



Prim'Fruit

55, rue des Antilles
Bâtiment I2 – Zone des entrepôts
94150 Rungis

Tél: 01 56 34 07 62

47 salariés

18 camions

L'histoire

Fondée en 1988 par François Cadinot, la société Prim'Fruit a connu une croissance soutenue. Aujourd'hui, Prim'Fruit bénéficie d'un grand succès notamment par l'explosion du marché de la patate douce. D'autres fruits et légumes, à l'instar de la mangue ou de l'avocat, connaissent une hausse des ventes grâce à la croissance du poké bowl en France. Les sushis ne sont pas non plus étrangers à ce succès. Le grossiste travaille majoritairement avec des producteurs marocains, espagnols, italiens, belges et, bien sûr, français pour la pomme de terre ou encore les oignons.

L'expression que l'on ne souhaite pas entendre chez Prim'Fruit c'est 'il n'y en a pas' ou encore 'ce n'est pas disponible'. Quand nos clients nous demandent des produits, nous mettons un point d'honneur à les trouver, d'autant plus que nous avons étendu notre activité à la crèmerie, à l'épicerie et au surgelé. Nous souhaitons bâtir une offre complète afin que les chefs puissent couvrir la majorité de leurs besoins. Nous misons par ailleurs sur la souplesse, avec des livraisons du lundi au samedi et sur la possibilité de passer commande jusqu'à 1 h du matin.

VICKY ET FRANÇOIS CADINOT, PRIM'FRUIT

Le couple qui murmure à l'oreille des chefs

De la gastronomie étoilée à la restauration collective, il n'y a pas un marché auquel Prim'Fruit ne pourrait répondre. Voilà plus de 20 ans que François Cadinot, fondateur de la société, alimente les plus belles tables en fruits et légumes.

C'est François Cadinot qui, en 1988, a décidé de lancer la société Prim'Fruit. À l'époque, le mandataire n'en était pas à son coup d'essai. Il avait déjà travaillé dans le négoce de fromages avant de se consacrer aux fruits et légumes, d'abord modestement avec une dizaine de clients et un camion de livraison qu'il conduisait lui-même. *«J'ai appris sur le tas, retrace François Cadinot. Après une expérience au sein groupe Lactalis, j'ai eu une opportunité dans l'univers des fruits et légumes, un secteur d'activité qui me plaisait davantage. C'est une passion que je dois à ma curiosité et à mon goût pour la découverte de nouveaux produits.»*

Le patron de Prim'Fruit a par la suite connu une croissance soutenue avec un portefeuille de clients qui n'a cessé de croître. En parallèle, François Cadinot a gonflé sa flotte de camions et procédé à de nombreuses embauches pour parvenir à une cinquantaine de salariés aujourd'hui. Les premières années, Prim'Fruit prend place au sein du bâtiment C2 et ne compte qu'une poignée d'employés. François Cadinot et ses équipes rejoignent par la suite le bâtiment A2, pour exploiter un sous-sol de 500 m². *«C'est à cette période que nous avons connu un fort développement, puis nous avons de nouveau déménagé en 2007 dans le bâtiment I2»*, ajoute-t-il. Vicky Cadinot, l'épouse de François, a rejoint l'aventure en 2016 après un riche parcours dans l'univers de l'hôtellerie et de la restauration, notamment en qualité de directrice des banquets au Plaza Athénée, puis d'entrepreneuse avec l'exploitation de trois établissements à Paris. *«C'est à ce moment que j'ai connu Vicky, j'étais son fournisseur»*, dévoile François Cadinot. En moyenne, le grossiste assure l'approvisionnement de 350 clients chaque jour, sur les 1200 que compte Prim'Fruit. Grâce à une flotte d'environ 18 camions, 100 % des livraisons sont assurées en interne. *«Nous ne souhaitons pas déléguer nos livraisons car, pour nous, la personnalisation du service est essentielle. Certains chefs sont livrés tous les jours et ils s'attendent à trouver le même chauffeur»*,



Vicky et François Cadinot.

explique Vicky Cadinot. Le mandataire opère auprès de la restauration collective comme de la restauration commerciale avec des brasseries et des établissements disposant parfois de trois macarons au Guide rouge. Parmi les noms dont ils sont les plus fiers, on peut citer Guy Savoy, Christophe Michalak, Alain Ducasse, Joël Robuchon... Un succès qui s'est bâti sur une expertise large couvrant plusieurs milliers de références. *«Impossible n'est pas Prim'Fruit»*, sourit Vicky Cadinot, qui souligne qu'elle ne répond jamais non à un restaurateur, quelle que soit son aura. C'est sans doute son expérience de restauratrice qui a permis à Vicky Cadinot de si bien comprendre les chefs : *«Quand un restaurateur vous appelle, c'est qu'il a impérativement besoin de vous.»* Les légumes ratatouilles (courgettes, aubergines, poivrons, etc.) sont en tête des denrées les plus vendues. Ironie du sort, François et Vicky Cadinot, qui revendiquent la livraison de n'importe quel produit tout au long de l'année, souhaitent aujourd'hui redonner du sens aux saisons. Ils sont, comme beaucoup de grossistes, confrontés à un problème éthique mais, face à la demande, ils ne *«peuvent pas refuser»*. À noter, Prim'Fruit s'apprête à changer de locaux. Dans quelques semaines, on retrouvera le mandataire sur l'ancien emplacement occupé par Davigel. À la clé, 1100 m² pour développer l'activité.

Mickaël Rolland