



au cœur des saveurs

EDITO

La nouvelle année 2017 a commencé sur les chapeaux de roues pour le Marché de Gros Lyon-Corbas. Avec une participation à la Biennale Internationale du Goût et la traditionnelle présence au SIRHA, nous avons voulu nous donner une opportunité de plus d'étendre notre notoriété, de faire connaître le Marché et ses protagonistes, de partager nos projets avec un public nouveau. Ce fut une véritable réussite, et nos objectifs ont été remplis. Mais vous aurez le loisir de découvrir le récit de nos aventures au travers de ce premier numéro d'au Cœur des Saveurs de 2017... Le Marché continue son expansion, et compte bien aller encore plus loin qu'en 2016, une affaire à suivre. Mais pour le moment, voyagez avec nous entre deux événements majeurs de la gastronomie et de l'alimentation... Et qui sait, peut-être aurez-vous envie de le vivre avec nous la prochaine fois ?



Christian BERTHE
Président du Marché de Gros Lyon-Corbas

Le radis à l'honneur



A bien y regarder, le radis se retrouve toute l'année sur les étals de vos marchés. Mais saviez-vous que sa pleine saison démarre avec l'arrivée des beaux jours printaniers et se termine dès les premières chaleurs de l'été ? La France est le second pays producteur de radis après l'Allemagne devant l'Italie et les Pays Bas.

La production française (environ 50 000 T) est majoritairement localisée en Pays de Loire, Rhône-Alpes et région Centre.

Le radis est un légume-racine appartenant à la famille des crucifères comme les choux et les navets.

Très concentré en nutriments, vitamines et minéraux, le radis est particulièrement peu énergétique. Composé à 95% d'eau et riche en fibres, vous pouvez le consommer cru ou cuit selon vos préférences, mais cru il conservera toutes ses qualités nutritionnelles.

- **Comment choisir vos radis ?**

Choisissez vos radis de préférence petits pour plus de croquant. Les racines doivent être fermes, sans taches ni craquelures. Pour un radis de qualité, choisissez des bottes dont les fanes sont saines, fraîches et bien vertes.

- **Comment les conserver ?**

Pour mieux les conserver, il est préférable de couper les fanes qui accélèrent la perte d'humidité. Mais ne les jetez pas ! Car les fanes de radis sont aussi comestibles en soupe, salade, pesto...

- **Et côté réglementaire ?**

Le radis fait l'objet d'une classification en 2 catégories. Les radis de catégorie I doivent être de bonne qualité, bien formés et présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent présenter de légers défauts à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit.

Les radis de catégorie II peuvent en revanche présenter des défauts (défauts de forme, de coloration, de meurtrissures...) sous réserve de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation (norme CEE-ONU FFV 59).

SOMMAIRE

Le radis à l'honneur	p.1
Agenda	p.1
Le Marché au SIRHA 2017	p.2
Le Marché au BIG 2017	p.3
Planète Appro : Interview de Gérard Bazin et Christian Berthe	p.4

Agenda

24 - 27 Mars : Convention annuelle UNCGFL - Dublin

28-30 Mars : Congrès FNSEA - Brest

2-3 Avril : Salon Planète Appro, sur le Carreau des producteurs et du Marché de Gros Lyon-Corbas

12-28 Mai : Fête internationale des Marchés

17-19 Mai : Congrès WUWM - Rome

16-25 Juin : Fête des fruits et légumes frais - Dans toute la France.

Le Marché au BIG 2017

Dans sa volonté toujours grandissante de communiquer, de s'ouvrir au monde extérieur, de faire sa promotion et celle des associations de marché de détail Lyonnaises, le Marché de Gros Lyon-Corbas a décidé au mois de janvier, de venir poser sa marque à la Biennale Internationale du Goût. L'évènement consistait en un marché éphémère, dans le Tunnel Mode Doux de la Croix Rousse, réunissant ainsi près de 60 exposants.

Mais la participation du Marché de Gros à cet évènement ne s'est pas arrêtée à la seule exposition de son stand dans le Tunnel du Goût, car comme pour l'édition passée, il était le fournisseur officiel de l'évènement. La traditionnelle et légendaire soupe de Monsieur Paul, était distribuée gratuitement aux visiteurs sur le lieu du BIG mais également à d'autres points stratégiques de Lyon. Si vous croyez que le Marché s'est uniquement contenté de ceci, vous vous trompez. Il a également tenu à être présent dans l'assiette de chaque participant à l'évènement parallèle au Tunnel du Goût : la grande tablée des Chefs. Cet évènement, situé à l'autre extrémité du Tunnel Mode Doux, consistait en un immense repas, à midi et le soir, composé par 50 chefs étoilés et en devenir.



Une participation en amont donc, mais également une présence incontestable pendant toute la durée de l'évènement. La journée du Samedi, bien que moins peuplée que prévue, fut marquée par l'énergie des membres des associations de Marché de détail de Monplaisir, Jean Macé et Croix Rousse. Un pur bonheur. Les visiteurs ont pu repartir avec des paniers de fruits concoctés aux petits soins, avec pour les plus chanceux quelques petits cadeaux... Les visiteurs, intéressés, ont pu se renseigner, obtenir des informations, planifier leurs prochaines visites sur le Marché.

La présence de 2 diététiciennes d'INTERFEL a également permis la sensibilisation du public aux bienfaits des fruits et légumes. Les sourires sur les visages, les rencontres, les découvertes, ont marqué cette journée côté visiteurs comme côté exposants. Un régal gustatif et psychologique. Et il ne fait aucun doute que certains se souviendront pendant longtemps de la délicieuse mangue ou du magnifique ananas qu'ils ont eu l'occasion de découvrir sur notre stand. Pour les absents, ce n'est que partie remise.



Mais au-delà d'être simplement un feu d'artifice gustatif, cette Biennale Internationale du Goût fut aussi l'occasion pour les associations, pour Interfel, pour le Marché de Gros, de se mettre en avant, de parler de leurs projets, de leurs actions, et de favoriser la consommation de fruits et légumes. Des centaines de flyers distribués, énormément de personnes rencontrées... Ce BIG, fut en fin de compte une réelle opération de communication destinée à faire sortir de l'ombre des acteurs de l'agroalimentaire encore trop méconnus. C'est aussi une manière de montrer qu'il est possible de consommer autrement, de consommer mieux. C'est également le message qu'a voulu faire passer le Marché de Gros à travers cet évènement.

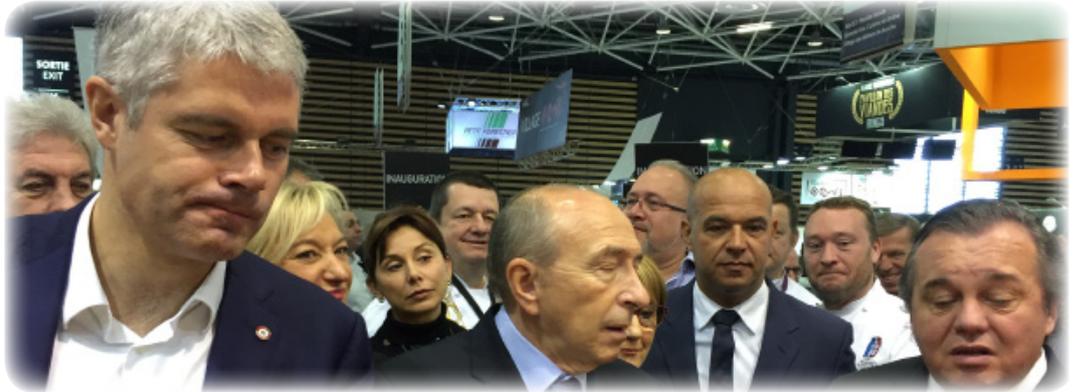
C'est une invitation à venir le visiter, une invitation à venir découvrir une autre manière de se nourrir.

Le Marché au SIRHA 2017



Le Marché de Gros au SIRHA, nous direz-vous, c'est une vieille histoire... Encore un article ? Mais si nous avons décidé de vous raconter notre expérience sur le plus grand salon Lyonnais, mais aussi le plus grand salon de la restauration et de l'hôtellerie, c'est que cette édition fut pleine de surprises, de rebondissements, et de rencontres plus intéressantes les unes que les autres. Par où commencer ? Les champions du monde de Pâtisserie, la visite de Laurent Wauquiez et Gérard Collomb, l'apparition du meilleur ouvrier de France Primeur pour une démonstration ? Que de beau monde sur le stand du Marché de Gros. Cette liste est non exhaustive.

A l'image du président Christian Berthe, l'équipe du Marché, les grossistes, ont été omniprésents et ont déployé toute leur énergie afin de rendre le stand attractif. On peut dire que ça n'a pas arrêté de bouger, et ce quel que soit le jour. 5 jours bien remplis, tout comme les objectifs du salon. Bon allez, on arrête de vous faire languir et on vous raconte vraiment. Commençons par la présence permanente du chef Philippe Escaich, participant de Master Chef (saison 4) . Il a su régaler les convives toute la journée, avec des plats toujours plus créatifs, toujours plus surprenants. Un régal.



Et certaines de ses réalisations ont rempli l'objectif « Zéro Déchet ». L'autre côté du stand ne fut pas en reste, car il s'y trouvait l'animation Miss Chef, qui a su manier la Pomme Pâtissière Miss Chef d'une main de maitresse. Un délice jalonné de magret de canard aux pommes caramélisées, de dessert aux allumettes de pommes... et arrêtons-nous là car la liste serait bien trop longue. Mais autant dire que les invités du Marché furent très bien reçus. Tout le monde est reparti avec le sourire, la tête pleine de souvenirs et de nouvelles rencontres.

Les différents cocktails organisés, tantôt pour la Chambre d'Agriculture du Rhône, tantôt pour la confrérie de la Pomme du Pilat, tantôt pour les détaillants, furent tous des moments dont chacun saura se souvenir. Ces événements débütèrent avec la venue sur le stand de Laurent Wauquiez, président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Il fut très bien accueilli, et eut l'occasion d'échanger avec Christian Berthe sur divers sujets. Il en fut de même pour Gérard Collomb, sénateur maire de la capitale des Gaules. Nous avons eu la visite très médiatisée des tout nouveaux Champions du Monde de Pâtisserie. A l'initiative de Florent Dessus, du magazine VOX, notre chère équipe Française a pris ses quartiers pendant quelques instants sur le stand, pour passer dire bonjour et déguster quelques coupes, en compagnie de Gabriel Paillason. Quelle affluence ! Un moment de pur bonheur et surtout très impressionnant. Et voilà que le Chef du Chabichou se mêle à l'assemblée en compagnie de Georges Blanc. Moment d'émotions. Les flashes retentissent. Merci à Christian Berthe pour son invitation. Maxime Lafranceschina, Meilleur Ouvrier de France, réalisera une de ses sculptures dont il a le secret. C'est un melon qui a eu l'honneur de passer sous le bistouri, sous l'œil de Jean Pierre Vacher, rédacteur en chef digital de TLM. L'œuvre est restée exposée durant toute la durée de l'évènement.

L'atelier tenu par Delphine, l'animatrice qualité du Marché, a intrigué beaucoup de visiteurs, et celle-ci s'est évertuée à expliquer et à exposer les démarches qualité et sanitaires du Marché de Gros : Fel Engagement, Fel Partenariat et Fel Excellence. Vous l'aurez compris, le Marché de Gros Lyon-Corbas a passé une semaine au milieu des géants. Mais il n'avait rien, rien du tout à leur envier.



Planète Appro : Interview de Gérard Bazin et Christian Berthe



Les 2 et 3 avril prochains, se tiendra sur le Marché de Gros Lyon-Corbas, au Carreau des producteurs, le premier salon des circuits alimentaires de proximité. Interview de Christian Berthe, président du Marché de Gros, et Gérard Bazin, à l'origine de ce projet, et président de la Chambre d'Agriculture du Rhône.



Gérard Bazin, d'où est venue l'idée de créer ce salon ?

Notre agriculture, nos agriculteurs – notamment ceux en circuits longs – sont en difficulté et doivent trouver de nouvelles solutions : en ce sens, les circuits alimentaires de proximité peuvent être un moyen de conserver une valorisation juste de leur travail. C'est par ailleurs une véritable préoccupation actuelle tant pour les élus que pour la société civile et les consommateurs. Et par extension, une préoccupation majeure dans l'offre des entreprises de l'alimentation, de la restauration collective, des artisans, des boulangers, des restaurateurs...

Pour autant, pas si simple de travailler ensemble et de se rencontrer, des freins subsistants des deux côtés. En créant Planète Appro, nous voulons simplement faciliter la mise en relation et permettre de nouvelles opportunités pour chacun des maillons de l'approvisionnement local, notamment celui de la restauration collective.

Pourquoi avoir choisi le MDG Lyon Corbas pour la première édition ?

Planète Appro se veut avant tout un lieu de « business » : rencontres professionnelles entre agriculteurs et acteurs de la restauration et distribution (les rendez-vous pro Appro...), Carré des opportunités (des entreprises de la région Auvergne-Rhône-Alpes qui recherchent des producteurs) et bien sûr l'espace exposition où l'on trouvera aussi bien des solutions techniques liées à la transformation mais aussi tout ce qui a trait à la commercialisation...

Et quel meilleur lieu, emblématique et porteur de sens, que le Carreau des producteurs du Marché de Gros Lyon-Corbas.

Nous tenons d'ailleurs à remercier chaleureusement le Marché de gros en la personne de son président, Christian Berthe et la présidente du Carreau des producteurs, Christine Delaigue, par leur action facilitatrice qui permet la tenue de ce salon dans des conditions optimales.

Quels sont les objectifs de ce salon et le message à faire passer ?

Notre premier objectif est d'imaginer et d'apporter des opportunités à nos agriculteurs de la région. Notre second souhait est de traduire dans les faits, la volonté à la fois sociétale et politique de ramener une proximité dans les échanges alimentaires. Notre ambition est de faire de Planète Appro un véritable carrefour régional (voire national dans un second temps), entre les producteurs et les professionnels de l'alimentation, qu'ils soient artisans, chefs de cuisine en restauration collective, intermédiaire ou autre... En période de crise, l'être humain a tendance au repli sur soi... Notre message principal, c'est « sortez et partez à la rencontre d'opportunités », il est plus difficile d'avancer en restant chez soi qu'en échangeant avec d'autres, en s'inspirant de ce qui marche.

Christian Berthe, selon vous, en quoi les circuits courts changent-ils la relation avec le consommateur ?

La vie est un éternel recommencement, après trop d'excès quant à l'origine et la variété des produits importés, la tendance est de revenir à un approvisionnement de proximité, les produits de contre saison s'effacent, redonnant la priorité aux produits de saison. La spécificité d'un Marché de Gros est de répondre aux attentes de ses clients, en leur sourçant le bon produit au bon moment. Et pour ce faire, nous sourçons aussi des produits hors du territoire comme les fruits exotiques, bananes, ananas, agrumes...

Il est important de respecter les équilibres, les circuits longs ne doivent pas être stigmatisés face aux circuits courts car c'est de la complémentarité que dépend l'équilibre de notre filière.

En quoi le Marché de Gros s'inscrit-il dans cette démarche ?

Derrière le circuit court, le citoyen exprime sa volonté de consommer de façon responsable et durable. Nous sommes un outil de l'aménagement du territoire et un facteur de la logistique du dernier kilomètre. Nous sommes aussi un outil d'animation des centre ville. Nous contribuons au maintien d'une ceinture verte, et nous sommes un maillon indispensable entre la production, les commerces de proximité, et tous les types de restauration. Nous sommes des acteurs du développement durable, en mutualisant nos approvisionnements et livraisons, en traitant et en revalorisant nos déchets, et en luttant contre le gaspillage.

Le Marché de Gros Lyon-Corbas, est donc un outil d'avenir grâce aux solutions qu'il apporte aux diverses questions sociales.



ASL Marché de Gros Lyon-Corbas
69, rue Marcel Mérieux
69961 CORBAS Cedex
Tél: +33 4 72 50 69 53
accueil@marchedegros-lyoncorbas.com
www.marchedegros-lyoncorbas.com

Le journal est disponible en version numérique sur Facebook et Slide & Share, ainsi que sur le site Internet du Marché de Gros Lyon-Corbas.



Retrouvez toute l'actualité du Marché de Gros Lyon-Corbas sur notre page facebook grâce à ce Flashcode :