

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: - (1996)
Heft: 86

Artikel: Rungis avant l'aube
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-847737>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Rungis avant l'aube

Comme un peu plus de 2 millions de tonnes de produits alimentaires, une partie des fromages suisses vendus en France transitent par le marché de Rungis. Pendant que Paris et sa banlieue s'endorment, l'activité bat son plein dans le plus grand marché de produits frais au monde, qui dessert 18 millions d'Européens, dont 12 millions de Français.

Martin Strebel, importateur de fromages suisses en France, a eu la gentillesse de me servir de guide dans cette visite du nouveau ventre de Paris. Ce dédale de hangars lui est familier, et il

salue de vieilles connaissances au détour des allées. C'est que Martin Strebel a connu les halles de Rungis flamboyantes, et qu'il s'y rend presque quotidiennement dans le cadre de ses activités professionnelles. Inauguré en 1969, le marché d'intérêt national de Rungis, dans la banlieue sud de Paris, regroupe environ 700 grossistes. Sur le marché, cohabitent plusieurs

formes de distribution : du commerce traditionnel aux échanges internationaux. Sur le marché traditionnel, commerçants et restaurateurs se rendent auprès des grossistes pour choisir leur marchandise, c'est la représentation habituelle d'un marché de gros. Mais il existe également des transactions opérées uniquement par ordinateur : une centrale d'achat passe commande à grossiste, Rungis sert alors de plate-forme logistique, sans que les marchandises transitent par un hangar.

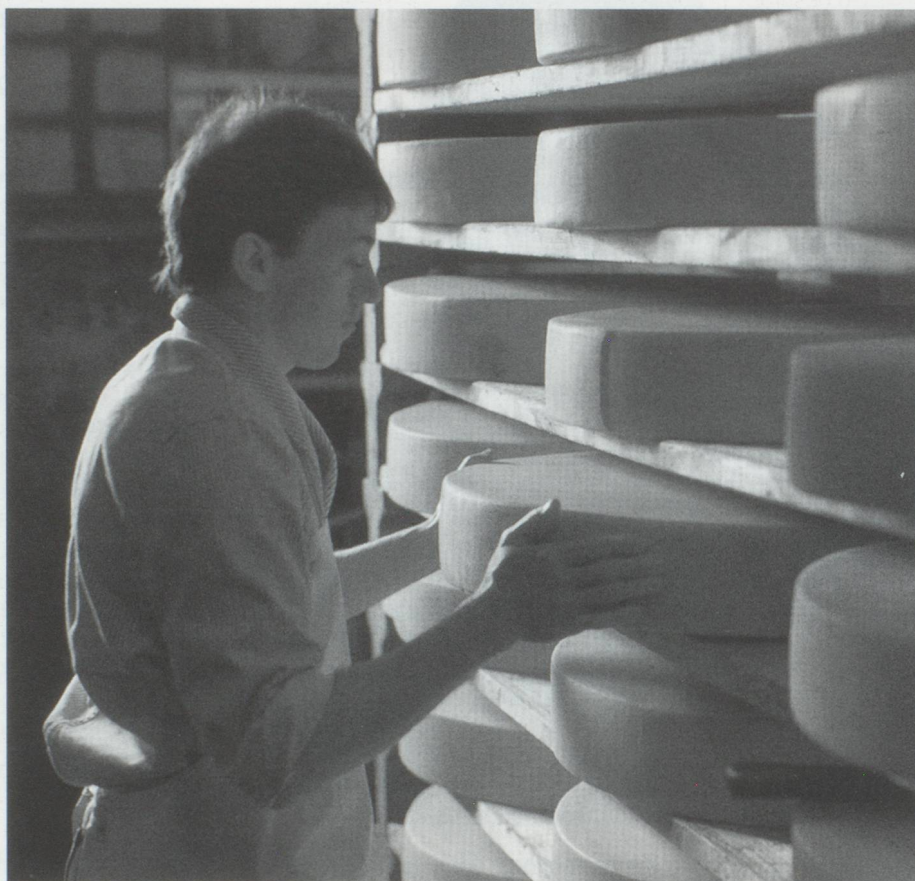
Une multitude d'entrepôts et de bâtiments réservés à la vente, les pavillons, sont regroupés sur les 232 ha qu'occupe le marché international de Rungis. Ici, seuls les commerçants, restaurateurs et collectivités peuvent venir faire des emplettes. Pas question pour la ménagère lambda de faire son marché chez les grossistes.

Pour ne rien perdre de la visite, il faut se lever tôt, car l'activité commence dès le milieu de la nuit, dans les hangars. Chaque type de produits se trouve dans un secteur bien

déterminé : les produits de la mer, les viandes, les fruits et légumes, les fleurs et les produits laitiers. Une chance, les horaires de chaque secteur sont légèrement décalés, ce qui permet aux acheteurs de s'approvisionner en une seule fois, sans devoir faire la course d'un hangar à l'autre. Le parcours est déjà bien assez long pour celui qui souhaite acheter du fromage, des légumes, de la viande et du poisson.

On commence donc par le pavillon des produits de la mer, pour enchaîner sur les viandes, avant de se diriger vers les

produits laitiers, puis les fruits et légumes, pour finir par le pavillon de l'horticulture. Profusion, variété, couleurs des produits exposés... on oublie vite l'heure matinale pour rêver à de bons petits plats. Bien sûr, les âmes sensibles pourront se sentir mal à l'aise devant une carcasse de boeuf ou une caisse de cervelles d'agneau. Mais il est difficile de ne pas se prendre pour Gargantua



devant les meules d'emmental ou les cageots de homards.

Même si l'on n'a pas connu l'ambiance des anciennes halles, on peut se figurer à quoi pouvaient ressembler les alentours de Beaubourg, avant de devenir un lieu de rendez-vous touristique et interlope. D'un stand à l'autre, on s'interpelle sur un ton à la fois rude et amical. Les femmes sont rares dans les pavillons ; c'est un monde d'hommes, débardeurs ou commerçants, qui semblent tous initiés à des rites bien particuliers et impossibles à interpréter pour des « étrangers ». On ne peut s'empêcher de penser au temps où les professions avaient encore leurs traditions, leur langage, leurs « castes » d'ouvriers, leurs forts en gueule qui ne rechignaient pas à la tâche. Image d'Épinal sans doute, caricature d'un monde révolu qui s'oppose si fort à la standardisation et au lissage que nous connaissons aujourd'hui.