

Famille du média : Médias professionnels

Périodicité : Mensuelle

Audience : 150280

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Edition : Octobre 2023 P.48-50

Journalistes : AGNÈS DELCOURT

Nombre de mots : 1383

p. 1/3

le dossier

## Des fournisseurs très attentifs

La plupart des fournisseurs n'ont pas attendu d'injonctions spécifiques pour proposer au fil des ans des desserts moins sucrés et plus qualitatifs. Même si parfois des compromis s'imposent pour concilier plaisir et santé.

AGNÈS DELCOURT

Ingrid Salmson, directrice marketing de Dawn Foods France, aime observer les paradoxes. « Le consommateur adore le sucre, n'en déplaise aux médecins et aux nutritionnistes. Le sucre est synonyme de plaisir comme chacun sait, et parfois le plaisir console des tourments de la vie. Alors on craque, et pas toujours pour ce qu'il y a de moins sucré. Mais en général, on sait maintenant qu'il faudra rééquilibrer son alimentation sur le reste de la journée, ou le lendemain en allant pratiquer une activité sportive. On le fait ou pas, mais on le sait... » Un paradoxe que l'on retrouve dans les ventes du fabricant américain d'ingrédients de boulangerie-pâtisserie, où la jeune femme constate un réel engouement pour les mochi donuts, New York rolls et autres croissants revisités avec force fourrages plus gourmands les uns que les autres, et, en parallèle, une véritable appétence pour les préparations aux fruits à teneur réduite en sucres. « Ce qui attire nos clients n'est pas tant la réduction en sucre, mais plutôt la forte teneur en fruits. »

### PAS TOUS AU MÊME DESSERT

Pour autant, tout n'est pas si radicalement sucré dans le monde de la RHD. Comme le rappelle à juste titre Nathalie Thalmann, directrice marketing de Condifa, « la composition de l'offre varie en fonction des circuits et de la typologie de produits ». Force est de rappeler, notamment pour le secteur de la restauration collective, les cinq injonctions du GEM-RCN (Groupement d'Étude des marchés en restauration collective et de nutrition), dont l'une concerne directement la consommation de glucide et de lipide. « Mais nous n'avons pas attendu ces recommandations, il y a déjà plusieurs années que nous avons revu à la baisse nos préconisations pour la réalisation de la crème pâtissière Ancel, par exemple. » Pour un litre de lait, le fournisseur prévoyait 200 à 250 g de sucre il y a dix ans. Aujourd'hui la recette tourne entre 150 à 200 g, selon la

volonté du chef qui la prépare. « Elior a tenté une expérience en notant ses produits de la même manière que le Nutri-score, raconte par ailleurs la jeune femme. Il semblerait que les convives aient apprécié cette initiative. »

Pour la restauration commerciale, les enjeux diffèrent en fonction des catégories de restaurants, du plus abordable à l'étoilé. « Plus le produit est qualitatif, moins il nécessite d'adjonction de sucre », observe la directrice marketing de Condifa. En clair, la pâte de noisette du Piémont, une matière première haut de gamme, est composée à 100 % de noisettes. Plane néanmoins sur le secteur la volonté plus ou moins explicite du gouvernement d'imposer des normes au même titre que pour la restauration collective ou la grande consommation avec le PNNS (Programme national nutrition santé). « Le projet est en cours de discussion, mais les avancées semblent très lentes. » Nathalie Thalmann signale par ailleurs que le sujet numéro 1 reste l'inflation et la flambée des matières

Trouver le bon équilibre, sans entamer la notion de plaisir, tel est le défi de Lyon Biscuit.



© XAVIER LUCET / MAIRE

premières qui pourraient à terme générer la mise au point de recettes revisitées, « et ce serait un véritable casse-tête, car chaque recette possède un code unique et s'il faut le changer, c'est l'ensemble de la chaîne qu'il faut revoir, logistique comprise chez le fournisseur et le client ».

#### LE BON MIX PRODUIT

Pas si simple de concilier plaisir et santé ? « Question d'équilibre, répond Émilie Pannetier, responsable marketing France de Savencia Food Service. Ou plus précisément de mix produit. Chez Elle & Vire, par exemple, notre offre dédiée à la restauration collective se veut à la fois qualitative et équilibrée. Grâce à notre technologie maison UHT qui permet de conserver des produits frais à température ambiante, nous pouvons proposer un produit sans arôme artificiel ni conservateur qui se distingue par la qualité de ses ingrédients, et en conséquence une teneur en sucre réduite. » La nouvelle gamme de desserts lactés Elle & Vire affiche une réduction de sucre de l'ordre de 10 %. « Si la qualité des ingrédients entraîne

un surcoût, celui-ci est compensé par d'autres éléments du mix produit, comme l'utilisation d'un pot recyclable et la suppression des suremballages. »

De mix produit, il est aussi question chez Lyon Biscuit, une PME française spécialisée dans la fabrication de cornets de glace et de biscuits destinés aux bords de tasse ou à la garniture de gâteaux. Lauréate de la Palme d'or 2022 de la Biscuiterie française, l'entreprise drômoise a été créée en 1925 et reprise il y a quelques années par Simon Nobili. « Nous privilégions un niveau de qualité optimale, et nos clients ne se posent pas vraiment la question de la teneur en sucre quand ils commandent nos produits, explique- ...



© SOMAPRO

**1.** La Compagnie des desserts propose l'Incrovable brownie pécan qui affiche un indice glycémique de 21.

**2.** Paradoxe, Dawn foods constate un réel engouement tant pour les New York rolls et autres croissants revisités que pour les préparations aux fruits à teneur réduite en sucre.

**3.** La nouvelle gamme de desserts lactés Elle & Vire présente une réduction de sucre de l'ordre de 10%.

**4.** Pour la recette de sa crème pâtissière Ancel, Condifa prévoit désormais 150 à 200 g de sucre par litre de lait contre 200 à 250 g il y a dix ans.



... t-il. Néanmoins, nous avons en effet réduit le sucre dans nos meringues en essayant de trouver le bon équilibre sans entamer la notion de plaisir. Quant à nos cornets, nous restons sur notre recette gourmande qui en réalité est adaptée aux produits qu'ils reçoivent. » En clair, un cornet trop sucré masquerait la saveur de la glace. Mais le sucre reste néanmoins obligatoire dans certaines proportions, pour obtenir un niveau de résistance optimal, « sinon le cornet se casserait très facilement au moindre choc ».

#### DU SUR-MESURE AU JUSTE PRIX

Benoît Léon-Dufour, codirigeant de Somapro, spécialisé dans la fabrication d'aides culinaires déshydratées salées et sucrées, aime définir ainsi son métier : « Je fais en quelque sorte du sur-mesure tout en restant au prix du prêt-à-porter. » Depuis dix ans, la PME a engagé de vastes réflexions sur la composition de ses recettes, notamment sucrées, travaillant au plus près avec ses clients pour concocter le mix personnalisé et optimal qui réconcilie qualité, plaisir et prix. « Nous préférons, en outre, anticiper plutôt que subir et être contraints de suivre, explique le dirigeant. Et nous avons eu raison sur le sucre dans la mesure où son prix a été multiplié par deux en deux ans. » Depuis plusieurs années, Somapro a réduit progressivement les quantités de sucre dans ses recettes sucrées, « sans rogner sur le plaisir. Nous avons notamment remplacé une partie du sucre par des extraits de fruits, tout en jouant sur les équilibres entre chaque ingrédient ». Avec cette même logique, Somapro a éliminé la maltodextrine avant qu'elle ne



4

© CONDIFA



© DROESBEKE RONALD

soit pointée du doigt, ou encore commencé à utiliser de la farine de lin pour pallier les problèmes liés à la grippe aviaire et à la pénurie d'œufs plein air. « Des évolutions qui à chaque fois permettent de réajuster les recettes sans oublier la dimension plaisir. »

La Compagnie des Desserts affiche quasiment les mêmes objectifs que son concurrent et une démarche très proche lancée depuis de nombreuses années en ce qui concerne le sucre. « Il y a déjà dix ans que nous avons réduit de 15% la teneur en sucre de nos glaces et de 10% celle de nos pâtisseries, affirme Sylvain Bertrand, son dirigeant. En parallèle, nous veillons à la qualité de notre sucre et de tous les ingrédients qui entrent dans la composition de notre offre. » En même temps, la société a créé une gamme de pâtisseries à index glycémique abaissé (IGA) dans laquelle la farine blanche est remplacée par d'autres farines (complètes, de riz ou de lupin) présentant des indices glycémiques plus bas. Quant au sucre, sa proportion est diminuée de 15 à 25 % selon les produits. « Nous avons pour objectif d'ici à cinq ans de proposer dans notre catalogue une majorité de produits IGA, aux côtés du Mac'éclair agrumes et du Secret exotique signés Philippe Urraca, de l'Opérette earl grey ou du Moelleux poire sarrasin. » Sans oublier l'Incrovable brownie pécan lancé ce printemps et signé avec Les Belles Envies. Ce dessert à emporter affiche un indice glycémique de 21 quand la plupart des desserts affichent des valeurs supérieures à 30. ●