



2000
convives

Pour fêter son demi-siècle,
le marché a organisé le plus
grand banquet jamais
dressé, 400 m de long, un
record mondial!

VISITE INSOLITE au marché de Rungis

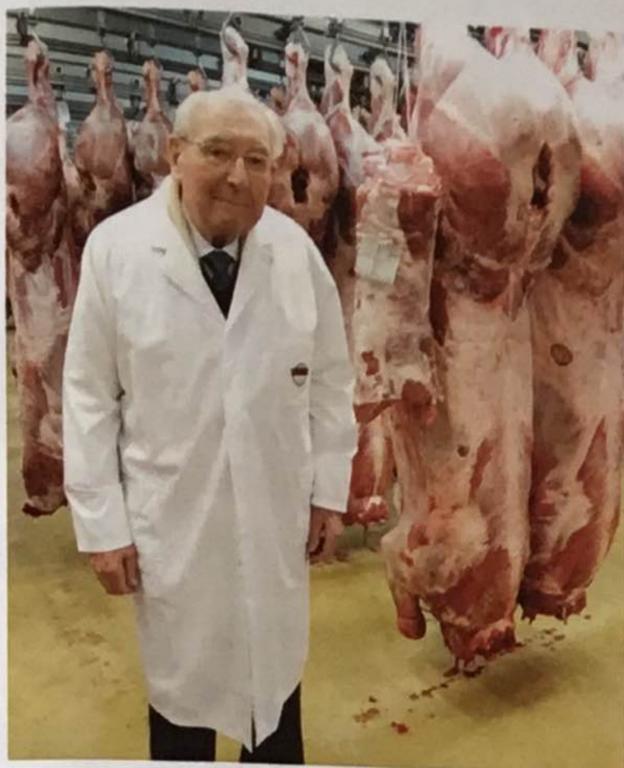
Avec ses étals de viandes, de poissons, de fromages, de fleurs, de fruits et de légumes, le Marché international de Rungis est un site unique où se mêlent petites et grandes histoires. Il fête cette année ses 50 ans. Par Hélène Guinhut

Bienvenue à Rungis, le plus grand marché de produits frais au monde! Ses pavillons et ses routes s'étendent sur 234 ha – soit l'équivalent du territoire de la principauté de Monaco –, créant une véritable agglomération, à 7 km de Paris. Une ville un peu particulière où 12 320 salariés (producteurs, grossistes, courtiers, transporteurs, restaurateurs) travaillent le plus souvent en pleine nuit, mangent des entrecôtes à l'heure du petit déjeuner et charrient des quantités gargantuesques de nourriture. Le chiffre d'affaires annuel est colossal (9,4 milliards d'euros) et pour cause: chaque année, ce sont 2,9 millions de tonnes de produits alimentaires qui transitent par Rungis. Veau de Corrèze, homards bretons, amandes fraîches, tulipes hollandaises, on y trouve tout! Et ça dure depuis 50 ans. ●

Le lieu de tous les caprices

Au paradis des fruits et légumes, aucune demande n'est trop extravagante. Didier Loli, PDG de Paris Select, spécialisé dans les produits premium, se souvient encore de cet hôtel de Dubaï qui lui avait commandé des pommes avec le logo de l'établissement gravé au laser, de ce chef qui exigeait des giroles de 3 cm précisément ou des cèpes qu'il avait dû livrer en urgence au cuisinier de François Mitterrand. Didier Loli fut aussi le premier à repérer le potentiel de la fraise Mara des Bois, cultivée par un producteur d'Orléans et lancée en grande pompe à l'épicerie Fauchon, au début des années 1990.





A 96 ans, il est le doyen du marché

Il continue d'arriver chaque matin à 7 h. Sur le marché, tout le monde connaît Guy Eschalié, 96 ans. Ancien grossiste en viande, une institution à lui tout seul, il a vécu l'époque où le marché était encore aux Halles de Paris, et les abattoirs à la Villette. «J'en garde d'excellents souvenirs. Les relations humaines étaient plus fortes, mais les conditions d'abattage pénibles. Il fallait porter les carcasses sur l'épaule», se souvient-il. Il est maintenant travailleur bénévole, après avoir été président du Syndicat des grossistes en viandes de 1989 à 2008. Le secret de sa longévité? «Je suis les recommandations de mon cardiologue: je mange du bœuf trois fois par semaine!»



DES POMPIERS À DEMEURE

Uniforme de rigueur et véhicules prêts à intervenir, vingt-neuf pompiers se relaient nuit et jour à Rungis. Les accidents de la route et ceux liés au maniement des transpalettes et des chariots élévateurs sont les plus courants. «Au pavillon de la viande, les coupures sont fréquentes», précise Ludovic Carpentier, chef d'équipe. L'an passé, les pompiers ont secouru cinq cents victimes. Mais il se souvient surtout de ce feu impressionnant, en 2003, où 2500 m² du bâtiment des fleurs avaient brûlé. «Il nous a fallu cinq jours pour éteindre les points chauds», raconte-t-il.



Des fleurs venues du bout du monde

Avec 104 entreprises, le secteur horticulture et décoration joue un rôle central. Il occupe un pavillon de 22 000 m² qui abrite les fleurs coupées et le feuillage, et huit bâtiments, dont trois chauffés pour les plantes en pots. Des variétés venues du Japon, des Pays-Bas ou d'ailleurs, dont les ventes fluctuent au gré de la météo et du contexte. Ainsi, le mouvement des Gilets jaunes a beaucoup impacté le secteur des fleurs coupées (-7,2% fin 2018).

Un souci à Rungis, et l'Ile-de-France meurt de faim

Rungis nourrit 18 millions de Français (le quart de la population). 65% des produits étant vendus en Ile-de-France, c'est toute la région qui serait paralysée si le marché s'arrêtait de fonctionner. Il suffirait de trois ou quatre jours pour déclencher une pénurie de produits frais. Plus rien à manger, et plus rien pour se tenir chaud! En effet, la chaleur produite par la combustion des déchets de Rungis dans son usine d'incinération permet de chauffer des villes alentour et l'aéroport d'Orly. Heureusement, étant classé «opérateur d'importance vitale», le site est protégé de tout blocage. On respire!

