

## Salon Sirha

## RHD : des nouveautés

Avec plus de 536 innovations mises en avant sur le salon Sirha, les industriels ont répondu présents aux attentes croissantes des restaurateurs en termes de praticité et de qualités organoleptique et nutritionnelle.

Avec 62 615 visiteurs et 2 200 exposants, soit respectivement une progression de 15 % et 4,9 % par rapport à 2009, le Sirha s'impose comme le grand rendez-vous de l'offre en produits alimentaires, matériels et services à destination des restaurateurs et hôteliers. Comme à son habitude, l'événement a mis la haute gastronomie à l'honneur grâce à une série de concours. Le Bocuse d'Or a consacré, pour la troisième fois, le chef danois Rasmus Kofoed. Quant au Concours Mondial de Pâtisserie, il

a été remporté par l'Espagne, représentée par Jordi Bordas Santacreu. Sous l'œil des caméras et d'un public enthousiaste, les grands chefs ont auréolé le salon de leur légitimité.

En parallèle de cette vitrine emblématique, la profession poursuit sa révolution culturelle, faisant davantage appel à des produits prêts-à-l'emploi, de manière plus pragmatique et moins émotionnelle. La problématique est connue : optimisation du temps, respect des normes sanitaires, difficultés de recrutements de personnel qualifié, etc. Le succès du salon repose aussi clairement sur la montée en puissance de ces attentes du marché. De plus en plus, le savoir-faire est transféré aux industriels. Ces derniers l'ont bien compris. Ils ont répondu présents, avec plus de 536 nouveautés dont 275 en avant-première mondiale.

## Nutrition : une tendance de fond

Praticité, plaisir, éthique, identité-qualité, santé et bien-être, Frédéric Loeb, spécialiste du marketing de l'innovation, fait ressortir les tendances clefs. Parmi elles, l'optimisation nutri-

tionnelle a marqué le salon, dans un contexte réglementaire plutôt favorable. En effet, la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, adoptée mi-2010, comporte un volet imposant l'application des normes GEMRCN<sup>(1)</sup> en restauration scolaire à la rentrée 2011. Ces règles nutritionnelles, applicables aux menus des cantines, fixent des portionnages et visent, par période de 20 jours, à rééquilibrer les apports, par exemple, en diminuant les acides gras saturés et les glucides simples ajoutés. Début janvier, un doute demeure sur le projet de texte d'application. La tendance à l'amélioration nutritionnelle est toutefois bien installée. On voit mal comment un texte imposant un socle minimum d'exigences ne pourrait pas être adopté. D'autant qu'il est soutenu par une série d'associations de consommateurs, de patients et de professionnels de santé.

Des solutions prêts-à-l'emploi existent également pour les sandwicheries orientales, avec certification halal à la clef. C'est ce que propose le traiteur Pierre Martinet avec les tartinables « Les Recettes de Murdan » composés d'un mélange de fromage blanc, de poulet et de tomates.



## Prêt-à-l'emploi : l'attente numéro un

## Les mini-bouchées pour le... Drunch

PIDY décline les Trendy Shells en version miniature pour répondre à la tendance du Drunch, cocktail dînatoire dominical en vogue. Ces mises en bouche, rondes ou carrées, offrent une base neuve pour des préparations salées (pâte au beurre) ou sucrées (pâte au chocolat).



## Les jus en flocons Chef

NESTLÉ PROFESSIONAL a reçu un Grand Prix Sirha Innovation pour la nouvelle gamme de jus déshydratés en flocons. Côté praticité : le dosage est plus aisé, la dilution encore plus rapide, le tout sans aucun grumeau. Côté saveurs, les goûts de viandes sont plus intenses et les notes rôties puissantes évoquent les sucs pincés. Cinq recettes sont disponibles : jus d'agneau, bœuf, porc, poulet et canard.

## Fromage blanc au lait de chèvre

RIANS RESTAURATION a lancé un fromage blanc au lait de chèvre, en alternative aux fromages blancs au lait de vache. Le plus « praticité » : il est conditionné en poche de 500 g. Associée à une texture onctueuse, elle permet un dosage précis sans "coulure" entre deux utilisations. Fonctionnelle, elle évite donc les pertes inutiles. Cette innovation a obtenu un Grand Prix Sirha Innovation avec mention « Développement durable »



## Les purées tendance prêts-à-manger

LES VERGERS BOIRON jouent la carte du plaisir avec les nouvelles saveurs de sa gamme de purées surgelées. Au menu : la fraîcheur du concombre, l'équilibre de la tomate ou l'intensité du poivre rouge.



# pratiques et saines

Les innovations du Sirha ont été largement influencées par cette tendance. Pour preuve, cette année, l'attribution du « 1<sup>er</sup> Grand Prix Sirha Innovation » à Cap Diana pour les « Exquis Glacis ». Ces aides culinaires apportent une note légumes dans les potages, sauces, purées, etc. Elles sont obtenues par concentration naturelle de jus de légumes (tomate confite, oignon, carotte...). Et l'argument santé : faciliter la consommation de légumes, remplacer sucre et matières grasses.

Autre illustration, des solutions pour réduire la teneur en sel des produits ont aussi été mises en avant, dont la levure de boulangerie désactivée Gustal de Lesaffre, honorée par un « Grand Prix Sirha Innovation 2011 ».

## Le festival des textures

« Ce qui est, pour moi, le plus remarquable, est le travail sur la texture, qui demande beaucoup de technicité », remarque Vincent Lafaye, directeur de Food Development, société spécialisée dans l'innovation agro-alimentaire. Les innovations axées végétal, nutrition ou bio ont souvent relevé le défi. Par exemple, la PME familiale Milco –

Domaine de Beauvoir a présenté un concept de terrines végétales bio aux légumes, fruit d'une collaboration de deux ans avec l'Enilia Surgères. Constitué d'un mélange de légumes

La gastronomie moléculaire se démocratise. Fruitière du Val Evel et Algues de Bretagne ont développé « Les Perles de Saveurs Frozen Creative Food », des billes d'alginate intégrant de la pulpe de fruit disponibles en surgelé.



secs (au moins 20 %) et de céréales, riche en protéines exclusivement végétales (12-14 g/100 g), incluant tous les acides aminés essentiels, le nouveau produit apporte seulement 75 kcal/100 g. « Nous avons privilégié des origines France, sans soja et une démarche équitable, le bénéfice étant partagé à moitié-moitié avec la Corab, une coopérative spécialisée dans le bio (légumes secs) située près de Saint-Jean d'Angély », indique Hervé Boucher-Doigneau, directeur général. Cuit sous-vide à moins de 80 °C, il est disponible en quatre recettes : pois chiche-poivrons-olives ou hari-

Restauration. Naturalité, bien-être, plaisir : ce restaurant sur le Sirha met les tendances à l'affiche.



## Restauration : 5 tendances clefs

Selon Frédéric Loeb, spécialiste du marketing d'innovation

- **Bio vitalité** : bien-être et santé par l'alimentation.
- **No Micro Stress** : ergonomie, praticité, assistance.
- **Glocalvore** : origines, identité.
- **Chaud show** : plaisir, découverte et transgression.
- **Sensethic** : motivations vis-à-vis des autres, statut, accomplissement.

Source : Sirha Trends Book



## Le roux blanc avec du beurre

Base de liaison des grandes sauces, le roux blanc est désormais disponible en produit frais prêt-à-l'emploi sous la marque PRÉSIDENT PROFESSIONNEL. Lactalis a reçu un Grand Prix Sirha Innovation avec mention « Restauration collective ». Facile à couper ou portionner, ce produit se dilue rapidement et s'adapte aux liaisons chaudes ou froides permettant une texture lisse, onctueuse et sans grumeaux. Par exemple, il suffit d'ajouter une portion à du lait, de l'amener à ébullition, pour obtenir une sauce Béchamel.

## Les légumes dans tous les états



Les aides culinaires de CAP DIANA apportent une note légumes dans les purées mais aussi les sautés, les farces, les sauces et renforcent le goût du légume dans les soupes, les poêlées et les mijotés.



MILCO Domaine de Beauvoir a développé des terrines végétales biologiques aux légumes.

Les madeleines salées à base de légumes de GUYADER GASTRONOMIE misent sur une texture moelleuse incluant des marquants.



**LA PAROLE À** Alain Roy,  
Philippe Hersant & Partners, spécialiste du conseil en restauration

**La restauration collective vit sa révolution ?**

Elle vit un bouleversement des attentes, et pour y répondre, elle emprunte de plus en plus à la restauration commerciale. Les restaurants collectifs s'adaptent aux attentes qualitatives, en termes de bien-être, d'origine des produits, et proposent une offre plus souple et plus rapide.

**C'est l'exemple des restaurants d'entreprise...**

Ils échappent de plus en plus à la règle des convives captifs, surtout s'ils sont situés en milieu urbain où des alternatives concurrentes sont aux portes de l'entreprise. Les habitudes anglo-saxonnes type réunion sandwiches inves-

tissent le secteur tertiaire. Ils s'adaptent au mieux en sortant de l'exclusif traditionnel pour proposer des formats plus déstructurés, plus proches de la restauration rapide, adaptés au nomadisme. Tout en répondant mieux aux attentes des convives, ces nouveaux concepts offrent confort, viabilité et visibilité aux exploitants, car ils permettent de baisser les seuils de rentabilité.

**Quid de la restauration universitaire ?**

La mutation est aussi enclenchée, dans un principe de complémentarité de l'offre. Les étudiants ont de moins en moins le temps de manger sur le temps de la pause méridienne, notamment du fait de

contraintes horaires et de la multiplication des activités. D'où une forte pression pour une évolution vers de nouveaux formats plus rapides et plus souples. Cela va de pair avec une mutation des règles économiques. Les selfs universitaires sont subventionnés par les Crous, ce n'est pas le cas des nouvelles offres de restauration rapide. Ces dernières viennent ainsi conforter l'équilibre financier des selfs.

**Et en collège ou lycée ?**

Depuis la décentralisation de 2004, l'individualisation de la gestion par établissement a été abandonnée au profit de référentiels traduisant les politiques régionale (lycée) ou



départementale (collège). Cela a modifié le paysage en termes d'approvisionnement et de tarification. Il y a dans les lycées une tendance forte à des cahiers des charges tournés vers une restauration durable, comme en Rhône-Alpes ou en Pays de la Loire avec des actions concrètes (bio, circuits courts...). Dans les départements, la logique est moins structurée mais elle se construit.

cots blancs-tomates, lentilles carottes et pois cassés-carottes. Pour la texture, graine de caroube et gomme xanthane sont sollicités. Chaque recette contient entre 4 et 7 % d'huile de colza.

**Fruits et légumes à la fête**

Dans la veine « Mangeons des légumes différemment », Guyader Gastronomie a mis en avant de nouvelles madeleines salées à base de légumes. La R & D a joué sur les différentes couleurs en adéquation avec les saveurs proposées, par exemple vert pour les épinards, et sur une texture moelleuse incluant des marquants. Il y a eu un travail sur la forme avec des moules en silicone pour un passage en four. L'enjeu : avoir la texture adéquate, que le produit adhère bien au moule et lève bien durant la cuisson.



Nathalie Mercier, responsable R & D « Traiteur de la Mer » Kritsen, met en avant les trois nouveautés : mini-cakes, mini-muffins et mini-clafoutis.

Du côté de Kritsen (Marine Harvest), trois nouveautés attirent l'attention. Ce spécialiste des produits traiteurs de la mer investit le champ de la boule-pâte avec des mini-cakes (texture briochée), des mini-muffins (plus aérée) et des mini-clafoutis (proche du flan). « Pour la texture, nous jouons sur la teneur en matières grasses, le cake plus compact est plus riche que le muffin qui est plus léger, précise Nathalie Mercier, responsable R & D « Traiteur de la Mer ». Nous faisons aussi le choix d'une farine de blé sélectionnée qui apporte plus de moelleux que les farines pâtisseries classiques. Pour le muffin, nous jouons également sur les levures ».

Dans un tout autre univers, Fruitière du Val Evel a mis sur le devant de la scène « Les Perles de Saveurs Frozen Creative Food », en partenariat avec Algues de Bretagne. Avec succès, puisque cette nouveauté a été récompensée par un « Grand Prix Sirha Innovation ». Ces billes d'alginate associées à de la pulpe de fruit sont disponibles en surgelé. Elles sont issues d'une technique de gélification en cœur fondant (et non en cœur liquide). « Ce qui permet une stabilité à la congélation. Elles restent rondes et gélifiées, même à température ambiante après décongélation le temps de la préparation et de la dégustation », souligne Bertrand Gillot, directeur commercial de la Fruitière du Val Evel. Un avantage indéniable en termes d'utilisation, que ce soit en aide

**La restauration collective**

- Ecoles, établissements de santé, maisons de retraite, crèches, établissements pénitentiaires, entreprises, armées, administrations, collectivités locales.
- 56 % des repas pris hors domicile
- 3 milliards de repas par an sur 72 700 restaurants dont :
  - restauration travail (8 %),
  - restauration santé/social (39 %),
  - restauration scolaire (38 %)
  - collectivités (15 %).
- CA : > 17 milliards d'euros HT (Source Etude FranceAgrimer Crédoc 2010).

culinaire ou en inclusion. Elles disposent aussi d'une bonne tenue à la cuisson.

Plus que jamais l'innovation agroalimentaire se décarcasse pour faciliter le quotidien des restaurateurs, leur donner de nouvelles idées pour séduire la clientèle et répondre aux contraintes pratiques en cuisine. « Les restaurants tendent à abandonner le fonctionnement axé sur le culte du chef pour entrer dans une logique de services, illustre Olivier Schram, conseil en restauration pour PH & Partners. »

P.C.

(1) GEMRCN : Groupe d'études des marchés « restauration collective et nutrition ».