

TENDANCE CONSO

Une autre étude, réalisée à la vente de plats frais sur abricot de 900 de ses clients, dressée celle-ci chiffre à 35 % la part augmentée leur consommation dernières années. Cette tendance marquée chez les jeunes adont 42 % consommation da qu'auparavant, tandis que leur consommation. Mais les foyers "suivent une dynamique prestataire.



DU DÉPANNAGE AU PL

Parmi les répondeants de Sea et même 40 % des familles a consommation de plats préparés sont majoritairement conso des sondés contre 20 % au t. autant au travail et à la maison ailleurs que plus de la moitié "de plus en plus sensibles à leurs plats", 16 % d'entre eux du critère de la responsabilité producteurs. Un constat qui de la marque Esprit Sous-B

En synthèse, on peut conclure marché des plats cuisinés co les plats individuels, elle prof et aux commerces de proximi leurs ventes en épicerie fine

PLUS AVANTAGEUX QU'UN RESTAURANT EN FAMILLE

"Le bocal de 750 à 850 grammes répond très bien à la tendance des plats à partager en termes de facilité de stockage, de transport et de consommation plaisir. Pour les particuliers, cela peut être une base pour composer un menu original, équilibré et gourmand sans se ruiner, pour cinq à six euros par personne", poursuit-il. Bocaux de Chef séduit une clientèle de CSP+, trentenaire ou plus, parisienne ou habitant dans des zones manquant de commerces de proximité. Le bœuf confit grillé à l'origan de Stéphane Jégo (760 grammes, idéal pour deux à trois personnes) est le best-seller de la marque. Le curry de volaille à la colombienne de Juan Arbeláez et le sauté de veau aux agrumes de Pierre Augé se vendent également très bien.

La marque compte une douzaine de recettes en quasi-totalité préparées pour trois ou quatre personnes. Mais elle a dû lever le pied en ce qui concerne le développement de nouvelles recettes et l'extension de son réseau de revendeurs. "Concevoir et réaliser des recettes de très haute qualité demande beaucoup de temps, explique Cédric Breuillé. Notre process de



fabrication nous impose de cuire par petits lots de 250 pots pour préserver les sucs. Par ailleurs, chez les revendeurs, la demande s'oriente plutôt vers des formats de plats individuels complets. Nous ne savons pas répondre à cette demande parce que mélanger la garniture avec la viande ou le poisson ne donne pas de bons résultats en termes gustatifs." Bocaux de Chef reste donc un complément à l'activité traiteur du groupe et un moyen pour celui-ci d'entretenir ses relations avec les cuisiniers.

Véronique Britto, directrice commerciale de la conserverie de poissons Azaïs-Polito, partage le constat d'un regain d'intérêt pour les formats familiaux (1,350 kg pour six personnes). "Les habitudes évoluent : les familles fréquentent moins les restaurants mais se retrouvent davantage à domicile autour de repas partagés. Les consommateurs cherchent des plats cuisinés authentiques, savoureux et artisanaux, capables de réunir et régaler toute la tablée. Le format familial répond pleinement à cette attente", formule-t-elle. Les moules et les encornets farcis à la sétoise (six portions) constituent les meilleures ventes cette année, aux côtés de la soupe de poisson de roche à la sétoise (concentrée à diluer) en boîte de 850 millilitres (dix assiettes), disponible également en conditionnement

d'un litre et demi (jusqu'à vingt assiettes), et de la brandade de morue en boîte 4/4 à mélanger avec un kilo et demi de pommes de terre pour réaliser une savoureuse brandade parmentier... La recette de seiches à la sétoise qui a récemment obtenu un Épicure d'Argent, sera proposée en format six portions en fin d'année, période propice aux repas de famille. Les formats familiaux représentent aujourd'hui environ 15 % des ventes de plats cuisinés de la marque et sont en forte progression.

TENDANCE CONSO



vingt assiettes), et de la te 4/4 à mélanger avec s de terre pour réaliser parmentier... La recette de cément obtenu un Épicure format six portions en fin us repas de famille. Les ent aujourd'hui environ 15 % de la marque et sont en

raffinée de produits are transformés respectueux. nt penées use.



Castaing - 19 avenue de l'océan - 40500 Saint Sever - 05.58.76.02.10 - contact@castaing-pro
www.castaing-foiegras.com