



COMMUNIQUE DE PRESSE

Marché International de Rungis : La gastronomie à l'honneur en ces fêtes de fin d'année

Rungis, le 17 décembre 2014 – Dans les allées du Marché, l'effervescence grandit de jours en jours avec l'approche des fêtes de fin d'année. Le mois de décembre est une période clé pour Rungis où près de 120 000 tonnes de produits transiteront, avec plus de 115 000 passages d'acheteurs et un chiffre d'affaires global dépassant le milliard d'euros.

Coquillages, crustacés et poissons sont toujours aussi plébiscités

L'arrivée des sapins a lancé le début des festivités sur le Marché ; Nordmann et Nobilis restent les premiers choix des consommateurs. L'Épicéa, peu coûteux et aromatique, est en troisième position des arbres de Noël les plus prisés.

Le succès des produits traditionnels ne se dément pas cette année, tels que la dinde fermière Label Rouge – de plus en plus appréciée des professionnels-, le chapon, le saumon, la coquille Saint-Jacques, le foie gras de canard ou d'oie et bien sûr l'huître, dont la production a été satisfaisante cette année.

Certains fromages se retrouveront naturellement sur nos tables, comme le vacherin du Haut-Doubs ou Mont d'Or, l'époisses, le munster ou le maroilles ou le Roquefort, réalisé à base de lait de brebis, à savourer accompagnés d'autres produits « de saison » : du pain aux noix, un vin liquoreux, des grains de raisin ou des figues.

Enfin, la période festive se prête particulièrement à la mise en avant des fromages d'exception comme des pâtes pressées cuites longuement vieillées tels des comtés âgés de trente, trente-six voire quarante-huit mois d'affinage.

Dans le secteur des fruits et légumes, les fruits exotiques et les litchis seront les plus plébiscités. Le citron Caviar, dont la pulpe est composée de centaines de petites billes roses ou vertes, a su trouver son public parmi les clients du Marché de Rungis principalement restaurateurs. De leur côté, champignons sylvestres et micro-végétaux agrémenteront les plats de fin d'année.

Quelques chiffres clés sur le mois de décembre, un mois atypique

- 73% des ventes annuelles de dindes se font en décembre,
- 39% du gibier en découpe,
- 32% des langoustes,
- 24% des coquilles Saint Jacques,
- 29% du foie gras,
- 60% des litchis.



Une demande croissante des consommateurs à l'égard des produits bios

Enfin les paniers Bio, spéciales fête (noix, clémentines, figues, pain d'épices...), ont fait leur apparition sur le Marché pour la deuxième année consécutive et devraient séduire les consommateurs qui y verront une idée originale de cadeau.

Stéphane Layani, Président du Marché International de Rungis constate toujours le même engouement des français pour la gastronomie, notamment pour les produits bios: *« Les fêtes de fin d'année représentent par excellence l'occasion pour les familles de se retrouver autour d'une grande table bien garnie faisant la part belle aux produits d'exception ainsi qu'aux aliments bios qui connaissent un succès toujours croissant sur le Marché. Afin de répondre à cette demande de plus en plus forte des consommateurs, l'année 2015 sera celle d'ailleurs de l'inauguration du pavillon bio. »*

Contacts presse :

Caroline Guilhaume / Louis Silvestre : FTI Consulting

Tel : 01 47 03 68 10

Mail : caroline.guilhaume@fticonsulting.com / louis.silvestre@fticonsulting.com

Pour un reportage spécifique sur le Marché :

Philippe Stisi – SEMMARIS

Tel. 06 60 38 80 41

Mail : philippe.stisi@semmaris.fr

Site Internet du Marché de Rungis www.rungisinternational.com