

## Les grands défis des fournisseurs de la restauration commerciale à l'horizon 2020

### Restauration Commerciale

Xerfi-Precepta vient de publier une étude approfondie sous le titre "Les grands défis des fournisseurs de la restauration à l'horizon 2020 -IAA, grossistes, Cash & Carry, prestataires logistiques : quelles stratégies face à la recomposition du jeu concurrentiel ?". Il en ressort que les professionnels de la restauration commerciale peuvent envisager l'avenir avec plus de sérénité. Certes, l'exercice 2016 a été marqué par un nouveau décrochage de l'activité en volume (-0,5 %). En cause, une météo peu clémente et des tensions sécuritaires persistantes. Seule la restauration rapide, principale bénéficiaire des nouvelles habitudes alimentaires des Français, a pu échapper à ces difficultés (+2,3 %). Mais la reprise se profile à moyen terme, à la faveur de la hausse du pouvoir d'achat des ménages. Ainsi, la fréquentation des restaurants progressera d'environ 2 % par an d'ici 2020, d'après les prévisions des experts de Xerfi-Precepta. Les fournisseurs ont donc plus que jamais une carte à jouer, à condition de s'adapter aux nouvelles tendances (« fait maison », « bio », circuits courts etc.), tout en proposant des solutions globales (vente, livraison, voire logistique) répondant davantage aux attentes de leurs clients. Une telle effervescence suscite évidemment les convoitises. Pour autant, les positions des industriels ne sont pas remises en cause. D'une part, les nouveaux entrants ne marchent pas sur les platebandes des acteurs historiques, qui peuvent s'appuyer sur des marques connues et des capacités de production sans commune mesure avec celles de leurs challengers. D'autre part, les industriels ont réagi au durcissement du jeu concurrentiel en verrouillant leurs positions. Ils ont ainsi renouvelé leurs stratégies d'approvisionnement en offrant des gages de qualité et de traçabilité, tout en jouant la carte du « local », à l'image de D'Aucy Foodservice avec sa marque Cocotine, qui propose des produits élaborés à partir d'œufs provenant exclusivement d'élevages français. Les départements foodservice des majors ne ménagent pas non plus leurs efforts en termes d'innovation. Barilla Foodservice vient par exemple de présenter sa première gamme de pâtes sans gluten. Enfin, les industriels étoffent leur offre de conseil en accompagnant leurs produits d'idées de recettes. Certains organisent même leurs propres ateliers à destination des chefs cuisiniers. La bataille s'annonce en revanche plus féroce dans la distribution. Car les grossistes-livres traditionnels pourraient bien voir leurs parts de marchés s'éroder à moyen terme avec la montée en puissance des distributeurs-incubateurs de marques (Fresh Food Village, AlterFood Drinkyz...). *Suite en page 3*



## Sud'n'Sol lance une gamme de steaks végétaux

### Restauration Commerciale

Les Steaks végétaux Sud'n'Sol sont de délicieux steaks 100 % végétal préparés à partir de légumes cuisinés, riches en protéines et en fibres. La marque propose dorénavant aux professionnels de la restauration, une gamme complète composée de 3 références, dans des packs relookés aux nouvelles couleurs de Sud'n'Sol. A consommer chauds ou froids, les steaks végétaux sont une alternative végétale à tous les produits carnés. Ils apportent originalités et saveurs à la carte, et permettent de séduire les amoureux des légumes et de satisfaire les végétariens, avec une offre gourmande. Les steaks de légumes Sud'n'Sol se déclinent en 3 références : le steak de Légumes, le steak de Tomates mi-séchées et le steak de Poivrons Tomates. Sans soja, sans gluten, sans additif, ni conservateur, ils sont riches en protéines végétales. Côté recettes, ils s'adaptent à toutes sortes de préparations. Conditionnés à l'unité, ils se déstructurent facilement pour être proposés en tartares, boulettes, bolognaise, wraps... et peuvent aussi être servis tels quels en burger, steak à cheval etc.



## Courtepaille en lutte contre la discrimination

Depuis mi-mars 2017, Courtepaille a montré sa détermination à poursuivre son plan d'action en matière de lutte contre la discrimination. La diversité, la non-discrimination, la valorisation par les compétences et les aptitudes et le bien-être au travail font partie des valeurs de Courtepaille. Cela aboutit à la signature, cette semaine, du Pacte d'égalité de traitement des candidats dans l'accès à l'emploi, quel que soient leurs origines. « Courtepaille donne sa chance à tous, sans distinction d'origine, de sexe, d'âge ou de religion. A ce jour, nous comptons 56 nationalités différentes dans les 286 restaurants : la preuve d'un engagement fort dans une politique de diversité, de non-discrimination et d'égalité des chances », souligne Anne-Marie Costet, Présidente de Courtepaille. L'enseigne s'est engagée à travers son plan d'actions, à formaliser davantage ses objectifs et les moyens de contrôle de son dispositif ; l'enjeu est de maîtriser les risques de discrimination, tant auprès de ses équipes, que des prestataires externes ou des candidats. Cela passera notamment par : la nomination d'un-e Coordinateur-trice Diversité, fonction transversale dans l'entreprise; la possibilité donnée à chaque candidat de remonter un « feedback » de son expérience à travers une adresse email dédiée, et pouvoir réagir par actions correctrices rapides; des audits des candidatures rejetées; et l'intégration de la non-discrimination au travail dans un indicateur de satisfaction des collaborateurs.

## 9 Le Chiffre

C'est le pourcentage de visiteurs supplémentaires lors du dernier salon M.A.D.E. (ex-MDD Expo) par rapport à l'édition précédente, avec 4 140 professionnels qui se sont rendus les 28 et 29 mars derniers à Paris Expo Porte de Versailles sur les stands des 450 exposants présents.

**BUSINESS CORNER**  
by Savours & Co  
Prochaine édition le 12 avril 2017



# La Compagnie des Desserts présente ses nouveautés glaces pour le Printemps-Été 2017

## Glaces

Parmi les nouveautés Glaces de la Collection Printemps-Été 2017 de la Compagnie des Desserts/Pole Sud, on trouvera "Graine de Glaces". Dans la quête du « bien manger », les graines ont le vent en poupe. En effet, véritables concentrées de nutriments (protéines, oméga 3, fer, magnésium...), elles sont recommandées par les nutritionnistes et diététiciens pour contribuer à une alimentation équilibrée. La volonté de Pole Sud est d'aller chercher de nouvelles matières afin de créer de nouvelles saveurs. C'est donc tout naturellement que le spécialiste a développé des saveurs de glaces aux graines toastées en cherchant les équilibres les plus justes possibles. La collection se compose de : Crème glacée à la Fleur d'oranger pavot (La fleur d'oranger à la saveur douce et parfumée conjuguée aux graines de pavots grillées à la saveur de noisettes torréfiées donnent un goût oriental à cette crème glacée serties de relief en bouche); Crème glacée au blé grillé « Harina Toastada » (Originaire du Chili, la harina tostada est une farine de blé grillé); Crème glacée au Sarrasin (le sarrasin est une saveur typiquement bretonne dont on retrouve le caractère dans sa crème glacée avec ses inclusions de grains grillés); Crème glacée au Sésame blanc; Crème glacée au Sésame noir. Par ailleurs, la Compagnie des Desserts propose une Crème glacée Sucre de Canne Muscovado, réalisée à partir d'un sucre de canne non raffiné. De couleur caramel, cette crème glacée à la saveur très prononcée est à marier avec de la vanille ou du chocolat. Puis, une Crème glacée Le Bon Malakoff®, une version crème glacée du « chocolat de notre enfance » à partir de la préparation chocolat noisette du bon Malakoff 25%. On obtient un produit chocolat onctueux avec des inclusions de noisettes qui apportent du croquant. Un produit régressif et gourmand qui satisfera les connaisseurs de la marque et les curieux. Sans oublier, la Glace Coquelicot de Nemours (confiserie parfumée de couleur rouge fabriquée à base de coquelicot dans la ville de Nemours en Seine-et-Marne depuis 1850. De son côté, la Crème glacée Noir de réglisse, une crème glacée qui crée la différence dans une vitrine ou dans un dessert avec sa couleur noire intense. Onctueuse à la saveur de réglisse et légèrement mentholée en fin de bouche, elle rappellera, sans nul doute, la saveur du « zan », cette confiserie d'antan. La Compagnie des Desserts propose aussi des nouveautés glaces pour la vente à emporter : Petits pots de glace artisanale sans gluten et nouveautés en bacs glacier 6 L (Brisures de Granola® cookie et Rocher coco). Enfin, le spécialiste propose un Sorbet Green juice, qui est une boisson composée à 100 % de fruits et légumes crus.



## Charlottines, Roulades, Bavarois et Entremets ronds arrivent chez Mademoiselle Desserts

### Pâtisserie

Depuis longtemps, les créations Mademoiselle Desserts incarnent le dynamisme, la passion et la modernité dans le respect de la tradition pâtissière. Les Charlottines sont fraîches et fondantes en bouche avec des mousses légères à la poire, au chocolat ou encore à la framboise, entourées d'un biscuit cuillère à la texture souple. Les Roulades sont garnies de crèmes généreuses aux parfums authentiques crème pâtissière, chocolat... ou encore au thé vert – jasmin pour vous transporter jusqu'en Asie. Les Bavarois ont un design inédit et sont composés de mousses déclinées en 4 parfums : framboise, passion, citron et chocolat. Un biscuit imbibé avec en son cœur une mousse aérienne qui apporte une fraîcheur inimitable. Enfin, les Entremets ronds tels que le Framboisier, le Croustillant Chocolat ou la Forêt Noire sont des valeurs sûres à partager en famille ou entre amis. Les professionnels peuvent retrouver ces produits dans la réédition du catalogue Mademoiselle Desserts pour une année riche en gourmandise.



## Lancement de Puratos Topfil Pomme façon Tatin

### Ingrédients Pâtisserie

PatisFrance-Puratos étend sa gamme de fourrages avec morceaux en lançant son nouveau Topfil Pomme façon Tatin. Retrouvez le goût de la recette de tradition "Pomme Tatin" et sa généreuse compotée caramélisée de pommes avec morceaux. Un goût authentique obtenu grâce à une infusion du caramel avec les pommes. Prêt à l'emploi et à la cuisson, ce fourrage est fabriqué à partir de pommes fraîches et est riche en fruits (76 % de pommes). Il peut être utilisé à chaud en fourrage de viennoiseries et de chaussons ou bien encore en garniture de tartes et tartelettes; à froid en fourrage de beignets ou dans un montage d'entremets. Le Topfil Pomme façon Tatin est disponible en seau de 4,5 kg avec une date de durabilité minimale de 6 mois.

