



## SURGELÉS

### Des gambas bio et naturelles



Cultivées de manière extensive et sans apport de nourriture, les *Penaeus monodon* importées par Landauer du Sulawesi sont bio

et se proclament 100 % naturelles. Chaque année, Landauer introduit quelque 1600 tonnes de produits bio de cette zone ou du Sud Vietnam (Ça Mau). Surgelées, elles se retrouvent à un prix consommateur recommandé aux alentours de 8 à 9 € les 400 g en calibre 30/40 entières crues (7 à 9 € en 250 g, décortiquées cette fois).

**Décembre 2017.**

### Pizza de Manosque: 3 recettes bio supplémentaires

Pizza de Manosque s'offre trois nouvelles recettes bio : légumes, jambon et bolognaise. Proposées au prix recommandé de 4,50 € les 380 g, elles rejoignent les cinq références lancées en 2017. L'industriel provençal en avait vendu 80 000 unités chez Toupargel et La Vie Claire. Une partie de la gamme est référencée chez Casino, ainsi qu'en région chez Carrefour et Intermarché. **Février 2018.**



### Madern : des plats cuisinés veggie et bio

À Farlette, près de Toulon (Var), Madern se fait le spécialiste des plats cuisinés surgelés. Ses deux nouveaux produits sont les premiers d'une série de recettes non seulement végétariennes, mais aussi bio. Sorties de l'univers des pâtes, elles cuisinent les cappelletis aux épinards avec de la sauce tomate ricotta, et les ravioles avec du fromage, des fines herbes et une sauce au pesto. Les fournisseurs locaux ont été privilégiés et l'ensemble des plats est cuisiné – et non simplement assemblé – dans l'entreprise, ce qui permet de faire mijoter les ingrédients ensemble. Recommandés à 4,49 € les 300 g, ces recettes mentionnent d'ailleurs, sur leur face avant, le fait qu'elles sont cuisinées en Provence. **Mars 2018.**



### Yummi met du soleil dans ses poêlées bio

Créée par Cité Gourmande en septembre 2017, la marque de produits surgelés bio Yummi proposait déjà des pommes de terre paysannes et une ratatouille cuisinée. Des Frites du Bistrot bio, coupées finement mais ayant gardé leur peau,



s'ajoutent à la gamme. Une poêlée ensoleillée associe également 35 % de pommes de terre avec des légumes bio (carotte, haricot vert, poivron rouge, échalote, fenouil et tomate). Elle est cuisinée à l'huile d'olive vierge extra, aux herbes de Provence et au sel de Guérande Label Rouge. Toute la gamme est disponible au prix marketing conseillé de 4,99 € les 450 g, certifiée clean label, avec des pommes de terre d'origine France. **Mai 2018.**

### Hari & Co : feu vert sur les légumineuses

Déjà présent en circuits bio spécialisés, Hari & Co installe sa gamme en grande distribution.

Les produits contiennent au moins 50 % de légumineuses, mais aussi des céréales et des légumes. Quatre recettes sont au menu : simili-steaks (5,99 € les 4 x 90 g) et boulettes (4,95 € les 16 x 15 g). La partie légumineuse est assurée par des lentilles vertes, des flageolets, des pois chiches ou, pour la toute dernière, des haricots rouges.

**Juillet-août 2018.**



### Glaces : une gamme bio signée Carte d'Or

C'est en format 450 ml que Carte d'Or choisit d'installer sa gamme de glaces bio. Ultra-classiques, les parfums cultivent néanmoins leur différenciation. Le chocolat est obtenu à partir de cacao corsé du Pérou et la pistache grillée de Méditerranée a été travaillée à la manière italienne. Le café affiche une provenance de Colombie et la vanille, qualifiée de « douce », est issue de gousses cultivées à Madagascar, plus précisément à Sava. PVC : 3,79 à 3,89 € les 450 ml.

**Mai 2018.**





## Yooji passe au sucré



Née fin 2012, la jeune pousse Yooji réalise près de 2 M€ (+ 60 % en un an) avec une offre originale de baby food surgelé. Yooji se démarque avec 25 codes bio présentés en galet de 10 g (en format 120, 240 ou 480 g). Les produits historiques sont les légumes, à la texture lisse

ou avec morceaux, et les viandes (poulet, bœuf, cabillaud, saumon). S'y ajoutent depuis quelques mois des bâtonnets aux légumes ou au fromage qui se mangent avec les doigts comme un cake. Yooji franchit une nouvelle étape en déclinant ses galets sur le sucré avec quatre purées de fruits proches de la compote maison. À base de pommes, elles sont lisses (fleur d'oranger, banane cannelle) ou avec morceaux (fraise basilic, mangue verveine). **Juillet-août 2018.**

## La glace au yaourt se met au vert

Issues de la culture food truck, les glaces au yaourt bio Marguerite du Pré font leur entrée en pots individuels en grande distribution. D'un format généreux (140 ml), elles s'offrent un positionnement ultra-premium : 2,90 € le pot ! La gamme de trois parfums de glace au yaourt nature sucré, à la mangue et aux fruits rouges s'enrichit de trois recettes supplémentaires : citron, coco et crème de marron. **Juillet-août 2018.**



## L'Angelys en toute transparence

L'Angelys déploie une nouvelle gamme de six bûches festives, dont deux bio, présentées en emballage transparent. Les bûches 5 à 6 parts seront déclinées en trois recettes au goût un peu acidulé (framboise passion, chocolat blanc cassis), voire innovant avec un parfum chocolat cerise (8,90 € les 750 ml). Le plus petit format de 3 à 4 parts s'offre deux parfums bio, l'un très classique (vanille fraise) l'autre plus tendance (chocolat mangue passion, 9,90 € les 500 ml). Enfin, toujours en petit format, deux autres recettes de bûches sont proposées, non labellisées bio cette fois, avec un parfum devenu classique (vanille caramel au beurre salé) et un autre plus festif (framboise litchi, 7,90 € les 500 ml). **Octobre 2018.**

