



Claude Chabrol avait des attaches creusoises

PERSONNAGE. Son film, *Le Beau Serge*, a été tourné dans la Creuse. **PAGES MAGAZINE**

E.Leclerc CHATEAUGAY

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE DIMANCHE 21 DÉCEMBRE de 9 h à 19 h

Châteaugay - DOMÉRAT

750352

lamontagne.fr

LA MONTAGNE

+ TV Mag
+ femina

CentreFrance

CREUSE

DIMANCHE 21 DECEMBRE 2014 - 1,70 €

La Creuse gourmande dans le ventre de Paris



■ **RUNGIS.** La nuit, le marché international de Rungis est une ruche où se croisent les denrées du monde entier qui feront les repas de toute la France. Et le Limousin est au menu.

■ **MARCHÉ MONDIALISÉ.** Bœuf limousin et agneau Baronet, veau sous la mère, pleurotes creusoises ou pommes de nos vergers... sont au carrefour d'un marché globalisé. PHOTO MICHÈLE DELPY

PAGES 2 ET 3

■ **RUGBY/TOP 14**
Brive s'offre Oyonnax pour Noël (19-6)
PAGES SPORTS

■ **INDISCRÉTIONS**
Qui (re)part aux élections de mars 2015
PAGE 6

■ **SOUS-PARSAT**
Le Père Noël en sa maison creusoise
PAGE 5



■ **GUÉRET**
La boutique est Éphémère pas ses cadeaux
PAGE 7

PROPOS D'UN MONTAGNARD

Magie. On oublie la crise, le problème des retraites et même le chômage... du moins pendant quelques jours, on fera semblant de ne plus s'en préoccuper. C'est la magie de Noël! En ville, les rues s'habillent de lumière, de guirlandes, les vitrines des magasins s'illuminent et scintillent de mille feux pour attirer l'attention des clients, qui se pressent pour effectuer les derniers achats, trouver le cadeau original et rare, sans oublier de préparer le réveillon... Il ne reste que quelques heures pour que soit réussie la fête des enfants et peut-être, aussi, de tous les hommes de bonne volonté.



Les secrets d'alcool du champagne décryptés par la science

RECHERCHE. Physicien, Gérard Liger-Beclair traque les bulles aristocratiques à la base de la fraîcheur et des arômes du champagne. **PAGES MAGAZINE**



Quelques idées reçues sur le Père Noël les oranges et le petit Jésus

TRADITIONS. Petites mises au point pour tous ceux qui auraient peur de manquer de sujets de discussion entre la dinde et la bûche! **DERNIÈRE PAGE**

Pascalja@gmail.com
D 0795 1,70
Creuse ISSN 0762-127-3 691
21/12/14

Grand angle

Le Limousin à l'assaut des



VIANDE. Chaque année, le pavillon de la viande écoule 90.000 tonnes de viande, dont une partie de viande limousine : bœuf, agneau, porc et veau.

Depuis 1956, une famille de Haute-Vienne est à la tête d'une boucherie parisienne. Après les fameuses halles de Paris, la société est aujourd'hui basée au cœur de Rungis.

DOSSIER

Textes : Manuel Caillaud
Photos : Michèle Delpy
gueret@centrefrance.com

4 h 15. Les poids lourds et camions frigorifiques se pressent aux quatre entrées du marché de Rungis. Le crachin qui s'abat sur les 230 hectares du plus grand marché au frais du monde, ne décourage pas ces hommes et ces femmes de la nuit. Devant les halls, le ballet des camions et des chariots élévateurs est incessant. À l'intérieur, c'est l'effervescence.

À commencer par le bâtiment D8, occupé par la Grande boucherie première. Une entreprise créée par une famille de Haute-Vienne, les Dubois. « C'est mon grand-père, qui habitait Séréilhac, qui l'a montée, en 1956. Au départ, elle était installée sur les sites des Halles », explique Pierre Dubois, le petit-fils, aujourd'hui à la tête de l'entreprise.

En 2007, la boucherie, qui avait ensuite été reprise par l'oncle de Pierre, a

pris ses quartiers à Rungis, où elle dispose d'environ de 2.000 mètres carrés. Depuis cette date, la société a multiplié par deux son activité. Chaque jour, une dizaine de tonnes de viandes passent entre les mains des quelque 70 salariés de l'entreprise (pour un CA annuel d'environ 18 millions d'euros).

L'agneau Limousin, une « référence »

« On travaille principalement avec des professionnels. Et depuis quelques mois, on propose de la vente par correspondance pour les particuliers », assure le responsable de la boucherie qui compte aujourd'hui 800 clients, principalement installés en région parisienne. « On reçoit la viande soit en carcasses ou en carcasses désossées qu'on finit de découper, car les restaurateurs veulent un produit fini, prêt à cuire. »

Avant de terminer dans les assiettes des plus grandes brasseries parisiennes (la Rotonde à Montparnasse, les frères Blanc) ou

bien sûr les tables de l'Assemblée nationale, les morceaux de viande sont préalablement sélectionnés par Stéphane Carissan, unique responsable d'achat pour la Grande boucherie première.

« L'agneau limousin, une référence »

« J'achète en direct dans les abattoirs et à Rungis ». Chaque jour, il sillonne l'allée centrale du pavillon viande, où sont stockées des centaines de carcasses de bœufs, de veaux, d'agneaux ou encore de porcs. « J'arrive vers 2 h 30, 3 heures. Je passe au bureau voir les commandes, puis je regarde les stocks », confie l'acheteur.

Mais Stéphane Carissan négocie rarement la viande Limousine. Pour une raison très simple. La faible demande. « Tous les clients recherchent un rapport qualité prix. Pour le bovin et l'ovin, on n'est pas compétitif en France par rapport à ce qu'on peut trouver dans le reste

de l'Europe. Chez nous la part de viande française est de 30 % », confesse Pierre Dubois. Du coup, la Boucherie première écoule de la viande européenne voire uruguayenne.

S'il achète peu de « limousin », l'acheteur en croise en revanche tous les jours. Et notamment l'agneau de notre région. « Une référence, selon Jean-Claude, vendeur de l'entreprise Deplanche, en contemplant deux spécimens accrochés au rail de son hall. Ils sont magnifiques. Ils n'ont pas trop de

graisse. Il y a une conformation qui est idéale au niveau de la culotte. Ce sont des animaux exceptionnels. »

30 % de viande française

Quelques mètres plus loin, derrière des carcasses de Limousine, Francis Fauchère fait l'éloge d'un autre produit de la région : le veau de lait sous la mère. « On en écoule 150 par semaine, indique le président d'Eurodis SAS. On fait toutes les foires à Brive, on va à Objat, à Lu-

bersac. Là, on est dans du très haut de gamme. On les vend principalement à des bouchers et à quelques restaurants type Ducasse. »

Mais depuis plusieurs années, le pavillon viande est en perte de vitesse. Les stands baissent leur rideau les uns après les autres. « Les gens consomment moins de viande et puis il y a beaucoup de ventes directes maintenant », explique Stéphane Carissan, qui ne cache pas son inquiétude pour les années à venir. ■

Un Meuzacois sur le marché



RESTAURANT ■ Créé en 1919 à quelques pas de la place Vendôme à Paris, le restaurant Le Lescure se transmet de génération en génération. Il est aujourd'hui aux mains de Laurent Lascaud (à gauche), arrière-petits-fils de cette famille originaire de Meuzac (87), qui fait ses courses à Rungis.

étals du marché de Rungis



AGNEAU

La Limousine n'est pas la seule star du pavillon viande. L'agneau du Limousin y est également présent. Pour le plus grand bonheur des bouchers traditionnels de la capitale et de quelques restaurants étoilés.

PRODUITS TRIPIERS

En plus de la boucherie traditionnelle, Pierre Dubois, responsable de Boucherie première, s'est tourné vers les produits tripiers. Il est devenu actionnaire majoritaire de l'entreprise Pommer Trépin, qui commercialise les célèbres têtes de veaux, les foies ou encore des pieds.



Les pleurotes creusois sont expédiés jusqu'à Hong-Kong

Bruno Bianchi, installé à Saint-Yrieix-la-Montagne dans le sud de la Creuse, est le 2^e producteur de pleurotes en France. Chaque année, il écoule près de 200 tonnes de champignons.

Un peu plus de la moitié de cette production est directement envoyée sur le marché de Rungis, « une place incontournable où sont présents les principaux spécialistes du champignon », confie le producteur.

Une partie des pleurotes creusois est notamment commercialisée par la société Paris Saveurs. « On a commencé le pleurote il y a trois ans avec les frères Bianchi. C'est notre unique fournisseur. Ils nous envoient chaque semaine entre une et deux tonnes », explique Pierre Scaglia, directeur commercial

de l'entreprise.

Cette dernière écoule les pleurotes quasi exclusivement vers la grande distribution. « Environ 20 % des pleurotes partent à l'export. On expédie à Hong-Kong, au Benelux, et au Royaume-Uni, où on fournit de nombreux restaurateurs ». ■



P. SCAGLIA. Directeur commercial de Paris Saveurs.

Paris croque dans la pomme du Limousin

Les cageots de fruits et de légumes en tous genres s'étendent à perte de vue dans le hall B2. Devant des comptoirs en bois qui font office de bureau de fortune, les négociations vont bon train entre clients et vendeurs.

Au milieu de cet immense hall, se dressent des piles entières de cageots de pommes du Limousin. Six stands grossistes en proposent, dont la société Mouneyrac. « Nous en écouons 700 tonnes par an. Ça représente 10 % de notre activité », témoigne Serge Mouneyrac, aujourd'hui à la tête de la société familiale avec son frère, Thierry.

Deux hommes pas peu fiers de commercialiser l'un des produits phares d'une région qu'ils connaissent bien. « Nos grands-parents habitaient Allasac. C'est notre grand



GOLDEN. Chaque année, Thierry et Serge Mouneyrac écouent 700 tonnes de pommes du Limousin.

père qui a d'ailleurs créé la société. Il est monté à Paris en 1928 et il a commencé à travailler sur les halles de Paris. »

Aujourd'hui, les frères Mouneyrac sont approvi-

sionnés tous les jours par la coopérative Perlim. « On passe commande en fin de matinée entre 10 heures et midi, et nous sommes livrés la nuit suivante, entre 3 h 30 et

4 heures », explique Serge Mouneyrac, qui brasse annuellement 10 millions d'euros de chiffre d'affaires grâce à la vente de poires et de pommes.

Du sang corrézien

Mais la fameuse Golden délicieuse, star des pommes limousines, ne reste que quelques heures sur le sol de Rungis. Elle part ensuite vers des magasins spécialisés (genre primeurs), les grandes surfaces et les restaurants. « On ne sert pas directement la grande distribution ni les restaurants. Ce n'est pas notre métier. On traite avec des gens qui les fournissent ensuite », confie le chef d'entreprise, qui ne peut s'empêcher de conclure - en toute objectivité - que la Golden du Limousin est véritablement « ce qu'il se fait de mieux en matière de Golden délicieuse. » ■

LE MARCHÉ DE RUNGIS EN CHIFFRES

3 mars 1969

La date de l'ouverture officielle du marché de Rungis.

234

En hectares, la superficie totale du marché. Il est ainsi plus grand que la principauté de Monaco (202 hectares).

1.183

Le nombre d'entreprises présentes à Rungis. Le secteur fruits et légumes en rassemble le plus (332).

8.5

En milliards, le chiffre d'affaires réalisé en 2012 par les entreprises installées sur le marché. Un chiffre en hausse de 3,5 % par rapport à l'année 2011.

11.774

Le nombre de salariés employés sur le marché.

1.219.250

Le nombre d'acheteurs en 2013.

1.178.426

En tonnes, la quantité de produits alimentaires présentés en 2013 sur les étals du marché. Un chiffre en hausse de 7,8 % par rapport à l'année précédente.

6 648 110

Le nombre de visiteurs en 2013.

18.000.000

Le nombre de consommateurs desservis en aval du marché.