

Des plats traiteur en DA, un tout nouveau concept



C'est un constat, les habitudes de consommation évoluent. C'est donc tout naturellement que cette jeune entreprise de la région lyonnaise a imaginé proposer une gamme de plats cuisinés surgelés en distribution automatique. Une offre de restauration rapide disponible à toute heure de la journée, dans n'importe quel lieu, c'est pour les dirigeants de Vit'Cho! Traiteur, la réponse incontournable aux évolutions de consommation hors domicile.

Entretien

Nathalie et Bertrand
CADILLON
Co-fondateurs de
Vit'Cho! Traiteur

Vous êtes nouveaux venus dans la DA. Pourquoi avoir choisi la distribution de plats surgelés ?

L'évolution du cadre de vie et l'organisation du temps de travail induisent une demande croissante des consommateurs pour des modes de restauration moderne dont la Distribution Automatique. Mais l'offre est encore restreinte aux sandwiches, paninis ou pizzas. La mise en place d'une politique nutritionnelle avec les PNNS* est apparue ces dernières années comme une priorité de santé publique, l'objectif général étant d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la nutrition. Une bonne alimentation doit passer par une consommation variée et équilibrée avec des produits ultra frais.

Forts de ces deux constats, nous avons imaginé une solution de restauration rapide non nomade afin d'offrir au consommateur, une grande variété de recettes de plats cuisinés Traiteur, copieuses, équilibrées et aux qualités nutritionnelles. En portion généreuse de 400g, associant une viande ou un poisson, un féculent et des légumes légèrement assaisonnés, cette alternative se veut un équilibre alimentaire dans l'esprit pratique «plat du jour» servi au restaurant.

Vos plats sont proposés dans des mini plateaux compartimentés prêts à être réchauffés. Pourquoi ce choix de l'ultra frais ?

Avant toute chose, nos plats font l'objet d'une sélection rigoureuse des matières premières, afin de proposer les meilleurs produits aux consommateurs. Puis vient

ensuite le procédé de surgélation. La surgélation, à ne pas confondre avec la congélation, est un procédé qui conserve naturellement toute la fraîcheur aux aliments, préserve leurs qualités originelles (leur saveur et leur texture), offre une sécurité bactériologique (limite la croissance des micro-organismes, pathogènes ou d'altération) et garantit le respect des valeurs nutritionnelles, sans perte de vitamines, de minéraux et d'oligoéléments. De plus, les produits surgelés sont sans conservateur. Enfin, la DLC (Date Limite de Consommation) des plats est optimale.

Le fait que les produits sortent surgelés du distributeur est un choix délibéré. Le consommateur peut ainsi le déguster immédiatement ou plus tard, sur place ou à proximité... Des fours à micro-ondes peuvent être ainsi mis à disposition et assurer un service rapide.

Ce moyen de conservation implique un respect strict de la chaîne du froid.

Nos machines sont conçues selon les exigences réglementaires européennes de la sécurité alimentaire, notamment l'automatisation et le contrôle de la chaîne du froid. Les produits sont conservés sans interruption à une température de - 20°C minimum. Ils sont stockés dans une chambre froide fermée hermétiquement pour des conditions de conservation optimales (froid négatif ventilé < -18°C).

L'automatisation permet des contrôles électroniques permanents de la température, des courbes d'enregistrement et des systèmes d'alerte. Le DA se met hors service quand il atteint une température non souhai-

* Plan National Nutrition Santé



Des plats élaborés par des partenaires traiteurs, un étiquetage à l'attention des consommateurs, une nouvelle offre en distribution automatique.



Crédit photo - Vit'Cho! Traiteur (Société DistrinAT Nouvelle Acitivité Traiteur)
Parc de Crécy - 5A rue Claude Chappe - 69370 SAINT DIDIER AU MONT D'OR
tél. 04 78 47 43 36 - vitcho@distrinat.com - www.vitchotraiteur.com

tée. Nous gérons également automatiquement par ordinateur les dates de péremption de nos produits qui sont bloqués dès que la DLC est atteinte. Le choix de nos partenaires tant dans la fabrication des plats que dans le stockage et du transport des produits surgelés ou dans la fabrication de nos machines, nous permet de proposer à nos clients une prestation de qualité.

A quel type de clientèle s'adresse votre offre ?

Ce type de packaging peut aisément convenir aux hôtels et résidences hôtelières, résidences seniors, dans les campings ou les centres de vacances, mais il peut également intéresser le monde du travail : les entreprises avec ou sans service de restauration, les résidences étudiantes ou encore le milieu hospitalier. Et la liste n'est pas exhaustive, pensons également aux salons professionnels, casernes de pompiers, salles de sports, stations de skis...

Une vingtaine de distributeurs sont déjà mis en place dans la région lyonnaise et nous prévoyons un développement à l'échelle nationale en 2011.

Quel moyen de paiement avez-vous sélectionné ?

Nos machines sont équipées d'un système de paiement automate-carte prépayée-carte bleue qui garantit une sécurité des paiements et évite tout risque lié aux monnaieurs. Un moyen de paiement innovant et adapté aux évolutions des consommateurs ! En outre, la carte prépayée, véritable carte de fidélité, fait gagner du temps, permet de profiter de remises sur le prix des plats mais aussi de mieux maîtriser ses dépenses quotidiennes.

Sur votre site, vous mettez en avant votre appartenance à la chambre syndicale.

Nous sommes une société jeune et nous avons en effet besoin de la confiance et de l'assurance d'une association professionnelle reconnue.

La Navsa est assurément LE moyen de nous tenir informés du développement constant du secteur de la DA, de la démarche qualité et des diverses réglementations associées. C'est aussi une vitrine dans nos différentes démarches auprès de nos clients, partenaires et pouvoirs publics.

La restauration rapide est un secteur en forte croissance (1,96 milliards de sandwiches consommés en 2009 : + 11 % en 2008 et + 9 % en 2009), 50 % des déjeuners "hors foyer" sont pris au sein de la sphère du travail où l'on consomme surtout des boissons et des collations. Il existe encore beaucoup de sites à implanter hors des entreprises : gares, aéroports, lieux de loisirs (stades, salles de sport...) centres commerciaux, grands magasins...