



1 mois – 16 étapes – 1 camping-car – 8 primeurs – 1 objectif : Faire découvrir toutes les facettes innovantes du métier de primeur !

L'histoire est partie d'un pari fou de primeurs passionnés : faire camping-car commun, et partir sur les routes de France rencontrer leurs confrères primeurs et leurs fournisseurs grossistes et producteurs. Les rencontres se dérouleront au cœur des marchés de gros mais également au fil du voyage sur les points de vente et exploitations.

Susciter engagement et partage entre les professionnels

Derrière cette initiative originale, l'enjeu est de partager des facettes méconnues du métier de primeur, qui doit aujourd'hui faire preuve d'innovations et de modernité, de réinventer l'offre (fruits et légumes préparés, nouvelles offres, nouveaux services, toujours plus de connaissance autour des produits, espèces, variétés...), dans un monde où le besoin de naturalité se fait chaque jour davantage sentir.

Une nouvelle vision du métier, portée par le 1er diplôme de la filière fruits et légumes

L'idée est également de susciter des vocations, en faisant découvrir un métier en pleine évolution. Après plusieurs années de mobilisation de la Fédération Saveurs Commerce, le **CAP Primeur** a vu le jour en septembre 2018, offrant de réelles perspectives d'embauche dans l'ensemble de la filière fruits et légumes. En septembre 2019, plus de 20 centres de formation accueilleront des apprentis en CAP Primeur sur tout le territoire. La profession vise aussi l'excellence avec le concours **Meilleur Ouvrier de France classe Primeur** dont les inscriptions pour la prochaine édition débutent en juillet.

1 mois sur les routes de France, 16 villes visitées pour 18 journées d'échanges dans les marchés de gros, 1ère plateforme d'approvisionnement en produits locaux !

Besoin de partager l'amour de leur métier, il n'en fallait pas plus pour que les primeurs se mobilisent ! C'est ainsi que l'idée de ce Tour de France est née, initiée par **Atef Barbouche - La Ferme de Longchamp, Paris 16ème**, un primeur décoiffant, qui a rallié 7 de ses comparses dans son camping-car ! Atef est détenteur d'un CAP pâtissier. Il a repris l'entreprise familiale de fruits et légumes, et a su allier sa passion au métier de primeur en créant notamment des gâteaux 100 % fruits ! Pour réaliser ses œuvres, il a investi dans un laboratoire au sous-sol de son magasin où il se consacre désormais à temps plein, une vraie success story à l'image de la nouvelle génération de primeurs qui fait évoluer le métier de façon positive.



Autour d'Atef, **Samira Lemaire - Sam's primeur - Uzès (30)**, très active sur les réseaux sociaux, elle encourage ses confrères à rejoindre l'Union des Primeurs (UMAP) qu'elle résume telle « une boîte à idées entre professionnels »..

Rémi Langlois - Natur'halle, Cosnes-et-Romain (54), finaliste du dernier concours Meilleur Ouvrier de France Primeur. Situé à proximité des frontières belges et luxembourgeoises, il n'hésite pas à parcourir 400 km tous les mardis pour s'approvisionner à Rungis. Il rend ainsi visite à près de 80 fournisseurs en quelques heures. Pour le reste, Rémi privilégie l'approvisionnement local.



Eugénie Maurin - Les Paniers d'Eugénie, Roquevaire (13). Âgée de 23 ans, Eugénie Maurin vient de créer sa première entreprise de primeur traiteur du côté de Marseille. En proposant des créations originales de paniers et corbeilles de fruits et légumes prêts à consommer, Eugénie devrait vite devenir la coqueluche des réceptions de sa région !



Virginie Souchet - Couleur Marché, Mérignac (33). Artiste accomplie, Virginie passe aisément d'une peinture sur toile à la sculpture d'un légume. Ses œuvres féériques respirent la nature et enchantent les buffets de sa région. Intronisée récemment Jeune Talent Escoffier, Virginie était finaliste du dernier concours Meilleur Ouvrier de France.



Christiane Delicourt - Le Karré Bio, les Halles de Merville, Lorient (56). Primeur et productrice de fruits et légumes Bio avec son mari, Christiane complète son activité par une offre traiteur avec des recettes élaborées à base de fruits et légumes et des associations de saveurs originales.



Dominique Ménager - Sisteron (04). Dominique est décorateur culinaire et... Champion du monde de sculpture sur fruits et légumes. Il est amené régulièrement à transmettre son savoir-faire auprès des primeurs ou à leur proposer ses créations pour agrémenter un buffet végétal.



David Dohin - Gradignan (33). Acheteur fruits et légumes, David a toujours été très proche des primeurs et partage avec eux la même sensibilité pour la sélection de produits de qualité.



Lors de chaque étape, un RDV est prévu sur le marché de gros local, avec des démonstrations artistiques et innovantes de nos primeurs ambulants ! Autour de ces rdv, des visites chez les producteurs, là aussi, pour échanger sur les attentes, les besoins, et gagner en efficacité.

La tournée des primeurs en 18 dates / 16 villes étapes :

- 2 juillet : Rungis
- 3 juillet : Rouen
- 4 juillet : Caen
- 5 juillet : Tours
- 6 juillet : Angers
- 8 juillet : Nantes.
- 9&10 juillet : Bordeaux
- 11&12 juillet : Toulouse
- 15 juillet: Montpellier
- 16 juillet : Châteaurenard
- 17 juillet : Marseille
- 18&19 juillet : Nice
- 22 juillet : Grenoble
- 23 juillet : Lyon
- 24 juillet : Orléans
- 25 juillet : Lille
- 26 juillet : Paris



À suivre en Live sur Facebook / @tourdefrancedesPrimeurs du 2 au 26 juillet 2019

L'objectif de ce projet qui est de donner une vision dynamique de l'avenir de la filière a immédiatement séduit la société Blampin, qui a décidé de soutenir financièrement ce projet.

Une initiative également soutenue par la Fédération Saveurs Commerce et son syndicat national UMAP qui accompagne, défend et forme au quotidien les primeurs.

Chiffres clés :



11 711 Primeurs – 5 122 sur les marchés et 6 589 en magasin



CA de 3,5 milliards d'€



30 000 actifs dont 13 579 salariés



En résumé, les 6 qualités d'un bon primeur : Affinage, Information, Conseil, Sélection, Innovation, Valorisation



30% de la distribution de fruits et légumes



Ses maîtres mots : Saisonnalité, Fraîcheur, Qualité

BLAMPIN FRUITS est une entreprise familiale créée il y a 117 ans, spécialisée en fruits et légumes frais et présente sur la majorité des marchés de gros français. C'est le grossiste de carreau leader en France dirigée aujourd'hui par Stéphane BLAMPIN.

BLAMPIN FRUITS groupe, c'est 4 enseignes sur Rungis avec BLAMPIN, FRUGISOL, MIGHIRIAN et KERLEGUER, BLAMPIN sur Marseille et Nice, SOULAGE FAVAREL à Toulouse, BLAMPIN THERME à Lyon, BAUZA à Rouen, COUTON à Tours et SOLOR à Perpignan.

Le métier de BLAMPIN Fruits est de sourcer les meilleurs saveurs en partenariat avec les producteurs pour une garantie optimale de commercialisation des produits.

SAVEURS COMMERCE est la Fédération nationale des commerces alimentaires spécialisés de proximité. À travers son syndicat national UMAP et son syndicat régional le SIMAL, elle représente et défend 12000 primeurs dont 6000 sur marché.

www.saveurs-commerce.fr

FMGF est la Fédération des Marchés de Gros de France

Elle rassemble 4,7 millions de produits frais distribués chaque année au service de 45 millions de consommateurs approvisionnés quotidiennement, les Marchés de gros s'inscrivent comme les acteurs majeurs d'une alimentation locale et diversifiée. Cet écosystème exemplaire privilégie l'amplitude des gammes de produits pour des clientèles de proximité ancrées dans les territoires. Les Marchés de gros sont engagés, depuis leur création dans la préservation des terroirs et des savoirs faire, qui sont l'ADN de la richesse agricole française et un fort atout pour l'attractivité économique et touristique de nos régions.

CONTACTS PRESSE - BPFConseil :

Béatrice Parrinello-Froment
beatriceparrinello@bpfconseil.com
06 63 72 16 06

Justine Germond
justine@bpfconseil.com
06 30 19 79 77

