

CRÉNO

Pour découvrir le meilleur du local



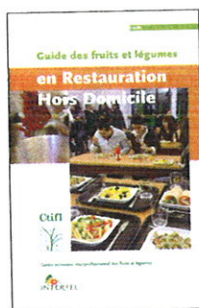
Avec sa nouvelle démarche Jardin d'ici, le groupe Créno propose une gamme de fruits et légumes frais, locaux et de saison, cultivés et récoltés par des producteurs partenaires sélectionnés pour leur savoir-faire.

Cet engagement permet à chaque client de pouvoir choisir un approvisionnement local en circuit court et de proposer des produits régionaux dans le respect des périodes naturelles de récolte. La restauration collective et ses convives pourront désormais bénéficier de ces produits labellisés Jardin d'ici, et favoriser ainsi le développement économique des zones rurales et périurbaines partout en France. Un site Internet dédié a été mis en ligne par Créno (www.jardindici.fr).



CTIFL

Le guide des f&l en restauration



Le CTIFL vient de publier, à l'attention des acteurs de la RHD, un nouveau guide pratique qui recense des informations sur 19 fruits et 22 légumes, ainsi qu'une fiche sur la

IV^e gamme. Véritable mine pour les professionnels qui souhaitent parfaire leurs connaissances des fruits et légumes, un secteur varié et parfois difficile d'approche, cet ouvrage permet de mieux maîtriser ses approvisionnements. Les différentes fiches font le point sur les informations essentielles à connaître sur les principales espèces : variétés, origines, périodes de disponibilité, réglementation, critères d'achat, conditions de conservation, durée de vie, valeur nutritive... Ce guide est disponible auprès du CTIFL à Paris, au prix de 30 €.

SO TENDANCE

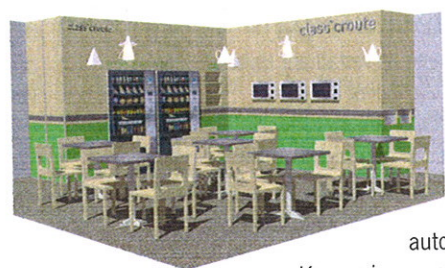
La restauration selon Sainsbury



Le distributeur britannique Sainsbury's a provoqué mi-janvier, en lançant son restaurant rapide Fresh rue très fréquentée du cœur de Londres. En premier sans tambour ni trompette, ce qui n'est dans l'hal outre-Manche. Ensuite, l'enseigne a choisi le réseau de Fresh Kitchen et pour en dire plus sur le concept où finalement peu fut dévoilé. Le Fresh Kitchen propose d'emporter, de salades composées, de sandwiches (boissons, à partir d'un long comptoir ou de meubles particulièrement soignés : murs en bois sombre, tu entend se positionner ainsi sur le très lucratif marché du déjeuner nomade en Grande-Bretagne, marché que ne semble pas pour l'instant vouloir dupliquer l'enseigne envisagée d'acquiescer la chaîne de sandwicheries E.

CLASS'CROÛTE

Des repas frais en distributeur



Le liv la b. al a' ir automa désormais proposer frais (sandwiches, salades, pâtes et plats à réchauffer d'oranges, yaourts...), préparés puis livrés chaque jour sur le lieu de travail des salariés. Le réseau de 120 points de vente en France et au Benelux assure l'approvisionnement quotidien des distributeurs. Class'Crôte espère que cette formule de restauration innovante égale celle des hôpitaux. Dirigée par Jean-Marc Sonolet, ce chiffre d'affaires de 57 millions d'euros en 2010 par rapport à 2009.