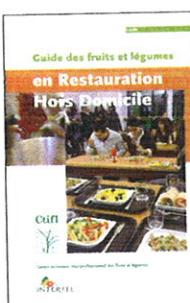


CRÉNO**Pour découvrir le meilleur du local**

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 Sainsbur**

Le distributeur britannique Sainsbury's a provoqué mi-janvier, en lançant son restaurant rapide Fresh rue très fréquentée du cœur de Londres. En premi sans tambour ni trompette, ce qui n'est dans l'hab 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 p emporter, de salades composées, de sandwiches (boissons, à partir d'un long comptoir ou de meubles particulièrement soigné : murs en bois sombre, tu entend se positionner ainsi sur le très lucratif mat déjeuner nomade en Grande-Bretagne, marché ne semble pas pour l'instant vouloir dupliquer l'entreprise envisagé d'acquérir la chaîne de sandwicheries E:

CLASS'CROÛTE**Des repas fraîchement préparés en distributeur**

désormais proposer frais (sandwiches, salades, pâtes et plats à réchauffer d'orange, yaourts...), préparés puis livrés chaque sur le lieu de travail des salariés. Le réseau de restaurants de 120 points de vente en France et au Benelux l'approvisionnement quotidien des distributeurs fournira les boissons chaudes. Class'Croûte espère cette formule de restauration innovante également dans les hôpitaux. Dirigée par Jean-Marc Sonolet, ce chiffre d'affaires de 57 millions d'euros en 2010 par rapport à 2009.