

Vivacité N° 32 | du 21 mai au 10 juin 2018

Dans les entrailles du marché gare



Du lundi au samedi, le marché gare de Strasbourg s'éveille aux aurores. Cette plateforme alimentaire réservée aux professionnels grouille de grossistes et acheteurs.

Cinq heures trente. Sous l'arcade en fer, indiquant en lettres dorées l'entrée du marché gare de Strasbourg, les phares des camions défilent sans interruption. On devine à peine les zébras et le rond-point intérieur, à quelques mètres d'Ikea. Dans le sas de réception de Soprolux, grossiste haut de gamme, les fournisseurs fendent la lumière aveuglante des néons et empilent à la hâte les commandes. Les 2000 références-produits s'amoncellent dans un hangar, cloisonné en une dizaine de salles. « Le vendredi est la journée phare du poisson, annonce Emmanuel Peuron, directeur logistique, en appuyant sur le bouton rouge d'accès à la salle réfrigérée, dédiée aux produits de la mer. « Voyez ces arrivages. J'ai pas le temps de les mettre en stock, ça repart déjà chez nos clients ». Des gouttelettes de sang glissent sur les tabliers cirés des employés qui évident saumons, dorades et thons. « Les restaurants préfèrent recevoir les poissons en filet. Ils ne veulent plus le faire eux-mêmes », témoigne Gaël Primates, couteau en main.

Erik Keck, casquette blanche et col roulé, contrôle la conformité des arrivages, dans le couloir adjacent. Feuille de commande à la main, il est en charge de la traçabilité des morilles, comme de chacune des références qui arrive chez Soprolux. « On vérifie le produit, les quantités, et, après, ça part dans les frigos ». De l'autre côté du mur, une quinzaine de manutentionnaires, charlottes sur la tête, déchargent les cagettes étiquetées de foie gras, en plaisantant sans perdre le rythme.

Des produits d'exception

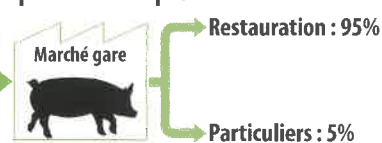
Deux hangars plus loin, la boutique de Rungiest regorge de mets rares. Dans l'unique rayon, sur des étagères en fer blanc, Christophe Claudon dispose les bocaux de cœurs d'artichauts au basilic, les conserves de harengs espagnols ou le poivre du Sichuan. Il sort du comptoir réfrigéré un lomo ibérique sous vide. « Voyez la persillade de gras, ces veines blanches dans la viande ! Ça garantit la tendresse de la chair ». Dans le métier depuis 18 ans, cet épicurien travaille essentiellement

Le grossiste Sapam compte 20 références de tomates.

avec les restaurateurs étoilés. « Pour qu'une pluma ait l'appellation ibérique, il faut que le porc consomme 300 kilos de bellota dans les trois derniers mois de sa vie. C'est un gland très gros et très riche en huile, précise-t-il. C'est tellement

Le voyage de la pluma ibérique

Salamanque, Madrid, Tolède (Espagne)



Restauration : 95%
Particuliers : 5%

bon et goûteux, vous jetez un morceau sur la plancha, un coup de moulin à poivre, et pof », poursuit-il, un sourire gourmand sur les lèvres. Dans les entrepôts de Terre Azur-Pomona, hauts d'une dizaine de mètres, les chariots élévateurs déboulent, à toute allure, du coin des allées. Habitué à l'écho incessant de leurs moteurs, Philippe Scholz croque en passant une tomate cerise, en cherchant les cinq tonnes d'asperges tout juste arrivées. Blanches, violettes ou vertes : il en connaît toutes les variétés. Mais dans les rayons ce jour-là, il n'y a que des alsaciennes. « Même si elle est

Le circuit de l'asperge



deux fois plus chère, le consommateur est prêt à dépenser plus. C'est le côté chauvin des Alsaciens, plaisante-t-il. Et je les comprends, au barbecue c'est excellent ! Ici, contrairement aux autres enseignes, pas de boutiques, pas de vente au carreau, les clients sont livrés directement.

Anticiper le cours des produits

De l'autre côté de la route, dans l'entrepôt de Sapam, Bruno Winckel tâte la rafle d'une tomate grappe, pour vérifier la fermeté et la fraîcheur du légume, puis sent le bout de ses doigts. « Hier j'ai acheté la tomate grappe de Provence à 1,80 euros le kilo et celle de Tunisie à 70 centimes le kilo ».

Il faut sans cesse anticiper les cours des produits, pour pouvoir ajuster les prix lors des négociations avec les clients. « Tous les matins, je reçois le tonnage disponible de chaque référence, explique cet acheteur d'origine niçoise. Et là, grâce à l'expérience, je sais si le produit va être coté ou non. »

Au dessus de l'entrepôt, dans un open space moderne, on se croirait à la bourse de Paris. Commerciaux et acheteurs ont les yeux rivés sur leurs écrans et le téléphone vissé à l'oreille comme de vrais courtiers. Seules les vestes polaires floquées du logo Sapam, posées sur les dossiers de chaises, font la différence. « On est ceux à qui on peut tout reprocher, souligne Bruno Winckel. Si on manque de stock, s'il y en a trop, c'est nous les responsables ! » C'est tout un processus qui dépend de lui. « Quand les gens se plaignent parce que leurs tomates ont augmenté de 60 centimes du jour au lendemain, je me dis : s'ils savaient toute la chaîne financière qu'il y a derrière un simple prix ! »

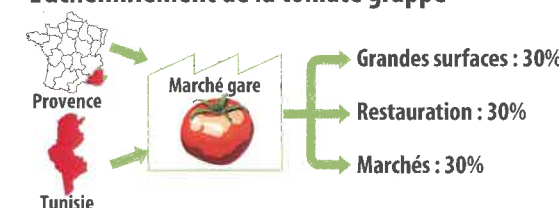
A la fromagerie Tourrette, propriétaire de la Cloche à fromages, à 10 euros le petit cellier de Savoie, l'addition peut paraître amère. « Ça ne fait que quatre mois qu'on l'a découvert et il fait déjà fureur, raconte Yannick Friedrich. Il y a de

plus en plus d'attrait pour les fromages fermiers et de moins en moins pour les pasteurisés des grandes surfaces », justifie le préparateur de commandes.

De derrière le comptoir de la boutique, on aperçoit, par les portes vitrées, les cinq employés en blouse blanche, en train d'arpenter l'étroit couloir de la cave d'affinage centrale pour préparer leur chariot de commandes.

Ronds, cubiques, chèvre, vache ou brebis, les fromages s'alignent sur des étagères en bois. « Plus ils sont frais, plus on les met en hauteur, pour former

L'acheminement de la tomate grappe



la croûte, détaille Yannick Friedrich. Dans la petite salle d'à côté, en revanche, l'air est plus humide et plus chaud, pour éviter que les fromages à pâte dure ne craquent. Au plafond, de larges gouttières en tissu diffusent de l'air en continu pour réguler la température.

« C'est l'endroit à visiter »

Même si le marché gare est réservé aux professionnels, certains particuliers, souvent d'anciens restaurateurs, tiennent à acheter leurs plateaux de fromages chez Tourrette. Ils semblent incapables de résister à l'odeur alléchante, diffuse sur le haut des étagères, plus prononcée au ras du sol. Une habituée tient à faire découvrir les lieux à ses trois amis new-yorkais : « C'est l'endroit à visiter avant même la cathédrale, c'est beaucoup plus typique ! »

En fin de matinée, les camions désertent les parkings du Marché Gare. Sans le vrombissement de leurs moteurs, ou les allées-venues des employés en gilet jaune, l'endroit paraît méconnaissable. Dans les bureaux de Soprolux, Sapam ou Rungiest, seuls restent les acheteurs et les équipes commerciales. Ils doivent surveiller les cours de leurs produits, pour éviter les mauvaises surprises le lendemain matin.

Marie Dédéban et Charlene Personnaz

Un panier, trois additions

Marché du bld de la Marne



Marché de Cronenbourg



Auchan Illkirch



*Au marché de Cronenbourg, pas de fromages ni de fraises sur les étals. « Vendues 4 euros la barquette de 500 grammes au marché gare, les fraises sont trop chères », explique une maraîchère. Pour le poulet fermier, le constat est le même : « C'est trop coûteux, les gens n'achètent pas. On vend plutôt un poulet normal à 6,50 euros. »

Séverine Agi et Sonia Boujamaa