

## **Inauguration sur le Marché de Rungis du nouveau bâtiment F5C dédié à la Gastronomie**

**Rungis, le 4 novembre 2013.** La SEMMARIS, société gestionnaire du Marché de Rungis, est heureuse d'annoncer l'inauguration du nouveau bâtiment F5C dédié à la Gastronomie, par Madame Nicole Bricq, Ministre du Commerce extérieur et Stéphane Layani, Président-directeur général de la SEMMARIS, le vendredi 8 novembre 2013, à 7 heures du matin.

Acteur central des filières agroalimentaires françaises et fournisseur privilégié des principaux artisans de l'excellence gastronomique française, le Marché de Rungis occupe une place – de par la diversité et la qualité de son offre et le savoir-faire de ses professionnels – tout à fait légitime et reconnue dans l'univers de la Gastronomie, en France comme à l'international. Ainsi, plus de 10% de son chiffre d'affaires annuel est destiné à l'export.

L'inauguration du bâtiment F5C, au cœur du secteur des produits traiteur, représente la première étape de l'édification d'une Avenue de la Gastronomie sur le Marché, qui accueillera des entreprises travaillant pour la clientèle traiteur ou restauration, mais propose également une mise en perspective quasi-physique pour la future Cité de la Gastronomie qui ouvrira ses portes au printemps 2019.

D'une superficie de plus de 9000m<sup>2</sup>, le bâtiment F5C est occupé par six entreprises spécialisées dans les arts de la table, le vin, les produits charcutiers et traiteur, les fruits et légumes exotiques, l'épicerie fine et les spécialités gastronomiques italiennes.

Chaque module est composé d'un espace de vente de 1000 à 2500 m<sup>2</sup>, d'une zone de stockage, de bureaux à l'étage et de places de parking VL au sous-sol pour le personnel. L'organisation et la modularité du bâtiment permettent à la fois les activités de cash&carry (avec vente assistée, mise en scène soignée et espaces de dégustation), préparation de commandes, drive et livraison grâce notamment à la création de plateformes de réception et d'expédition équipées de quais autodocks. La façade principale en mur rideau constitue la vitrine d'accès des acheteurs tout au long de l'avenue de Normandie.

Pour Stéphane Layani, Président-directeur général de la SEMMARIS: « Si nous sommes fiers d'approvisionner de nombreux chefs étoilés, je souhaite également que le Marché de Rungis rende la gastronomie abordable et accessible au plus grand nombre. C'est pourquoi je veux créer au sein du Marché une véritable Avenue de la Gastronomie. Le bâtiment F5C témoigne de cette volonté en concentrant et valorisant l'offre des produits traiteur et du matériel à destination des métiers de bouche. Ce bâtiment conjuguera ainsi forte commercialité et efficacité des opérations logistiques. Dans une seconde étape, nous engagerons en 2014 la requalification des bâtiments et de leurs façades, de l'autre côté de l'avenue, avec un geste architectural fort ».

## **A propos de la SEMMARIS**

Créée en 1965, la SEMMARIS est la Société gestionnaire du Marché International de Rungis, ayant comme missions principales l'aménagement, l'exploitation, la commercialisation et la promotion des infrastructures du Marché de Rungis. La SEMMARIS a réalisé en 2012 un chiffre d'affaires de 93 millions d'euros et compte 210 salariés.

## **A propos du Marché de Rungis**

Le Marché International de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un véritable écosystème au service de l'alimentation des Français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine, du maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres villes... 1 200 entreprises, 12000 salariés et 2,4 millions de tonnes de produits y sont commercialisées chaque année pour un chiffre d'affaires de près de 8,5 milliards d'euros dont plus de 800 millions à l'export.

## **A propos des entreprises présentes au sein du bâtiment F5C :**

**1000 Vins** : est une entreprise du groupe Halley Wines & Spirits, société de production, de négoce et de distribution de vins et spiritueux. Elle propose sur son site de Rungis une gamme de 3000 références disponibles en stock et peut accueillir jusqu'à 280 palettes pour ses activités stockage et expédition.

**Carniato** : est le multispécialiste des produits italiens à Rungis. Avec ses 2500 références, Carniato propose une gamme très large de charcuteries, produits laitiers, pâtes fraîches et produits d'épicerie dont il est l'importateur exclusif. L'entreprise propose également 400 références de vin, issues principalement des 1500 hectares de vigne que possède Gruppo Italiano Vini, l'un de ses actionnaires.

**DiSpéRé** : Entreprise familiale spécialisée particulièrement sur la charcuterie et le traiteur. Elle s'appuie sur ses propres marques de charcuterie, fabriquées dans son atelier situé en Normandie. Entre les deux zones à température ambiante et réfrigérée, l'entreprise a conçu une salle vitrée dédiée au conditionnement des produits, en sac ou sous-vide.

**La Corpo** : La Corpo fait partie de l'histoire de Rungis. L'enseigne de petit matériel pour les métiers de bouche, qui fête ses 100 ans cette année, était déjà présente aux Halles de Paris. L'entreprise compte désormais 9000 références sur catalogue dont 4500 présentes en magasin, et a étendu sa gamme de matériels, d'ustensiles et de consommables destinés à la cuisine, à la salle et aux laboratoires de cuisine.

**Médély** : Avec 3800 références, la société propose 18 familles de produits d'épicerie fine, avec le foie gras, le saumon fumé et la caviar en spécialités depuis 25 ans. Elle a également acquis une forte notoriété dans le domaine des produits sucrés et pâtisseries. Disposant d'une forte expertise gastronomique, Médély est un acteur reconnu à l'échelle internationale avec 25% du CA réalisé à l'export.

**Tropic Island** : entreprise qui vous offre le tour du monde en moins d'une heure, et dont le marché est celui des produits exotiques à destination des clientèles africaines, antillaises, de l'Océan indien et d'Asie. Les locaux ont été conçus comme une vaste halle où sont proposées épicerie, épices, sauces et boissons. Dans les locaux réfrigérés, sont entreposés poissons salés et produits congelés.

## **Contacts presse :**

Caroline Guilhaume - Louis Silvestre / FTI Consulting

Tel : 01 47 03 68 10 -

caroline.guilhaume@fticonsulting.com - louis.silvestre@fticonsulting.com

Pour plus d'informations : <http://www.rungisinternational.com/>