



MANAGERIA

Approche directe de cadres

LE TALENT EST RARE,
SAVOIR LE RECRUTER EST NOTRE MÉTIER



Agrofourniture



Collecte et première transformation



Ingrédients et produits alimentaires



Process et Emballage



Grande Consommation et Restauration

www.manageria.fr

CABINET DE RECRUTEMENT
SPÉCIALISÉ AGRI-AGROALIMENTAIRE.
FRANCE & INTERNATIONAL

MEMBRE DE



Manageria 8 rue Saint-Martin - 75004 Paris
Tél. 01 44 54 13 50 - e-mail : info@manageria.fr

Cie des desserts vise 10% de plus en 2016

Spécialiste du dessert (glaces et pâtisseries) pour la restauration commerciale, La Compagnie des Desserts vise cette année une croissance de 10%, annonce Sylvie Barral DG groupe. En 2016, l'entreprise* présidée par Didier Barral est montée à 100% dans La Croquanterie Gourmande (objectif CA : 5 M€) et a racheté une glacerie de Brooklyn à New-York (CA 0,5 M\$).



Didier Barral

- CA 2015 : 55 M€
- CA 2016 : 61 M€, +10%
- 4 ateliers : glace 1, pâtisserie 3
- salariés : 450
- clients : 14 0000

* Sylvain Bertrand (DG France), Nathalie Vidal (marketing & achat)

Pâtisserie : Pavlova

L'entreprise adapte son offre aux différentes formes de restauration. Exemples :

- pâtisseries pour coffrets petit déjeuner à livrer
- adaptation des financiers pour la pause du matin
- contenants adaptés aux plateaux repas
- goûter à partager pour tables d'hôtes

2 nouveautés :

- Moelleux au chocolat façon grand-mère* : pur beurre, chocolat 24% (12 parts, 1,4kg, Ø26cm)
- Pavlova* : disque de meringue et mousse fromage blanc. Agrémenter de fruits frais, coulis, boules de glace (6x45g, Ø10cm)



* décongélation 4h à 4°C

Crèmes glacées : graines toastées

- CG vanille avec inclusions de graines de lin brun grillées et torréfiées
- CG au sésame blanc : graines "torréfiées maison", base pâte de tahini (sésame)
- CG au sarrasin : farine de grains grillés incorporée au mix, grains grillés en inclusions
- CG à l'harina toastada ; farine de blé grillé, origine Chili, notes de biscuit



Le sucré RHF vu par Gira Conseil

- Gira identifie 6 moments sucrés : petit déjeuner, encas matin, déjeuner, pause gourmande, "frigo vide", dîner
- En restauration à table, la fréquence "plat-dessert" est 3 fois plus élevée que la moyenne européenne et le "café gourmand" explose (520 millions en 2015 contre 310 en 2014)
- Top 5 des desserts préférés :
 - mousse au chocolat : 26%
 - fondant chocolat : 25%
 - tiramisu : 25%
 - tarte citron meringué : 23%
 - crêpes : 22%

Le sucré hors domicile en mds€

EN MDS€	CA TOTAL	CA SUCRÉS
Hors domicile	84,96 -0,15%	14,85 +
- R. Commerciale	47,23 -0,79%	7,00 +
- R. collective	20,11 +1,2%	4,00 =
- R. Hôtelière	5,58 -5,4%	0,90 -
- R. automatique	0,20 +1,7%	nc
- Circ. Alternatifs	11,85 +2,8%	2,95 ++

* Source : Gira Conseil

Fruits séchés

Maître Prunille : Unigrains entre au capital

Unigrains a souscrit à une augmentation de capital de Maître Prunille. Unigrains a pris ainsi une participation minoritaire aux côtés de France Prune (union de coopératives du Lot-et-Garonne), qui pos-

édait jusqu'à présent 100% du capital. Objectif de Xavier Picard, président de Maître Prunille : réaliser de nouvelles acquisitions en France et surtout à l'international. Maître Prunille réalise un CA de plus de 200 M€ (export > 30%) et transforme 50 000T de fruits secs et de fruits moelleux (pruneaux d'Agen,