

Achats de dernières minutes,

les MIN. sur le pied de guerre

Les deux dernières semaines précédant Noël s'annoncent chaudes sur tous les marchés de gros particulièrement à Rungis.

Pas une vraie surprise car les achats de dernières minutes sont chaque année très importants. Organisez-vous toutefois un minimum pour ne pas perdre de temps.



à Rungis, comme dans les dix-sept autres grands marchés de gros c'est la mobilisation. La veille des fêtes demeure un vrai défi. Pendant quinze jours c'est même la folie à Rungis pour répondre à la fois aux commandes et aux achats de dernières minutes. Ceux-ci restent très importants. « Rungis est paré pour faire face à ce pic. Il est difficile d'évaluer les volumes écoulés sur cette période précédant les fêtes. L'augmentation

des échanges dépend des secteurs et produits mais certains grossistes comme ceux de la marée réalisent durant cette courte période 50% de leur chiffre d'affaires annuel » explique ce familier du marché.

Afflux sous surveillance

Des tendances accentuent-elles la ruée vers certaines denrées ? Il ne semble pas. Les menus de fin d'année respectent en général



QUELQUES PISTES UTILES

www.rungisinternational.com

● Utile si vous voulez connaître les cours des principaux produits, le site de Rungis diffuse les cotations : du chou fleur à la langoustine en passant par la sole, la coquille Saint-Jacques, le bœuf ou l'agneau, vous serez fixé. À consulter à partir de la page d'accueil.

● À guetter également les promotions proposées dans Dernières Nouvelles (toujours sur la page d'accueil de Rungis). Vous y découvrirez par exemple les "soldes" d'un grossiste qui affichait jusqu'à la fin novembre du Jambon de Bayonne à 10,85 €, du Parme à 12,60 € et du San Daniele à 15,50 €, de la choucroute, des charcuteries, des terrines, des coquilles St Jacques et multitudes de bouchées, feuillantine... à des prix vraiment attractifs.

www.infotrafic.com

Intelligent cette possibilité de consulter en temps réel le trafic pour se rendre à Rungis ou en sortir. La carte de la région parisienne s'affiche et vous pouvez grâce à Info-traffic calculer en temps réel vos temps de parcours. Bouchons, travaux, accidents et même fermetures sont signalés.

OUVERTURES ET FERMETURES PENDANT LES FÊTES

SECTEURS	NOËL (décembre)					JOUR DE L'AN (décembre/janvier)			
	Lun. 17	Dim. 23	Lun. 24	Mar. 25	Mer. 26	Dim. 30	Lun. 31	Mar. 1 ^{er}	Mer. 2
Marée	●	▶	▶	●	●	▶	▶	●	●
Huîtres	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Produits laitiers	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Produits traiteurs	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fruits et légumes	▶	●	▶	●	●	●	▶	●	●
Fleurs coupées	●	●	●	●	▶	●	●	●	▶
Plantes en pot	●	●	●	●	●	●	●	●	●
V1G	●	●	●	●	●	●	●	●	●
V1T	●	●	●	●	●	●	●	●	●
V1P	●	●	●	●	●	●	●	●	●
V1M - V2M	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● Ouvertures ▶ Ouvertures facultatives ● fermetures □ Ouvertures, ouvertures facultatives ou fermetures exceptionnelles



UN CHOIX INEGALE

Les 18 marchés de gros en France représentent :

- 540 hectares
- 4 000 producteurs
- 5 millions de tonnes de produits alimentaires chaque année
- 59 000 acheteurs
- 52 000 véhicules par jour
- 12 milliards d'euros de chiffre d'affaires

les traditions. « D'une année sur l'autre les tonnages ne changent guère. On ne constate pas d'engouement particulier. Les restaurateurs se tournent bien entendu vers les produits festifs. Le traditionnel poulet est supplanté par poulardes et chapons... Les huîtres, saumon, langoustines, gibier, terrines, produits traiteurs etc. connaissent toujours le même succès. Ce qu'on peut noter c'est que pour parer à cette effervescence il y a un renforcement de la sécurité et vidéo surveillance. La marchandise coûte cher donc les produits sont sous haute surveillance » confie ce responsable de Rungis.

Attention, peu de changements, malgré le rush, des jours d'ouverture des secteurs. Toutefois, marée et huîtres fermées le lundi 17, seront ouverts exceptionnellement le dimanche 23 (voir le tableau des horaires et ouvertures).

Ouvert l'après-midi

Pour être davantage accessible aux restaurateurs, un tout petit nombre de grossistes bouleversent les habitudes de Rungis (marée de 2 heures à 7 heures, viande/volaïlle de 3 heures à 7 heures). A ce titre, Le Delas est un précurseur. Il vient d'agrandir considérablement ses locaux pour compléter son "multicash" avec 1 500 m² dédiés au frais (marée, boucherie, volaille, fruits et légumes, fromages etc.) et élargir un peu plus encore ses horaires. Il est l'un des rares à rester ouvert toute l'année de 1h30 du matin jusqu'à 18h30 l'après-midi. Des horaires qui sont étendus jusqu'aux fêtes de fin d'année.

« Du 8 au 24 décembre c'est la période la plus intense que nous connaissons et pourtant déjà le reste de l'année nous fonctionnons à plein régime.

On double notre activité. De 1 000 commandes jour, on passe à 2 000 » témoigne Antoine Boucaumont, patron de Le Delas. Achats de dernières minutes ou pas, il est indispensable d'offrir le maximum de souplesse aux restaurateurs ou aux traiteurs de façon à ce qu'ils puissent commander à distance ou se rendre sur place après le service du soir ou du midi ou encore prendre livraison la veille ou le matin. « Pour pas faire perdre de temps à nos clients, nous avons un système de pré commande par télécommande ou par fax qui fonctionne 23 heures sur 24. Tout peut être prêt dans les deux heures. Ce système nous permet de pouvoir satisfaire n'importe quelle commande particulière – telle ou telle espèce de poisson, de crustacé ou de gibier – que nous n'avons pas forcément à disposition en nous la procurant sur le marché » explique Antoine Boucaumont. « Le gain de temps pour les restaurateurs c'est en même temps des préparations allégées. C'est pourquoi nous avons intégré des ateliers de préparation des poissons et de découpe à la carte pour les viandes et les volailles » ajoute-t-il. Ici, les denrées sont emportées ou livrées. « Nous effectuons 200 à 300 livraisons par jour. Nous nous adaptons là encore au maximum en planifiant nos tournées en fonction des horaires de nos clients, mais c'est vrai que pour Paris il vaut mieux bien choisir ses créneaux. Surtout à la veille des fêtes, même si nous sommes en mesure d'effectuer une livraison dépannage de dernière minute » prévient-on chez Le Delas où 120 personnes se relaient en quatre équipes jour et nuit. PATRICE FLEURENT

LES MIN* PRÈS DE CHEZ VOUS

AGEN

tél. 05 53 96 44 67 - fax 05 53 96 07 17
accueil.min@min-agen-boe.com
www.min-agen-boe.com

ANGERS VAL DE LOIRE

tél. 02 41 31 19 19 - fax 02 41 31 19 10
sominval@sominval.fr
www.sominval.fr

AVIGNON

tél. 04 90 88 91 02 - fax 04 90 88 74 90
smina@minavignon.fr
www.minavignon.com

BORDEAUX

tél. 05 56 85 52 75 - fax 05 56 49 66 65
min.bordeauxbrienne@wanadoo.fr

CAVAILLON

tél. 04 90 78 75 00 - fax 04 90 78 75 09
marche.cavaillon@wanadoo.fr
www.min-cavaillon.com

GRENOBLE

tél. 04 76 09 58 45 - fax 04 76 33 11 53
min.grenoble@wanadoo.fr

LILLE

tél. 03 20 92 45 15 - fax 03 20 93 00 32
didierdelmotte@wanadoo.fr
www.lemarchedegros-lille.com

LYON

tél. 04 78 42 58 67 - fax 04 78 42 53 99
sogely@wanadoo.fr
www.marche-gros-lyon.com

MARSEILLE

tél. 04 91 10 11 96 - fax 04 91 10 42 36
somimar@wanadoo.fr

MONTPELLIER

tél. 04 67 92 29 60 - fax 04 67 92 06 13
somimon@mercadis.net
www.mercadis.net

NANTES

tél. 02 51 72 90 50 - fax 02 51 72 90 51
semminn@dial.oleane.com
www.minnantes.com

NICE

tél. 04 92 29 75 75 - fax 04 92 29 75 99
sominice@wanadoo.fr
www.min-de-nice.fr

RENNES

tél. 02 99 33 66 17 - fax 02 99 33 24 28
pgiffard@rennes.cci.fr

ROUEN

tél. 02 32 10 55 20 - fax 02 32 10 55 22
direction@minderouen.fr

RUNGIS

tél. 01 41 80 80 00 - fax 01 41 80 81 89
secretariat.general@semmaris.fr
www.rungisinternational.com

STRASBOURG

tél. 03 88 27 09 09 - fax 03 88 26 00 42
direction.parcus@parcus.com

TOULOUSE

tél. 05 61 47 68 48 - fax 05 61 57 39 54
mint@hdsso.fr
www.hdsso.fr

TOURS

tél. 02 47 44 20 47 - fax 02 47 32 95 22
marchedegrosdetours@tele2.fr

* Marchés d'Intérêt National