



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 personnes (3,6kg). L'assortiment réunit 5 composantes :

- 3 charcuteries finement tranchées (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 fermenté) 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 ajoutés) :

- sencha coco tonka (85g, 9,90€) :

sencha 59%, copeaux coco 23%, cannelle, calices d'hibiscus, fèves tonka 4%.

- sencha earl grey (85g, 8,90€) : sencha 80%, écorces de citron, CHE* bergamote 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* cardamome
Ces thés sont ensachés par un CAT de Montpellier.

Créée en 1993, Aromandise (Montpellier) est une entreprise familiale spécialisée dans les produits de senteurs naturelles et d'épicerie bio.

*CHE = cristaux d'huiles essentielles

Coquelicot Provence : gyozas bio

L. Magasins bio. Ateliers Bio de Provence (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 & gingembre : 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 panneaux photovoltaïques fournissent 25% des besoins en électricité du site.

Philippe Darcas, co-gérant d'Ateliers Bio de Provence, 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 fontaine de 8 litres avec un bouchon 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 : nouveautés 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...).

