

RUNGIS

LE PLUS GRAND MARCHÉ DU MONDE

Le 3 mars 1969, après un long et fastidieux déménagement, le marché d'intérêt national (MIN) de Rungis ouvre ses portes. Il est devenu, 40 ans après, le premier marché alimentaire au monde, ainsi qu'un modèle pour de nombreux autres pays étrangers.



Quarante ans après le transfert et l'installation des Halles centrales de Paris à environ 7 km de la capitale, le marché de Rungis célèbre aujourd'hui l'anniversaire de sa création et la fin du «déménagement du siècle», qui avait concerné à l'époque plus de 20 000 personnes, 1 000 entreprises de gros et près de 5 000 tonnes de marchandises transportées à bord de 1 500 camions. «Ce transfert qui a beaucoup été critiqué s'est fait dans un réel climat de scepticisme», explique Marc Spielrein, président-directeur général de Rungis. «Certains disaient que Rungis serait trop grand et trop loin pour les clients», ajoute-t-il. Mais à la fin des années 1950, les halles situées en plein cœur de Paris, trop souvent encombrées, devaient être réorganisées et modernisées. De Gaulle avait alors demandé leur déménagement, qui fut orchestré par le Premier ministre Michel Debré.

Rungis est actuellement le premier marché alimentaire au monde au rayonnement international, avec environ 10 % de son chiffre d'affaires réalisés à l'export. «C'est une grande fierté et le symbole d'une réussite», déclare Marc Spielrein, précisant qu'«au moment où le déménagement s'est fait, l'Etat avait donné à la Semmaris (autorité du marché, ndr) une concession



L'organisation de Rungis : fruits et légumes (9 pavillons), produits carnés (5), produits laitiers (4), produits de la mer (1), horticulture (1).

jusqu'en 1987». Mais 40 ans après, Rungis existe toujours et les concessions se sont depuis multipliées. Le succès se fête. Aujourd'hui, une soirée de gala privée avec la revue du Crazy Horse devait notamment être organisée à Rungis, à l'occasion de son anniversaire, tandis que François Fillon devait intervenir ce matin sur la «matinale» d'Europe 1 de Marc-Olivier Fogiel, délocalisée pour l'occasion sur le MIN. Les festivités avaient déjà commencé le 27 novembre dernier, avec la proclamation de «Rungis,

capitale mondiale du frais». Une exposition de photos représentant «les gueules de Rungis» devait aussi être présentée dans les mois à venir sur les murs du marché. Les manifestations dans le cadre du quarantenaire prendront fin en septembre prochain. En quarante ans, Rungis, comme l'ensemble des activités de commerces de gros, a beaucoup évolué. La concentration du nom-

bre d'entreprises est l'une des évolutions lourdes observées. Autre bouleversement : l'accroissement des mesures d'hygiène et de sécurité, qui implique d'ailleurs une hausse des coûts mais aussi un plus fort besoin d'espace. «Nous augmentons la surface disponible d'au moins 1 % par an, ce qui est important lorsqu'on le fait sur une longue période», détaille le président de

Rungis. Aujourd'hui, ce marché de gros de produits alimentaires frais s'étend sur 232 hectares aménagés ; il compte neuf pavillons pour le secteur «fruits et légumes», cinq pour tous les «produits carnés», quatre pour les «produits laitiers et traiteurs», un de plus de 56 000 m² pour les «produits de la mer», et un pour le secteur «horticulture».

L'ambiance a également changé. «Dans le temps, il y avait une ambiance extraordinaire, tout le monde rigolait, il y avait beau-

coup d'activités. C'était physiquement plus dur car on portait tout, mais le commerce était plus facile», relate un boucher proche de la retraite, à propos de l'époque où l'activité carnée était à la Villette, à Paris. «Il est certain qu'on boit moins de champagne à Rungis qu'aux anciennes Halles», raconte Marc Spielrein. Mais le climat général de Rungis est très professionnel.

Véritable ville dans la ville, le site de Rungis s'agit dès le milieu de la nuit, et si ce fourmillement donne l'impression d'un brouhaha généralisé, l'ensemble s'avère en fait parfaitement organisé. Une organisation qui ne cesse d'évoluer et de s'adapter aux nouveaux modes de vie, de consommation et aux nouvelles technologies. Rungis s'éveillera donc toujours la nuit pour de longues années encore.

«232 HECTARES AMÉNAGÉS»

Rungis en chiffres

- **7,6** milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2007, soit une hausse de 4,5 % par rapport à 2006.
- **12 029** salariés.
- **1 213** entreprises.
- **1,5** million de tonnes de produits alimentaires à l'arrivée.
- **18** millions de consommateurs desservis, dont 11 millions en Ile-de-France.
- **26 000** entrées par jour en moyenne aux portes du marché.

HISTOIRE

Les anciennes Halles de Paris Un patrimoine de plusieurs siècles

→ Installé dès 1110 à Paris, dans ce qui serait aujourd'hui le 2^e arrondissement de la capitale, le marché alimentaire se dote de ses premiers pavillons vers 1183, sous Philippe Auguste. En 1543, François I^{er} entreprend de longs travaux, qui dureront près de trente ans, afin de réorganiser les Halles. Elles seront à nouveau reconstruites trois siècles plus tard par l'architecte Victor Baltard, sous Napoléon I^{er}. Une dizaine de pavillons qui mêle élégamment structure métallique et parois de verre seront élevés et feront de ces

Halles un endroit mythique et réputé. Le lieu fascinera notamment quelques auteurs, comme Emile Zola (*Le ventre de Paris*, 1873), et de nombreux cinéastes. Marco Ferreri tourne par exemple son film *Touche pas à la femme blanche!* (1973), dans le «trou» des Halles. Il s'agit de la cicatrice laissée après «le déménagement du siècle» vers Rungis, suivi de la démolition des pavillons.



© COURTESY

FOCUS

Le Saint-Hubert, café mythique de Rungis

→ Sous le Pavillon de la volaille et du gibier, un café aux parois vitrées et à la structure métallique verte prend place au cœur du plus ancien bâtiment du Marché de Rungis, depuis près de 36 ans. En ouvrant la porte d'entrée du Saint-Hubert, une bouffée de chaleur se dégage aussitôt du lieu, qui contraste avec la température ambiante du bâtiment. Les cinq serveurs s'agitent déjà depuis une heure du matin, heure d'ouverture du bar, et servent avec une grande rapidité café et viennoiseries pour



certains, tartines de rillettes, bières ou champagne pour d'autres. Car si le Saint-Hubert est un coin de convivialité, c'est aussi le lieu de rencontres des professionnels, où se concluent certaines transactions. «La clientèle est beaucoup plus respectueuse qu'ailleurs, même si ce sont

des gens qui pratiquent des métiers rudes», explique la seule serveuse du bar, qui connaît parfaitement les habitudes de ses clients. Seul bar du MIN à être installé au milieu d'un pavillon, le Saint-Hubert est un café emblématique où résonne l'âme chaleureuse de Rungis.

DATES CLÉS

1953 Face à la modification des habitudes de consommation et de distribution, l'État décide de créer un réseau des «marchés d'intérêt national» (MIN) afin de réorganiser et moderniser les marchés de gros.

1962 Le transfert du marché des Halles de Paris à Rungis est officialisé. Les communes de Rungis et de Chevilly-Larue accueilleront sept ans plus tard les différents pavillons du MIN.

1973 Le marché de la viande situé à la Villette rejoint Rungis. Ce déménagement a notamment été possible grâce au développement du transport réfrigéré.

DE L'OcéAN À L'ASSIETTE

Le circuit du poisson : objectif fraîcheur

→ Ce sont souvent des questions que posent les enfants : «Maman, il vient d'où, le poisson que l'on mange ?» Mais parfois, les adultes eux-mêmes n'ont pas la réponse. Non pas en raison de leur ignorance ou du manque d'intérêt qu'ils portent à ce sujet, mais plus souvent à cause d'un manque de communication de la plupart des filières du secteur agroalimentaire. Le circuit de la chaîne alimentaire intrigue et fascine. Rungis en est d'ailleurs en quelque sorte devenu le symbole.

Pour répondre à la question des bambins,

petite revue du circuit : les bateaux rentrent très tôt au port, parfois avant même le lever du soleil. Les marins déchargent la marchandise qui sera ensuite triée. Puis vient l'heure de la criée qui fixe le cours du poisson, selon la loi économique de l'offre et de la demande. C'est sans doute le moment le plus important pour tous les acteurs de la filière. Présents à la criée, les mareyeurs, eux, servent d'intermédiaires entre les marins-pêcheurs et les grossistes représentés à Rungis. Dès que la vente sur le marché de gros commence à fermer ses portes, les grossistes sont déjà au

téléphone avec les mareyeurs pour passer commande en fonction des prix du jour. Les mareyeurs doivent ensuite préparer et conditionner les poissons pour le transport. Après plusieurs heures de route, les poids lourds réfrigérés arrivent, entre 21h et 1h du matin, à Rungis. Sur place, les grossistes réceptionnent la marchandise commandée et préparent la vente qui s'ouvre à 2h. Il n'y a pas de sonnerie pour annoncer le début des transactions comme dans les pavillons de fruits et légumes, mais vendeurs comme acheteurs connaissent les habitudes. Les clients, qui sont en général des détaillants pour les marchés, les poissonneries ou les restaurants, viennent tous les jours déambuler dans les allées du pavillon pour comparer les prix, les marchandises, et enfin acheter en fonction de leurs besoins. À 7h, la vente s'achève et c'est le moment de la «remballe». Tous les invendus sont alors stockés dans les frigos, en attendant de trouver preneur le lendemain. Les détaillants repartent avec leurs achats qu'ils revendront pour finir aux consommateurs, lesquels mijoteront de bons petits plats à leurs chers enfants, tout en leur expliquant le merveilleux périple de ces petits poissons...



Après réception des poissons réfrigérés, les grossistes ouvrent la vente à 2h du matin.

Maria Carvalho, 38 ans, vendeuse

3 QUESTIONS A... Une femme au pavillon boucherie



→ Quelle est votre journée type ?

En général, j'arrive vers 3 heures du matin et je reste sur le «carreau» (là où se font les ventes, ndlr) jusqu'à 9 heures environ. Ensuite, je vais récupérer mes «moyennes» : ce sont tous les mouvements de transaction de la journée qui sont centralisés dans un même service de facturation, au bout du pavillon. Puis je monte à l'étage pour l'administratif. Je finis vers 11h30 environ. Ensuite, je rentre chez moi et je fais une sieste dans l'après-midi. Je me couche vers 21 heures.

N'est-ce pas un métier trop difficile pour une femme ?

C'est un choix, Rungis m'avait toujours intrigué. Mais tout est dur : les horaires, le froid, le monde de la viande où il n'y a que des hommes qui ne font pas confiance aux femmes. C'est un milieu un peu rustre. Ils ont un langage particulier qu'ils ne peuvent pas utiliser avec moi. Ça fait quatre ans que je travaille à Rungis. Au début j'étais une curiosité, mais maintenant ça va. C'est surtout avec les clients qu'il y a toujours une distance.

Mais alors, qu'est-ce qui vous plaît ?

La difficulté. C'est une expérience enrichissante. Je ne regrette rien. Mais ce n'est pas une vie, il faudra bien qu'un jour, ça s'arrête !