

ACTUALITÉS FOOD & BEVERAGE



Les Fromentiers, plus engagés, plus «clean» et plus snacking

27 Mars 2019 - 139 vue(s)

Twitter (<https://twitter.com/intent/tweet?url=https://www.snacking.fr/news-4261-Les-Fromentiers--plus-engages--plus->

Facebook (<http://www.facebook.com/share.php?u=https://www.snacking.fr/news-4261-Les-Fromentiers--plus-engages--p>

Dans sa volonté de conquête des marchés hors domicile et retail, le pôle boulangerie et snacking du groupe Vilgrain compte bien affirmer ses différences, son engagement et sa capacité d'innovation. En s'associant notamment à l'agriculteur-meunier Alliance Bio et en multipliant ses investissements en R&D dans le sens du « clean », l'entreprise envoie un signal fort au marché sur ses intentions. Elle vise les 100 % bio et clean à horizon 2021.

Snacking d'Or 2019, le croque-monsieur « Clean » de chez Cobral, tout comme les toutes dernières quiches, tartines... de ce spécialiste du snacking et de la restauration nomade, portent en eux tous les signaux d'une mutation profonde conduite par le groupe Les Fromentiers. Une transformation à tous les étages, vers plus de transparence et d'innovations dans le sens du mieux manger et du mieux produire. Son leitmotiv : proposer non plus des produits mais des solutions ad hoc à ses clients. C'est en tout cas la volonté de Pierre Tenier, Directeur général des Fromentiers, un groupe qui se présente comme un acteur majeur de la filière pain et des produits traiteurs (56 M€ de CA) sous les entités Europe des Pains (produits de boulangerie), Cobral rachetée en 2017 (produits snacking) et le réseau de magasins Les Fromentiers (47 points de vente).

Un R&D musclée et un travail de filière pointu

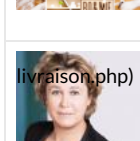
Les transformations engagées concernent les 4 sites de production du groupe en France à Pontivy, Saint-Rémy, Mémer et Toulon d'où sortent chaque année des pains précuits surgelés, des produits feuilletés et de snacking ou encore de produits crus façonnés. Et sur les 12 lignes de production qui servent à la fois la GMS, les distributeurs et la restauration hors domicile sur les 3 technologies (précuit, cru surgelé et pâtons), les produits « classiques » sont progressivement remplacés par des produits et matières premières à valeur ajoutée.

A NE PAS MANQUER



TENDANCES ♥ 0

La boulangerie BO&MIE lance son service de livraison



BO-MIE lance son service de TENDANCES ♥ 2

J - 4, le Sandwich & Snack Show dans les starting blocks



Le FoodTweet #6 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter

Comment Aryzta Food Solutions investit largement dans la



Comment Aryzta Food Solutions investit largement dans la

(https://www.snacking.fr/admin/pub/www/deliver-oaparams=2_bannerid=161_zoneid=14_cb=30

(/concepts-snacking/)

Les concepts Snacking

DÉCRYPTER

LES + LUES LES + COMMENTÉES



De gauche à droite, l'agriculture-meunier Jean-Christophe Chassaing d'Alliance Bio, Vianney Deprez, directeur R&D et Pierre Tenier, DG des Fromentiers.

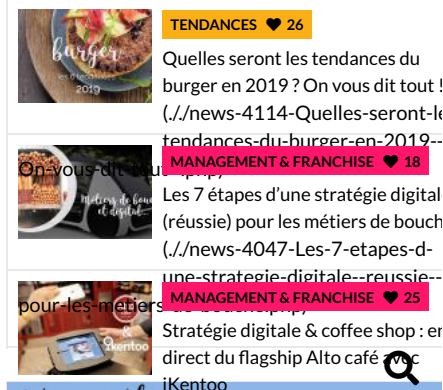
« Tous nos blés sont 100 % régionaux d'Aquitaine ou bio et nous visons le 100 % bio à horizon 2021 », souligne Pierre Tenier qui rappelle le gros travail de filière mené par les équipes pour tirer la qualité vers le haut et faire la différence sur un marché qui se premiumise et des acheteurs qui veulent plus de transparence, de local et de bio. Le partenariat étroit construit avec l'agriculteur-meunier engagé, Jean-Christophe Chassaing d'Alliance Bio, en est la démonstration la plus concrète. L'agriculteur du sud-ouest qui travaille en 100 % bio sur près de 1 000 hectares pour produire du blé, du seigle, du petit épeautre, des légumineuses, a investi dans 16 meules de pierre pour produire des farines locales et « propres ».

“ C'est avec lui que nous avons mis au point la gamme bio « Filière » pour Franprix qui se décline aujourd'hui dans une dizaine de références, Pierre Tenier.

Une démarche de partenariat avec le distributeur qui témoigne de la capacité de l'entreprise à travailler du sur-mesure avec les opérateurs du retail comme de la RHD.

De nouveaux pains sandwichs mais pas que...

Fort d'une équipe renforcée de R&D de 7 personnes, conduite par Vianney Deprez, Les Fromentiers ont multiplié les innovations dont la plupart seront d'ailleurs présentées sur le salon Sandwich & Snack Show les 1er et 2 avril. Outre la gamme pains bio d'une douzaine de références, les pains mono céréales (petit épeautre, seigle, avoine...) ou encore la boule « intégrale » au levain clean label, la société a sorti une collection de 8 nouveaux pains sandwichs aromatisés de 140 g (26 cm) à la fois croustillants en surface et moelleux à l'intérieur aux goûts variés : Méditerranéen, tomate-ail-basilic, poivrons, poivre, protéiné (pois chiche-lentilles)... « Ces pains techniques ont la caractéristique d'être plus plats, plus larges et avec une mie plus dense et moins alvéolée pour réaliser des sandwichs parfaits », explique Vianney Deprez qui a sorti aussi la gamme de bâtards moulés en cru surgelé inédite en 6 références dont la courge, le maïs, les céréales, cannelle-fruit ou encore le chocolat. Chez Cobral, le renouveau est en marche à travers la large gamme de nouveautés dont le croque Comté ou encore la gamme « Clean » avec le fameux Croque-monsieur Snacking d'Or 2019 à base de vraie béchamel et de jambon sans nitrite, le croque-légumes mais aussi, une collection de quiches à base de pâte brisée pur beurre (en 4 références saumon-épinard, saumon frais, thon-tomate et petits légumes).



Vous n'êtes toujours pas abonné à **snacking**

Abonnez-vous à partir de: **1,67€** / mo

6 numéros par an
+ Les versions digitale
+ Notre Newsletter
+ Nos éditions spécial

(https://www.snacking.fr/admin/pub/www/deliver?oaparams=2_bannerid=13_zoneid=15_cb=642)



Toujours dans la gamme « clean » label, Cobral propose aussi le tout nouveau Mac & Cheese en 2 recettes : macaroni-fromage-jambon et béchamel-fromage-légumes. « *Les toutes dernières références ne sont que la face immergée de l'iceberg puisque notre force, c'est la création sur mesure* », rappelle le directeur R&D du groupe qui prend comme autre exemple, le bun développé tout spécialement pour une compagnie aérienne qui souhaitait un produit savoureux mais qui ne miette pas ».

TAGS : Les Fromentiers (/Tag-2438-1-Les-Fromentiers.php)

VOUS AVEZ AIMÉ LA LECTURE ? FAITES-LE NOUS SAVOIR !

0

COMMENTAIRES (0)

Réagir

DANS LA MÊME THÉMATIQUE



[\(./news-3820-Fleury-Michon-rachete-Paso-FOOD & BEVERAGE ♥ 2](#)

Fleury Michon rachète Paso Traiteur (./news-3820-Fleury-Michon-rachete-Paso-Traiteur.php)



[\(./news-3596-Delifrance-monte-un-pop-up-store-A-FOOD & BEVERAGE ♥ 4](#)

Délicance monte un pop-up store A La Folie ! (./news-3596-Delifrance-monte-un-pop-up-store-A-La-Folie-.php)



[\(./news-3595-Burgard-se-convertit-au-bio-d-abo-FOOD & BEVERAGE ♥ 3](#)

Burgard se convertit au bio d'abord avec ses bretzels (./news-3595-Burgard-se-convertit-au-bio-d-abo-avec-ses-bretzels.php)



ABONNEZ-VOUS À NOS SNACKINGLETTERS !



Recevez 2 fois par semaine toutes les infos qui font notre métier : les actus insolites, le baromètre du snacking, la vie des enseignes mais aussi les innovations produits qui montent et tout ce qui concerne la #FoodTech !

J'accepte de recevoir les newsletters sélectionnées

En validant ce formulaire, vous confirmez accepter nos [Conditions générales d'utilisation](#) ([./pages/mentions-legales.php](#)).

Vous pourrez vous désinscrire à tout moment à l'aide des liens de désinscription.



(<https://www.facebook.com/MagFranceSnacking>)



(<http://twitter.com/francesnacking>)



(<https://www.instagram.com/francesnacking>)

(<https://vimeo.com/user13620771>)



(<https://www.linkedin.com/groups/5056237>)

Snacking.fr est édité par le groupe SFPEditions | 39 rue Chaptal, 92300 LEVALLOIS PERRET
SFPEditions ©2019 Tous droits réservés

Mentions légales & CGU ([./pages/mentions-legales.php](#)) - Conditions générales de vente ([./pages/conditions-generales-de-vente.php](#))

CONTACTEZ-NOUS : 01 81 93 83 80 | INFO@SNACKING.FR ([MAILTO:INFO@SNACKING.FR](mailto:INFO@SNACKING.FR))

PARTENAIRES



Leaders Club France

(<http://www.leadersclub.fr/>)



Observatoire de la franchise

(<http://www.observatoiredefracnchise.fr/>)



(<http://www.snarr.fr/>)