

CARREFOUR FACE À « L'ŒIL DU CLIENT »

- Linéaires confronte Rami Baitié, directeur de Carrefour France, aux résultats de son enseigne lors de nos visites en client mystère.
- Le dirigeant détaille la nouvelle organisation en magasins devant améliorer la culture client de l'entreprise.
- Les distributeurs les mieux notés au Qualiscope de Linéaires sont Leclerc, Carrefour et Auchan.



NESTLÉ ET LINDT SIGNENT DES TABLETTES AU CACAO PUR



Challenger du rayon tablettes, Nestlé lance en GMS la première recette élaborée à 100 % à partir du cacaoyer. Exit le sucre et la lécithine de soja généralement utilisés pour adoucir le goût et pour faciliter le mélange du cacao et du beurre de cacao (l'étape de conchage) lors de la fabrication. Ces deux ingrédients sont remplacés par la pulpe de cacaoyer naturellement sucrée présente à hauteur de 25 % dans la composition de la tablette. Cette innovation, qui a demandé plusieurs années de R & D, permet selon Nestlé de proposer un chocolat plus responsable. Elle offre une valorisation de la

pulpe de cacao, qui est habituellement jetée par les producteurs et représente plus de 10 % du fruit du cacaoyer. La nouveauté baptisée Incoa adopte un format de 68 g vendu à un PMC de 1,99 €. Si Nestlé est le premier en GMS, Lindt vient de sortir une tablette équivalente, qu'il réserve pour l'heure à ses boutiques. Elle est plus intense en goût, contenant 82 % de cacao et 18 % de pulpe. Son nom comme son étiquette sont aussi plus explicites. Elle est baptisée Cacao pur et valorise le fruit du cacaoyer en facing.

Tablette Nestlé. PMC : 1,99 € pour 68 g.

PAPA SAUCE JOUE LA CARTE BIO ET TRICOLORE



Alors que les marques italiennes sont nombreuses à frapper au rayon sauces pour pâtes – Garofalo, Rummo, Mutti, Polli, Italian do it better, etc. – Papa Sauce fait entendre un son de cloche différent. La toute jeune marque arbore un drapeau tricolore et valorise une fabrication dans le Perche (entre l'Orne et l'Eure-et-Loir). Elle propose des recettes très originales à partir d'ingrédients bio. Ce qui lui vaut un positionnement ultra premium avec un prix recommandé de 3,99 € le

bocal verre de 180 g. Papa Sauce signe pour l'heure quatre références : tomates balsamique & thym, poivrons au chèvre & piment d'Espelette, champignons au mascarpone & truffe, pesto de roquette au parmesan. Référencée d'abord chez Franprix et Monoprix, la gamme est désormais présente chez Carrefour, Market et City en Île-de-France.

Papa Sauce. PMC : 3,99 € les 180 g.

BRIN D'OLIVIER PIMENTE L'APÉRITIF



Implantée au rayon apéritif, la marque Brin d'Olivier innove avec une offre en sachet peg-boardable de couleur orange flashy (150 g). Elle couvre trois références d'olives vertes farcies de variété hojiblanca ou beldi : poivrons et piments, ail et basilic, ainsi que saveurs provençales. S'y ajoute un mélange associant petits légumes et olives vertes, tournantes, noires, farcies au poivron grillé.

Olives apéritives Brin d'Olivier. PMC : 1,49 € à 1,79 € les 150 g selon les recettes.

LE COQ NOIR RACHETÉ PAR NATIMPACT

Créé il y a deux ans, le groupe Natimpact poursuit ses achats de PME agroalimentaires. Après le confiturier Naturgie-Favols en 2019, le chocolatier Bovetti en 2020, la jeune société met la main sur le Coq Noir, spécialiste des aides culinaires exotiques bio. Ses produits sont présents en GMS (marque le Coq noir) et en circuits bio (Le voyage de Mamabé). Avec cette acquisition, Natimpact atteint 25 M€ de CA et vise 50 à 70 M€ d'ici 2025.

HÉNAFF TARTINE AUX LÉGUMES



Numéro un des pâtés et rillettes, Hénaff enrichit sa gamme de tartinables apéritifs avec six nouvelles recettes aux légumes. Trois sont présentées dans des bocaux plats de 130 g pour favoriser un usage à dipper : aubergines, tomates et pois chiches. Les trois autres, plus sophistiquées, sont en bocal de 90 g et élaborées avec des légumes français rehaussés d'ingrédients croquants : artichauts et sésame torréfié, courgettes et noix de cajou grillées, butternut et amandes grillées.

Tartinables de légumes Hénaff. PMC : 2,49 € pour 90 g et 2,65 € pour 130 g.

SYSTÈME U INNOVE SUR LES FÉCULENTS EXPRESS



Présent sur les féculents en sachet Doypack avec six codes MDD signés U, Système U en a retravaillé quatre, avec un format plus généreux et/ou des recettes optimisées. En parallèle, le distributeur ajoute sept nouvelles variétés. Elles sont à base de riz (risotto au parmesan, aux champignons, paella), de pommes de terre (purée nature) et de grains (couscous aux épices, taboulé à l'orientale). Pour l'occasion, U offre un nouveau look à sa gamme.