

Communiqué de Presse

Class'Croute développe sa gamme bio

Le bio prend de l'ampleur sur la carte

Après les mini salades bio de marque Class Croute puis deux soupes labellisées bio (sur les six que propose la carte), les yaourts Déliss bio élargissent la gamme bio de Class'Croute, le spécialiste de la restauration livrée en entreprise. Au menu : 3 parfums aux fruits et un nature 0% de matière grasse. A venir : un jus de pomme bio sera vendu à partir du 1^{er} novembre prochain.

«Nous avons choisi de cibler, pour commencer, quelques produits significatifs. Class'Croute, qui n'a pas la vocation de devenir une enseigne 100 % bio, se doit d'investir ce créneau afin d'être en phase avec les attentes de ses clients » commente Jean-Marc Sonolet, président de l'enseigne.

La démarche bio s'inscrit de plus en plus au travers des produits d'animation de l'enseigne.

Les salades bio et le jus de pomme sont certifiés par AB agriculture biologique.

Toute la gamme des Yaourt Déliss est certifiée par CERTISYS.

Le coffret sandwich bio Class'Croute, vedette de l'université d'été 2009 du Medef

Lors de l'université d'été du Medef en septembre dernier, l'enseigne qui avait remporté l'appel d'offres pour la prestation de restauration, y a testé ses premiers coffrets sandwichs bio. Composés d'un sandwich bio, d'une salade de crudités bio, d'un yaourt bio, d'un sachet de pommes, d'une bouteille d'Evian, et de couverts 100 % bambou 7 700 coffrets ont été vendus lors de l'événement.

Des packagings en pulpe de canne à sucre

Les packagings en pulpe de canne à sucre¹ remplacent progressivement ceux en plastique. En janvier 2010, les salades, les plats chauds, les pâtes seront vendus dans des boîtes en pulpe de canne à sucre, un matériau 100 % biodégradable et compostable. « C'est une avancée majeure pour Class'Croute. Nous estimons que nous arriverons à terme à remplacer plus de la moitié de nos packaging en plastique par des packagings en pulpe de canne à sucre», précise Jean-Marc Sonolet, le carton représentant 10 % des emballages. Déjà, les couverts inox ont été abandonnés au profit de couverts en bambou.

Résultat : l'utilisation de la canne à sucre dans les coffrets repas, pour la seule partie des petites et grandes assiettes du plateau, représente une économie de 21 000 kg de plastique à traiter si l'on compare 2008 et 2009.

De même, le changement des saladiers en plastique de la gamme « sandwicherie » vers un saladier en pulpe équivaut à 48 000 kg de plastique économisés (même comparaison 2008/2009).

Enfin l'abandon des kits couverts inox a permis de revenir à un produit à usage unique plus approprié pour l'activité de l'enseigne et se traduit par l'économie de traitement de 10 500 kg d'inox (toujours sur la base 2008 versus 2009).

Une nutritionniste en ligne

Outre une information sur les allergènes disponibles sur toutes les cartes, Class'Croute propose à ses clients de poser leurs questions sur son site internet www.classcroute.com au Dr. Nelly Danan, médecin nutritionniste.

¹ Un produit certifié qui satisfait aux 3 critères d'exigence de la norme Certif Din-EN 13432 : absence de toxicité, Qualité compost, absence de produits dangereux.



2009, une bonne année

Pour l'année 2009, Class'Croute table sur un chiffre d'affaires HT de 54 M€ contre 49,2 M€ pour 2008. Sur les 12 ouvertures de nouveaux restaurants franchisés, 10 ont été réalisées à fin octobre. Un rythme qui devrait être maintenu en 2010.

Dirigé par Jean-Marc Sonolet, le réseau compte 105 restaurants dans toute la France et le Bénélux, dont 95 % exploités en franchise. Class'Croute est leader sur le segment de la restauration livrée en entreprise. Son offre est construite autour d'une gamme grand public (sur place et en livraison) pour un ticket moyen de 8,50€ et d'une offre destinée aux entreprises composée de coffrets repas et de buffets cocktails avec un ticket moyen de 18 €.

Contacts :

Les journalistes qui désirent interviewer Jean-Marc Sonolet peuvent le contacter via son assistante Valérie MORAS au 01 69 18 15 61. Il sera ravi d'aborder le sujet plus en détail et d'apporter des informations supplémentaires sur la stratégie mis en place par Class'Croute.

Echantillonnages et photos des produits sur demande.