



GUYADER
GASTRONOMIE

G U Y A D E R G A S T R O N O M I E
L A N C E U N E O F F R E V É G É T A L E

[Dossier de presse - décembre 2016]

Contacts presse : agence becom! Eva Scrive e.scrive@becomagence.com / Isabelle Callede i.callede@becomagence.com / T. 01 42 09 04 34

S O M M A I R E

- page 3 Communiqué de synthèse
- page 4 1. La gamme végétale
- page 7 2. Accompagner la transition vers une alimentation saine et durable
- page 9 3. Contribuer au développement de la filière végétale en Bretagne
- page 10 Zoom sur le Foodservice
- page 11 À propos de GUYADER Gastronomie



[Communiqué de synthèse]

GUYADER GASTRONOMIE LANCE UNE OFFRE VÉGÉTALE SUR TROIS MARCHÉS

Après la charcuterie, le traiteur de la mer et le poisson fumé, GUYADER Gastronomie diversifie ses savoir-faire et lance une offre 100 % végétale et préparée sans gluten sur trois marchés : la grande distribution, les circuits BIO et la restauration hors-domicile.

Une quinzaine de références sont proposées : des bread cakes, des cakes salés, des soupes individuelles, des petits plats, des porridges et des crèmes desserts.

Disponible depuis octobre au rayon frais emballé des GMS (Carrefour, Auchan, Leclerc) et chez les principaux distributeurs de la RHD, la gamme sera déployée en circuits BIO sous la marque dédiée Le Jardin d'Harmonie début 2017.

Avec cette offre, GUYADER entend proposer des solutions pour une alimentation plus saine et durable. Elle cible les végétariens, les flexitariens (qui désirent diminuer leur consommation de viande sans y renoncer totalement) et tous les consommateurs soucieux d'améliorer leur alimentation.

En investissant le marché du végétal en pleine explosion, GUYADER Gastronomie réaffirme sa volonté de se projeter dans l'avenir et démontre sa capacité à innover pour contribuer à l'alimentation de demain. Pour l'entreprise basée en Bretagne, il s'agit également de défendre un modèle de production durable, en privilégiant des matières premières issues d'une agriculture raisonnée et le plus souvent locale.



LA GAMME VÉGÉTALE

Disponibles en GMS (frais emballé) et en RHD



Les bread cakes

► Des cakes savoureux à base d'oléagineux, de fruits et de légumes, sans gluten et sans lactose, riches en fibres et en micro-nutriments. Une alternative saine et gourmande aux produits traditionnels du petit-déjeuner et du goûter.

3 recettes :

- Potiron, lait de coco et abricot
- Carottes, noisettes et lait d'amandes
- Pommes, amandes et farine de chataîgne

Format GMS : 250 g.

Formats RHD : 250 g. ; 40 g.

DLC : 17 jours (réception client)

PCB : 3

PVMC GMS : 5,20 €



Les cakes salés

► Des cakes sans gluten, élaborés à base de farines BIO de riz et de haricot blanc. Moelleux et riches en goût, ils sont parfaits pour les apéritifs dinatoires.

2 recettes :

- Légumes
- Chèvre et basilic

Format GMS : 260 g.

Formats RHD : 260 g. ; 80 g.

DLC : 17 jours (réception client)

PCB : 3

PVMC GMS : 4,90 €



Disponibles en GMS (frais emballé) et en RHD



Les petits plats végétariens

► Des petits plats végétariens sans gluten, ni oeufs, ni lactose, cuisinés avec des légumes, des légumineuses et des céréales complètes, qui conviennent à tous les modes de consommation.

4 recettes :

- Betteraves cuisinées et quinoa
- Carottes cuisinées et lentilles au sarrasin
- Curry de potiron et son riz cuisiné
- Tajine aux petits légumes

Format GMS : 250 g.

Format RHD : 350 g.

DLC : 17 jours (réception client)

PCB : 4

PVMC GMS : 3,90 € ; 4,80 € pour la recette aux betteraves



Les soupes BIO

► Des soupes aux saveurs originales et affirmées, onctueuses, préparées avec des ingrédients BIO, riches en fibres végétales, en minéraux et en micro-nutriments.

4 recettes :

- Butternut et pointe de piment BIO
- Carotte au lait de coco BIO
- Légumes verts et wakamé
- Tomate et framboise

Format GMS : 250 g.

Format RHD : 250 g.

Préparation : 1,30 min. au micro-ondes

DLC : 17 jours (réception client)

PCB : 3

PVMC GMS : 4,20 €

Disponibles en RHD



Les crèmes végétales « Petit déjeuner » BIO

► Des crèmes végétales à base de farines BIO, de laits végétaux et Légumina® riches en nutriments. Une texture onctueuse et un goût légèrement sucré idéals pour un petit-déjeuner savoureux et sain. À agrémenter avec des fruits.

3 recettes :

- Crème végétale au lait d'amande BIO
- Porridge au lait de coco et tapioca BIO
- Porridge pomme tapioca BIO

Conditionnement : pot 500 g.

DLC : 17 jours (réception client)



Les crèmes dessert végétales BIO

► Des crèmes dessert naturelles élaborées avec des laits végétaux, Légumina® et des fruits. Leur texture aérienne, leur goût riche et frais en font une alternative gourmande et légère aux yaourts traditionnels.

4 recettes :

- Douceur de coco
- Douceur d'amande
- Douceur de fruits rouges et pointe de menthe
- Douceur de cacao et pointe de vanille

Conditionnement : cup de 100 g.

DLC : 17 jours (réception client)



ACCOMPAGNER LA TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

Varier l'offre végétale

En lançant une gamme végétale, GUYADER répond à l'évolution du comportement des consommateurs désireux d'adopter une alimentation saine et durable.

Si le végétal est au cœur de ce nouveau mode de consommation, en magasins l'offre se limite encore, pour l'essentiel, à des substituts de produits carnés type galettes ou boulettes.

La marque GUYADER, quant à elle, a choisi d'axer son offre sur les nouveaux modes de consommation comme le snacking-bien-être et les repas nomades : bread cakes pour

le petit-déjeuner et la collation, cakes salés pour l'apéritif, soupes individuelles en entrée et petits plats végétariens pour le cœur de repas, le tout prêt à réchauffer et à consommer.

Élaborés avec des farines végétales BIO, ces produits sont également une alternative intéressante aux recettes classiques à base de soja.

Des solutions simples, pratiques et savoureuses pour permettre à chacun d'augmenter facilement la part du végétal dans tous les repas du quotidien.

▶▶ LES FARINES
VÉGÉTALES BIO LÉGUMINA® :
LA BASE DES RECETTES
GUYADER

Fruit de deux ans de recherches collaboratives entre GUYADER, l'ADRIA Développement et Créa Nature, les farines végétales BIO LEGUMINA® sont une alliance de légumineuses et de céréales aux qualités nutritionnelles exceptionnelles.

Sans gluten, elles contiennent 20 % de protéines végétales (contre environ 10 % pour une farine classique) et sont riches en acides aminés.

Utilisées en l'état ou sous la forme de lait végétal dans nos recettes, elles permettent d'apporter une quantité de protéines équivalente à un plat de viande ou de poisson.



Privilégier la qualité et le plaisir

Fort de ses savoir-faire de traiteur, GUYADER a naturellement mis l'accent sur le goût en proposant des recettes cuisinées simples et savoureuses. La gamme végétale fait la part belle aux associations originales et gourmandes : bread cake au potiron, lait de coco et abricot ; petit plat de carottes aux épices douces et lentilles au sarrasin ; soupe de tomate, framboise et basilic, etc.

Face à la multiplication des crises alimentaires, les attentes des consommateurs en matière

de naturalité et de sécurité des produits sont également très fortes.

Les recettes GUYADER sont cuisinées avec des ingrédients sourcés localement et sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles. Elles sont toutes préparées sans gluten pour limiter les risques d'allergie alimentaire, pauvres en sel, sans colorants, ni conservateurs, ni exhausteurs de goût.

▶▶ UNE SÉLECTION DES MEILLEURS INGRÉDIENTS

CÉRÉALES COMPLETES

Riches en glucides, indice glycémique bas

LÉGUMINEUSES

Riches en glucides complexes, en protéines et en fibres

FRUITS ET LÉGUMES

Riches en antioxydants et en vitamine C

LAITS VÉGÉTAUX

Sans lactose, riches en vitamines et sels minéraux

FRUITS SECS

Riches en fibres et sels minéraux

PLANTES, ALGUES, HUILES

Riches en vitamines et en nutriments

3

CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE VÉGÉTALE EN BRETAGNE

Depuis toujours GUYADER fait de son ancrage territorial le socle de ses valeurs de marque. Comme pour le reste de l'offre, le développement de la gamme végétale s'inscrit dans un esprit de proximité entre tous les acteurs de la filière.

Meuniers, agriculteurs, maraîchers, algoculteurs : pour ses approvisionnements, l'entreprise a créé des partenariats pérennes avec des fournisseurs locaux engagés dans une culture responsable et durable. Qu'ils

soient BIO ou non, les ingrédients proviennent majoritairement de la région Grand Ouest, première productrice de légumes frais en France. Les exploitations sont situées au plus près des sites de fabrication des produits, basés à Landrévarzec dans le Finistère (soupes, crèmes et desserts) et à Kervignac dans le Morbihan (petits plats, cakes salés, bread cakes).

Landrévarzec



Kervignac





Z O O M S U R L E F O O D S E R V I C E

Aujourd'hui, la cuisine végétale n'est plus un acte militant et n'est plus réservée aux établissements spécialisés. Les grands chefs ne s'y trompent pas et sont de plus en plus nombreux à proposer des menus sans viandes à leurs cartes, à l'instar d'Alain Passard, Alain Ducasse ou Joël Robuchon.

Sachant qu'en 2020, plus de 25 % des repas seront pris en dehors du domicile, le potentiel de développement du végétal en RHD est important.

Dans ce contexte GUYADER Gastronomie a décidé d'ouvrir son champ d'actions pour développer une offre végétale dédiée à la restauration hors domicile.

La gamme Food Service se compose de : bread cakes, cakes salés, plats végétariens et soupes, dans des formats adaptés à ce circuit. S'y ajoute une offre de porridges et de crèmes desserts.

Une gamme complète, idéale pour renouveler sa carte et séduire de nouveaux consommateurs.



À PROPOS DE GUYADER GASTRONOMIE

Une entreprise, des savoir-faire :

Charcuteries de Terroir et Créatives

Spécialités traiteur et traiteur de la mer frais et surgelés

Poissons fumés et marinés

Spécialités végétales : 100% bien être, 100% plaisir

Année de création : 1930

Circuits de distribution : GMS (74 %) ; CHD (16 %), Export (10 %)

Effectifs : 450 salariés

C.A 2016 : 80 M€

7 sites de production :

Landrévarzec (29) : terrines et rillettes de poisson, gamme végétale (100 salariés)

Fouesnant (29) : andouille et produits régionaux (15 salariés)

Kervignac (56) : cakes et gratins frais et surgelés, gamme végétale (40 salariés)

Saint-Agathon (22) : charcuteries de terroir (100 salariés)

Châteauneuf-du-Faou (29) : saumons et truites fumés (150 salariés)

Nantes (44) : poissons sauvages fumés et poissons marinés (15 salariés)

Trégourez (29) : entrepôt logistique (30 salariés)

Président : Christian Guyader

Directeur Général : Antoine Gorioux



GUYADER
GASTRONOMIE