

CHIFFRES CLÉS

DE

NOËL

AU

MARCHÉ INTERNATIONAL

DE

RUNGIS



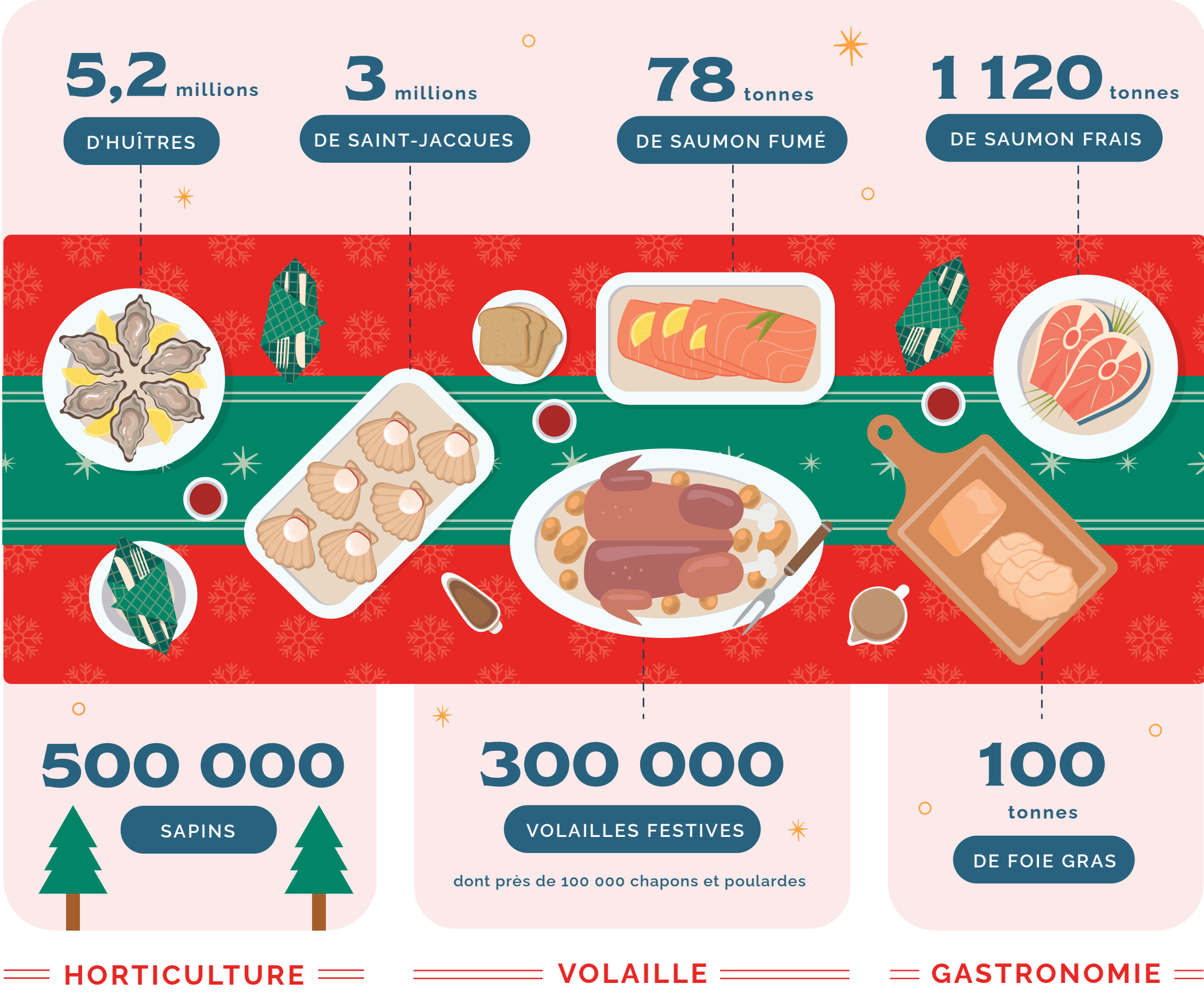
À l'approche des fêtes, c'est l'effervescence dans tous les pavillons de Rungis. Chaque grossiste met les bouchées doubles pour proposer des produits d'exception pour que Noël soit **une fête gastronomique pour tous**.



À RUNGIS, ONT ÉTÉ VENDUS EN 2021 :

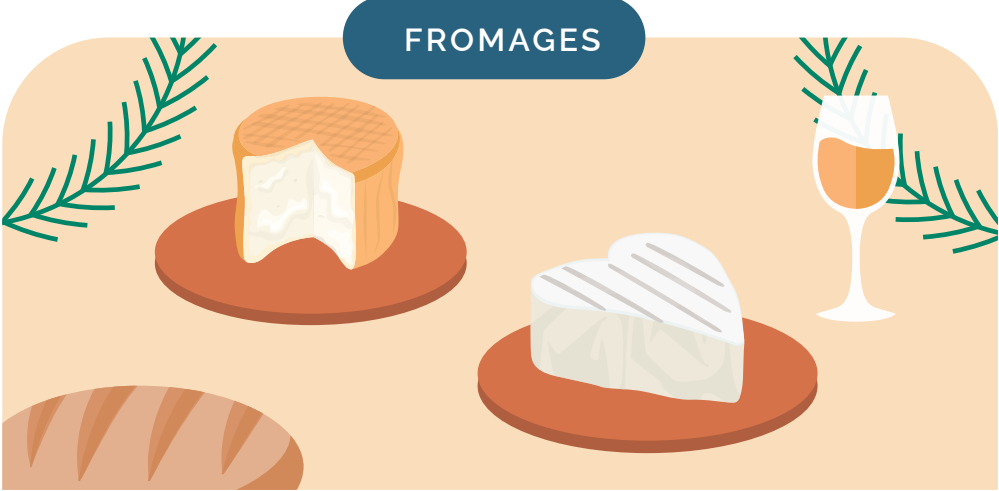
Chiffres de décembre 2021

MARÉE

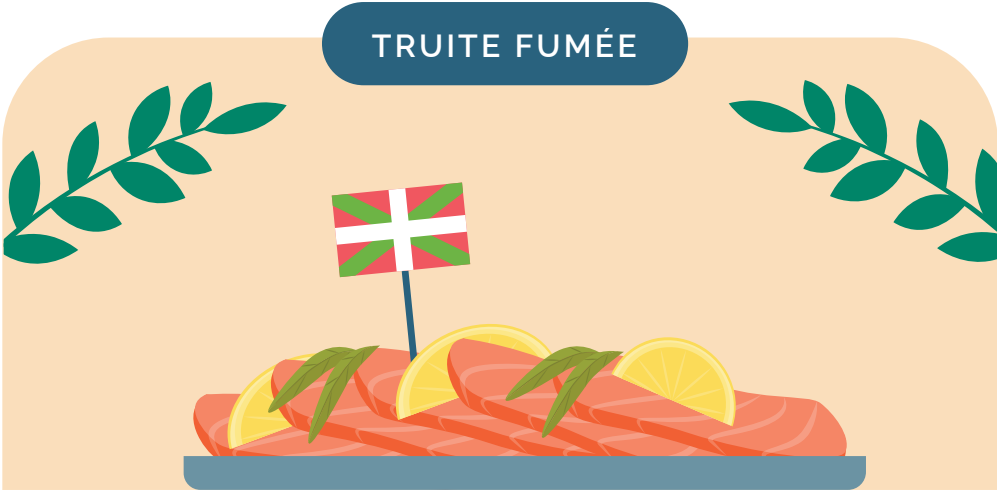


LES TENDANCES 2022

GASTRONOMIE



Cette année le **Langres Fermier AOP** arrive dans le palmarès des ventes. C'est un fromage à pâte molle au lait de vache cru, sa croûte est jaune clair et sa texture est fondante et crémeuse. Autre tendance de 2022 pour les fêtes, le **Cœur Neufchâtel Fermier**. C'est une pâte molle à croûte fleurie au lait cru entier de vache. Ce fromage se caractérise par sa saveur salée très prononcée.



La **truite fumée du Pays Basque**, une pépite culinaire riche en saveurs élevée selon des méthodes traditionnelles qui garantissent un produit d'exception à un prix abordable.

DÉCO



Cette année la **couleur rose**, qu'elle soit poudrée ou plus soutenue, se hisse dans le haut du classement des tendances de cette fin d'année 2022 aux côtés des couleurs givrées bleus et blancs. Pour les sapins, c'est le retour de la **guirlande électrique multicolore**. Equipées d'ampoules LED, elles sont nettement moins énergivores. Enfin, pour parfaire son sapin la tendance est aux fleurs et nœuds en tissu ainsi qu'aux boules de Noël en verre.



C'est la pleine saison des **anémones** et des **renoncules**. Ces fleurs françaises aux couleurs vives décoreront parfaitement les tables de fêtes dans un esprit champêtre ou plus contemporain. Autre fleur star du mois de décembre, la **Rose de Noël** (Hellébore noir). Cette fleur délicate avec ses 5 pétales se décline en plusieurs couleurs blanc, rose, vert, violette, rouge et est parfois mouchetée.