de qualité », l'agrandissement de l'espace de restauration assise et la



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

création d'un nouveau concept de cafétéria. Ou encore la réduction de l'utilisation de produits consommables, la mise en place d'un système de réservation pour limiter le gaspillage alimentaire et l'embauche d'apprentis et de travailleurs en situation de handicap ou en insertion professionnelle.

RÉSULTAT 2024

## Vivalya s'appuie sur l'agriculture durable

Le Réseau Vivalya, coopérative de grossistes alimentaires créée en 2015 qui regroupe 14 chefs d'entreprise et 73 entreprises locales, a connu une année 2024 favorable. « Avec un chiffre d'affaires croissant [1,4 Md€ de chiffre d'affaires cumulé, en hausse de 100 M€, NDLR], une stabilité de ses adhérents et un engagement renforcé pour une alimentation responsable, Vivalya conforte sa position sur le marché », indique le réseau qui se fixe pour mots d'ordre : « proximité et rayonnement des territoires ». Pour répondre à cette vocation, le réseau a notamment renforcé ses partenariats locaux en s'appuyant sur les démarches d'agriculture durable comme Pommes Vergers Écoresponsables, Anti-gaspi, Démain la Terre, Zéro résidus de pesticides, etc., « pour proposer davantage de produits éligibles à la loi Egalim », précise-t-il. Vivalya, qui compte 5 000 collaborateurs a commercialisé auprès des professionnels de la restauration et de la distribution 700 000 tonnes de fruits et légumes et 30 000 tonnes de produits de la mer. Le Bureau d'Achats Marée, lancé en juin 2024, « connaît une dynamique positive », précise un communiqué.

**MÉTROPOLE DU GRAND PARIS**

# Initiative pour revitaliser les centres-villes

La Chambre de commerce et d'industrie (CCI) Paris Île-de-France et la Métropole du Grand Paris ont lancé une initiative pour revitaliser les centres-villes métropolitains : « *Installe ton commerce en Métropole* ». Ce dispositif vise à faciliter l'installation de commerces dans des locaux vacants, en accompagnant les communes dans la recherche de nouveaux porteurs de projets. Cette opération « *s'inscrit dans la continuité du programme « Centres-Villes Vivants* », porté par la Métropole du Grand Paris », précisent la chambre consulaire et l'intercommunalité francilienne. Celui-ci avait vu notamment la création en 2023 de la Foncière Centres-Villes Vivants

pour la réalisation d'un plan important de revitalisation des commerces métropolitains, au service des communes. Celle-ci réunit aux côtés de la Métropole du Grand Paris 5 partenaires investisseurs de référence : la Banque des Territoires (Caisse des Dépôts), la Chambre de Commerce et d'Industrie de Région Paris Île-de-France, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Région Île-de-France, la Semmaris et le Crédit Agricole d'Île-de-France. Pour lutter contre la vacance commerciale et la désertification des centres-villes et proposer des commerces attractifs aux habitants, le dispositif : « *Installe ton commerce en Métropole* » met en relation les commerçants

et les collectivités disposant de locaux vacants via la plateforme *Reseau-managers.fr*, dédiée aux managers de centres-villes du programme « *Centres-Villes Vivants* ». Dans ce cadre également, une aide et des conseils personnalisés sont proposés aux porteurs de projets par la CCI pour optimiser les recherches et sécuriser le projet d'ouverture du commerce. « *À l'heure où nos villes se réinventent et où nos modes de consommation évoluent, il devient essentiel de réfléchir ensemble à la manière dont nos centres-villes et quartiers commerçants peuvent retrouver toute leur vitalité* », estime Patrick Ollier, président de la Métropole du Grand Paris.

**MATÉRIEL**

## Loxam s'implante au cœur du Marché



Les locaux de Loxam sont situés à 150 mètres du péage principal de la Porte de Thiais.

Loxam, leader français et européen de la location de matériel et d'outillage, ouvre une nouvelle agence au cœur du MIN de Rungis. Cette implantation lui permettra « *de répondre aux besoins en matériels de chantier et de maintenance* » de l'autorité du Marché et des 1 400 entreprises opérant sur le site, indique l'entreprise. L'agence offrira une réponse rapide aux besoins des entreprises et prestataires présents sur place, simplifiant la location et le retrait des équipements les plus demandés. Les locaux sont situés à 150 mètres du péage principal de la Porte de Thiais et disposent d'un parking à proximité immédiate. Environ 200 références disponibles immédiatement sur place sont proposées : marteaux-piqueurs, transpalettes, petits échafaudages et nacelles compactes. Des équipements spécifiques, comme des grandes nacelles et autres matériels peuvent être commandés dans l'agence et mis à disposition rapidement. À l'avenir, l'entreprise envisage d'étendre ses capacités en fonction des besoins identifiés, notamment en augmentant la surface de stockage pour accueillir des équipements plus volumineux ou spécialisés. La location de véhicules utilitaires électriques pourrait également être développée pour offrir des solutions de transport pratiques et écologiques aux entreprises présentes sur le site.

**LOGISTIQUE**

## Une agence Fenwick-Linde à Rungis

Fenwick-Linde, fabricant de chariots industriels manuels et automatisés et fournisseur de services et de solutions pour l'intralogistique, a ouvert une agence locale à Rungis, dédiée au Val-de-Marne. « *Avec ces nouveaux locaux en Val-de-Marne, au cœur d'un grand centre urbain et à proximité immédiate du MIN de Rungis, nous renforçons notre proximité avec nos clients et leur garantissons une disponibilité optimale* », précise Frédéric L'hermite, directeur régional Île-de-France chez Fenwick-Linde. L'agence est située dans la ville de Rungis dans des locaux de 800 m<sup>2</sup>, avec un atelier de 300 m<sup>2</sup>, un showroom de 100 m<sup>2</sup> et un stock de transpalettes « *prêt à partir* », « *configurés spécifiquement pour les professionnels du MIN de Rungis* », note l'entreprise. L'agence de Rungis, rattachée à l'agence régionale Île-de-France Sud, est dirigée par Diego Cabral. Elle accueille 23 collaborateurs dédiés au SAV et cinq collaborateurs Vente de chariots. Fenwick compte 75 agences et concessions en France.



L'équipe Fenwick de l'agence de Rungis, dédiée au Val-de-Marne.

NORMANDIE

# La fromagerie Réo élargit sa gamme

Le respect de la tradition n'empêche pas la capacité d'innovation. La bientôt centenaire fromagerie Réo, dans la Manche, spécialiste du camembert de Normandie AOP, en fait la démonstration avec une succession de nouveautés visant à répondre aux attentes diverses des consommateurs en matière de fromage.

Les dernières en date sont : Les Petits Délices du Cotentin, des fromages fourrés, de petite taille (150 g), qui ne cèdent rien sur la qualité puisqu'ils sont moulés à la main et élaborés à partir de lait cru issu de fermes situées à moins de 30 km de la laiterie. Découpés horizontalement, ceux-ci sont ensuite garnis (à la main aussi !) d'une préparation à base de fromage blanc relevée d'un mélange d'épices et d'aromates.

Testée l'hiver dernier avec une version à la truffe noire, la gamme s'enrichit ce printemps avec une référence au piment d'Espelette, bien relevée, et une autre, plus douce, aux herbes, deux aromatisations originales sur ce marché. Les Petits Délices du Cotentin, commercialisés sous la marque Gaslonde dans le circuit traditionnel, entendent répondre aux nouvelles façons de déguster le fromage, à l'apéritif, en cuisine ou encore chaud. « D'ici à la fin de l'année, nous proposerons d'ailleurs une référence de camembert, prête à réchauffer dans un emballage adapté », annonce le

directeur de Réo, David Aubrée. Afin de contourner la difficulté de référencer les fromages au lait cru dans les cantines scolaires, la laiterie normande a également eu l'idée de concevoir un camembert « Haute valeur environnementale » (HVE), sans l'appellation AOP. « C'est un fromage lui aussi très qualitatif. Même s'il est pasteurisé, il est moulé main et présente une grande richesse aromatique », précisé David Aubrée. Plus accessible en prix pour la restauration collective, il répond aux produits de qualité définis dans la loi Egalim et permet donc aux gestionnaires de s'y conformer. Ce camembert HVE « Fleur de Pré » a d'ores et déjà décroché un marché auprès d'un Crous, établissement public universitaire. Réo n'en oublie pas pour autant le fleuron de sa production, le camembert de Normandie



AOP dont elle produit près de 700 tonnes, soit environ 13 % du marché. « Il nous faut être combatif, car les ventes de cette catégorie ont reculé sensiblement entre 2022 et 2024, passant de 6000 à 5400 tonnes. Les prix ont atteint des seuils psychologiques pour le consommateur. » La filiale de Maîtres laitiers du Cotentin (depuis 2017) mise notamment sur la race normande, dont est issu plus de 90 % du lait de ce fromage (et 100 % pour le Gaslonde, sa marque réservée au traditionnel) et bientôt l'intégralité de sa production, mais aussi sur sa maîtrise technique de l'ensemble de la filière.

Par ailleurs, l'entreprise compte également sur une évolution prochaine du cahier des charges de l'appellation qui verrait la reconnaissance du « petit » camembert de 150 g au sein de l'appellation. « Nous sommes favorables à cette évolution qui permettrait de toucher d'autres consommateurs qui privilégient les petits formats », indique David Aubrée, aussi président de l'association Camembert de Normandie AOP. Ce dernier espère obtenir la validation du nouveau cahier des charges courant 2026.



Les Petits Délices du Cotentin sont moulés à la main.

CHAMPIONNAT DU MONDE

## Le triomphe des bouchers français

Carton plein pour les bouchers français. Lors de la finale de la 9<sup>e</sup> édition de la Coupe du Monde de Boucherie, qui se déroulait pour la première fois en France, Porte de Versailles à Paris, qui s'est achevée lundi 31 mars, l'équipe de France a trusté les médailles. Emmenés par leur capitaine, le Corrèzien Christophe Ip Yan Fat, les sept artisans de l'équipe senior ont remporté le titre de champions du monde pour la deuxième fois de l'histoire du concours, créé en 2011. Ces as de la découpe se sont démarqués auprès du jury international par leur technique, leur créativité, mais également par leur esprit d'équipe, innovant et valorisant au maximum les carcasses. Mais le triomphe bleu-blanc-rouge obtenu devant l'Allemagne et l'Australie ne s'arrête pas là. Les trois Français engagés dans l'épreuve individuelle « Jeunes Bouchers » (moins de 35 ans) ont tout simplement raflé les trois premières places – sur 23 concurrents. Alban Fillion, originaire de Bièvres (Essonne) où il travaille dans la boucherie familiale, s'est offert la médaille de bronze. Enfin, deux jeunes apprentis français de moins de 30 ans se sont également adjugé les deux premières places du concours qui leur était réservé.



L'équipe de France après son sacre.



Nino Candela, champion du monde « Apprenti boucher ».



18

**MARS**

C'est dans le cadre prestigieux du restaurant La Démocratie, boulevard Raspail à Paris (7<sup>e</sup> arr.) que s'est tenu le Chapitre de mars de la Commanderie des Gastronomes Ambassadeurs de Rungis. Ont été intronisés à cette occasion : Hervé Novelli, ancien secrétaire d'État chargé du Commerce (2008-2010), président du Conseil supérieur de l'œnotourisme ; Catherine Verot, cogérante de La Maison Verot ; Jean-Baptiste Bissonnet, directeur général des Boucheries nivernaises ; Emeline Gommer, directrice de Rungis Groupement d'Employeurs ; Anne Laure Descombin, créatrice du Village international de la gastronomie ; Victoria Boller, cheffe du restaurant Aux Lyonnais ; Pascal Mousset, président des Tables Mousset et président du GHR Paris IDF.



27

**MARS**

Belle matinée conviviale dans le Bâtiment D2 : la Maison Monloup fête ses 100 ans avec ses fournisseurs et ses clients. La Maison a été créée en 1925 aux Halles de Paris par Raoul Monloup. Elle est restée dans la famille jusqu'en 2017, année où Dominique Monloup transmet son entreprise à Benjamin Brottes. En 2022, Monloup a rejoint le groupe Compagnie fruitière.



24

**MARS**

Saveurs Commerce organisait sur le Campus de Groisy (Haute-Savoie) la 3<sup>e</sup> édition du concours Générations Primeurs qui réunissait en binôme des primeurs débutants « Jeunes Pousses » et des Primeurs « Confirmés ». Les 14 finalistes avaient en tout cinq heures d'épreuves pour proposer leur vision artisanale de l'offre fruits et légumes avec des compositions innovantes de jus, salades, snacks, compotées... « Chaque binôme avait des recettes réalisables en boutique, qui nous ont agréablement surpris, on sent que le métier a une vraie valeur ajoutée », souligne Catherine Botti, MOF Primeur. Axelle et Sonia Boudon, du Petit-Marché d'Ornano à Bordeaux (Gironde), ont remporté le premier prix.



27

**MARS**

En visite sur le MIN de Rungis, Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des PME et de l'Économie sociale et solidaire, a annoncé l'organisation, en mai prochain, des « Assises de la restauration et des métiers de bouche » associant l'ensemble des professionnels et des parties prenantes du secteur. « Elles seront l'occasion d'évoquer les mesures répondant aux enjeux actuels, tels que l'attractivité des métiers, la transition écologique et numérique ou encore la transmission des savoir-faire », a-t-elle précisé. Le président du MIN de Rungis, Stéphane Layani, s'est engagé à apporter sa contribution à l'événement, mettant en avant la création de « Rungis Académie », l'investissement du MIN dans la foncière Centres-Villes Vivants, et la création prochaine de Rungis Immobilier, une agence immobilière spécialisée dans les fonds de commerce alimentaire.

1<sup>er</sup>

AVRIL

Une cinquantaine de producteurs venus de toute la France ont participé au Marché des producteurs organisé par la société Saff-Bruel sur le Marché de Rungis à l'intérieur du magasin Bruel et au dehors. Une affluence dont se réjouissait notamment Claude Maret, le président de la Fédération des

fromagers. « Les crémiers détaillants, qui ont connu une forte dynamique ces dernières années, ont besoin de productions avec des identités fortes et spécifiques », a-t-il expliqué. « Alors qu'il y a quinze ans, il ne restait que 1800 crémiers détaillants sur les boutiques et marchés, on compte aujourd'hui 4400 entreprises, notamment grâce aux reconversions. Il est important qu'ils connaissent vos produits. » Le soir de l'inauguration, producteurs et commerçants se sont retrouvés pour une visite du Musée Vivant du Fromage, puis pour un pique-nique, sur l'île Saint-Louis.



4

AVRIL

Le Chapitre d'avril de la Commanderie s'est réuni à Rungis, au restaurant À la Source, ouvert récemment par le chef Nicolas Sale. Plusieurs personnalités ont été intronisées ce jour-là : Olivia Grégoire, députée de Paris, ancienne ministre déléguée chargée des

Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme; Christine Salaun, fondatrice du Fonds International Solidarity Heroïnes; Christian Le Squer, chef cuisinier; Olivier Gourmelon, président de Kings of Kitchen; Jean Christophe Jeanson, MOF Pâtisseries-Confiseurs; Antonino Floccari, courtier expert en assurances; Éric Decroix, président du Groupe Transgourmet et Yves Cebron de Lisle, directeur général délégué de Transgourmet France.



17

AVRIL

On ne peut guère faire plus local! Pour le week-end pascal, Christophe Deplanche, patron de Deplanche Lauberye (V1P) a reçu des agneaux d'Île-de-France élevés en Seine-et-Marne primés lors du week-end des Rameaux à la Foire de Coulommiers. L'éleveur de ces animaux,

David Tourte, président de l'association Les Bergers d'Île-de-France était présent pour l'occasion. Les agneaux, vendus dans la foulée sur le Marché de Rungis, ont été achetés par des artisans bouchers du Val-d'Oise et de Seine-et-Marne. L'élevage ovin connaît un certain regain dans la région, signale Interbev Île-de-France.



28

AVRIL

Plus de 300 personnes ont participé à la remise de la Coupe du Meilleur Pot, qui récompense le meilleur bistro à vin parisien de l'année. Cette année, c'est à Nicolas Gounse et Romain Gastel, du Guersant, situé à Paris 17<sup>e</sup>, que l'Académie Rabelais a décerné le titre. Le trophée a été remis

par le précédent récipiendaire, Laurent Nègre, de la Grille Montorgueil (Paris, 2<sup>e</sup>). Outre une foule de patrons de restaurants parisiens, plusieurs fournisseurs ont participé à la fête : Alazard, la Petite Ferme parisienne à Rungis, le charcutier David Baroche ou encore les domaines Christophe Savoye, Baron de l'Écluse (de Jean-François Pegaz) et Striffling, en Beaujolais. Le tout sous l'œil du maire de l'arrondissement Geoffroy Boulard, trop heureux que le 17<sup>e</sup> soit à pareille fête.



## ENTREPRISES

# Le MIN de Toulouse accueille de nouvelles entreprises

**Dernier Verre, Tous au Marché et Bobine, entreprises lauréates du concours Les Pépites de la Food, ont rejoint le MIN de Toulouse en mars 2025.**



© Dernier Verre

Anthony Renda, fondateur de Dernier Verre.

**Dernier Verre, solution clé en main pour la livraison et la consigne des bouteilles.** Fondée par Anthony Renda en novembre 2024, l'entreprise Dernier Verre permet aux événements et festivals de passer du tout-jetable au réemploi et zéro déchet, en proposant la boisson en format fût, bouteille en verre ou fontaine. Grossiste de boissons écoresponsables et circuit court en Occitanie, Dernier Verre pousse l'alternative aux boissons industrielles avec des boissons artisanales élaborées par des producteurs locaux, essentiellement en Occitanie. L'entreprise offre une solution complète de la livraison des boissons à la récupération des contenants, de l'accompagnement au réemploi. Ainsi, après un festival par exemple, l'entreprise réalise un bilan de l'organisation et un audit du poids des déchets évités pendant l'événement, afin de

mieux faire comprendre l'impact du zéro déchet. « *Dernier Verre permet aux festivals et événements de trouver les solutions sur mesure pour répondre aux besoins de chacun, et les accompagne vers la transition vers le zéro déchet* », résume Anthony Renda.

**Tous au Marché, le premier outil numérique dédié à l'organisation des marchés de plein vent.** Fondée en octobre 2023, la plateforme digitale Tous au Marché vise à faciliter les démarches administratives pour les mairies, notamment en digitalisant l'appel à candidatures pour les marchés événementiels. « *Tous au Marché est une plateforme de dématérialisation des appels à candidatures pour les marchés de plein vent, notamment les marchés événementiels* », explique Julien Guiraud, fondateur de la plateforme. Intermédiaire entre la mairie et le commerçant, Tous au Marché

centralise les informations et élabore une vitrine digitale visible par les consommateurs, avec toutes les informations utiles sur les exposants du marché. Ainsi, Tous au Marché permet d'améliorer la visibilité des marchés locaux et d'augmenter leur fréquentation, en donnant des vitrines individuelles aux mairies pour qu'elles puissent diffuser les informations aux habitants de la commune. Cinq marchés en Haute-Garonne utilisent actuellement Tous au Marché : Aucamville, Fonsorbes, Blagnac (avec ses 13 marchés événementiels en 2025), Toulouse, pour son marché bio du Capitole, et Revel, qui était candidat à l'élection du plus beau marché de France sur TF1 en 2024.

**Bobine, le food-truck de croquettes d'aligot artisanales 100 % occitanes.** Cofondée par Julie Latieule-Maunas et son mari Laurent Maunas en novembre 2023, l'entreprise



Julien Guiraud, fondateur de Tous au Marché.

© Tous au Marché

propose un concept de *street food* innovant : la « Bobine », une croquette d'aligot nature ou au piment d'Espelette. Fabriquées à base des produits de la coopérative Jeune Montagne, avec qui l'entreprise a signé un partenariat en septembre 2024, les croquettes sont élaborées au sein des locaux de la coopérative, à Laguiole, en Aveyron, dans un laboratoire dédié exclusivement à la production. L'entreprise Bobine a d'ailleurs obtenu le Label Sud de France en mars 2025. Son *food-truck* sillonne les routes de Haute-Garonne chaque semaine pour faire découvrir ce concept gourmand sur les marchés de plein vent, notamment ceux de Cugnaux et Portet, mais également sur les marchés gourmands nocturnes, les marchés événementiels et les festivals en Occitanie. L'entreprise Bobine fourmille de projets. Le prochain, à venir d'ici la fin de cette année : l'ouverture d'un corner dans le centre-ville de Toulouse, cogéré par Suzy et Rosalie, les filles de Julie Latieule-Maunas et Laurent Maunas, afin de permettre aux Toulousains de retrouver les croquettes d'aligot à emporter à toute heure, sur un point fixe. « Le concours *Les Pépites de la Food a été un accélérateur pour les contacts et les avancées de notre projet* », explique Julie Latieule, cogérante de Bobine.

Clémentine Cabrol



Au premier plan, de gauche à droite, Laurent Maunas et Julie Latieule-Maunas, cogérants du food-truck Bobine.

© Tessa Photographie

## ACTUALITÉ

### Le MIN de Toulouse au Medfel à Perpignan

Les 23 et 24 avril, le MIN de Toulouse était présent au Medfel, le salon des professionnels de la filière fruits et légumes qui a eu lieu à Perpignan. Ces deux journées ont permis au MIN de Toulouse d'aller à la rencontre de producteurs d'Occitanie, de présenter ses atouts pour les acteurs de la filière fruits et légumes, particulièrement les producteurs, grossistes et autres opérateurs, et de renforcer son partenariat avec la région Occitanie. C'est la première fois que le MIN de Toulouse participait au salon.

L'entreprise Prim'Jem, grossiste en fruits et légumes, basée sur le MIN de Toulouse, avait également son stand sur le salon, afin de mieux sourcer les producteurs en Occitanie. Créée en juillet 2024 par Martine Ferrage, Prim'Jem possède 80 à 90 % de produits locaux et/ou français, avec une grosse spécificité sur la verdure et les herbes aromatiques. L'entreprise travaille actuellement avec une centaine de fournisseurs en fruits et légumes. Placé sous le signe des rencontres et des échanges, le salon a aussi vu le lancement officiel du Comité régional d'Interfel Occitanie, tout nouveau concessionnaire du MIN de Toulouse, qui a accueilli récemment ses bureaux.

C. C.



De gauche à droite, Victoria Monroy, chargée de projets à impact territorial pour le MIN de Toulouse, Martine Ferrage, fondatrice de Prim'Jem, et Laura Palous, responsable commerciale du MIN de Toulouse.

© Clémentine Cabrol

# FONCIER AGRICOLE

An aerial photograph showing a vast agricultural landscape. A wide, light-colored concrete path runs diagonally across the frame. To the left of the path is a field of golden-brown crops, and to the right is a lush green field. A white van is parked on the path, and a person is walking nearby. In the background, a dense line of trees separates the fields from a city skyline under a clear blue sky.

# Un réservoir de souveraineté alimentaire

La souveraineté alimentaire repose sur une production agricole suffisante, saine et de qualité. C'est le cas aujourd'hui en France. Mais, le nombre d'agriculteurs ne cesse pas de baisser et l'enjeu du renouvellement des générations devient vital. La maîtrise du foncier est essentielle pour installer de nouveaux agriculteurs.

Dossier réalisé par Olivier Masbou

**E**n 1982, on comptait 1,6 million d'agriculteurs, soit 7,1 % de l'emploi total. En 2020, date du dernier recensement agricole, il n'était plus que 416 000, soit 1,5 % de la population active.

Et ce chiffre pourrait tomber à 369 000 d'ici 2030 si rien n'est fait pour inverser cette tendance. En 2020, la France ne compte plus que 389 000 exploitations agricoles, soit environ 100 000 de moins (-21 %) qu'en 2010. Cela nous donne l'occasion de citer un ancien ministre de l'Agriculture, Philippe Vasseur, en 1995 : « *Je ne suis pas de ceux qui pensent que la France peut se satisfaire de 150 000 à 200 000 exploitations agricoles. Elle en comptait 800 000 en 1993 ; j'estime qu'en dessous de 450 000, nous n'occuperions pas valablement le territoire français* » (Les Échos, 24 août 1995). Cette phrase

était prémonitoire. Nous sommes désormais en dessous des 450 000 exploitations agricoles. Au-delà du nombre d'agriculteurs, l'agriculture française fait face à un vieillissement rapide : l'âge moyen des exploitants est de 51,4 ans en 2020, et un exploitant sur deux à au moins 55 ans. Le renouvellement des générations est devenu aujourd'hui une priorité absolue pour maintenir l'activité agricole, base du tissu économique local.

#### SOUTENIR LES INSTALLATIONS

De nombreux dispositifs soutiennent l'installation. Ainsi, dans tous les départements, le Point Accueil Installation (PAI) propose un guichet unique pour réaliser un premier diagnostic du projet d'installation. Le jeune agriculteur, si son projet est accepté, bénéficie alors de la Dotation Jeune Agriculteur (DJA) ●●●

La maîtrise du foncier est essentielle pour installer des agriculteurs.



# La reconquête de la plaine de Montjean se poursuit

Située à moins de 3 km au sud-ouest du Marché de Rungis, la plaine de Montjean, qui s'étend sur près de 200 ha indemnes d'urbanisation, semblait vouée à disparaître au profit de la construction de logements supplémentaires aux abords de Rungis (Val-de-Marne) et de Wissous (Essonne). C'était compter sans l'abnégation des collectivités locales, notamment de la Région et de la ville de Rungis. Pour maintenir ces terres fertiles à proximité de la capitale, Île-de-France Nature a fait l'acquisition des surfaces (*lire Rungis Actualités 795 d'octobre 2023*) et œuvré, en collaboration avec ses partenaires, à garantir la vocation agricole du site tout en l'ouvrant au public et en y développant un cadre de vie nouveau pour les riverains.

Déjà occupée notamment par le Centre horticole de la Ville de Paris avec sa pépinière et ses serres, la plaine de Montjean accueille de nouveau du maraîchage depuis 2020. Installé sur une parcelle appartenant à la Région, la ferme de Constantin cultive et vend des légumes bio via une Amap. Début 2025, la commune de Rungis s'est portée acquéreuse de neuf parcelles sur la plaine de Montjean appartenant auparavant à l'aménageur EPA Orsa (Orly Rungis-Seine

Amont). Elle vient d'y installer un nouvel agriculteur dans la ferme municipale du Rimarin, apprend-on dans *Le Parisien*. Actuellement, Ibrahim Chabane prépare les sols pour cultiver 1 ha en maraîchage biologique qui sera proposé à la vente directe à la ferme, ou approvisionnera la cuisine centrale de Rungis. La commune envisage de compléter son futur pôle agricole en y ajoutant la ferme historique de Montjean à Wissous, ainsi que des terres à l'ouest de la plaine. Dans cette plaine en plein renouveau agricole, on produira aussi bientôt du... vin. Olivier Marin, un vigneron de Tigeaux (Seine-et-Marne), vient en effet de s'installer sur 7 ha loués à Île-de-France Nature. En septembre 2023, le centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) du lycée agricole de Brie-Comte-Robert (Seine-et-Marne), membre de la Rungis Académie, a également pris ses quartiers sur 2,2 ha dédiés au maraîchage et aux petits élevages. Les légumes produits par les étudiants du CFPPA nourrissent les écoliers de la ville depuis le début de l'année. Enfin, les habitants de Rungis pourront aussi cultiver eux-mêmes leurs fruits et légumes dans les 26 jardins familiaux mis à leur disposition à l'automne prochain.

La plaine de Montjean en plein renouveau agricole.





© Christophe Maître / Inrae

Si le foncier n'est pas une prérogative européenne, la Commission s'y intéresse.

## La Commission européenne projette la création d'un observatoire du marché foncier

Le marché européen du foncier agricole n'existe pas. La politique foncière reste une prérogative de chacun des 27 États membres. « Pour rendre les marchés fonciers européens plus harmonieux, la Commission européenne prévoit la création d'un Observatoire européen du marché foncier », a annoncé, à l'occasion du dernier Salon de l'agriculture, Sophie Hélaïne, cheffe d'unité à la Direction générale de l'agriculture et du développement rural. Cet observatoire assurera notamment une véritable transparence des marchés fonciers (locations, ventes de terre, cessions de parts de société détenant du foncier, etc.) et un contrôle des prix. Il assurera également la promotion des projets économiques axés notamment sur la transmission de fermes et l'installation de nouveaux agriculteurs. Pour mettre en place cet observatoire, la Commission « s'appuiera sur l'existant dans chacun des États membres de l'UE », rapporte Sophie Hélaïne. Le défi d'harmonisation et de transparence du prochain observatoire européen du marché foncier est ambitieux, car il ne doit pas s'inscrire en contradiction avec les prérogatives des États membres en matière de politique foncière. OM

••• une aide financière soutenue par la Politique agricole commune (Pac), qui facilite un démarrage solide du projet. Ce cadre, s'il est parfois jugé contraignant, est efficace : 99 % des agriculteurs installés sont toujours en activité cinq ans après.

Enjeu majeur de toute installation, le foncier est au cœur de toutes les préoccupations. « Nous en sommes convaincus : l'avenir de nos territoires repose sur une protection rigoureuse et sans faille de la terre, support de l'agriculture, de l'accès à l'alimentation et à l'eau, et susceptible de répondre aux enjeux d'adaptation au changement climatique », écrit Emmanuel Hyst, président de la Fédération nationale des Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural (FNSafer). Les Safer ont un rôle prééminent et savent soutenir les initiatives privées. La FNSafer a ainsi récemment célébré, dans le cadre du Salon de l'agriculture, les 20 ans de son partenariat avec Terre

de Liens. Terre de Liens est une association créée en 2003 pour « libérer la terre de la spéculation foncière, favoriser l'accès des paysans à la terre, promouvoir des projets citoyens pour dynamiser les territoires ruraux et appuyer une agriculture respectueuse de l'environnement ». Il s'agit notamment d'aider à l'installation des porteurs de projet non issus du monde agricole (les Nima).

#### COMMENT ATTIRER LES NON-ISSUS DU MONDE AGRICOLE ?

Aujourd'hui, 60 % des candidats à l'installation sont des jeunes non issus du milieu agricole. L'obstacle principal est donc de trouver du foncier pour créer l'exploitation. Or, 70 % des terres sont en location avec un statut du fermage qui protège le fermier, ce qui entraîne une progression de la location depuis ces dernières décennies. Conséquence : peu de terres se retrouvent en vente sur le marché. •••

Le portage du foncier est devenu une nécessité.



#### EN CHIFFRES

**416 000**  
agriculteurs

**389 000**  
exploitations agricoles

**51,4**  
est l'âge moyen  
des agriculteurs

**99 %**  
des agriculteurs installés  
sont toujours en activité  
cinq ans après

**60 %**  
des candidats à l'installation  
sont des jeunes non issus  
du milieu agricole (dits Nima)

**55 %**  
des repreneurs de ferme  
ont des racines agricoles

**70 %**  
des terres  
sont en location

●●● Pourtant, l'accès à la terre demeure un défi majeur aujourd'hui, étroitement lié au financement des projets agricoles. Face à la multiplication des acteurs offrant des solutions variées, notamment de portage foncier, les Safer restent vigilantes, quant à la fiabilité et à la pérennité de leurs partenaires. Le but de la coopération entre les Safer et Terre de Liens est de faciliter le contact entre le repreneur et le vendeur, le plus souvent un agriculteur qui part en retraite. En 20 ans, cette coopération a porté ses fruits : plus de 338 agriculteurs ont pu s'installer ou maintenir leur activité sur 240 fermes, couvrant près de 7 000 ha en agriculture biologique ou en conversion vers l'agriculture biologique. Terre de Liens collecte chaque année près de 20 M€, grâce à une épargne citoyenne, solidaire, dont le capital n'est pas rémunéré et qui permet d'acheter une quarantaine de fermes, avec un pic à 78 fermes en 2024, pour les louer ensuite

à des porteurs de projets. « *Ce portage du foncier est essentiel pour l'agriculture de demain, affirme Éric John, vice-président et trésorier de Terre de Liens. De toutes ces entreprises porteuses de fonciers, Terre de Liens est une des plus fortes pour avoir créé près de 400 fermes depuis 2006, dont 240 acquises auprès des Safer.* » « *Terre de Liens a montré la voie* », reconnaît Dominique Granier, vigneron et président de la Safer Occitanie. Après deux décennies de collaboration, Terre de Liens s'impose comme un acteur de confiance partageant les exigences de transparence et de durabilité des Safer. « *Ce bilan démontre qu'il est possible de répondre concrètement à la crise du renouvellement des générations agricoles, écrivent la FNSafer et Terres de Liens. Toutefois, pour aller plus loin, l'implication des agriculteurs, des collectivités, de l'État et des citoyens est essentielle. Protéger les terres agricoles, c'est assurer notre souveraineté*

*alimentaire et favoriser un aménagement équilibré de nos territoires* ».

À l'instar de Terres de Liens, de nombreuses structures portent la préoccupation de rendre accessible le foncier agricole. On peut ainsi citer Fermes d'Avenir, qui soutient un réseau de 400 fermes engagées dans l'agroécologie ou l'agroforesterie. Ou encore Fermes En ViE (Feve), qui en 2023 a pu investir, grâce à ses 1 240 actionnaires, 7,50 M€ dans 11 nouvelles fermes.

Le monde agricole évolue et se diversifie. Désormais, seuls 55 % des repreneurs de ferme ont des racines agricoles. L'accès au foncier est une donnée capitale pour l'agriculture française. « *Le foncier est une ressource stratégique, conclut Emmanuel Hyest. Il ne doit pas être gaspillé. Les enjeux à long terme et l'impact sur nos territoires sont trop importants pour cela. Économisons-le, installons des agriculteurs, pour préserver notre avenir et notre souveraineté.* »

## Lutter contre les terres « abandonnées »

L'abandon des terres agricoles en France est désormais une question bien documentée. Selon un rapport du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) de 2025, environ 2,5 millions d'hectares, soit près de 10 % de la surface agricole utile (SAU), sont actuellement en friche. Les terres agricoles abandonnées représentent une superficie équivalente à celle des terres artificialisées, soit 20 000 ha par an. Le rapport conclut sur l'urgence d'intégrer la question des terres abandonnées dans l'agenda politique et d'encourager des discussions sur leur gestion. Il recommande notamment d'adapter les politiques de gestion foncière pour mieux prendre en compte l'abandon des terres et ses implications sur le changement climatique et la biodiversité.

Les champs en friche  
sont en attente de  
nouvelles cultures.



# « La Ceinture verte » s'appuie sur les filières locales

Le réseau de sociétés coopératives d'intérêt collectif (SCIC) s'est étendu, en cinq années, à plusieurs régions françaises. Son président Pierre Pezziardi aimerait encore accélérer le mouvement.

En cinq ans, « La Ceinture verte » a peu à peu essaimé à travers la France. « On compte aujourd'hui 11 sociétés coopératives d'intérêt collectif (SCIC) réparties sur le territoire pour une quinzaine d'exploitations maraîchères en fonctionnement et une vingtaine à venir », indique Pierre Pezziardi, président du Conseil de surveillance de ce projet original de relocalisation de la production agricole aux portes des agglomérations. Depuis la création des premières coopératives à proximité de Pau dans les Pyrénées-Atlantiques et de Valence-Romans dans la Drôme en 2020, le mouvement s'est étendu l'an dernier à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme) ou encore près de Rouen où la commune de Roncherolles-sur-le-Vivier (Seine-Maritime) va accueillir deux premières fermes sur son territoire d'ici début 2026. En Île-de-France, la SCIC Ceinture Verte Paris-Est, créée en 2023, aménage deux sites sur les communes de Torcy et Émerainville en Seine-et-Marne.

## Filière et innovation

« La particularité de La Ceinture verte parmi les projets de portage de foncier, c'est d'associer l'ensemble des acteurs d'un territoire pour développer la filière agricole locale, installer plus de maraîchers et leur garantir un meilleur revenu », précise Pierre Pezziardi, un entrepreneur venu du monde du numérique, notamment connu pour avoir créé l'incubateur de start-up d'État : beta.gouv.fr. Les coopératives locales rassemblent ainsi les collectivités, les Chambres d'agriculture, des investisseurs privés porteurs de parts sociales et, bien sûr, des porteurs de projet, souvent non issus du monde agricole. Une fois leur dossier accepté, ces derniers se voient proposer des exploitations clé en main, opérationnelles en termes d'irrigation, de bâtiments, de surfaces, qui seront accompagnés dans leur développement par la coopérative qui porte le foncier et les investissements liés à l'aménagement. Les producteurs associés, qui deviennent coopérateurs et donc participent à la gouvernance, signent un bail à long terme ainsi qu'un contrat de coopération et versent une cotisation mensuelle, qui intègre le coût du bail (basé sur l'indice départemental de fermage), à la coopérative. « Jusqu'à présent, nous avons construit notre modèle autour de petites fermes de maraîchage bio de deux à quatre hectares situées en périphérie des villes avec une commercialisation en vente directe sur les marchés », indique Pierre Pezziardi. « D'abord, parce qu'il existe effectivement un réel besoin de production de légumes en circuit court que les collectivités souhaitent encourager en permettant aux producteurs de vendre sur leurs marchés. Ensuite, parce que nous ne voulons pas créer de dettes, ce qu'impliquerait la création de "grosses fermes". Cette formule nécessite peu d'investissements et nous a permis de dégager rapidement un salaire décent, proche du revenu médian », souligne



© La Ceinture verte

Pierre Pezziardi. L'autre particularité de l'initiative est de reposer sur l'innovation. « La Ceinture Verte porte l'incubateur Territoires de maraîchers, soutenu par France 2030, qui vise à accroître la performance économique de la filière maraîchage diversifié et soutenir son passage à l'échelle en accompagnant des projets innovants », reprend son président. Les projets retenus – une trentaine d'actions innovantes – sont accompagnés dans une phase de test au niveau local avant un déploiement à grande échelle. « Il y a beaucoup de choses à faire pour améliorer le métier en matière de formation, de pénibilité, de productivité, de distribution, etc. Nous cherchons, par exemple, le moyen d'amortir des chariots-robots en associant d'autres acteurs, comme des Cuma [Coopératives d'utilisation de matériel agricole, NDLR], des assureurs. Cette propagation de l'innovation que nous avons réussie dans le numérique, on doit pouvoir le faire à petite échelle, dans l'agriculture. »

Pour cet entrepreneur pressé, les choses ne vont pas encore assez vite. « Il n'est pas évident de détourner des flux importants déjà en place », reconnaît-il. « Mais l'enjeu est bien de redéployer à terme plusieurs centaines de fermes comme celles-ci, voire un millier. » Certaines d'entre elles auraient aussi intérêt à croître en surface, selon lui, « afin de répondre à d'autres besoins que nous ne pouvons pas satisfaire aujourd'hui, comme d'approvisionner des légumeries et la restauration collective et sans doute aussi, j'espère un jour, les marchés d'intérêt national. Nous y réfléchissons déjà. » La Ceinture verte peut ainsi déjà se targuer d'avoir constitué « la plus grosse ferme de circuit court en France », avec, en cumulé plus de 32 ha de maraîchage. **BC**



## Les Primeurs d'Issy à Rungis

Bâtiment AB5  
Quai de Boulogne  
94150 Rungis

01 46 87 56 36

**14** M€  
de chiffre d'affaires en 2024

**60** salariés

## L'histoire

C'est en 1995 que le père de Sofian Aziz est arrivé à Rungis. Ayant un esprit entrepreneurial, il décide rapidement de créer ses propres entreprises spécialisées dans les fruits et légumes, à partir de 1998, en s'associant avec d'autres personnes du secteur. Après plusieurs années et une séparation avec ses associés, il fonde Les Primeurs d'Issy à Rungis en 2012. Son fils Sofian Aziz, qui était souvent à ses côtés depuis l'âge de 5 ans lors des vacances scolaires ou durant certains week-ends, le rejoint en 2013 en tant que gérant, à la fin de ses études, soit un an après la fondation de l'entreprise. En 2021, il change la forme juridique en société par actions simplifiée et en devient le président. Aujourd'hui, Sofian Aziz continue de développer l'entreprise familiale en région parisienne et à l'international, en misant sur leur savoir-faire, la qualité des produits et le service fourni.

*On va exporter exclusivement des produits français pour promouvoir la culture française.*

## SOFIAN AZIZ, PRÉSIDENT DES PRIMEURS D'ISSY À RUNGIS

# Les Primeurs d'Issy développent le marché de l'exportation

Sofian Aziz a rejoint l'entreprise fondée par son père en 2012, il en est devenu le président en 2021. Aujourd'hui, il continue de développer Les Primeurs d'Issy et travaille sur le marché de l'exportation.

À la suite d'un BTS en transport et logistique en alternance, Sofian Aziz rejoint l'entreprise familiale fondée par son père, Khaled Aziz, en 2012. Ce dernier avait déjà dirigé plusieurs sociétés avant de créer Les Primeurs d'Issy à Rungis, une entreprise spécialisée dans l'importation et la vente de fruits et légumes importés de plusieurs pays d'Europe, notamment l'Italie, la Belgique, les Pays-Bas ou encore l'Espagne. Mais l'entreprise travaille également avec des producteurs français. « *En saison, les produits français représentent la plus grosse portion de notre activité. Quand ce sont des produits de saison, on travaille avec les producteurs français* », déclare Sofian Aziz.

Le demi-grossiste livre ensuite des établissements parisiens, notamment du secteur CHR. Des brasseries, boulangeries, traiteurs et hôtels. Cela concerne des restaurants traditionnels et, depuis peu, des restaurants gastronomiques. « *On a commencé à développer le réseau des restaurants gastronomiques cette année, histoire de servir les palaces. Nous avons débuté avec certains restaurants renommés. L'objectif est de continuer dans ce sens.* » Parmi ces restaurants gastronomiques, l'entreprise livre le restaurant Mallory Gabsi (Paris 17<sup>e</sup>) ou Prunier, le restaurant de Yannick Alléno (Paris 16<sup>e</sup>).

Mais depuis environ un an et demi, Sofian Aziz travaille sur un projet d'exportation. Il souhaite exporter les produits vers les pays du Golf, en particulier vers le Qatar, les Émirats Arabes Unis et l'Arabie Saoudite. « *Ce sont des pays qui ne sont pas producteurs et qui ont besoin d'importer quasiment tous les fruits et les légumes. Donc on essaie de se positionner sur ce marché-là.* »

C'est dans cette démarche qu'ils doivent se rendre avec France Originelle, une entreprise d'export, à l'ambassade de France de Bahreïn le 6 mai pour présenter les produits français autour d'un dîner avec des acteurs locaux du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. En 2024, ils ont participé à Vision Golfe, qui se déroule à Bercy. Ils y retourneront le 17 et



Sofian Aziz.

18 juin 2025. Ils mettront en avant les produits de l'entreprise et les producteurs français pour exporter. Du 30 septembre au 2 octobre 2025, ils participeront au Sirha Arabia, en Arabie Saoudite et exposeront leurs produits, toujours dans l'optique de développer l'export.

### SOUTENIR SON PÈRE

Sofian Aziz a rejoint son père dans la société afin de le soutenir dans son travail, mais également pour développer l'activité. « *Je savais que j'allais travailler avec mon père. L'idée c'était surtout de l'aider. C'était une petite structure et mon père travaillait beaucoup. Il n'a pas eu toujours de la chance avec ses associations.* » Depuis qu'ils travaillent ensemble, leur société a multiplié par dix son chiffre d'affaires depuis 2014. En 2024, Les Primeurs d'Issy ont enregistré un chiffre à 14 M€ en 2024, et prévoient de monter jusqu'à 20 M€ à la fin d'année 2025.

Adélie Fabre-Forlini



## Superfruitals

79, rue François-Mermet  
69160 Tassin-La Demi-Lune

jos.dekoning@superfruitals.com

**3** salariés

**700 000 €**

de chiffre d'affaires en 2024,  
en progression de 10 %  
par rapport à 2023

## L'histoire

Jos de Koning, 61 ans, est originaire des Pays-Bas et s'est installé en France au début des années 2000. Chimiste de formation, il entame sa carrière dans l'agroalimentaire au sein de groupes internationaux comme Danone puis Nestlé. En 2010, il fonde sa propre société Superfruitals en région lyonnaise et se spécialise dans les superfruits, à la valeur nutritionnelle élevée, comme les baies d'argousier et de goji. La découverte du citron caviar (aussi appelé *finger lime* ou *caviar citrus*) constitue un coup de foudre gustatif. Ces petits cylindres de 5 à 8 cm renferment, sous une fine écorce, des centaines de perles translucides de jus qui éclatent en bouche comme du caviar. « *Le citron caviar agit comme un condiment naturel explosif : une pincée de ses petites sphères peut transformer une préparation simple en expérience gastronomique* », s'enthousiasme Jos. Au début de 2017, il présente le citron caviar à l'enseigne de primeurs Grand Frais et se lance avec elle dans l'aventure. C'est ainsi qu'il crée la marque Fruits at Home grâce à laquelle il ambitionne de faire découvrir cet agrume d'exception au plus grand nombre.

## JOS DE KONING

# L'ambassadeur du citron caviar en France

La découverte du citron caviar a marqué un tournant dans la vie de Jos de Koning, qui depuis ne cesse de batailler pour faire mieux connaître cet agrume singulier aux multiples atouts gastronomiques.



Jos de Koning.



Le citron caviar agit comme « un condiment naturel explosif ».

Avec Fruits at Home, marque fondée en 2017, Jos de Koning concrétise sa passion pour les fruits d'exception, et notamment pour le citron caviar. Dès ses débuts, l'entreprise s'appuie sur un partenariat avec Grand Frais pour tester la vente en magasin. Un pari audacieux mais gagnant, les clients étant immédiatement séduits, pourvu qu'on leur explique l'usage de ce fruit hors norme. Aujourd'hui, Fruits at home est reconnu comme le spécialiste français du citron caviar, grâce à un sourcing maîtrisé de bout en bout, en fonction des saisons. « *Le citron caviar est originaire d'Australie, c'est donc naturellement vers ce pays que je me suis tourné pour la contre-saison, c'est-à-dire les mois d'hiver* », explique Jos de Koning. Pendant la belle saison, Jos se fournit autant que possible en France, dans le Var et en Corse où la production se développe, puis en Espagne et en Italie. Grâce à ce réseau de producteurs partenaires, Fruits at Home propose du citron caviar 12 mois sur 12, avec des arrivages hebdomadaires assurant fraîcheur et régularité à ses clients.

## RUNGIS, LOCOMOTIVE POUR LA GRANDE CUISINE

Afin de toucher le segment de la restauration gastronomique, Fruits at Home s'appuie sur le Marché international de Rungis, plaque tournante des produits frais en France. « *Nous*

*avons la chance de travailler avec des acteurs clés du Marché, notamment les maisons Maurice Charraire et Butet, deux grossistes historiques réputés pour leurs produits haut de gamme.* » Jos mise beaucoup sur ces partenaires pour diffuser le citron caviar auprès des chefs parisiens et des épiceries fines. Cette présence à Rungis est stratégique pour Jos de Koning : elle permet de donner de la visibilité au produit, d'éduquer les primeurs et détaillants à son utilisation. Rungis agit ainsi comme un amplificateur pour faire connaître le citron caviar : « *Nous comptons beaucoup sur les grands chefs pour le populariser.* » Parce que dans les magasins, le citron caviar a du mal à se faire connaître. Fruits at Home recommande de commercialiser ses barquettes de 30 g (2 fruits) aux alentours de 5 € pièce au consommateur final, un tarif perçu comme élevé. « *C'est perçu comme très cher par des consommateurs qui ne connaissent pas assez le potentiel culinaire de ces produits* », constate Jos de Koning. Par ailleurs, la notoriété du citron caviar hors des cercles de chefs reste limitée : sans conseils ni recettes, le grand public reste hésitant. L'éducation du client demeure donc un enjeu majeur. « *Il faut faire de la pédagogie, proposer des recettes, expliquer que c'est un fruit qui se conserve bien et peut "twister" un nombre incalculable de plats sucrés ou salés* », insiste Jos.

Caroline Maréchal



### Poissonnerie de Passy

1, rue Bois-le-Vent,  
75016 Paris  
Tél.: 01 46 47 84 78

<https://poissonnerie-de-passy.com>

### Poissonnerie La Vendéenne

57, rue de la Pompe,  
75016 Paris  
Tél.: 01 40 50 68 25

### L'annexe Traiteur

35, rue de l'Annonciation,  
75016 Paris  
Tél.: 01 40 72 63 14

**3** points de vente  
dans le 16<sup>e</sup> arrondissement

**32** couverts au Comptoir

## L'histoire

Alors qu'il se destinait à la menuiserie, Christophe Hierax a découvert le métier de poissonnier chez son oncle durant l'été 1990, raconte-t-il sur son site Internet. Pendant les trois années où il y travaille régulièrement, il développe une véritable passion qui le pousse à arrêter ses études et à y consacrer entièrement sa vie. Il commence par racheter la poissonnerie de son oncle, dans le marché couvert de Passy en 2000, avant d'y ouvrir le premier bar à huîtres à Paris en 2008 qui rencontre, dès le début, un franc succès. Il ouvre une deuxième poissonnerie, rue de la Pompe, en 2015, ainsi qu'un « traiteur de la mer », rue de l'Annonciation, en 2016. Son fils Julien, 22 ans, également passionné, a depuis rejoint l'affaire familiale.

## POISSONNERIE DE PASSY

# Quand la poissonnerie s'adapte à la demande

**La famille Hierax s'est fait une solide réputation à Paris, en misant sur l'excellence de ses approvisionnements, mais aussi sur son savoir-faire en matière de préparation et de valorisation.**

C'est un petit empire dédié aux produits de la mer de qualité et prêts à déguster que la famille Hierax a bâti depuis 25 ans dans le 16<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Celui-ci s'organise autour de la poissonnerie du marché couvert de Passy, commerce historique de la famille et navire amiral de l'entreprise. Au cœur du marché, plusieurs étals de poissons, de coquillages et de crevettes se succèdent, attirant de grands chefs comme Alain Ducasse, Pascal Barbot ou Christian Le Squer, mais également de simples particuliers en quête de produits de qualité. Sur les tables, des poissons d'une grande fraîcheur issus, pour beaucoup, de la pêche française, y compris des pièces exceptionnelles comme ces bars Ikejimi. « Je travaille en direct avec des mareyeurs, mais aussi chaque semaine avec le Marché de Rungis », précise Christophe, le père, qui compte près de 30 ans de métier. « Pour assurer un approvisionnement régulier toute l'année, nous avons aussi recours aux produits de l'aquaculture française, qui ont réalisé des progrès considérables et assurent des produits ultra-frais, contrairement aux produits d'importation », plaide-t-il.

### BAR À HUÎTRES ET COMPTOIR DE LA MER

Une bonne partie de ces produits sera rapidement transformée en tartare, carpaccio, sashimi ou ceviche et proposée sous vide aux clients. « Nous avons été précurseurs sur le poisson cru, qui est aujourd'hui plébiscité par les consommateurs », indique Christophe Hierax. La nuit, une équipe s'active sous la halle pour découper soigneusement les pièces avant l'arrivée des clients. Ces produits sont vendus sur place mais aussi via un site Internet permettant des livraisons partout en France. L'originalité de la poissonnerie de Passy, c'est que l'on peut également consommer sur place ! Après avoir ouvert un des premiers « bars à huîtres », la famille Hierax a créé il y a trois ans un comptoir de dégustation de 32 places. Un concept qui a très vite conquis les clients du marché qui en ont fait leur cantine. Convaincu que l'avenir du poisson passe par plus de préparations et de services, Christophe



Christophe Hierax et son fils Julien.

Hierax a ouvert il y a une dizaine d'années à proximité du marché une boutique spécialisée dans les plats cuisinés et transformés. « C'est une activité complémentaire de la poissonnerie », explique le patron, à propos de cette annexe traiteur. Au fourneau, le chef Mickaël concocte brandade de morue, raie aux câpres, salades de seiche, etc., qui font le bonheur de la clientèle du quartier.

Alors que la profession peine à recruter, la succession de la poissonnerie est toute trouvée en la personne de Julien, 22 ans. « Pourtant, mon père n'était pas très chaud à l'idée que je travaille dans le métier, pensant que je le choisisais par défaut », raconte le jeune professionnel. « Mais je suis aussi passionné que lui et je me suis dépensé sans compter pour progresser dans le métier et montrer ma motivation. »

**Bruno Carlhian**

R I E N .  
C ' E S T  
L E M E N U  
D U J O U R  
P O U R  
D E S M I L L I O N S  
D E F R A N Ç A I S .



POUR AIDER LES PLUS  
VULNÉRABLES À SORTIR  
DE LA PAUVRETÉ  
FAITES UN DON SUR  
[RESTOSDUCOEUR.ORG](http://RESTOSDUCOEUR.ORG)



AUX LYONNNAIS  
32, rue Saint-Marc  
75002 Paris  
Tél. : 01 42 96 65 04



© Aux Lyonnais - The Travel Birds Studio

# Victoria Boller

Distinguée Cheffe de l'année par le guide Pudlowski en 2024, Victoria Boller fait vivre Aux Lyonnais (Paris 2<sup>e</sup>) une franche et vive cuisine de bouchon, subtilement renouvelée par une tonalité contemporaine.

## Créer du lien avec les producteurs

**Victoria Boller le revendique : la cuisine, ce n'est pas que les chefs. C'est toute une chaîne, commençant par le producteur – qui va élever et sélectionner le beau produit – et qui se termine par le client. Et quand les interlocuteurs de cette chaîne partagent la même vision, aiment le « bien manger » dans le respect de leur environnement... son métier prend alors tout son sens.**

**P**assionnée Lyonnaise et originaire du Beaujolais, Victoria Boller a été très jeune sûre de sa vocation. C'est au lycée hôtelier de Thonon-les-Bains (Haute-Savoie) qu'elle commence son apprentissage du métier. *« Mes grands-mères et ma mère cuisinaient beaucoup, ma marraine avait une maison d'hôtes. Aussi, la cuisine était dès l'enfance mon univers naturel. Sans m'en rendre compte, j'apprenais... »* Elle fait ses premiers pas professionnels dans un étoilé (La table de Chaintré) le week-end, puis apprend vraiment le métier comme commis à La pyramide\*\* à Vienne (Isère) à 17 ans. Ce sera ensuite Régis Marcon en pâtisserie, puis Christophe Roure en Haute-Loire et au Neuvième Art\*\*, à Lyon, avant un retour comme cheffe de partie à la Pyramide. Elle évoque des expériences très exigeantes mais aussi des souvenirs humains extraordinaires : *« Chaque fois, j'ai trouvé un chef patron, présent en cuisine, des maisons familiales avec de relatives "petites" brigades, d'où beaucoup d'échanges, de proximité et des liens forts qui se sont tissés. »* Et c'est aussi la force de ces liens humains qu'elle privilégie dans son métier. En 2017, elle « monte » à la capitale au Grand Véfour (Paris 1<sup>er</sup>) pour un premier poste de sous-chef. Puis, nouveau challenge, direction le Sud, à l'Hôtel Negresco de Nice en 2019 : *« Trois années intenses et passionnantes aux côtés de Virginie Basselot. »* Enfin, LA rencontre : Alain Ducasse lui propose une place de cheffe Aux Lyonnais. *« Il voulait en faire un bouchon revisité, ça me correspondait parfaitement. Je suis convaincue qu'on ne réinvente rien. Mais, bien sûr, on interprète. J'aime la cuisine franche, gourmande où on reconnaît les ingrédients du plat mais et en même temps qui réveille un peu... »*



Foie de veau au sautoir.

*Aujourd'hui, aux Lyonnais, c'est une aventure culinaire, une aventure humaine, ma passion et une bonne part de ma vie aussi ! »*

### RUNGIS REDONNE LEUR PLACE AUX MEILLEURS PRODUITS

Ses années de formation et les belles maisons qui l'ont accueillie ont naturellement engagé Victoria Boller à accorder beaucoup d'importance au choix de produits de qualité et à savoir les reconnaître. « *Un bon produit sollicite tous les sens : la vue, le toucher, l'odorat, le goût ! Ça s'appelle la qualité, un critère primordial qui s'accorde parfaitement avec le type de cuisine des Lyonnais. J'y ajoute, bien sûr, une petite part plus personnelle : comme chacun, j'ai mes préférences pour certains produits et ça joue sur mes recettes. Même si évidemment, je travaille tout. Cependant, je ne vais que rarement acheter des choses qui arrivent de l'autre bout du monde. Pour un restaurant à base de cuisine lyonnaise et française, ça n'aurait pas de sens !* » Et justement, du sens, elle tient à en mettre dans sa cuisine. « *La cuisine, c'est créer du lien avec les clients mais aussi avec les fournisseurs. Je connais bien pratiquement tous ceux avec qui je travaille et, au-delà de la qualité, je les ai retenus à cause d'un bon feeling, d'une vision proche de nos métiers. La clé, c'est l'humain. Ils connaissent mes attentes, c'est un échange perpétuel.* »

Une autre de ses exigences est liée aux saisons et à des conditions respectueuses d'élevage ou de culture des produits, qu'il s'agisse de légumes, de viande, de poissons. « *Aux Lyonnais, nous sommes dans cette dynamique de considération. Là encore, autant vis-à-vis de nos clients que de nos fournisseurs, en restant dans le meilleur équilibre qualité-prix. C'est un état d'esprit, la conscience qu'aujourd'hui encore plus qu'hier, ces choix sont importants. Au quotidien, avec nos achats, nous sommes des acteurs qui pouvons faire évoluer notre secteur vers une approche plus durable.* »

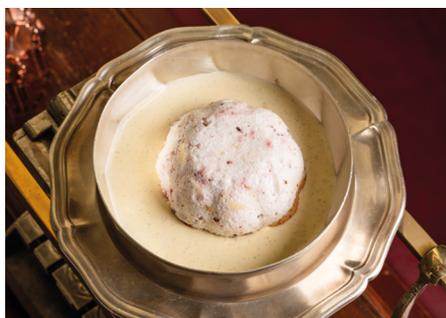
Victoria travaille avec certains petits producteurs dans la Loire ou à Lyon en direct depuis des années, mais reconnaît des difficultés de

livraison et de logistique parfois. « *C'est pour-quoi je me fournis également à Rungis, qui offre cette facilité de disposer des produits de façon beaucoup plus simple. D'autant plus que j'y trouve bien sûr de bons producteurs. Un vrai travail de fond est en cours, qui va dans ce sens-là et redonne toute leur place aux meilleurs produits.* » Elle cite par exemple Les Vergers Saint-Eustache : « *Ils proposent une très belle sélection de fruits et légumes qu'ils vont chercher dans nos régions. Des produits goûteux qui respectent la saisonnalité, tout en assurant un service top.* » Les Boucheries Nivernaises lui ont été présentées par Virginie Basselot (Negresco) voici plusieurs années, et elle est depuis une fidèle : « *Une belle maison, emblématique [fondée en 1954, NDLR]. Le lien s'est donc créé par Virginie qui m'a présenté Henri, une figure de cette maison, et nous avons tout de suite accroché. J'y trouve un large choix de viandes, bien sélectionnées, bien travaillées... ils savent tout simplement de quoi ils parlent !* »

Pour le poisson, elle évoque Viot, située au Marché Saint-Germain (Paris 6<sup>e</sup>). Une poissonnerie pas comme les autres qui travaille la conservation sans glace par souci écologique, mais également pour ne pas altérer le goût des poissons. « *Nous sommes à peu près du même âge et leur approche innovante, engagée, m'a passionnée. Le résultat donne des produits d'excellence.* »

Depuis peu, Victoria Boller a intégré la Commanderie des gastronomes de Rungis : une association destinée à promouvoir la gastronomie. « *Je me sens bien dans ce regroupement d'intervenants du métier. Il n'y a pas uniquement des chefs, mais aussi des artisans issus de toute la chaîne et même des gens extérieurs. L'idée est de se retrouver, discuter des enjeux de la profession, de la gastronomie, de la nourriture au sens large. Ces échanges permettent de prendre du recul, d'avoir une autre vision aussi de notre univers. Franchement, ça fait du bien de sortir un peu de ses cuisines, d'avoir d'autres échos et d'aller discuter avec d'autres personnes qui ont d'autres sensibilités. C'est très constructif.* »

**Catherine Mandigon**



Île flottante aux pralines roses.



## Un bouchon au cœur de Paris

Depuis 1890, le restaurant Aux Lyonnais entretient l'esprit « bouchon » au cœur de la capitale, dans le quartier de la Bourse (Paris 2<sup>e</sup>). Ce bistrot mythique a séduit Alain Ducasse, qui le reprend en 2002. Avec ses moules, ses stucs, ses faïences « métro », ses glaces biseautées et ses affiches vintage, il ne manque pas de charme ! En début d'année, c'est à la famille Dumant, aujourd'hui à la tête d'une dizaine de restaurants dans Paris, qu'Alain Ducasse a confié la gestion de son « resto de cœur »... et plus particulièrement à la jeune génération : les jumeaux Margot et Félix, et leur cousin Kevin Marengo. Leur ambition est de préserver ce patrimoine bistrotier français, en y apportant une belle touche de modernité, pour rassembler familles et amis dans un cadre intemporel. Le restaurant propose entre 55 et 60 couverts sur deux étages. Au déjeuner, le Menu du travailleur, généreux et savoureux (entrée-plat à 28 €) séduit la clientèle du quartier plutôt pressée mais appréciant la bonne chère. Le soir, l'ambiance est plus feutrée et on prend le temps de la dégustation. Au programme : la quenelle de brochet intemporelle avec sa sauce Nantua et ses écrevisses (32 €), un classique relevé d'une pointe d'estragon qui amène une fraîcheur inattendue. Ou encore un étonnant foie de veau au sautoir (38 €), de la poitrine de cochon d'Auvergne (34 €) ou de la truite sauce Bonne Femme (26 €). En aperçu des desserts : crème caramel de Rolande (sa mère), pot de thé au jasmin d'Alain Chapel, île flottante aux pralines roses... Quant à la cave à prix sages (allant du Rhône au Beaujolais), elle permet un accord parfait.



# LA CORSE

## Un sanctuaire de biodiversité

**La Corse n'a pas été concernée par l'industrialisation agricole, ce qui lui a permis de préserver des méthodes de cultures ancestrales diverses et un élevage extensif très spécifiques. Aujourd'hui, l'Office du développement agricole et rural de Corse (Odarc) promeut ces produits authentiques certifiés par des labels.** Reportage de Jean-Michel Déhais

**D**urant des siècles, l'agriculture a représenté l'activité principale de la Corse. Mais aujourd'hui, dans un contexte économique largement dominé par le tourisme, sa part dans le PIB de la région est devenue quasi marginale (3 %). Selon la Chambre d'agriculture régionale, elle ne contribue qu'à hauteur de 4 % à l'alimentation locale des insulaires. Certes la surface agricole utile constitue encore 20 % du territoire, mais il s'agit essentiellement de pâturages de montagne liés à un élevage extensif persistant. En réalité, les cultures – vignes, vergers et terres arables – n'occupent pas plus de 2,5 % de l'île de Beauté. Ainsi, aujourd'hui, la viticulture et la production fruitière apparaissent comme les productions les plus significatives du territoire.

Sur les étals des primeurs, la clémentine corse a trouvé une place de choix. Lors de la dernière campagne qui s'est étendue de la mi-octobre 2024 au début janvier 2025, environ 36 000 tonnes de clémentines IGP ont été commercialisées. Les volumes affichent ces dernières années des croissances à deux chiffres ; le nombre de producteurs (200) et celui des surfaces plantées (1 700 ha) augmentent régulièrement. Cela fait tout juste un siècle que le premier clémentinier a été introduit dans la région d'Aléria. La douceur du climat de la plaine orientale, à l'abri des vents dominants, lui a été favorable. « *La concurrence de l'Espagne ou de l'Italie a porté des coups durs à cette culture, souligne Jean-Paul Mancel, président de l'Aprodec, l'association de producteurs qui gère l'appellation. Mais l'arrivée d'une IGP en 2007 a permis de redresser la barre, en donnant aux consommateurs des garanties de qualité.* »

Le cahier des charges de l'IGP intègre en effet des critères gustatifs et des exigences de calibrage. Il stipule que le fruit doit être cueilli avec



La Corse reste un des principaux producteurs d'amandes françaises.

quelques feuilles. Cette particularité est devenue le signe identitaire de la clémentine corse. C'est aussi un repère. Une feuille bien verte atteste de la fraîcheur de cet agrume qui ne doit pas être consommé plus de 15 jours après avoir été cueilli. Depuis 2014, la clémentine corse dispose aussi d'un Label rouge avec des exigences encore plus élevées que celles de l'AOP. Jean-Paul Mancel concède que « *ce signe de qualité concerne des volumes restreints* », mais considère « *cet outil comme un moyen de viser à l'avenir des marchés haut de gamme* ».



36 000 tonnes de clémentines corses IGP ont été commercialisées l'année passée.

#### SUCCÈS DES AGRUMES CORSES ET DIVERSITÉ DES CULTURES

La filière est bien organisée avec 25 stations de conditionnement et trois metteurs en marché qui travaillent avec les marchés de gros et la grande distribution. L'exploitation d'agrumes de Jean-Paul Mancel, située à Valle di Campoloro, expédie la production de ses 22 ha de clémentines à Terre d'agrumes, entreprise installée à Folelli. Le travail de culture et la cueillette sont réalisés de manière entièrement manuelle. Jean-Paul Mancel emploie ainsi cinq permanents et 18 saisonniers appelés en renfort au moment des récoltes.

Lorsque la saison des clémentines se termine, les équipes embrayent sur le pomelo corse, dont la saison s'achève en juillet et chevauche la saison touristique. Ce n'est pas le seul intérêt de cet agrume qui bénéficie lui aussi d'une IGP depuis 2014. Jean-Paul Mancel dispose de 300 ha de pomelos. Cette culture est très rentable puisque 1 ha de pomelos présente des rendements en tonnage deux fois supérieurs à la mandarine. Cette production s'affirme dynamique sur l'île. Elle représente une commercialisation annuelle de 6 000 tonnes.

Les arboriculteurs corses sont conscients que leur salut insulaire réside dans un positionnement sur un haut niveau de qualité. Depuis deux ans, un dossier IGP concernant l'orange corse est à l'étude. Même ●●●



Certains oliviers de l'île seraient millénaires.



La chèvre et la brebis corse s'affirment comme les fers de lance de l'élevage traditionnel local.

●●● si cette production ne dépasse pas les 300 tonnes, elle représente un beau potentiel d'avenir. Le kiwi corse fait partie de ces récentes productions et dispose d'une IGP depuis 2009. Pourtant, depuis lors, les volumes de kiwis produits en Corse sont orientés à la baisse. Beaucoup plus traditionnelle, la culture des châtaigniers remonte aux Génois qui, durant l'occupation de la Corse au XVI<sup>e</sup> siècle, contraignaient chaque habitant de l'île à planter chaque année quatre châtaigniers. Aujourd'hui, une AOP distingue la farine de châtaigne locale. L'activité reste dynamique avec un nombre d'opérateurs en nette croissance et 1 470 ha de plantations, dont près de la moitié en AOP. En outre, les fruits à coque sont très présents sur l'île : la noisette de Cervione possède une IGP. La Corse était même, jusqu'à ces dernières années, la première région productrice d'amandes de la métropole. La filière, qui compte une trentaine de producteurs, bénéficie d'une coopérative et d'une casserie, à Garons (Gard). Mais d'autres régions françaises ont depuis lors développé la culture de ce fruit à coque, importé à 90 %. De plus, en raison d'incidences climatiques récurrentes, la production insulaire est tombée à 166 tonnes en 2023. Pourtant, de nouveaux producteurs misent sur ce créneau. Il faut dire que l'amande corse, plus grosse que la normale, est très prisée des chocolatiers et se négociait ces dernières années deux fois au-dessus du cours mondial. Ainsi, Roger Choix, éleveur bovin, s'est lancé en 2017 dans la culture des amandiers. Il dispose aujourd'hui de 50 ha de jeunes arbres qui, depuis 2022 commencent à produire. Les résultats ne sont pas pour autant à la hauteur de ses espérances en productivité, en raison de problèmes climatiques. La récolte de 2025 s'annonce déjà très mauvaise. Pour corser le tout, les prix de vente qui soutenaient jusqu'à présent la filière sont orientés à la baisse.

### L'OLIVE, UNE HISTOIRE MILLÉNAIRE

Également protégée par une AOP depuis 2004, l'huile d'olive corse est un produit hérité des Romains. Les Génois ont ensuite encouragé la culture de l'olivier. Certains arbres exploités dans l'île auraient près de 2 000 ans selon Fabienne Maestracci, présidente d'Olio di Corsica (producteurs AOP), et Sidoc (ensemble des producteurs). Près de 80 %

de la production d'huile d'olive corse s'effectue sous ce signe de qualité, qui a su adapter ses critères à des oliveraies anciennes et largement disséminées dans l'île même si, comme le rappelle Gabriel-Henry Guattari, animateur des syndicats, « *les nouveaux vergers ont plutôt tendance à être plantés sur la plaine orientale* ». Cela donne à l'huile d'olive corse une place à part avec sept variétés d'olives admises, mais aussi des pratiques différentes. Ainsi, depuis quelques années, l'appellation différencie les huiles issues d'olives récoltées sur l'arbre et celles qui sont récoltées selon la méthode traditionnelle (attendre que le fruit tombe dans les filets). Ces huiles, bien spécifiques, affichent un volume AOC de 140 tonnes durant la dernière campagne, soit moins de 5 % de la production nationale.

Les cultures traditionnelles ont la vie dure dans l'île. Certaines connaissent même une véritable résurrection. Ainsi l'oignon doux autrefois largement cultivé à Sisco avait pratiquement disparu lorsqu'Olivier Bardin est arrivé dans la région, il y a une vingtaine d'années, pour mener un projet agricole. Des graines de ce spécimen d'oignon ont été retrouvées chez des jardiniers amateurs. Et à l'issue d'un travail mené avec l'Inra et des généticiens, la culture a pu être relancée. Une vingtaine de producteurs l'ont adoptée dans la région du Cap Corse. Durant la dernière campagne qui s'est achevée à la fin de juillet, 150 tonnes ont été commercialisées. En 2022, cette variété originale et endémique est entrée au répertoire officiel et, désormais, une marche vers l'IGP a été entamée. Des transformateurs locaux se sont emparés du produit et réalisent des préparations qui le propulsent vers l'épicerie de luxe. « *C'est d'abord un oignon de très grande qualité qui présente un taux de sucre exceptionnel et qui peut se consommer cuit ou cru, et frais ou sec* », rappelle Olivier Bardin.

### LE ROYAUME DES OVINS ET DES CAPRINS

Au-delà des cultures de la côte orientale, une tradition d'élevage extensif traditionnel perdure dans les zones montagneuses. L'élevage bovin est en réelle perte de vitesse. En 2023, le cheptel est tombé à 40 000 têtes, abandonnant le tiers de ses effectifs en cinq ans. La production bovine la plus notable sur l'île reste le veau de Corse,



La fabrication du bruciu.



Les cinq fromages corses.

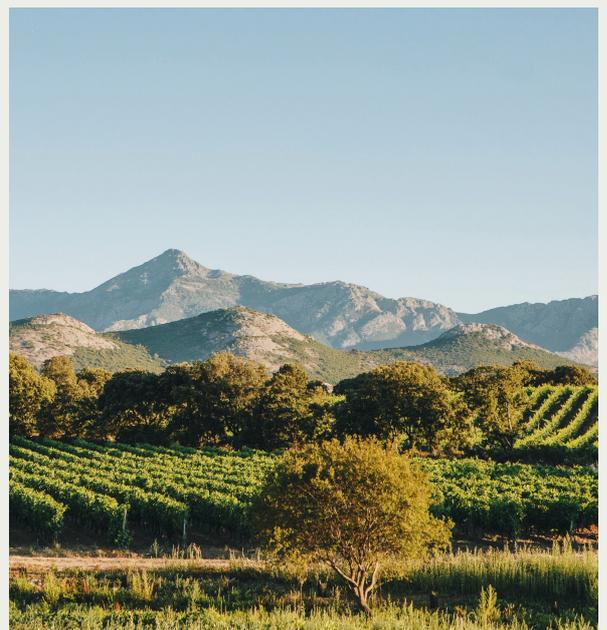
commercialisé depuis 2008 sous la marque collective « Corsicarne », qui assure que l'animal est né, élevé et abattu en Corse.

La production laitière issue des vaches est quasi inexistante, même si curieusement la ferme Cinarca de Sari-d'Orcino commercialise depuis quelques années du camembert corse. Pour ce faire, cet éleveur de brebis a diversifié son activité en se dotant de cinq vaches laitières. Il n'est pas le seul à élaborer ce fromage d'inspiration normande sur l'île de Beauté. À Arbori, la fromagerie Fiore di Latte propose Caracutu, un

camembert au lait cru de chèvre. Il faut en effet se rendre à l'évidence, la chèvre et la brebis corses, deux animaux emblématiques de l'île, s'affirment toujours comme les fers de lance de l'élevage traditionnel local. On recense ainsi 70 000 brebis et 33 000 chèvres dans les montagnes insulaires. Elles sont à base d'une activité fromagère ancestrale avec notamment le fameux brocciu. Ce fromage frais est exclusivement fabriqué avec du petit lait de chèvre ou de brebis, voire d'un mélange des deux. Il dispose d'une AOP depuis 2003. Aurélia ●●●

## La vigne, une valeur sûre

Près de 38 % de la valeur de la production agricole de l'île (hors subventions) proviennent de la vigne, qui occupe pratiquement tout le pourtour de la Corse sur près de 6 000 ha. La proximité de la mer, ou l'altitude de certains vignobles, vient amener une fraîcheur appréciable à ces vins ensoleillés. Parmi les 300 viticulteurs locaux, on compte 135 caves particulières. Les autres alimentent quatre caves coopératives. La Corse a ainsi produit, en 2024, près de 54 millions de bouteilles. Neuf AOP y cohabitent. Les vigneronnes corses profitent naturellement du tourisme et commercialisent 35 % de leur production dans l'île. Mais 45 % des ventes sont réalisées sur le continent et 20 % à l'export. L'engouement dont ont bénéficié les rosés durant ces 20 dernières années, notamment grâce à une IGP locale très attractive, a été mis à profit puisque cette couleur représente 68 % des ventes. Pourtant, le vignoble corse se singularise avant tout pour ses rouges puissants, comme ceux de Patrimonio qui bénéficie d'une appellation de type « cru », mais aussi de très jolis blancs qui expriment des notes délicates et florales. Les grands vins locaux expriment une diversité de terroir mais aussi la présence d'une trentaine de cépages différents, à commencer par le niellucciu pour les rouges ou le vermentino pour les blancs.





L'AOP charcuteries corses concerne la coppa, le lonzu et le prisuttu à base de cochon nustrale.

●●● Sabiani, éleveuse de chèvres à Sari-d'Orcino, préside cette filière où cohabitent 148 producteurs fermiers mais aussi 190 éleveurs, approvisionnant les laiteries locales parmi lesquelles figurent la Société fromagère corse (Lactalis), Ottavi, mais aussi Pierucci. Près de 418 tonnes de brocciu ont ainsi été produites l'année passée. Généralement la production s'étend de novembre à juin. Certains producteurs parviennent toutefois à légèrement décaler les mises bas pour pouvoir profiter de la saison touristique. Malgré sa durée de vie d'environ une semaine, le brocciu peut être vendu vers le continent, notamment via les laiteries qui disposent d'operculeuses permettant d'allonger la DLC. L'intérêt du brocciu, c'est qu'il permet d'utiliser le petit-lait résultant de la fabrication d'autres fromages.

Le travail des producteurs fermiers reste très artisanal et les méthodes d'élevage demeurent ancestrales. Ainsi, durant l'été, Aurélia Sabiani convoie ses 130 chèvres dans la montagne à 2000 m d'altitude. Elles vont y rester deux mois avant de revenir brouter, toujours en liberté, sur les hauteurs de Sagone. L'agricultrice reconnaît que le brocciu pèse moins dans son chiffre d'affaires que la fabrication des fromages de chèvre et de brebis. On en compte cinq dans la région : venacais, niulinu (niolo), tomme sartenaise, calinzanincu (calenzana) et bastelicacciu. Mais aucun d'entre eux ne dispose d'AOP. « Nous avons essayé d'introduire une démarche, mais l'Inao a voulu nous imposer des aires géographiques qui excluaient trop de producteurs », explique Aurélia Sabiani. En attendant, la filière s'emploie à valoriser la viande en travaillant sur des cahiers de deux IGP, cabri de Corse et agneau de lait de Corse. Ces deux animaux sont abattus entre 30 et 45 jours, alors que leur poids atteint 5 à 7 kg.

#### LE PORC NUSTRALE

Une viande corse dispose cependant d'une AOP, celle du porc nustrale. L'image de ces cochons noirs vautrés le long des routes corses a alimenté bien des cartes postales. D'un autre côté, on a accusé des salaisonniers corses d'alimenter leurs ateliers avec des porcs bretons (ce qui n'est pas tout à fait faux), mais au début des années 2000, les éleveurs traditionnels ont voulu valoriser leurs races locales. « Contrairement à ce qui a pu se passer au Pays basque, en Bigorre ou dans le Limousin,

il a été assez facile de créer un cheptel », explique Philippe Vincensini, président de Salameria Corsia, le syndicat de défense et promotion des charcuteries corses. Ce porc nustrale était encore très présent sur le territoire, nous disposons d'un énorme patrimoine génétique. » En 2011, les éleveurs ont été récompensés par une AOP. Ce n'est pas le porc nustrale qui est labellisé mais la coppa, le lonzu et bien sûr le prisuttu (le jambon), réalisés avec la viande de cet animal à croissance lente qui développe un gras rosé. Ces animaux laissés en semi-liberté dans les parcours sont abattus à l'âge de 18 ou 24 mois, après une finition de 45 jours avec une nourriture composée de glands et de châtaignes. Leur poids carcasse se situe alors entre 85 et 140 kg.

Philippe Vincensini conduit un élevage de 600 porcs nustrales sur les hauteurs de Castagniccia. Il dispose pour cela de près de 400 ha de terrain. Les périodes d'abattage sont calquées sur celles d'antan, du 15 novembre au 31 mars. À l'instar de la centaine d'éleveurs inscrits au syndicat, il assure lui-même les salaisons et les longs séchages dans ces caves naturelles à l'air libre : 12 à 24 mois sont nécessaires pour qu'un prisuttu arrive à maturité. Il faut préciser qu'une coopérative regroupant une poignée d'éleveurs cohabite aussi dans l'AOP. Ainsi, il s'écoule entre 36 et 48 mois entre la naissance d'un porcelet et la sortie de séchoir d'un jambon.

Cet élevage *slow food* influe naturellement sur les prix. Jusqu'à présent, les éleveurs trouvaient des marchés dans l'île grâce au tourisme et aux ventes directes très courantes localement. Certains trouvent même des débouchés sur le continent, voire à l'export, mais ces marchés sont très tendus en raison du forcing sur les prix des producteurs espagnols de bellota, qui n'ont toujours pas résorbé l'afflux de stocks généré par la crise sanitaire.

Dans la plupart de ses activités, l'agriculture a su préserver des méthodes ancestrales et vertueuses. Ce choix est appuyé par l'Office du développement agricole et rural de corse (Odarc), outil unique en France directement dépendant de la collectivité insulaire. Cette structure prend naturellement en compte le particularisme local. Elle a su structurer des filières sur des marchés de niche et soutenir la mise en place des signes de qualité. Désormais, les agriculteurs corses doivent utiliser ces atouts pour valoriser leurs produits hors de l'île.



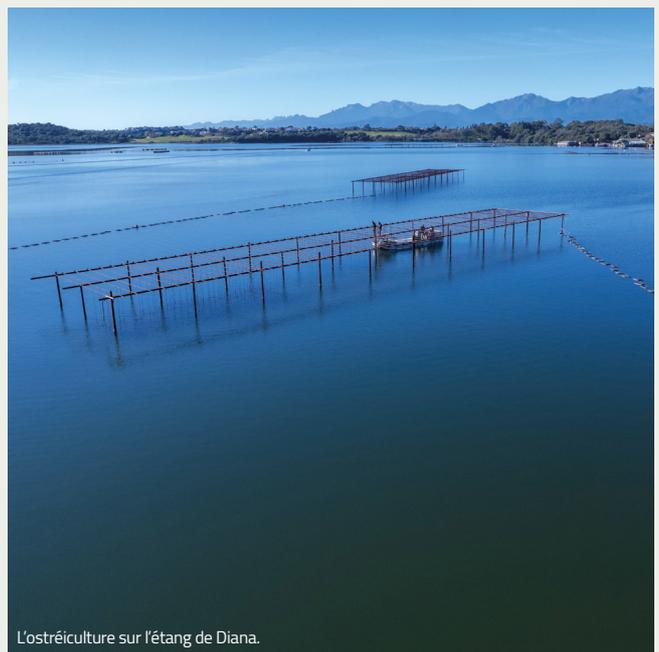
Le Louis-Gaby 2 de Philippe Botti participant à une bénédiction de la mer à Bonifacio.

## La mer, un potentiel peu exploité

La Corse, qui compte pourtant 1 000 km de côtes, exploite peu les ressources maritimes. On recense 145 pêcheurs professionnels et la flotte est essentiellement composée de petits bateaux avec une seule personne à bord. « *Dans les années 1980, on dénombrait encore 650 bateaux* », souligne Philippe Botti, secrétaire adjoint du syndicat des pêcheurs corses. Cette structure a été créée en 2023 pour enrayer ce déclin et parler d'une seule voix dans les quatre prud'homies corses (Ajaccio, Balagne, Bastia, Bonifacio). La pêche locale est essentiellement orientée vers la langouste, mais aussi vers le denti, le chapon, la langoustine et la crevette rouge. L'activité est très dépendante du tourisme. « *Les mareyeurs baissent leurs prix entre avril et septembre, lorsque les restaurants sont fermés. Il n'y a pas de criée* », déplore Philippe Botti. Résultat, l'activité de pêche est devenue saisonnière pour beaucoup d'acteurs. Patron du Louis-Gaby 2, un 13 m ancré à Bonifacio, Philippe Botti a mis en place un réseau de vente directe ; ce qui lui permet de pêcher toute l'année. Il estime que « *les directives européennes sont trop contraignantes. On ne peut pêcher que cinq jours par semaine et les quotas fixés sont souvent injustifiés* ».

L'aquaculture s'est timidement développée en baie d'Ajaccio, notamment autour du loup, de la dorade royale et du maigre. Il faut aussi savoir que l'ostréiculture est présente dans l'île, sur l'étang de Diana, un lac salé de la plaine orientale. Dans les années 1960, le père de Noël-Bernard Pantalacci, a créé la SARL Etang de Diana. Il a lancé l'activité avec des naissains venus de Noirmoutier. Noël-Bernard Pantalacci, qui produit annuellement 70 tonnes d'huîtres et 260 tonnes de moules, s'apprête à transmettre son activité à Jeanne Muraccioli. Il vante les qualités de ses produits : « *C'est une huître plate, charnue et riche en glycogène.* » Il reconnaît que le

réchauffement climatique lui a posé problème, car les coquillages souffrent au-delà de 28 °C, mais il a trouvé la parade grâce à un élevage en casiers de surface, une méthode venue d'Australie. Il faut croire que c'est efficace, puisque l'huître produite par l'entreprise a obtenu une médaille d'or à l'occasion du dernier Concours général agricole. La quasi-totalité de la production est vendue sur l'île, même si l'ostréiculteur fournit quelques restaurants parisiens à fibre corse, comme L'Élysée Saint Honoré (Paris 8<sup>e</sup>).



L'ostréiculture sur l'étang de Diana.



## Le Livarot, à la reconquête des tables

**Après une décennie de baisse des ventes, cette AOP retrouve le sourire. L'hémorragie est arrêtée. Une nouvelle stratégie de communication, ciblée et soignée, lui permet de retrouver progressivement sa splendeur d'antan.**



*J'irai revoir ma Normandie, le pays qui a donné...* le Livarot. Il fait partie des quatre Appellations d'origine contrôlée (AOP) normandes avec le Neuchâtel, le Pont-l'Évêque et le Camembert de Normandie. Le Livarot doit son nom à un village éponyme dans le Pays d'Auge, situé au sud de Lisieux. En 1975, il obtient la certification AOC, puis en 1996, l'AOP. Cela étant dit, tout ne va pas aussi bien au pays du Livarot. Ce fromage à pâte molle, également nommé le Colonel, en raison des cinq bandelettes qui l'entourent, a en effet enregistré ces dernières années une baisse significative de ses ventes. Entre 2010 et 2020, la production a chuté de 30 %. Dans les années 1990, elle oscillait entre 1 000 et 1 400 tonnes, pour tomber à 664 tonnes en 2023. Pour quelles raisons le Colonel a-t-il mis un pied à terre ? Marie Leroy, chargée de l'animation du Livarot au sein de l'Organisme de défense et de gestion (ODG) Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque et Livarot, avance plusieurs hypothèses : « *D'une part, sa consommation concerne deux régions principalement, la Normandie et l'Île-de-France. D'autre part, nous n'avons pas suffisamment travaillé sa communication.* » Autrement dit, raconter une histoire, donner envie... L'ODG regroupe deux fromageries laitières (Fromagerie de Livarot et Fromagerie de la Houssaye), deux fermes (Domaine de Saint-Hippolyte, Ferme de la

Mondière) et deux autres spécialisées dans l'affinage (La Fromagère d'Orbec et le Domaine du Plessis). Actuellement, la GMS représente 40 % des débouchés, et les grossistes 32 %. Quant aux 28 % restants, il s'agit généralement de vente directe. « Début 2023, l'ODG a décidé avec l'aide d'élus de relancer le marché du Livarot en changeant son image. Le sortir du plateau de fromage et casser les stéréotypes comme l'odeur jugée trop forte », poursuit Marie Leroy.

Parmi les actions de relance, 53 chefs normands ont ainsi accepté de réaliser des recettes autour du Colonel accompagnées de produits locaux. Plats mis ensuite sur les réseaux sociaux. En novembre dernier, le chef caennais Clément Charlot (Cité de l'Alimentation à Hérouville Saint-Claire près de Caen), en partenariat avec l'agence de communication Asgard, regroupe toutes les recettes, en les remaniant, dans un ouvrage. Ouvrage qui a été diffusé lors de la 30<sup>e</sup> édition du Festival AOC-AOP de Cambremer à Lisieux (Calvados) début mai. Tous ces efforts semblent payer.

En 2024, 674 tonnes ont été vendues. Soit une hausse de 1,5 % par rapport à 2023. Du jamais vu depuis plus de dix ans. « L'hémorragie est arrêtée », note-t-elle avec satisfaction.

Frédéric Leroi



### Le vin qui lui va bien...

La cuvée 2022 Les Secrets de La Bargemone rouge du Domaine Bargemone. Une AOP Coteaux-d'Aix-en-Provence composée de différents cépages, à savoir 50 % de syrah, 30 % de cabernet sauvignon et 20 % de grenache, pour un degré d'alcool de 14 %. Ce vin dispose d'un nez à la fois de fruits noirs et de fines épices avec une bouche aux accents de garrigues. Un vin de garde élevé en fût de chêne. Cette cuvée Les Secrets (certifiée AB), issue de terres argilo-calcaire, existe aussi en blanc et en rosé, pour un prix public unitaire conseillé de 28 € TTC.

## LOGICIELS INFORMATIQUES MÉTIERS

Sur Rungis et Province *depuis 2016*

- ⇒ Grossistes, Import/Export, Distributeurs, Plateformes, Coopératives
- ⇒ Fruits & Légumes, Marée, BOF, Viandes, Fleurs



MAINTENANCE JEEVES progiciel Union  
Primeurs interfacé avec SIGEM, SAGE,  
TENOR, CHOCO...

Nx ERP avec traça « CERYS »  
DÉVELOPPEMENTS spécifiques  
Obligation fiscale 2026 : facture électronique



Dans cette PÉRIODE DE DOUTES... ELSE peut vous aider.  
CONTACTEZ-nous au : 06.24.24.30.24 ou [remy.moreau@sas-else.fr](mailto:remy.moreau@sas-else.fr)

# Porc noir de Bigorre, l'authenticité



**Le porc noir de Bigorre, fleuron de la région Occitanie, incarne à lui seul l'excellence du terroir français. Traditionnellement élevé dans les montagnes des Pyrénées, il fait la fierté des producteurs locaux et celle des chefs qui aiment l'intégrer dans leurs recettes.**

Originaire des vallées de la Bigorre, dans les Hautes-Pyrénées, le porc noir de Bigorre est une race rustique qui se distingue par sa couleur noire et son caractère affirmé. Il a su conserver ses traits ancestraux, notamment un pelage sombre et une viande marbrée, qui lui confèrent un goût profond et une tendreté en bouche inégalée. En outre, il est habituellement élevé en plein air, dans un environnement montagnard et préservé, où il bénéficie d'une alimentation naturelle à base de glands, de châtaignes, et d'herbes sauvages. Ces conditions d'élevage, gages de respect de l'animal et de la nature, sont la promesse de saveurs exceptionnelles. Par ailleurs, l'animal est un véritable produit de terroir, certifié sous l'appellation IGP (Indication géographique protégée), assurant ainsi que chaque pièce provient des élevages locaux.

## DES SAVEURS INÉGALÉES

En cuisine, le Noir de Bigorre se distingue par une chair d'une qualité exceptionnelle. Sa viande révèle des arômes riches et subtils grâce à sa graisse bien infiltrée. « Dans le porc noir, c'est le gras qui fait la différence, soutient Chloé Clamens, cheffe du restaurant Nouche à la Rochelle. Et bien que le cochon soit une viande

grasse de base, celle du porc noir est très différente. C'est ce qui lui confère des notes caramélisées en cuisson mais également de noisette. C'est le pata negra de chez nous et à l'aveugle, c'est très difficile de faire la différence. » Cette viande, la cheffe la marie avec des carottes au vin blanc et des pommes de terre grenaille. En cocotte, elle la prépare avec une printanière de légumes et un jus de viande à la fleur de thym et fève tonka. Son filet mignon ? Chloé Clamens le sert avec un jus de viande corsé et une mousseline de chou-fleur à la truffe. Enfin, puisque tout est bon dans le cochon, les charcuteries du porc noir de Bigorre, telles que le jambon de Bigorre, sont également des incontournables, prisées des gourmets pour leur finesse et leurs notes de sous-bois. « Je suis une grande fan des cuissons au feu de bois et j'utilise souvent mon kamado [un barbecue japonais, NDLR], ajoute la cheffe. J'ai aussi pour habitude de faire confire la poitrine, très riche en gras, et je réalise également des cuissons plus courtes en cocotte et à la plancha. Cette viande est persillée, donc elle a l'avantage de rester toujours très tendre en bouche. » Preuve qu'une fois dans les mains des cuisiniers, le porc noir de Bigorre se transforme en véritable terrain d'expression.

Élisa Hendrickx



## Le vin qui lui va bien...

Domaine Frédéric Lambert, Savagnin sous voile 2019, côtes-du-jura, 28 €. La touche amère et l'umami font écho au gras du porc de Bigorre. À déguster à température ambiante pour mettre en lumière les notes de noisette de cette chair à la tendreté unique.



# Le mélilot, la fleur vanillée

**Plante sauvage aux petites fleurs jaunes et au parfum subtil de vanille, le mélilot séduit aujourd'hui de plus en plus de chefs et gourmets. Utilisée en cuisine depuis des siècles pour ses vertus médicinales, elle s'invite aussi bien dans des plats salés que sucrés auxquels elle confère des saveurs à la fois originales et discrètes.**

Les mélilots – car il en existe bien plusieurs variétés – sont des plantes de la famille des légumineuses qui se distinguent par leurs fleurs jaunes en grappes rappelant les champs de Provence. Bien que le *Melilotus Officinalis*, d'après son nom latin, reste aujourd'hui encore assez mystérieux pour le grand public, cela fait plusieurs siècles que cette plante est utilisée en cuisine, mais également en phytothérapie pour ses vertus médicinales. C'est d'ailleurs en raison de ses propriétés thérapeutiques que le mélilot a été largement cultivé dans les jardins médiévaux. Son usage en cuisine, il le doit à son parfum subtil de vanille, idéal pour aromatiser des plats.

Et aujourd'hui, l'engouement pour les plantes sauvages lui redonne ses lettres de noblesse. « C'est une plante très intéressante à travailler pour son côté doux et vanillé. Et puis, elle est polyvalente; je m'en sers autant dans des recettes salées que dans des recettes sucrées. J'aime la combiner avec d'autres herbes comme l'aspérule

*odorante ou la Reine-des-prés car ces deux plantes possèdent un côté amande amère qui, en combinaison avec le mélilot, offre une saveur puissante de vanille »,* déclare Gustave Migdal, chef à domicile.

## UNE PLANTE AUX MULTIPLES USAGES

Dans le mélilot, tout ou presque se mange. D'ailleurs, derrière les fourneaux, cette plante caméléon peut aussi bien s'utiliser fraîche que séchée. Si ses feuilles dégagent un parfum agréable et subtil, souvent comparé à un mélange de vanille et de miel, ses fleurs, quant à elles, possèdent des notes un peu plus prononcées, avec des arômes floraux qui peuvent rappeler le foin frais. « Une petite astuce pour être au plus près de la subtilité de cette plante, c'est de la travailler à froid, notamment dans les produits laitiers », affirme le chef. Le mélilot s'utilise ainsi en infusion, en condiment ou même en sirop. Dans les desserts, il accompagne parfaitement les fruits frais, les

crèmes et les mousses, en apportant une note florale et délicatement sucrée. En salé, le mélilot se prête aussi à de nombreuses applications. Les feuilles finement hachées peuvent être ajoutées à des sauces, des marinades ou des vinaigrettes pour infuser leur parfum subtil. Elles apportent également un contraste intéressant lorsqu'elles sont incorporées dans des plats à base de fromage, de volaille ou de légumes grillés. Dans la cuisine méditerranéenne, le mélilot peut même être ajouté à des herbes de Provence pour enrichir les saveurs de plats traditionnels comme la ratatouille. Le mélilot trouve également sa place dans des recettes plus audacieuses, telles que des cocktails ou des infusions fraîches, où son parfum léger et sa douceur équilibrée ajoutent une touche de finesse. « Lorsqu'il est séché, il se conserve très bien; on peut tout à fait le garder une année entière. Et puis surtout, c'est une superbe alternative française à la vanille », conclut Gustave Migdal. **Élisa Hendrickx**

# Magrets et confits de canard

**Il n'y a pas que le foie gras dans la filière des canards gras. Magrets et confits tiennent une place de choix à la table des Français. État des lieux de la consommation hexagonale.**

En 2024, les achats de magrets pour la consommation à domicile ont fait un bond de +108 % en volume et de +79 % en valeur par rapport à 2023, tous magasins confondus. Près de 6,5 millions de Français en ont acheté, soit +57,7 % par rapport à 2023.

En 2024, le taux de ménages acheteurs s'élève à 22,2 %. Ils en ont acheté en moyenne plus de deux fois dans l'année, 770 g à chaque fois (+11,4 %), soit plus de 1,6 kg au total sur 2024.

Le confit de canard a également pris le chemin de la croissance en 2024, avec une hausse de +36 % en volume comparé à 2023. Le taux de ménages acheteurs s'élève à 22,1 % en 2024, soit +7 % comparé à 2023. Les ménages ont acheté en moyenne 1,8 kg, réparti en près de deux fois sur l'année (1,9 fois en 2024).

En restauration hors domicile, les ventes de magrets et de confits enregistrent une très nette augmentation en 2024 avec le retour des approvisionnements (suite à la reprise de la production grâce à la vaccination contre la grippe aviaire). Les ventes de magrets et de confits aux professionnels de la restauration ont également largement repris en 2024 : +63 % pour le confit et +68 % pour le magret.

Le magret de canard est très apprécié des Français : ils sont 84 % à en consommer, et même 61 % à en savourer au minimum deux fois par an. Au-delà des fêtes et de l'hiver, le magret de canard est un allié de la cuisine



Enfin, la présence du logo « Magret de France » est rassurante pour les consommateurs : 89 % des Français affirment qu'il les rassure quant à l'origine française et à la traçabilité. Ils sont également 88 % à juger que ce repère est susceptible de les inciter à porter leur choix sur les produits qui l'affichent.

Le confit de canard est l'autre produit vedette de la filière ! Plus de 7 Français sur 10 (73 %) déclarent consommer du confit de canard et la moitié d'entre eux estiment qu'il peut se savourer tout au long de l'année. 85 % des consommateurs

estiment qu'il s'agit d'une viande qui fait plaisir et 73 % qu'elle plaît au plus grand nombre. Plat emblématique du Sud-Ouest, le confit de canard est reconnu comme étant typique de la cuisine française par 86 % des Français. Lentement cuit puis conservé dans sa propre graisse, le confit de canard est l'héritier d'un savoir-faire traditionnel régional auquel les Français sont très attachés : 88 % estiment qu'il doit être préservé. Les Français attribuent de nombreux atouts au confit. Ils sont notamment 88 % à estimer qu'il s'agit d'une viande qui change des autres volailles et que le confit est une viande de qualité. Avec sa chair intensément fondante, il est qualifié de viande savoureuse et goûteuse par 85 % des Français. Outre sa facilité de préparation, il simplifie grandement la vie en étant facile à conserver, comme le savent 85 % des Français.

estiment qu'il s'agit d'une viande qui fait plaisir et 73 % qu'elle plaît au plus grand nombre. Plat emblématique du Sud-Ouest, le confit de canard est reconnu comme étant typique de la cuisine française par 86 % des Français. Lentement cuit puis conservé dans sa propre graisse, le confit de canard est l'héritier d'un savoir-faire traditionnel régional auquel les Français sont très attachés : 88 % estiment qu'il doit être préservé. Les Français attribuent de nombreux atouts au confit. Ils sont notamment 88 % à estimer qu'il s'agit d'une viande qui change des autres volailles et que le confit est une viande de qualité. Avec sa chair intensément fondante, il est qualifié de viande savoureuse et goûteuse par 85 % des Français. Outre sa facilité de préparation, il simplifie grandement la vie en étant facile à conserver, comme le savent 85 % des Français.

estiment qu'il s'agit d'une viande qui fait plaisir et 73 % qu'elle plaît au plus grand nombre. Plat emblématique du Sud-Ouest, le confit de canard est reconnu comme étant typique de la cuisine française par 86 % des Français. Lentement cuit puis conservé dans sa propre graisse, le confit de canard est l'héritier d'un savoir-faire traditionnel régional auquel les Français sont très attachés : 88 % estiment qu'il doit être préservé. Les Français attribuent de nombreux atouts au confit. Ils sont notamment 88 % à estimer qu'il s'agit d'une viande qui change des autres volailles et que le confit est une viande de qualité. Avec sa chair intensément fondante, il est qualifié de viande savoureuse et goûteuse par 85 % des Français. Outre sa facilité de préparation, il simplifie grandement la vie en étant facile à conserver, comme le savent 85 % des Français.

**Olivier Masbou**

## En chiffres

- Près de 6,5 millions de Français ont acheté du magret en 2024
- Les ventes de magrets et de confits aux professionnels de la restauration sont en hausse en 2024, respectivement de +63 % et de +68 %



**1**  
**FROMAGERIE DES GORS**  
**Des chèvres aux parfums de Japon**

Fondée en 1994 à Melle, dans les Deux-Sèvres, la Fromagerie des Gors est un atelier artisanal de fromages de chèvre au lait cru, ancré dans la tradition caprine de la région du Poitou. Régulièrement récompensée lors du Concours général agricole pour ses Mothais sur feuille et autres Chabichou du Poitou, l'entreprise sait aussi surprendre par ses innovations. Sur des recettes originales de Fabrice Aznarez (Le Relais du Goût), la fromagerie a sorti récemment une étonnante et savoureuse gamme sur le thème du Japon avec un chèvre au yuzu, un chèvre fumé au bois de cerisier du Japon, un chèvre à l'ail noir du Japon ou encore un chèvre au sésame torréfié et au sel de mer.

Saff-Bruel

**2**  
**COMPTOIR DU CAVIAR**  
**Des algues à tartiner**

Connu pour ses caviars, Le Comptoir du Caviar lance un produit de la mer original, des tartinables à base d'algues certifiées 100 % biologiques et cultivées durablement dans les eaux du Finistère Sud en Bretagne. Les algues Wakamé sont associées à des haricots blancs pour constituer une sorte de « *houmous de la mer* », à associer à des légumes ou à déguster sur du pain grillé. Trois recettes sont proposées : À la provençale (tomates, ail et olives noires), Thym & Citron et aux Épices orientales. Sans additifs, ni conservateurs, c'est une gamme riche en protéines, minéraux, fibres et oligo-éléments. En pots de 90 g.

Secteur Traiteur

**3**  
**GRILLADES**  
**La merguez pose un lapin**

Marque leader de la viande de lapin en France, Loeul & Piriot élargit sa gamme de produits avec une nouveauté qui va faire sensation en 2025 : la merguez de lapin. Alternative aux traditionnelles merguez cuisinées à partir de viande de bœuf ou de mouton, elle s'inspire des délicieuses saveurs épicées du Maghreb tout en offrant un goût subtilement épicé. Elle est exclusivement préparée à base de viande de lapin origine France. Peu grasse en raison des valeurs nutritionnelles de la viande de lapin, cette merguez offre la garantie d'un produit sain, sans additifs, ni colorants, ni conservateurs.

Pavillon des Volailles

**4**  
**POMME**  
**Dora, le don du soleil**

Dora est la petite dernière dans la grande famille des variétés de pommes. Elle est développée par Sébastien Rispe, pépiniériste producteur à Moissac (Tarn-et-Garonne) en collaboration avec les Pépinières Escande. Dora est une pomme de couleur dorée à la peau entièrement russetée de manière homogène. Sa chair est très croquante et juteuse, sa saveur douce et légèrement acidulée. Dix hectares sont déjà plantés dans le Sud-Ouest depuis 2019 : 120 tonnes ont été récoltées en 2024, sa production est estimée à 250 tonnes pour 2025. Elle est récoltée à partir de la fin septembre et se conserve six mois en froid normal, et plus de six mois en atmosphère contrôlée.

Pavillons des Fruits et Légumes



# Fromages



La cave des meules voisine avec l'atelier de découpe, manuelle jusqu'à présent. Il sera prochainement doté d'équipements automatisés pour réduire la pénibilité et envisager des découpes spécifiques, notamment pour l'export.

## Odéon offre un nouveau théâtre aux produits laitiers

**Au cœur du secteur des produits laitiers, le bâtiment C6 réunit désormais sous un même toit l'ensemble des enseignes du groupe Odéon. Au-delà de représenter un temple de plus de 2 000 références, l'ouverture de cette halle marque également un grand pas dans la modernisation des infrastructures d'accueil des produits laitiers sur le MIN, attendue depuis bien longtemps.**

**S**ur le carreau de celle qu'on nomme désormais « la halle Odéon », les transpalettes naviguent encore un peu à vue dans les vastes allées. « Nous sommes encore en phase de rodage, tout le monde prend ses marques », fait remarquer le P-DG de l'entreprise, Bruno Borrel. La plateforme de 9 000 m<sup>2</sup> a été mise en service quelques semaines plus tôt, le 1<sup>er</sup> avril. Nouvel agencement, nouveaux codes produits, les réflexes inscrits dans le marbre depuis des décennies d'activité dans l'ancien bâtiment D4 sont mis à rude épreuve. Depuis son arrivée sur le MIN en 1969, le grossiste n'a jamais changé de crèmerie et a développé son activité en s'accommodant des contraintes des

locaux de la rue de Lille. « Nos différentes enseignes évoluaient chacune de leur côté, explique-t-il. Désormais, elles sont toutes réunies au même endroit. » Un challenge pour les vendeurs, qui doivent s'approprier de nouvelles références et créer de nouvelles synergies avec leurs collègues pour, à terme, gagner en efficacité. « Tout le monde a besoin de s'habituer, mais c'est un bel outil de travail », concède un vendeur en décrochant une énième fois son téléphone.

Mais surtout, Bruno Borrel espère en faire un atout pour les clients. Les quatre enseignes du groupe – à savoir Odéon, SCPL, Delon et Fromagerie des neiges – relèvent désormais d'une seule entité juridique, permettant une



Le carreau de 6 000 m<sup>2</sup> réunit désormais l'ensemble des enseignes du groupe Odéon, soit plus de 2 000 références.

© Photos : Laura Duret

facturation unique à chaque commande. « Lorsque nous étions au D4, la séparation physique et comptable de chacune des enseignes constituait un frein psychologique pour de nombreux acheteurs qui passaient difficilement de l'une à l'autre. Désormais, ils ont l'opportunité d'accéder facilement à un éventail de produits beaucoup plus large, tout en gardant leurs interlocuteurs habituels et avec une seule facture à la sortie. » Le carreau stocke plus de 2 000 références, des plus rares aux plus populaires, avec de vastes zones dédiées aux spécialités ainsi qu'aux meules.

Dorénavant, la hauteur sous plafond permet d'étagérer sur trois niveaux, ce qui donnerait presque le tournis à ceux qui ont longuement connu les anciens locaux. Les crémiers-fromagers, qui constituent la majorité de la clientèle, accueillent plutôt favorablement cette nouvelle organisation. Le patron d'Odéon espère d'ailleurs que la nouvelle halle fera déplacer certains clients qui commandent d'ordinaire à distance. « Rungis, c'est un lieu de vie sociale épatant. Nous sommes capables de servir n'importe quelle demande, et c'est ce qui justifie que les professionnels viennent sur le MIN, ils peuvent trouver aussi bien des pépites que des opportunités de marché. » Des rendez-vous seront organisés prochainement, en marge de l'ouverture, mais aussi régulièrement pour faire vivre la halle.

#### DES QAIS TANT ATTENDUS

Mais c'est à l'abri des regards que les vertus de ce déménagement se sont révélées d'emblée. Au niveau des quais de livraison en premier lieu. Une grande première pour l'entreprise, et peut-être même pour le secteur des produits laitiers qui bataille depuis toujours sur ce plan précis. « Ça change tout ! assure le patron. Un camion est chargé ou déchargé deux fois plus rapidement qu'avant, et nous n'avons plus de ruptures de charge comme c'était le cas au D4. » L'ancien bâtiment, dans son jus des années 1970, a péniblement suivi l'évolution de l'activité du MIN. Les plafonds bas, les deux niveaux et l'absence de quais rendaient particulièrement compliquée l'activité à grande échelle. Les travaux menés il y a une vingtaine d'années n'avaient malheureusement pas suffi à fluidifier le travail au quotidien. En ce lendemain de week-end prolongé, l'espace de 1 500 m<sup>2</sup> est en ébullition. « C'est clairement sur la logistique que le gain d'efficacité et de confort de travail est le plus spectaculaire », souligne Bruno Borrel. À l'arrière de la cave qui abrite la collection des meules de tous horizons, un atelier de découpe dernier cri présente également d'autres

Le nouveau bâtiment offre davantage d'espaces de stockage, aussi bien sur le carreau de vente que dans un espace périphérique.



## Le C6, nouveau visage de l'architecture du MIN

Le bâtiment C6 donne le ton de la modernisation du Marché d'intérêt national (MIN) de Rungis. Avec son bardage en bois, sa grande terrasse et ses abords largement végétalisés, le bâtiment contraste avec l'ancienne ère. La démarche environnementale a conduit, en partie, les choix d'aménagement, avec notamment une couverture photovoltaïque en toiture pour alimenter le site. L'usage du bois a été privilégié également pour la structure. L'aménagement, mené en collaboration par le groupe Idec et le MIN, permet de répondre au plus près des besoins d'organisation du groupe Odéon. Le carreau de vente occupe 6 000 m<sup>2</sup> sur les 9 000 de l'ensemble. Une zone de stockage a été aménagée à l'arrière du bâtiment, ainsi qu'une vaste cave dédiée à la conservation des meules. La zone de réception et d'expédition (1 500 m<sup>2</sup>) accueille neuf quais de chargement pour les semi-remorques ainsi que quatre quais pour les camions de plus petits gabarits. Les bureaux du groupe sont installés à l'étage sur 1 200 m<sup>2</sup> et regroupent l'ensemble des activités support du grossiste, en France et à l'export.

perspectives à l'entreprise. « Nous allons installer une machine pour alléger la pénibilité de ce poste. Jusqu'à présent, nous découpons tout à la main, notamment du fait du manque d'espace dans les précédents locaux. » La pénibilité est réduite et cette halle offre également la possibilité d'entrevoir de nouvelles opportunités. « C'est un atout pour l'export car la demande de coupes spécifiques, en longe par exemple, est importante. Jusqu'à présent, nous ne pouvions pas nous positionner sur ces marchés. »

#### UN ÉLAN POUR L'ENSEMBLE DES GROSSISTES EN PRODUITS LAITIERS

L'entreprise, fondée dans le quartier de l'Odéon à Paris en 1951, se défend d'avoir perdu son ancrage commerçant. « Certains nous taxent d'être devenus des industriels. Nous avons simplement choisi d'optimiser nos activités. Les projets de la Semmaris à travers ce bâtiment nous en a donné l'occasion. » Le départ d'Odéon du pavillon D4, dont elle occupait les trois quarts de la surface, amorce par ailleurs un virage pour l'ensemble des autres occupants



Neuf quais ainsi qu'une plateforme de chargement de 1 500 m<sup>2</sup> simplifient les opérations logistiques.

du site. Des travaux de modernisation sur le bâtiment historique des fromagers doivent commencer au cours du printemps. Les locaux seront restructurés de manière à optimiser les équipements, en renforçant la capacité de stockage qui faisait défaut jusqu'à présent. Et ils seront rénovés, notamment du point de vue des performances thermiques. À terme, le secteur des produits laitiers disposera ainsi de deux bâtiments complets. **Laura Duret**

## Viande bovine

# Le persillé du bœuf à la loupe

L'interprofession a mis en place une grille d'évaluation du « persillé » de la viande bovine, un critère d'évaluation de la qualité courant dans d'autres pays. Un premier pas vers une prise en compte de cette particularité appréciée des consommateurs.



Il est désormais bien établi que le persillé améliore l'appréciation globale de la viande.

L'Association française de zootechnique (AFS) accueillera le 25 juin prochain dans les locaux de l'Inrae (Institut national de la recherche agronomique) à Paris un séminaire consacré à la connaissance du persillé des viandes bovines : « référentiels, innovations et enjeux de qualité ». Placé sous l'égide de l'Académie de la viande et de la revue *Viandes & Produits Carnés*, la réunion sera l'occasion pour les chercheurs de présenter aux professionnels les travaux qu'ils ont récemment engagés pour mettre en place une méthode d'évaluation du persillé propre au cheptel français, évaluer le niveau de persillé des bovins de race à viande française ou encore étudier les leviers de « pilotage » du persillé dans la viande bovine au cours de l'élevage.

Bien que la France compte le plus important troupeau de bovins allaitants d'Europe et que la viande bovine fasse incontestablement partie de son patrimoine culinaire, le persillé, c'est-à-dire l'infiltration de gras intramusculaire dans la viande, ne constituait pas jusqu'à

présenter un critère d'évaluation de la qualité, objectivement mesuré et porté à la connaissance du consommateur. Il est pourtant établi de longue date par de nombreuses études françaises et étrangères que le persillé « améliore l'appréciation globale de la viande en favorisant la saveur, la jutosité et la tendreté », souligne Aubert Nicolazo de Barmon, responsable de projet à l'Institut de l'élevage, qui interviendra lors de ce séminaire.

Le degré de persillé de la viande est d'ailleurs une caractéristique jugée comme décisive dans la qualité de la viande dans de nombreux pays. L'Australie, le Japon, ou encore le Canada, ont ainsi incorporé le niveau de persillé dans leur système de paiement, afin de rémunérer les éleveurs sur la qualité organoleptique de la viande. Le cas de la viande de race wagyu, qui connaît un certain succès en France, notamment en restauration, est emblématique. L'association japonaise de classification de la viande a établi cinq grades de qualité qui tiennent compte du marbrage, de la couleur et de la texture de la viande, ainsi que de la couleur

des graisses. Alors comment expliquer que ce facteur n'ait pas été jugé pertinent jusqu'à présent dans le cas de la viande française ? Cela tient certainement à une contradiction des consommateurs français mise en lumière par une étude menée par l'équipe de Jérôme Normand (Idele) en 2017. Une grande partie des 300 consommateurs étudiés dans le cadre de cette enquête disait éprouver une réticence visuelle marquée à l'égard de la viande bovine très persillée, une attitude se traduisant par des souhaits d'achat plus faible que pour des viandes peu persillées. Une réticence « culturelle » liée aux risques associés par les consommateurs aux excès de teneur en gras et qui a contribué à orienter l'élevage et la boucherie en France vers des viandes moins grasses.

À la dégustation pourtant, le jugement des mêmes consommateurs diffère du tout au tout. Selon l'étude de l'Institut de l'élevage précédemment citée, le souhait d'achat des consommateurs pour des échantillons très persillés passe de 30 % avant dégustation à ... 80 % après dégustation ! Quand les entrecôtes proposées sont peu persillées, l'intérêt décroît inversement de 70 % avant dégustation... à 55 % après dégustation. Un écart dans la perception qui n'a pas manqué d'interpeller des professionnels soucieux que leurs produits ne soient pas sources de déception.

### UNE GRILLE SPÉCIFIQUE À LA FRANCE

L'étude montre aussi que le fait de proposer un niveau de persillé intermédiaire pourrait améliorer le niveau de qualité perçue en bouche sans modifier de façon majeure l'acceptabilité des viandes proposées. Il en ressort que des viandes françaises très persillées auraient certainement leur place en restauration où la consommation est très dynamique (un quart de la consommation totale de viande bovine). Un créneau souvent haut de gamme que les origines étrangères ne se privent pas d'occuper aujourd'hui à la carte des restaurants spécialisés dans la viande à grands coups de « viande marbrées ».

## Des niveaux de persillé très hétérogènes

Si la thématique du persillé est bien connue dans les pays anglo-saxons, les niveaux de persillé des animaux de races allaitantes françaises étaient jusqu'à présent peu connus ni étudiés. Une lacune en partie comblée par une étude menée par l'Institut de l'élevage (Idele) en 2021 et 2022 sur plus de 2 200 carcasses de vaches « de réforme » (Charolaise, Limousine et Blonde d'Aquitaine). « *Ce travail a confirmé l'impact de la précocité liée à la race sur le dépôt du persillé* », indique la conclusion de l'article que lui consacre Aubert Nicolazo (responsable de l'Idele) dans un article de *Viandes & Produits Carnés* synthétisant les résultats. « *En effet, les carcasses de Blonde d'Aquitaine sont apparues moins persillées que celles des races Limousine, Charolaise et Aubrac, qui elles-mêmes ont tendance à être moins persillées que celles des Salers* ». Les moyennes de persillé relevées vont de 2,2 pour la Blonde d'Aquitaine à 3,3 pour la Salers. L'effet catégorie d'animal a par ailleurs été confirmé : les jeunes bovins sont effectivement bien moins persillés que les femelles. Néanmoins, il subsiste une hétérogénéité importante de persillé pour une race et une catégorie donnée. « *Par ailleurs, ce travail a permis de retrouver l'intérêt de bien finir les animaux pour agir sur les niveaux de persillé* », poursuit Aubert Nicolazo. En effet, les animaux bien finis (lourds, conformés et avec un fort état d'engraissement) ont tendance à être



plus persillés. « *Toutefois, il existe une variabilité de persillé pour un état d'engraissement, une conformation ou un poids de carcasse donné* », précise le chercheur. Ainsi, produire des animaux lourds, conformés avec un fort état d'engraissement ne garantit pas l'obtention d'un niveau de persillé donné, poursuit l'auteur.

Dans la foulée du plan de filière mis en place à l'issue des États généraux de l'alimentation en 2017 et des Assises du bœuf de 2022, l'interprofession a engagé une réflexion globale sur le persillé et a décidé d'intégrer ce critère, pour les opérateurs intéressés, comme un indicateur de la qualité organoleptique de la viande bovine lors de l'évaluation des carcasses. À sa demande, l'Institut de l'élevage a planché pendant plusieurs mois sur une grille d'évaluation visuelle du persillé adaptée aux niveaux de persillé et aux circuits de commercialisation de la viande bovine française.

Construit en collaboration avec des experts d'entreprises d'abattage de différents bassins de production puis testé en chambre froide, le référentiel d'évaluation du persillé des carcasses de gros bovins âgés de huit mois ou plus est composé de six niveaux : de la classe 1 « pas de persillé », à la classe 6 « très persillée ». La notation se fait sur l'avant de la carcasse, après découpe primaire, au niveau de la cinquième côte sur la noix.

La mise en œuvre du dispositif est encadrée par un accord interprofessionnel de mars 2022 étendu par les pouvoirs publics en 2023. Les outils d'abattage décidant de réaliser une évaluation du persillé sur tout ou partie de leurs carcasses doivent obligatoirement utiliser cette grille interprofessionnelle, et former son personnel. À ce jour, une quinzaine de



La grille de notation compte six classes : de « pas de persillé » à « très persillée ».

sites d'abattage dispose d'opérateurs formés à l'évaluation harmonisée du persillé, telle que définie dans l'accord, précise Interbev.

Si les entreprises françaises sont encore peu nombreuses à se positionner sur ce créneau, la recherche, elle, s'active. Les équipes de l'Institut de l'élevage et de l'Inrae planchent ainsi sur des outils d'évaluation du persillé sur les carcasses (caméra Q-FOM, Meat@appli) ou sur les animaux vivants (programme MeatEcho), ce qui permettrait de réaliser du « phénotypage » afin de sélectionner les

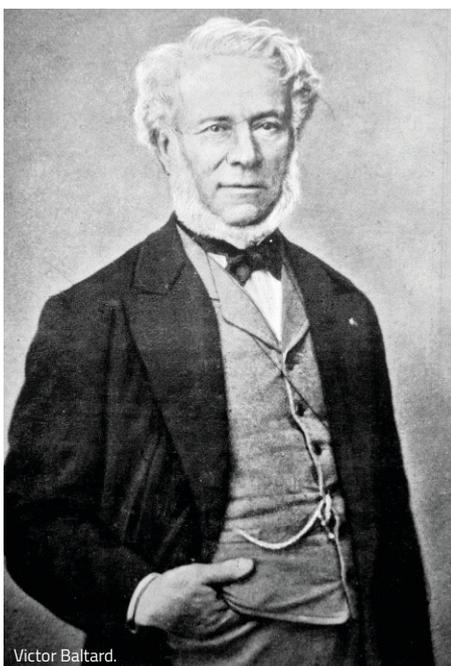
animaux vis-à-vis du persillé. Il pourrait également permettre aux éleveurs d'optimiser le « pilotage » du dépôt de persillé en finition pour produire des animaux correspondant aux besoins de ce marché. Plusieurs études montrent en effet que le dépôt de persillé est très lié à la conduite alimentaire des animaux. Des pratiques d'élevage qui ont bien sûr un coût que le classement des viandes persillées doit à terme permettre de répercuter aux acheteurs.

Bruno Carhian

# Architecture

## En 2025, Paris célèbre Victor Baltard

Tous les ans, la Commission du Vieux-Paris célèbre une personnalité qui a contribué à l'édification de la Ville Lumières. Après Wallace, Haussmann, c'est, en 2025, le tour de Victor Baltard, à l'occasion du 220<sup>e</sup> anniversaire de sa naissance.



Victor Baltard.



« Le Pavillon Baltard » à Nogent-sur-Marne.

Victor Baltard (1805-1874) est un enfant de Paris, né dans la capitale qu'il a largement contribué à transformer et où il aura fait la quasi-totalité de sa carrière. Fils de Louis-Pierre Baltard, lui aussi architecte, Victor poursuit des études classiques à la Sorbonne. Il est ensuite reçu premier à l'école des Beaux-Arts, section architecture, en 1823, puis en 1827 à la section peinture. Grand Prix de Rome en 1833, il séjourne cinq ans à la Villa Médicis. Durant son séjour romain, il rencontre les peintres Hippolyte Flandrin et Ingres. Il construira leurs deux tombes au cimetière du Père-Lachaise. Pendant cette époque italienne, il se passionne aussi pour les monuments anciens. Il rentre ensuite en France et est nommé architecte de la Ville de Paris à partir de 1849. En 1845, Rambuteau, alors préfet de la Seine, a créé la Commission des Halles. Plusieurs projets sont présentés et Rambuteau

confie à Baltard et Callet, la mission de bâtir le nouveau marché alimentaire au cœur de Paris.

### LE VENTRE DE PARIS

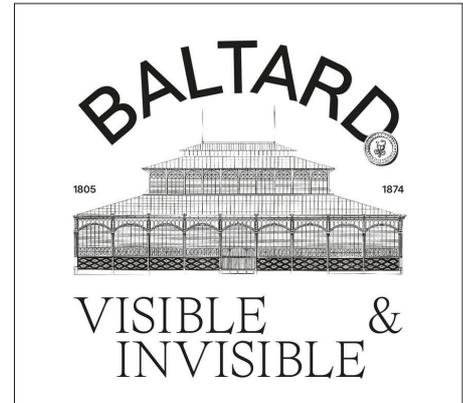
Un premier édifice, celui des vendeurs de volailles, est construit en face de l'église Saint-Eustache. Mais, trop massif, il déplaît aux Parisiens qui le surnomment le « Fort des Halles ». Et il déplaît aussi, et surtout, à Napoléon III. Car, depuis Rambuteau, on a changé deux fois de régime, et nous voilà désormais sous le II<sup>e</sup> Empire. L'Empereur aurait dit à Baltard : « *Je veux de simples parapluies* », rapporte Jean-François Legaret, président de la Commission du Vieux-Paris et ancien maire du 1<sup>er</sup> arrondissement, le quartier des Halles. On démolit donc « Le Fort des Halles », et Baltard se lance dans la construction de ce qui deviendra les Halles de Paris : dix pavillons de fer et de verres, à la conception extrêmement novatrice.

Les premiers pavillons sont ouverts dès 1857, les autres en 1858, 1860 et 1874.

Pendant près de 100 ans, le centre de Paris va vivre au rythme des Halles, jusqu'au départ du marché vers Rungis – en 1969 – et la démolition des Pavillons Baltard. Si personne ne remet en cause la nécessité de déménager le marché, la démolition des Halles est généralement désormais reconnue comme une erreur. « *C'est une grande erreur de les avoir démolis* », souligne Jean-François Legaret, dont le père Jean Legaret, député de Paris, a tenté de défendre les pavillons. Heureusement que l'on a réussi à garder un pavillon, le n° 8, qui abritait le marché aux œufs et à la volaille. Il a été démonté et reconstruit à Nogent-sur-Marne et abrite désormais une salle de spectacle : Le Pavillon Baltard. Un bout d'un autre pavillon a pris la route du Japon et la structure est visible dans la ville de Yokohama. Le reste a été vendu au prix de la



Le documentaire, *Le Ventre de Paris*, a été rediffusé le 31 mars au Forum des Images, en ouverture de l'année Baltard.



Jean-François Legaret, président de la Commission du Vieux-Paris et ancien maire du 1<sup>er</sup> arrondissement.

ferraille ! L'épopée des Halles a donné lieu à de nombreux films et documentaires. L'un des derniers en date *Le Ventre de Paris*, réalisé en 2023 par Eve Vanderstegen, a été rediffusé le 31 mars en ouverture de l'Année Baltard. La séance a eu lieu au Forum des Images, en plein cœur des Halles. Le film montre précisément, en plus de l'histoire foisonnante des Halles, le moment où, à la fin des années 1950, l'encombrement rendait impossible la poursuite de l'activité dans Paris. Mais il revient aussi sur la bataille, perdue, des adversaires de la démolition. « *Il fallait décongestionner Paris. Ce qui ne fonctionnait plus du tout, c'était de faire venir des marchandises au centre de Paris pour les réexpédier dans toute la Région parisienne* », explique Jean-François Legaret. Et la démolition ? « *Nous sommes à l'époque où le Général de Gaulle lance l'aménagement de la Région parisienne avec notamment la construction des villes nouvelles.* » Il faudra une grande gare de chemin de fer au centre de Paris. Ce sera la station de RER des Halles. Décision est prise de démolir. « *C'est l'époque des grands hauts fonctionnaires, comme Paul Delouvrier et Libert Bou* ». Pour Jean-François Legaret, la démolition des Halles consacre une des premières apparitions de la technocratie dans l'administration française. « *On a voulu tout déplacer. On a fait partir tout le monde [dix mille personnes environ travaillaient aux Halles, NDLR]. Tout doit disparaître. Cela va compléter le traumatisme de ce quartier.* » Il y a aussi une part d'ironie dans le sort réservé aux Pavillons. Car Baltard était lui-même un démolisseur. Il a détruit, sans sourciller, son premier « Fort des Halles ». Et l'église Saint-Leu-Saint-Gilles a été « rabotée » par Baltard

au moment du percement du boulevard de Sébastopol – trois chapelles de l'abside ont été détruites. Car l'œuvre de Baltard ne se résume pas aux Halles de Paris. Il a participé à de nombreuses restaurations d'églises, dont Saint-Eustache – la « Cathédrale des Halles », Saint-Merri, Saint-Séverin, Saint-Thomas-d'Aquin, Saint-Philippe-du-Roule, Saint-Étienne-du-Mont, et bien d'autres. « *C'est sous son influence que les peintures murales remplacent progressivement les tableaux : le modèle en est Saint-Germain-des-Prés, où son ami Flandrin réalise un décor archaïsant* »\*. Protestant, Baltard sera également le bâtisseur du temple du Saint-Esprit, rue Roquépine à Paris. Il est aussi l'auteur des plans du temple de Nérac (Lot-et-Garonne). Il prendra aussi en charge l'aménagement de l'abbatiale de Pentemont (Paris), attribuée aux protestants.

### 2025, ANNÉE BALTARD

Paris conserve d'autres créations de Baltard comme le Marché de la Chapelle [*aujourd'hui de l'Olive, NDLR*], le Marché Secrétan, le Marché aux bœufs des Halles de la Villette. Le premier marché est toujours en activité, quant au Marché aux bœufs, après la fin des abattoirs de la Villette, il ne connaîtra pas le sort des Halles. Il sera conservé et est aujourd'hui la Grande Halle de la Villette, un des hauts lieux du spectacle parisien. Mais, avec les Halles, la grande œuvre de Baltard sera l'église Saint-Augustin. Ce monument « *constitue un moment très important, un témoin très précieux de l'histoire de l'architecture* », précise Jean-François Legaret. « *C'est une église totalement en fer, avec un habillement extérieur en pierres qui ne laisse rien deviner*

*de cette structure métallique. Mais à l'intérieur, on assume cette structure. C'est totalement novateur.* » Saint-Augustin est un monument emblématique de ce Paris du Second Empire. Napoléon III avait projeté d'y être inhumé et d'en faire la nécropole de la famille impériale. Baltard a assurément été un des bâtisseurs importants du Paris du XIX<sup>e</sup> siècle, dont les travaux marquent encore la capitale.

Le Marché international de Rungis conserve également le souvenir des Halles de Paris. L'espace Rungis Événements est un bâtiment inspiré par le style Baltard. Promis à la démolition (*décidemment ce mot poursuit Victor Baltard*), le bâtiment a été sauvé par les opérateurs du marché, et par la Semmaris. Le site a été conservé et modernisé pour qu'il soit plus modulable et puisse accueillir tout type d'événements. De nombreux événements accompagnent cette Année Baltard. Une lecture d'extraits du *Ventre de Paris* de Zola a eu lieu le 27 mai au théâtre Déjazet ; du 24 au 28 juin, une exposition hommage « *Baltard, à hauteur d'enfants* » sera présentée à la bibliothèque Forney ; enfin, une journée d'étude autour de Victor Baltard clôturera cette année le 5 novembre : historiens et professionnels du patrimoine feront découvrir l'histoire et l'œuvre de Baltard. « *Baltard, visible et invisible* » est le thème retenu pour cette année hommage. Car le paradoxe de Baltard, est que sa grande œuvre – son œuvre connue de tous – a disparu, tout en restant présente à l'esprit. « *Les Halles de Paris sont une espèce de fantôme, constate Jean-François Legaret. Il suffit d'y penser pour les voir.* »

Olivier Masbou

\* Source: Musée virtuel du protestantisme.

★ POINTS FORTS

Diesel, électrique ou PHEV  
Deux longueurs, deux hauteurs  
Prix: à partir de 37 560 € HT



Le nouveau Volkswagen Transporter est un Ford Transit Custom. Il est même fabriqué en Turquie.

# Le Volkswagen Transporter, copie conforme

Le nouveau Volkswagen Transporter est un très bon fourgon moyen, plus grand qu'avant, plus confortable et plus performant. Mais ce n'est pas vraiment un Volkswagen...

**L**e nouveau Volkswagen Transporter ne l'est pas tout à fait. Il est certes une nouveauté dans la gamme du constructeur allemand mais ce fourgon moyen est né voici déjà plus d'un an, sous les traits du... Ford Transit Custom. Eh oui, le Transporter est la copie conforme du Custom ! Ligne générale, motorisations, capacités utilitaires, tout est identique. Seule la calandre et quelques détails différent, comme la planche de bord, le volant, les feux arrière et les appellations : ce Transporter sera ainsi TDI, DSG ou 4Motion même s'il s'agit toujours de technologies Ford. En devenant Ford, le Transporter grandit. Il est proposé en deux longueurs. Le L1 s'affiche à 5,05 m, ce qui représente tout de même 14,6 cm de plus que le T6, et le L2 prend 40 cm de plus à 5,45 m. Comme le Transporter est plus grand, ses capacités utilitaires le sont aussi. Le volume utile en L1 est de 5,8 m<sup>3</sup>, contre 5,5 m<sup>3</sup> sur l'ancienne version. En L2, il est de 6,8 m<sup>3</sup> et atteint même 9 m<sup>3</sup> avec le toit relevé (H2). La longueur utile gagne 6 cm pour s'afficher à 2,60 m en L1 et 3 m en L2.

## DIESEL, ÉLECTRIQUE OU HYBRIDE

L'élargissement du Transporter se fait au bénéfice de la largeur entre les passages de roues qui est désormais d'1,39 m, soit 14 cm de plus qu'auparavant. La charge utile varie selon les PTAC (de 2 800 ou 3 000 kg) et va jusqu'à un peu plus d'une tonne au maximum sur le L2. Ce nouveau Transporter est décliné en Diesel, en électrique et prochainement en hybride rechargeable. En Diesel, c'est un 2 litres d'origine Ford, bien qu'appelé

TDI, qui est proposé avec trois puissances de 110, 150 et 170 chevaux. Ces motorisations sont couplées à une boîte de vitesses manuelles à six rapports ou, hormis sur le 110 ch, à une boîte automatique à 8 rapports. En version électrique, le Transporter dispose d'une batterie d'une capacité de 64 kWh et est proposé avec deux niveaux de puissance de 100 kW (136 ch) et 210 kW (286 ch). La recharge peut s'effectuer en une quarantaine de minutes en charge rapide à partir de borne délivrant 135 kW.

Deux niveaux de finition pour ce Transporter. Le premier est très bien doté avec de série les projecteurs à LED avec la régulation automatique des feux de route, le frein de stationnement électrique, les rétroviseurs extérieurs réglables électriquement et dégivrants, le volant multifonctions, le régulateur de vitesse avec limiteur de vitesse prédictif, le tableau de bord numérique Digital Cockpit ou encore le système d'info-divertissement avec écran 13". Ce niveau n'est proposé qu'avec le 110 chevaux et le 150 chevaux boîte manuelle. Le second niveau, baptisé Business, comprend en plus la climatisation, la roue de secours et la préparation à l'attelage.

Un mot sur les prix : le Transporter est plus cher que son jumeau, avec par exemple un premier prix à 37 560 € HT pour le Volkswagen contre 33 520 € HT pour le Transit Custom équivalent. Mais le Transporter bénéficie d'une garantie de 5 ans/150 000 km, alors qu'il s'agit d'une extension de garantie chez Ford.

Richard Pizzol

# Les prochains utilitaires Renault s'appelleront **Estafette** et **Goelette**...

Les futurs utilitaires de Renault porteront le nom de leurs glorieux ancêtres. L'Estafette et la Goelette feront leur apparition sur le marché l'an prochain. Il y aura aussi le nouveau Trafic électrique.

Ils s'appellent Estafette, Goelette et Trafic. Ces trois tout nouveaux véhicules utilitaires totalement électriques seront commercialisés dès l'an prochain. Tous trois partagent plusieurs caractéristiques communes.

Ils sont ainsi réalisés sur une même plateforme, de type skateboard. Les batteries en 800 volts sont installées sous le plancher et cette puissance permet une recharge très rapide puisque 80 % d'autonomie peuvent être récupérés en 20 min. Quant au moteur, placé sur l'essieu arrière, il développe 150 kW, soit environ



205 chevaux.

L'Estafette est le plus grand de tous. Cet imposant utilitaire est haut de 2,60 m et long de 5,27 m. Il se destine à la livraison urbaine et entend faciliter la vie des chauffeurs-livreurs en rendant les déplacements à bord plus sûr et plus simple, notamment grâce à la porte intérieure coulissante entre la cabine et la zone cargo. Dans le même ordre d'idée, un rideau arrière vient prendre la place des portes battantes

habituelles sur les utilitaires. De son côté, le prochain fourgon moyen électrique s'appellera Trafic e-Tech... comme celui actuellement sur le marché.

Il sera proposé en deux longueurs, 4,87 m ou 5,27 m. Il mesurera donc 20 cm de moins en longueur que l'actuel Trafic. Il fera 1,90 m de haut, lui laissant l'accès à la plupart des parkings souterrains. Deux capacités de batterie seront proposées apportant une autonomie de 350 ou 450 km. Ce

fourgon électrique restera sous la barre fatidique des 1,90 m, lui autorisant l'accès à la plupart des parkings souterrains.

Enfin, la Goelette n'est autre que la version châssis cabine du prochain Trafic E-Tech électrique. Elle sera déclinée en plusieurs versions, caisse grand volume, benne et châssis cabine permettant de multiples adaptations et acceptant de nombreux équipements.

R. P.

## Le Mercedes eVito va désormais plus loin



Plus d'autonomie pour ce Vito électrique.

Déjà proposée sur le Mercedes eVito Tourer et l'EQV, la batterie d'une capacité utile de 90 kWh est désormais disponible sur le eVito fourgon. Cette nouvelle batterie apporte une autonomie pouvant aller jusqu'à 474 km en cycle urbain et 397 km en cycle mixte, détaille le constructeur. Du nouveau aussi du côté des moteurs électriques avec le choix entre deux puissances. Le 85 kW, soit 116 chevaux, est maintenu sur le eVito 119 et un 150 kW, soit 204 chevaux, vient compléter l'offre sur le eVito 129. Dans tous les cas, le couple est de 360 Nm. À noter que la vitesse maximale est limitée à 120 km/h avec le « petit » moteur et à 140 km/h ou 160 km/h en option sur la version 204 chevaux. Pour la recharge, ces fourgons reçoivent un chargeur embarqué AC avec une capacité de charge de 11 kW. En courant continu (DC), ce nouveau eVito peut être chargé sur une station de charge rapide jusqu'à 50 kW (série) de 10 à 80 % en environ 80 min et en 110 kW (option) en 40 min environ. Le eVito 90 kWh est vendu en France à partir de 63955 € HT. Il s'agit alors du eVito 119 Long en 116 chevaux. En version XL, il est à 64805 € HT. Le eVito 129 en 204 chevaux est à 66800 € HT en Long et 67650 € HT en XL. Le eVito est toujours proposé en deux longueurs, à 5,14 m pour le Long et 5,39 m pour la variante extra-longue, offrant un volume utile allant jusqu'à 6,6 m³.

**FONDS DE COMMERCE**

**A VENDRE BOUCHERIE  
TRADITIONNELLE**

Place sur le marché  
en Île-de-France (77) Melun.  
Mercredi-Samedi 28m<sup>2</sup> linéaire en U  
allée centrale.

Très bon CA

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



**VENDS**

Restaurant de 90 places, assises et 80 places en jardin,  
arboré dans une commune de 95.  
Belle clientèle des résidents et d'entreprise.  
Un énorme potentiel pour cet endroit.  
(capacité de développement par ex pizza)  
parking accessible.  
Proche casino et centre-ville; vente  
suite départ à la retraite. chiffre d'affaire 1000 000 euros.  
Tél : 06 76 57 28 50 ou 06 33 44 16 94  
mail : shabada.giovanni@hotmail.com



**VENDS FONDS DE  
COMMERCE**

restauration rapide  
sandwicherie

A Nanterre quartier bureau et  
résidentiel, 50 m2

Fermeture à 16h, fermé samedi  
dimanche et jours férié

CA 270000 - Loyer 1800

Contact : 0619452535

**OFFRES D'EMPLOIS**

**CERCHE PLACE CUISINIER**

Brasserie traditionnelle sur Paris  
Tél : 07 58 05 73 12

**CUISINIER SÉRIEUX**

cherche extra dans brasserie.  
Sur Paris et RP service jour et week-end  
disponible de suite.  
Tél : 06 75 89 66 96

**CUISINIER**

expérience 20 ans cherche place fixe  
Service du midi jusqu'à 15h 00 sur PARIS  
Tél : 07 53 67 68 64

**CAUSE RETRAITE**

Vend boutique fruits légumes épicerie

**Situation :** Bagnolet

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

**Personnel :** 6 salariés

Loyer 5000 € /mois (180m<sup>2</sup>)

Possibilité achat murs.

**TÉL pour infos :** 06 09 87 48 46

**PARTICULIER À PARTICULIER**

**À VENDRE MAISON  
D'ARCHITECTE  
CONTEMPORAINE**

Excellent état, 140m<sup>2</sup>  
vue exceptionnelle sur terrain  
de 3000 m<sup>2</sup>,  
piscine couverte chauffée.

Proche de la A75, station de ski

Le Lioran Aurillac dans une  
commune touristique tous  
commerces.

Agences et curieux s'abstenir

**Contact :** 06 81 37 04 99

**AIDE CUISINIER PLONGEUR  
EXPÉRIENCE**

14 ans gastronomie traditionnelle  
et brasserie  
Cherche temps partiel ou  
extra 10 / 15 heures  
par semaine sur Paris et RP  
Tél : 07 51 33 36 94

**COMMIS DE CUISINE**

expérimenté cherche place  
en brasserie sur PARIS le soir  
Tél : 06.10 96 40 52

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



# SERBOTEL

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie, de l'Hôtellerie & de la Restauration.

**19-22** | **PARC**  
**OCTOBRE 2025** | **DES EXPOSITIONS**  
**NANTES**

Votre salon professionnel des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration vous donne rendez-vous au Parc des Expositions de Nantes, pour sa 21<sup>ème</sup> édition.

## Une offre exposant variée :

- Boulangerie-Pâtisserie
- Produits alimentaires, snacking, vente à emporter
- Equipement pour cuisines et commerces – foodtruck
- Institutionnels, services, enseignement-formation
- Boissons, cafétérias, bar-brasseries
- Solutions connectées et High Tech
- Agencement, mobilier, décoration, art de la table

## Au programme :



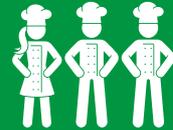
**+ de 20**  
concours &  
shows culinaires



**5**  
scènes  
concours



**+ de 180**  
candidats  
et participants



**+ de 100**  
membres du jury,  
chefs, MOF

4 jours d'échanges et de convivialité, riches en rendez-vous d'affaires, conférences et animations.

SUIVEZ NOUS SUR  
f @ v

Retrouvez tous les détails du salon :  
[www.serbotel.com](http://www.serbotel.com)



# NOTRE HISTOIRE COMMUNE...



## ... SE POURSUIT DANS UNE NOUVELLE HALLE!

SECTEUR DES PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES  
MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS

