

# Radar tagué: plainte sera déposée

> En page 2

# Une vraie ambiance de fêtes



Il vous reste dix jours pour préparer Noël. Un peu partout en Moselle nord, l'ambiance est à la fête avec des marchés, des animations destinées aux petits et grands... Tour d'horizon des réjouissances de ce week-end marqué par la grande parade à Thionville (notre photo).

> En pages 4 et 5

# Le journal de Moselle Nord

LE RÉPUBLICAIN LORRAIN

Jeudi 15 Décembre 2016

www.republicain-lorrain.fr

CONSOMMATION

# Dans les couloirs du Rungis luxembourgeois



La Provençale référence près de 30 000 produits frais, avec ses non alimentaires. Et si la société luxembourgeoise travaille principalement avec les restaurants et les collectivités de la Grande région, elle ouvre aussi ses portes aux particuliers.

Photo: J-M PELAEZ

A Leudelange, le ballet incessant des camions La Provençale en dit long sur l'activité qui règne ici. A quelques jours de Noël, les Halles de Luxembourg qui ont doublé leur surface de stockage en trois ans et emploient 1 100 personnes tournent à plein régime. Plongée au cœur du Rungis luxembourgeois.

> En page 2

POLITIQUE

# Engelmann va refaire l'entrée de ville de Hayange



Les élus hayangeois ont délibéré pour permettre à un promoteur de développer en partie le site de la Platinerie. Photo: Pierre MECKLER

Lidl déménage à Hayange et devrait ouvrir un magasin de nouvelle génération sur le site de la Platinerie, au pied des hauts-fourneaux. La ville et la communauté d'agglomération du Val de Fensch pourraient être associées dans cette opération qui comprend la réalisation d'un parking gratuit et un parcours de santé le long de la Fensch.

> En page 6

THIONVILLE

# Revoilà Bertrand Mertz !



Photo: J-M PELAEZ

L'ancien maire de Thionville Bertrand Mertz a fait son grand retour au conseil municipal, hier soir. Il a attaqué Pierre Cuny sur l'augmentation des impôts. Les deux hommes ont eu un échange musclé.

> En page 3

Ouverture exceptionnelle

Dimanche 18 décembre de 10 à 18h

Venez découvrir toutes nos idées cadeaux !



FOSSIER

MAISON DU BISCUIT ROSE

Magasin Fossier - Terville - Tél 03 82 85 37 59 - Centre SuperGreen

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière [www.mangerbouger.com](http://www.mangerbouger.com)

Perle de Noël®  
NOUVEAUTE 2016



Suave  
équilibre entre  
l'acidité de  
l'orange  
et la douceur de  
l'abricot.

A commander dès à présent chez votre  
**Artisan boulanger !**

- AU MOULIN DE MON GRAND PÈRE - RURANGE-LES-THONVILLE
- AUX DÉLICES D'ADJUN-LE-TICHE
- BECKER à KNUTANGE
- CRISTINA à BOUSSE
- LA TRADITION D'OR à TRESSANGE
- L'AMIE DU PAIN à DALSTEIN
- L'AMIE DU PAIN à FILSTROFF
- LE FOURNIL DE KANFEN à KANFEN
- LE FOURNIL DE LA FENSCH à FONTOY
- LE FOURNIL ST-FRANÇOIS à THIONVILLE
- LINSTER à PUTTELANGE-LES-THONVILLE
- MAISON SCHAMING à YÛTZ
- NAGELSCHMITZ à MONNEREN
- PETER à SIERCK-LES-BAINS
- VALENTIN à DISROFF
- VALENTIN à KUNTZIG

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

## L'IMAGE

### Alice de nouveau aveuglée... en à peine 48h !



Elle est censée tout voir, flasher en cas d'entorse au code de la route, et dans les deux sens de circulation en prime : on ne la présente plus, c'est Alice. Un radar transportable, autonome, qui depuis sa mise en service en Nord mosellan, endure bien des souffrances. Positionné entre Stuckange et Metzervisse depuis lundi, le dispositif vient à nouveau d'être tagué, l'empêchant ainsi de faire son office. Cinq fois de trop pour la préfecture, qui dès aujourd'hui va porter plainte, au nom de l'Etat, pour dégradation de matériel de bien public. « Nous l'avons constaté : sur cette route, il y a eu une vraie baisse de la vitesse. Ce radar dérange. Il a flashé 953 fois depuis son arrivée sur la RD 918. » Que ceux qui pensent qu'Alice va disparaître se rassurent. Ses yeux débarrassés de tags vont se remettre à cligner. Alors qu'une enquête devrait démarrer.

Photo Juko PELAEZ

## LE CHIFFRE

# 17 200

### L'INFO DE CHEZ NOS VOISINS

## Le train plébiscité



Vous êtes de plus en nombreux, 17 200, exactement, à nous suivre sur Facebook. Si vous n'avez pas encore rejoint cette communauté, rendez-vous sur facebook.com/RLMoselleNord et cliquez sur 'J'aime'.



« Les bouchons : c'est la faute aux frontaliers ! » Faux. Les statistiques obtenues par TNS Ires montrent que les Français, notamment, sont particulièrement réceptifs aux offres de mobilité, alternative à la voiture, et utilisent par exemple le train. Seuls 34 % des frontaliers français interrogés disent se rendre au Luxembourg en voiture.

Photo FL

## FAITS DIVERS

### Kédange : nez à nez avec la Canner

Il sortait apparemment de la messe, a rejoint sa voiture, a démarré, et n'a pas fait cent mètres avant de tomber capot en avant dans le cours d'eau. Hier, le conducteur, octogénaire, a été secouru par les sapeurs-pompiers à Kédange. Légèrement blessé, il a été pris en charge pour des contrôles. Plus de peur que de mal.

## NUCLÉAIRE

### Cattenom : arrêté automatique de l'unité 4



Photo Juko PELAEZ

Hier matin, lors des opérations de redémarrage de l'unité de production n°4, celle-ci s'est arrêtée automatiquement vers 3 h, suite à une baisse du niveau d'eau dans les générateurs de vapeur (matériels qui permettent de transformer l'énergie du réacteur en vapeur, afin de faire tourner la turbine). Cet événement n'a eu aucun impact sur la sûreté des installations, l'environnement et la sécurité des intervenants, selon le site. Dans la nuit du samedi 10 au dimanche 11 décembre, l'unité de production n°4 s'était déjà arrêtée automatiquement, conformément aux dispositifs de sûreté et de protection du réacteur. Une baisse de pression d'air en salle des machines (partie non nucléaire des installations) était à l'origine de cet arrêt. Les unités de production n°1 et 2 sont en fonctionnement et alimentent le réseau d'électricité, l'unité de production n°3 est à l'arrêt pour visite partielle depuis le 24 septembre.

## SERVICES

- Croix-Rouge française :** 03 82 53 37 66
- Demandeurs d'Emploi actifs :** Tiempelin, 03 82 53 96 66
- Alecoliques anonymes :** 09 69 39 40 20
- Aide aux familles de malades alcooliques :** 01 42 81 97 05
- Vie libre (aide aux malades alcooliques) :** 03 82 51 01 74
- ou 06 14 38 67 72**
- Unité de vie transitoire :** 03 82 56 22 00
- Croix-Bleue, antenne de Thionville-Metz (aide aux piégés de l'alcool) :** 03 82 56 00 41
- Association thionvilloise d'aide aux victimes :** 03 82 59 20 03
- Drogue info-service :** numéro vert 0 800 23 13 13

## NUMÉROS

**Le Répertoire Lorrain**  
 • AGENCE DE THIONVILLE  
 Rédaction : 9h-12h, 14h-18h, 1, place Claude-Arnould (tel. 03 82 59 44 30 ; fax 03 82 59 04 31).  
 Abonnements, service clientèle : tél. 0209 100 399 (service gratuit + prix appel) ou 03 87 34 10 44 ; E-mail : rlf@repUBLICAIN-lorraine.fr ; @repUBLICAIN-lorraine.fr

**Sports : 1, place Claude-Arnould**  
 (tel. 03 82 59 44 30 ; fax 03 82 59 04 31).  
 E-mail : rlf@repUBLICAIN-lorraine.fr ; @repUBLICAIN-lorraine.fr

**Publicité, petites annonces : 9h-12h et 14h-18h, 1, place Claude-Arnould**  
 (tel. 03 82 59 44 30 ; fax 03 82 59 04 31).  
 E-mail : rlf@repUBLICAIN-lorraine.fr ; @repUBLICAIN-lorraine.fr

**Haines Voyages : 9h-12h et 14h-18h, 1, place Claude-Arnould**  
 (tel. 03 82 59 44 30 ; fax 03 82 59 04 31).  
 E-mail : rlf@repUBLICAIN-lorraine.fr ; @repUBLICAIN-lorraine.fr

## DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA FRONTIÈRE

la provençale à leudelange

# Le Rungis luxembourgeois côté cour et côté jardin

A Leudelange, le ballet incessant des camions La Provençale en dit long sur l'activité qui règne ici. A quelques jours de Noël, les Halles de Luxembourg tournent à plein régime. Plongée au cœur du Rungis luxembourgeois.



30 000 produits sont référencés dans les rayons de la Provençale à Leudelange.

Photo Juko PELAEZ

Il est à peine 14h et déjà la foule se presse devant les portes encore closes des Halles de Luxembourg à Leudelange. Déployée sur une site de 7 hectares, la société familiale née en 1969 sous l'impulsion de Michel Eschen, Camille Studer et Georges Arendt, a doublé sa surface de stockage ces trois dernières années. La petite épicerie de Luxembourg-ville de l'époque a pris de l'envergure, la preuve par les chiffres : elle emploie 1 093 salariés, livre 2 000 clients en moyenne chaque jour, dispose de 50 000 m<sup>2</sup> de surface de vente et de stockage, référence 2 000 produits surgelés, 4 500 produits frais, 2 650 poissons et crustacés, 4 000 fruits et légumes, 3 750 produits en viande et charcuterie, 6 500 produits secs et 12 000 articles non alimentaires. Une entreprise qui prospère avec, à sa tête depuis 2012, la deuxième génération incarnée par Georges Eschen, Jeff Arendt et Jo Studer dont l'ambition est de s'adapter à notre temps, confirme ce dernier. Une opération "poussée" est donc menée avec notamment l'ouverture récente de comptoirs boucherie et fromagerie haut de gamme.

### 228 bouchers

Des produits rares, de qualité, et du conseil à l'appui ce qui avait d'ailleurs valu à la marque d'être proclamée « fournisseur de la Cour » dès 1970. Et si 95 % du chiffre d'affaires est réalisé en livraisons, les particuliers peuvent eux aussi venir y faire leurs courses (lire ci-contre).

### le chiffre

**5,2** La Provençale réalise 95% de son chiffre d'affaire via les livraisons dans toute la Grande région. La France – essentiellement le sillon mosellan jusqu'à Nancy – représente 5,2 % des ventes des Halles de Luxembourg. Pour l'essentiel des restaurateurs qui peuvent se faire livrer dès 5 h le matin six jours sur sept grâce à un service de télévente opérationnel 24h/24.

et profiter d'une sélection de produits. Mais au fait pourquoi une société luxembourgeoise a-t-elle choisi pour dénomination La Provençale ? « C'est un choix qui s'est imposé à l'un des associés, Camille Studer, en feuilletant un livre de recettes à la provençale : tomates à la provençale, moules à la provençale, poulet à la provençale, poulet à la provençale, etc. » glisse Paola Castellani du département graphique. Un choix avant tout culinaire donc qui traduit bien l'esprit de cette société qui, si elle revend en l'état certaines denrées, en transforme et prépare d'autres à l'instar de son département boucherie-charcuterie qui emploie 250 personnes dont 228 bouchers. Une entreprise dans l'entreprise qui découpe (gros et détail), prépare, emballe, stocke et qui dispose de son propre service de télécommande. « Nous avons investi dans un nouveau comptoir qui vend des viandes nobles et qui emploie trois personnes. Nous fabriquons aussi nos propres foies gras », détaille le responsable de la boucherie. Avec son parking à étages et ses quais de chargement et de déchargement. La Provençale est devenue, avec le temps, le Rungis luxembourgeois.

Catherine ROEDER.

www.provençale.lu

## Vente aux particuliers

Si 95 % du chiffre d'affaires de la Provençale est réalisé via les livraisons : restaurateurs, collectivités, hôpitaux, cantines scolaires, maisons de retraités, et même la maison d'arrêt, les particuliers (5%) peuvent, eux aussi, profiter d'un large choix en se rendant directement sur place, à Leudelange, aux heures d'ouverture moyennant l'achat d'une carte d'adhérent (50 €). Ils sont alors libres de faire leurs courses comme dans un supermarché classique à des tarifs qui ne sont évidemment pas ceux réservés aux professionnels. « Le prix est fixé en fonction des quantités achetées », rappelle-t-on, ce qui va de soi. Pour autant, si les produits frais sont disponibles à la coupe, au poids ou à la part, il n'est pas de même pour les autres denrées qui sont souvent conditionnées en gros volume. On trouve ainsi de la margarine ou du beurre vendus en "plaquettes" de 5 kilos, de l'huile d'olive en bouteille de 5 litres. Mais l'avantage c'est qu'il, on tombe sur des produits rares, habituellement réservés aux restaurateurs, comme, par exemple, l'huile de noisette, de cacahuète, l'huile aux truffes, le vinaigre de fraise, des fleurs comestibles, des légumes de toutes les formes, de toutes les tailles et de toutes les couleurs, de l'agneau de prés salés, du veau de lait etc.



Le département boucherie-charcuterie emploie 250 personnes qui découpent, préparent, emballent, conditionnent et vendent.



Le rayon fromage de La Provençale propose toutes sortes de produits affinés et du conseil destiné à une clientèle exigeante de restaurateurs et de particuliers.



La Provençale, c'est 50 000 m<sup>2</sup> de locaux de stockage et de vente.

La fraîcheur est leur raison d'être. Ainsi, tout est mis en œuvre pour que ce qui sort des Halles du Luxembourg soit aussi frais qu'en y entrant. Au rayon poissonnerie par exemple, outre les étals de poisson frais, la Provençale dispose de bassins alimentés chaque jour en eau de mer à raison de 1 000 à 2 000 litres en provenance de la mer du Nord ou de l'Atlantique. C'est le prix à payer pour garder vivants les homards, les langoustes, les crabes, etc. qui finissent, pour la plupart, dans les assiettes des meilleurs restaurants de la Grande région. Le poisson, lui, arrive tout droit de France via Paris, de Scandinavie et d'Écosse, quotidiennement. Le difficile pour nous est d'être capables de déterminer et l'acheter ce qui va se vendre et ce qui ne se vend pas. On sait par exemple que lorsqu'il fait trop chaud, il vaut mieux éviter les moules. Ça ne se vend pas », résume Jo Studer.

## 1 000 à 2 000 litres d'eau de mer par jour



Le rayon fruits et légumes fait la part belle au bio qui fait l'objet d'une demande croissante et compris de la part de certains collectivités luxembourgeoises.