

Noël c'est bien avert

Le grand Marché de la fraîcheur

Série (3/4). Jusqu'à la joyeuse échéance, chaque dimanche dans « Noël, c'est bien avert », les coulisses des préparatifs de la grande fête dans la région. Aujourd'hui, visite du Marché d'intérêt national de Rouen où les grossistes se préparent pour le grand rush.

Il est à peine 6 h mercredi mais le Marché d'intérêt national de Rouen (MIN), qui fournit les professionnels de toute la Normandie, est déjà bien réveillé. Le ballet de camions et camionnettes est incessant. Et pour cause, « ça tourne 24 h sur 24, annonce d'entrée Bertrand Cantrel, le responsable d'exploitation qui est venu m'accueillir à l'entrée du site. C'est surtout mercredi, jeudi et vendredi prochains, et même samedi et dimanche pour le poisson, que ça va être le grand rush. Les restaurants, les commerçants, les collectivités s'approvisionnent ici. »

La mer normande dans l'assiette

Ces deux prochaines semaines, Rouen Marée va prendre le rush de plein fouet. « Les deux produits phares sont les coquillages et les crustacés, constate Pierre Gouix, responsable commercial. Les poissons nobles aussi tels que le turbot, la barbus, le Saint-Pierre... Et bien sûr le saumon. Notre saumon, français, a grandi dans le seul élevage en France, dans la rade de Cherbourg. » La société, qui fait partie du groupe Normandie Seafoods, privilégie les produits locaux et la traçabilité. « Nous sommes les seuls en France à pouvoir donner le nom du bateau qui a pêché tel ou tel produit, assure le responsable. Les grandes surfaces, comme les collectivités ou les restaurants, sont de plus en plus en demande de produits locaux. Consommer moins mais mieux. » Un précepte que je vais souvent entendre lors de cette matinée au MIN.

Sous l'influence des magazines

Lorsque je demande à Stéphane Allais, patron de Gibier de France, quelle volaille et quel gibier auront la préférence sur les tables de fête, la réponse est surprenante : « Ça dépend des magazines féminins et des recettes qui vont être mises en avant. » En attendant de connaître les dernières tendances, les premiers chapons, « un classique qui a un bon rendement », sont arrivés.

« Il faut que les produits soient sur les étals huit jours avant les fêtes, pour donner envie aux consommateurs. » Sangliers, cerfs et biches proviennent des chasses de la région (forêts de Roumare, de Conches, de Breteuil...), les faisans de la baie de Somme ; ils alimentent les chambres froides du grossiste de fin septembre à fin janvier.

« En début de semaine, j'avais 50 sangliers », précise Stéphane Allais. Quant au foie gras, il vient en direct d'une petite ferme des Landes, « j'en écoule jusqu'à cent kilos par jour. » Des produits festifs par excellence qui, « en décembre, doublent le chiffre d'affaires d'un mois normal ».



Les faisans, conservés dans les chambres froides de Gibier de France, ont été abattus dans la baie de Somme



Les fruits de La Savoureuse, acheminés par avion, seront à point pour être vendus dans trois ou quatre jours



Rouen Marée privilégie les produits locaux. Ici, un saumon qui a grandi dans la rade de Cherbourg, « le seul élevage en France »



Magali, responsable de la bouquetterie Floris, doit confectionner 300 compositions d'ici Noël

« En décembre, doublent le chiffre d'affaires d'un mois normal ».

Fruits du bout du monde

À 7 h, un immense entrepôt se remplit de palettes chargées de fruits et légumes. « Il en passe 350 tonnes par jour », précise Bertrand Cantrel pour qui le MIN n'a pas de secrets. Une poignée de mains par ci, une bise par là, il est connu de tous. Il faut dire que ça fait trente-cinq ans qu'il arpente les halles plusieurs fois par jour. « La mangue, le fruit de la passion, le litchi, l'ananas Victoria... Les fruits exotiques sont très appréciés en ces périodes de fête, sait d'expérience Jean-Philippe Aubé, patron de La Savoureuse. En un mois, on écoule 40 % du volume de l'année. Et ces dix prochains jours représentent deux mois normaux en termes de chiffre d'affaires. Autant dire que nous n'avons pas droit à l'erreur. Mais il faut savoir prendre des risques. » Avoir tout, toute l'année, « c'est notre rôle ». Mangoustan, ramboutan, pitaya et même cerise du Chili ou abricot d'Australie seront sur les étals des primeurs dès demain.

Un jardin extraordinaire

Débauche de couleurs et de senteurs dans le bâtiment voisin. Dans sa serre froide maintenue à 10 °C, Floris, le premier grossiste en fleurs coupées du MIN, qui compte 650 clients en Normandie, propose un nombre incalculable de variétés : freesia, lys, œillets de poètes, et même des roses d'Équateur et de Colombie « que l'on peut garder trois se-

maines à température ambiante, assure Bertrand Cantrel. Les fleuristes viennent à 5 h et restent rarement au-delà de 6 h 30, poursuit-il. Aussi faut-il qu'ils aient tout sous la main. Fleurs, plantes, vannerie, terre... Ils trouvent tout sur place. » Au fond de l'entrepôt, Magali Boucourt a du pain sur la planche. « Trois cents bouquets et compositions à réaliser d'ici Noël à moi toute seule, sourit la jeune femme, responsable de la bouquetterie, qui met depuis quatorze ans sa créativité au service des jardinerie, des supermarchés et des fleuristes. La moyenne en temps normal est de 100 par semaine. Avec la fête des mères, Noël est la période où il y a le plus à faire. »

Le bon goût du bœuf

Lorsque le jour se lève sur le MIN, le grossiste en viande de bœuf, Grosdoit, a déjà écoulé les pièces qui ont été découpées la veille à Gacé dans l'Orne ou à Brecey dans la Manche. « Elles arrivent sous atmosphère contrôlée en barquettes, sous vide ou brutes, en fonction de ce que le client désire, détaille Pierre Grosdoit, un des responsables de l'entreprise qui a créé la filière « Normandie viande héritage ». « Nous choisissons en moyenne 30 animaux sur pied par mois en Seine-Maritime, dans l'Eure, et maintenant en Basse-Normandie, explique le jeune homme. Nous essayons de redonner du sens à la consommation de viande tout en lui redonnant du goût. Nous prenons garde à l'alimentation des animaux, à leur transport. Puis, nous assurons une maturation de

onze jours sur toutes les carcasses. Il est certain que l'affinage fait perdre de la masse mais il s'agit de manger peut-être moins, mais mieux. » L'entreprise s'est aussi tournée vers le particulier en ouvrant un magasin en plein cœur de Rouen et un site de vente en ligne (www.bœuffclair.com).

Role galette

Chez Obongoo, ce n'est pas en fin d'année mais plutôt les premiers jours de janvier que les 11 salariés vont devoir mettre les bouchées doubles. « Ce sera la première année où nous fabriquerons des galettes des rois à plein régime, justifie Eric Pigné qui, en association avec Christophe Tricheur, a fondé il y a trois ans une boulangerie semi-industrielle au MIN. À raison de 20 000 pièces (pains, baguettes, viennoiseries, tartes) par jour, elle fournit sept jours sur sept les hôpitaux et cliniques, les maisons de retraite et les écoles du secteur. « Que du frais et que du pain bio, précise le pâtissier de métier. Les céréales poussent dans un rayon de 50 km autour des Andelys, la farine vient du Moulin d'Auguste, aux Andelys également. Nous utilisons du sel de Guérande spécialement moulu pour nous et les fruits, ils sont tout près », conclut-il en désignant le hall mitoyen qui abrite les primeurs. Un circuit on ne peut plus court qui assure une fraîcheur absolue, dans l'esprit de tous les produits qui transitent par le MIN.

FRÉDÉRIQUE THURMER

16/19/2017
Liberté dimanche