



**LE MARCHÉ DE RUNGIS A ORGANISÉ LE PREMIER « RUNGIS PRODUITS CARNÉS CHALLENGE » :
UN DÉFI UNIQUE QUI VALORISE LE SAVOIR-FAIRE DES ARTISANS BOUCHERS**

Rungis, 27 avril 2022 – Après le « Cheese Challenge » et le « Fleurs Challenge », le Marché de Rungis a organisé son premier challenge sur le thème des produits carnés. Quatre finalistes sélectionnés pour leur savoir-faire reconnu se sont affrontés devant un jury d’experts afin de réaliser la plus belle vitrine de boucherie.



Alban Fillion, le gagnant du Rungis Challenge Produits Carnés.

Le mardi 26 avril, quatre professionnels se sont mesurés en plein cœur du Marché de Rungis afin de réaliser la plus belle vitrine de produits carnés. À travers cette compétition, c'est le savoir-faire des artisans bouchers que le Marché de Rungis entend valoriser à sa juste valeur. Les participants ont pu bénéficier des produits d'exception, issus directement des meilleures pièces du Marché de Rungis.

« Avec cet événement, le Marché de Rungis donne un coup de projecteur sur les talents de la boucherie et sur les produits d'exception qui font la réputation du Marché. Les artisans sont les meilleurs ambassadeurs de cette qualité et les gardiens d'un savoir-faire unique que nous voulons valoriser et perpétuer. C'est fondamental pour l'avenir de notre activité et pour construire l'alimentation de demain » déclare Stéphane Layani, Président du Marché de Rungis.

Les candidats ont été évalués par 4 jurys techniques. Dans un premier temps, toutes les spécificités techniques ont été analysées et évaluées. Les 4 propositions ont été passées au crible sous le regard de Véronique Langlais, Présidente du syndicat des bouchers de Paris, Stéphane Lajoie, Président du syndicat départemental de la Boucherie du Val de Marne, ainsi que deux bouchers Laurence Degand et Max Thebaudin. Un second jury « coup de cœur » a ensuite évalué les critères esthétiques et culinaires proposés par les candidats. Sous la houlette de Stéphane Layani, Président du marché de Rungis, ce jury a rassemblé 5 acteurs incontournables du secteur des produits carnés : Gino Catena, Président d'Unigros, Caroline Fauchere, Présidente de stratégie Gourmet, Olivier Pellosio, Directeur Général Porcgros et Serge Nadaud, Président du CNTF.

À PROPOS DU MARCHE INTERNATIONAL 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 gastronomique, du maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres villes. 1209 entreprises, 12 000 salariés, 2,8 millions de tonnes de produits commercialisées chaque année, pour un chiffre d'affaires total de 10 milliards d'euros. Créeé 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. Pour plus d'informations : www.rungisinternational.com