

# du COEUR *des saveurs*



## Edito

Ça y est...2012 s'apprête à tirer sa révérence. Noël approche à grand pas, cette fête enracinée dans notre histoire inspirant le rêve, l'espoir, la paix. Cette trêve sera agrémentée de nos produits : litchis, ananas, cardons, crosnes, truffes et bien d'autres.

Cette année encore, le Marché de Gros Lyon-Corbas n'a pas ménagé ses efforts pour intensifier son rayonnement. Plus de 1 000 visiteurs de tous horizons sensibilisés à nos métiers, notre participation aux Journées du Patrimoine, à la Semaine du Goût, à la Fraîch'Attitude, nous ont valu la reconnaissance du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt qui nous a attribué le logo du Programme National de l'Alimentation et le droit à son utilisation.

Notre communication n'est pas en reste. Nous vous distribuerons cette année des macarons autocollants. En les affichant, c'est notre professionnalisme que nous exprimons.

Après ces 4 premières années, alors que le bilan du Marché est riche et prometteur, alors que nos concitoyens expriment clairement leurs attentes en matière d'alimentation, de lieu de consommation, je suis convaincu que nous pourrions ensemble en 2013 créer **l'évènement.**

Pour l'heure, je vous souhaite de bonnes et joyeuses fêtes de fin d'année. Je vous donne rendez-vous au SIRHA et je soumets à votre réflexion la pensée d'Henry Ford :

« SE RÉUNIR est un DÉBUT,  
RESTER ENSEMBLE est un PROGRÈS,  
TRAVAILLER ENSEMBLE est la RÉUSSITE. »

**Christian BERTHE**

Président du Marché de Gros Lyon-Corbas

## Au sommaire

Respecter les produits	P.1
Le Marché en actions	P.2
En direct du Marché	P.3
Le Carreau des Producteurs	
Gestion des déchets	P.4
Brèves de Marché	
Fel'Partenariat	

## ► Respecter les produits

A l'origine sains, nos produits n'en restent pas moins vulnérables. Quelques règles simples à suivre tout au long de la filière permettent d'optimiser la qualité et la fraîcheur des produits jusqu'en fin de circuit :

- Eviter de toucher les fruits et légumes à outrance,
- Lorsque vous le faites, manipuler les produits avec précaution,
- Favoriser la paume de la main plutôt que les doigts pour appréhender la maturité des produits,
- Respecter les températures de conservation recommandées pour chaque produit,
- Eviter d'entreposer des produits émetteurs/sensibles à l'éthylène à proximité immédiate des uns des autres.

## Le Marché en actions

### Affichez-vous

Qu'ils soient primeurs sédentaires ou sur les marchés, restaurateurs ou traiteurs, le Marché de Gros Lyon-Corbas offre la possibilité à ses clients de faire reconnaître leur savoir-faire en leur offrant « des macarons », signe distinctif des experts en fraîcheur et en saveurs. Repositionnables et disponibles en 3 couleurs, ces adhésifs permettront à nos acheteurs de signaler à leur clientèle les professionnels qu'ils sont.

### Sirha 2013

Réservé aux professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentaire, le SIRHA 2013 se déroule du 26 au 30 janvier à Eurexpo Lyon. A cette occasion, le Marché de Gros Lyon-Corbas sera présent sur un stand en partenariat avec R3AP. Décoré par Clotilde Jacoulot, MOF 2011 catégorie primeurs, notre stand accueillera de nombreuses animations pendant ces 5 jours. Le Club

Prosper Montagné, célèbre confrérie qui regroupe tous les métiers de bouche engagés à valoriser des produits de qualité dans leurs établissements, accueillera des personnes d'excellence sur notre stand pour les intronisations. L'UNCGFL viendra également présenter la démarche Fel Partenariat.



### Salon des Maires

Pour la deuxième année consécutive, le Marché de Gros Lyon-Corbas a participé au Salon des Maires et des Collectivités en partenariat avec la Fédération des Marchés de Gros de France (FFMG). Composée de 20 adhérents, la fédération est une association professionnelle qui regroupe l'ensemble des MIN et certains marchés de gros de France. Elle a pour objet, entre autres, de dégager une politique commune de gestion en s'inspirant des différentes expériences des administrateurs et d'informer les pouvoirs publics des fonctions de ces marchés.

Signature de la Charte "Qualité et Proximité" mise en place sur le Marché de Montpellier. Pour en savoir plus : [www.mercadis.net](http://www.mercadis.net)



Signataires de la Charte, de gauche à droite : Mr Berthe, Président de l'UNCGFL // Mr Lauro, Directeur du MIN de Montpellier // Mme Teyssède, Présidente de l'UNFD



### Semaine du Goût 2012

Cette année encore, le Marché de Gros de Lyon-Corbas a ouvert ses portes (enfin ses barrières) à quatre classes d'écoles primaires de communes voisines afin de diffuser ses valeurs. Ainsi, une centaine d'enfants a pu à la fois participer à des ateliers ludiques et pédagogiques sur le goût, les odeurs et les saveurs (en compagnie de Stéphanie FOURETS, diététicienne chez INTERFEL) mais également visiter le Marché de Gros. Avec l'aide des grossistes et des vendeurs, les classes ont découvert la fonction d'un marché de gros, et se sont également émerveillées devant des choux-fleurs violets, des fruits du dragon ou « la main de bouddha » (variété d'agrumes).



### Bon à savoir

Cette initiative heureuse n'est pas réservée à la seule Semaine du Goût. Les groupes, scolaires ou associations, peuvent prendre contact directement avec l'ASL pour organiser leur venue. Les particuliers peuvent s'inscrire pour les visites organisées tous les premiers jeudis du mois en contactant l'ASL, ou par internet : <http://www.visites-entreprises-rhone-alpes.fr/>

Lors de cet évènement, le Marché de Gros Lyon-Corbas a continué le dialogue amorcé avec les institutionnels pour les informer au mieux des rôles d'un marché de gros.

Le directeur du MIN de Montpellier, Mr Lauro en a profité pour faire signer la Charte « Qualité et Proximité » par le Président de l'UNCGFL (Union Nationale des Commerces de Gros en Fruits et Légumes) et la Présidente de l'UNFD (Union Nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes, primeurs). Cette charte a pour vocation de valoriser le travail des professionnels qui s'approvisionnent sur le MIN de Montpellier dont les signataires s'engagent, notamment, à respecter les textes réglementaires en vigueur dans sa filière.

De quoi inspirer le Marché de Gros Lyon-Corbas....



## En direct du Marché : les agrumes

Citrons, clémentines, kumquats, bergamotes, limes, limettes, mandarines, oranges, pamplemousses, pomelos, tangerines ou cédrats ne sont qu'un léger aperçu des variétés d'agrumes disponibles aujourd'hui.

Cultivés en Orient dès le IV<sup>ème</sup> millénaire, les agrumes étaient tout autant appréciés pour leurs goûts que pour leurs qualités décoratives, leurs parfums ou leurs vertus médicinales. Riches en antioxydants (vitamine C), en bêta-carotène (vitamine A), les agrumes fournissent également une bonne quantité de pectine, fibre qui aide à régulariser le cholestérol. Autant d'arguments pour favoriser la vente.

Première production fruitière mondiale (124 millions de tonnes : SOURCE FAO 2010), la superficie totale plantée en agrumes est évaluée à plus de 3 millions d'hectares dont 70% se concentrent dans l'hémisphère Nord. Dominée par les oranges avec 57% (70 MT), la production mondiale des agrumes se répartit entre la famille des petits agrumes (17% de l'offre), des citrons (11%), des pomelos et pamplemousses (5,7%). Le reste des agrumes complète la production à hauteur de 10%.



### Le Yuzu, dans la tendance

Hybride de mandarine sauvage et de citron, le yuzu est un agrume originaire de l'est de l'Asie. Sa résistance au froid, caractéristique rare chez les agrumes, lui permet de pousser dans des régions où la température est parfois négative.

La couleur de sa peau épaisse et légèrement bosselée se décline du vert au jaune en fonction de sa maturité. Son goût acide indescriptible oscille entre le pamplemousse et la mandarine. Le yuzu est plus recherché pour son zeste très parfumé, facile à détacher que pour son jus peu abondant.



### L'Ugli

D'aspect plus ou moins difforme, l'ugli, comme son nom l'indique (ugli provient de l'anglais ugly qui signifie « laid ») n'est pas un beau fruit. Découvert en Jamaïque au début du XX<sup>ème</sup> siècle, son origine reste floue. Selon les sources, l'ugli serait un croisement entre le pamplemousse, la mandarine et l'orange amère. D'autres prônent un croisement unique entre la mandarine et le pamplemousse.

La pulpe très juteuse contient très peu de pépins et rappelle celle du pamplemousse, en plus sucrée avec des saveurs d'orange. Son écorce ridée varie du rouge au jaune orangé selon la variété.

Bien choisir : à taille égale, préférez les fruits lourds. La présence de tâches sur certains fruits n'impacte en rien leur qualité.

### Valoriser le produit

L'hiver et le printemps sont les meilleures saisons pour les agrumes. Préciser sur vos étiquettes, l'usage ou une caractéristique, reste le meilleur moyen d'interpeller vos clients.

A côté du traditionnel « Non-traités après récolte » ou « A jus », proposer d'autres spécificités alléchantes : « Sweet » pour les agrumes doux, « A découvrir » pour les variétés rares, « A confire » avant Noël, « Spécial marmelade », « Prix chocs », etc.

## Le Carreau des Producteurs

### La ceinture verte de Lyon

Les productions maraîchères et horticoles concernent 173 exploitations et environ 800 ha. Elles se situent principalement aux portes de Lyon et plus particulièrement dans le Val de Saône. Les producteurs de notre région sont reconnus pour les cardons de Vaulx-en-Velin, le poireau Bleu de Solaize ou le poivron d'Ampuis par exemple. Les quatre légumes principaux représentent à eux seuls près des ¾ de la production légumière en Rhône- Alpes (tomate, salade, poireau, oignon).

# Les brèves

## ▶ A vos agendas !!!

Pour les fêtes de fin d'année, le Marché de Gros Lyon-Corbas sera :

➡ ouvert les samedis 22 et 29 décembre,

➡ fermé les lundis 24 et 31 décembre.

Renseignez-vous auprès de vos grossistes habituels pour plus d'informations.

## ▶ Fête la gastronomie : le bilan

Lors de la fête de la Gastronomie, le Marché de Gros Lyon-Corbas a participé à l'Opération organisée par l'Association pour le Développement et la Promotion des Marchés (ADPM) qui peut se résumer en 3 mots : un chef, une soupe, un marché.



A cette occasion, le Marché de Gros aura fourni plus de 700 kgs de fruits et légumes à des chefs passionnés qui auront régalé plus de 5 000 gourmands. Un bilan...très savoureux.

## ▶ Les Chtis chez les Gônes

En cette fin d'année, nos confrères de Lille sont venus à notre rencontre. Présents sur le Marché le lundi 26 Novembre, nous avons pu partager et échanger avec eux sur nos expériences respectives.



Un moment riche en discussions qui devrait se renouveler plus souvent.

## ▶ Le Marché de Gros ...emballé

Du nouveau au niveau du bâtiment A, vous pouvez désormais retrouver un nouvel opérateur pour tous vos produits de conditionnement : Embal Pro Services.

Pour les joindre directement, contacter Mr Vélardo au :  
04 72 22 63 79 // 06 07 77 86 89.

## ▶ En formation

Une réflexion est en cours avec Isara afin d'envisager des formations de chef d'entrepôt et de vendeur. Ces diplômes valorisants, de niveau licence, aborderaient des thématiques techniques et commerciales. Renseignez-vous auprès de l'ASL pour en savoir plus.

## ▶ Save the date

L'Assemblée Générale de l'UNCGFL se tiendra du 22 au 25 Mars à Londres.



Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter directement Françoise de l'UNCGFL : 01 45 60 72 72.

## ▶ Agenda

Du 26 au 30 Janvier : SIRHA, Eurexpo, Lyon

Du 6 au 8 Février : Fruit Logistica, Berlin

Du 7 au 10 février : Mondial des Métiers, Eurexpo, Lyon

Du 23 Février au 3 Mars : Salon de l'Agriculture, Porte de Versailles, Paris

## ▶ Zoom sur la gestion des déchets

### Une avancée remarquable

Voilà bientôt 4 ans que le Marché de Gros Lyon-Corbas a déménagé et a instauré une nouvelle politique en matière de déchets (6 000 tonnes à l'époque de Perrache et un taux de tri de 25%).

Grâce à la présence d'un centre de tri, la responsabilisation de chacun des acteurs du marché et une réflexion permanente sur la gestion des déchets, le Marché de Gros Lyon-Corbas est rapidement descendu à moins de 3 000 tonnes de déchets par an avec un taux de recyclage à 58% (chiffres à fin 2011).

Les dernières améliorations apportées :

- recyclage des cornières et des cerclages
- sensibilisation sur le tri au niveau des bureaux (papier, matériels et consommables informatiques, capsules café...)

ont permis d'abaisser très nettement le volume de nos déchets et surtout d'augmenter notre taux de tri. Une première estimation permet d'annoncer un tonnage qui sera inférieur à 2 500 tonnes sur l'année 2012.

Depuis la mise en place du nouveau système de collecte (début mai) et l'implication des opérateurs, la moyenne du taux de tri est montée à 77,5%.

## ▶ Fel'Partenariat



### Pour un partenariat approfondi et simplifié

La DGCCRF et les 3 fédérations fondatrices de FEL PARTENARIAT®, ANEEFEL, CSIF et UNCGFL, renouvellent pour les années 2013 à 2015 leur engagement afin de promouvoir les politiques de qualité, sécurité et hygiène des entreprises de commerce interentreprises des fruits et légumes.

Trois ans après la mise en place de cette convention, les chiffres annoncent un bilan positif : 54 entreprises couvrant les 3 métiers (importation, expédition et exportation, commerce de gros), 95 sites répartis sur l'ensemble du territoire, 4 175 collaborateurs engagés dans la démarche, et 1,5 millions de tonnes de fruits et légumes concernés par ces bonnes pratiques.

Afin de renforcer la visibilité de Fel'Partenariat, un plan de communication, soutenu par l'Union européenne va être mené sur 3 ans : réalisation d'argumentaires destinés aux clients, diffusion de publi-reportages dans la presse spécialisée,...

Si vous êtes intéressés par cette convention, se rapprocher de la Chambre Syndicale Régionale des Grossistes présidée par Eric Peloux.



Le journal est disponible en version numérique sur Facebook et Slide & Share.

ASL Marché de Gros Lyon-Corbas  
69, rue Marcel Mérieux  
69961 CORBAS cedex  
Tel : +33 (0)4 72 50 69 53  
lyoncorbas@orange.fr  
www.marchedegros-lyoncorbas.com