



Le Manager

de l'alimentaire

LA LETTRE
BIMENSUELLE B2B
DE L'INDUSTRIE
ALIMENTAIRE

51 Rue Marcheron - 92170 VANVES
Tél. : 06 72 70 74 87

redaction@manager-alimentaire.com
www.manager-alimentaire.com

Rédaction en chef :

Jean-Luc Jicquel (tel. : 06 72 70 74 87,
redaction@manager-alimentaire.com).

Publicité au journal (tel. : 06 72 70 74 87
publicite@manager-alimentaire.com).

Siège social

JLU presse, 51 Rue Marcheron, 92170 VANVES.

Directeur de la publication Jean-Luc Jicquel.

Imprimeur

Imprimerie de l'Avesnois, 59440 Avesnes-sur-Helpe.

Prix au numéro 12 €.

N° de Commission paritaire 0324T82822.

ISSN 1639-2655.

Abonnement : Béatrice Waelkens

(tel. : 03 27 56 12 19

abo@manager-alimentaire.com).

Reproduction interdite.

Cie des desserts : nouvelles créations glacées

1 brookie finger 50g, 11x3cm

- brownie avec au sommet
des brisures de cookie
- forme rectangulaire



2 verrines pâtisseries 85g, Ø7,5cm

- fondant au chocolat
- cheesecake spéculoos

3 macarons 16 g, Ø4,2cm

- Armagnac
- Pastis (+grains de sucre cristal colorés
au pigment de spiruline en topping)
- Ananas citronnelle



3 bacs 2,5L "Sucre Positif"

Le sucre raffiné est diminué ou remplacé. Composition :
fruits (>80%), sucre de canne (= moins raffiné), fibres
végétales

- abricot Vallée du Rhône 80,2%
- fraises Senga 80%
- mange Alfonso d'Inde 83%

4 verrines à emporter 110g

- crème glacée cacahuète, sauce chocolat noisette et
cacahuètes caramélisées.
- cheesecake framboise
- glace aux œufs façon tarte citron, crumble
et meringue italienne
- glace aux œufs vanille, coulis caramel
salé et éclats de caramel croquant



3 recettes :

- piment du Pays Basque & poivron
- poivre fumé de Madagascar et
oignons grillés
- épices cajun

Aoste : un kit planche à l'espagnol avec fromage et picos

L. Aoste Food Service lance un kit
planches à l'espagnol pour 50 per-
sonnes (3,6kg). L'as-
sortiment réunit 5
composantes :

- 3 charcuteries
finement tran-
chées (chorizo, fuet,
jambon serrano en demi-tranches)
- picos (pains croquants)
- fromage semi-curado (doux et
fruité, vache & brebis)



Kremly : kefir 500ml fraise, vanille et citron

L. Kremly décline 3 kéfirs (lait fer-
menté) en format 500ml (1,90€,
rayon ultra-frais, Leclerc) :

- fraise
- vanille
- citron

En facing : "ma recette
immunité, aux levures
de kefir".

Kremly s'appuie sur 2
usines en Croatie et en Slovénie.



Aromandise : 3 thés verts japonais bio avec fruits et épices

L. Aromandise lance 3 thés verts
japonais bio contenant des morceaux
de fruits et épices (sans arômes ajou-
tés) :

- sencha coco tonka (85g, 9,90€) :

sencha 59%, copeaux coco 23%, can-
nelle, calices d'hibiscus, fèves tonka
4%.

- sencha earl grey (85g, 8,90€) : sen-
cha 80%, écorces de citron, CHE* berg-
gamote 1,5%, zeste 10%

- hojicha cacao agrumes (60g, 7,90€) :
feuilles de thé vert torréfiées hojicha
49%, fèves de cacao 15%, zeste
citron/orange, CHE*
agrumes 8%, gingembre,
poivre noir, CHE* carda-
mome
Ces thés sont ensachés
par un CAT de Mont-
pellier.

Créée en 1993, Aromandise (Mont-
pellier) est une entreprise familiale
spécialisée dans les produits de sen-
teurs naturelles et d'épicerie bio.

*CHE = cristaux d'huiles essentielles



Coquelicot Provence : gyozas bio

L. Magasins bio. Ateliers Bio de Pro-
vence (Carpentras), qui est spécialisé
dans les pâtes fraîches bio, lance sous
sa marque "Coquelicot Provence"
une gamme de gyozas bio et vegan
qui réunit 2 recettes (200g, 3,99€,
poêle 5' ou vapeur 15') :

- légumes & gin-
gembre : purée de
légumes 20,6%
(poireaux, carottes),
gingembre 1,4%, ail
- tofu & coriandre :
tofu 24,3%, coriandre
2,1%,



Le ravioli est à base de farine de blé
Les 2 recettes contiennent 50% de
farce.

Les 2 farces contiennent :
- des flocons de pomme de terre

- du shoyu (sauce soja japonaise)
- du chou fermenté cuisiné 20,6%
(huile de tournesol, vin blanc...).



En 2019, la PME a déménagé dans
de nouveaux ateliers. 3 000m² sont
consacrés à la production. Les pan-
neaux photovoltaïques fournissent
25% des besoins en électricité du site.

Philippe Darcas,
co-gérant d'Ateliers Bio de Pro-
vence, réalise un
CA de 6 M€
(+40% en 4 ans)
avec 38 salariés
dont 26 à la
fabrication.



Philippe Darcas

- magasins 50%
- IAA : 30%
- restauration : 20%
- 1100T soit 16 000 sachets par jour
Biocoop, la Vie Claire, l'Eau Vive, Bio
Monde, Satoriz, Naturalia...

Cristaline : une fontaine de 8 litres pour "moins de plastique"

L. Cristaline lance une fon-
taine de 8 litres avec un bou-
chon verseur (1,90€, 100%
PET recyclé).
C'est "la bouteille qui utilise
le moins de plastique au litre",
assure Cristaline.



Ménissez : "Pain aux 3 levains" et "Crusty Rolls"

L. Ménissez lance 2 nouveaux pains
précuits clean label fabriqués dans
son usine de Feignie (59)

Treo : nouveau au rayon traiteur

L. 4 pâtes farcies avec une forme
girasole 250g



- arrabiata : tomate, piment &
persil
- carbonara : œufs, pecorino &
guanciale
- e pepe : pecorino & poivre
- pizziola : tomate, mozzarella
& origan

2 pâtes lisses 250g

- feuilles de lasagne
- tagliatelles à la truffe

2 gnocchis à poêler 300g

- parmigiano reggiano
- à la truffe

3 pizzas

- 1 ronde : prosciutto & burrata 430g

- 2 pizzas rectangulaires façon pinsa
(pâte levée 24 heures, 5,80€) : regina,
4 formaggi

Michel & Augustin : "Graines de Folie", des graines agglomérées pour l'apéro

L. Michel & Augustin lance au rayon
apéritif des graines agglomérées
cuisinées baptisées "Graines de Folie"
(fab FR, ni arôme ni additif, 95g,
2,99€)



Composition du mélange : noix
de cajou, cacahuètes, graines
de tournesol, graines de courge,
riz soufflé, le tout lié grâce un
sirop de riz (+épices...).