

**SALADES TRAITEUR**

## Mix Buffet, créateur de saveurs

**C**réée en 1998 à Guer (56) par Patrice Le Hir et Olivier Philippe, issus du secteur de la charcuterie, la société Mix Buffet se situe en troisième position sur le marché des salades traiteur en termes de production, avec quelque 25 000 tonnes en 2005 et un objectif de 30 000 tonnes cette année. Quant au CA, il devrait atteindre 100 M€ en 2005, en hausse de 18 % par rapport à l'année précédente, qui avait enregistré une croissance de 30 %. Les clés de la réussite de l'entreprise ? « Nous avons choisi d'investir dans la créativité et l'innovation plutôt que dans le marketing », explique Patrice Le Hir. De fait, en GMS (70 % de son activité), Mix Buffet est un opérateur majeur des rayons coupe et frais emballé, où il revendique

le leadership, avec également une présence (plus discrète) au LS sous MDD. L'entreprise base son développement sur ses capacités à répondre à toutes les demandes et à innover en termes de recettes. « Le rayon coupe permet cette démarche, en étant un vecteur d'image pour le point de vente », explique Olivier Philippe. Le catalogue de Mix Buffet est riche de plus d'une centaine de recettes, renouvelées à hauteur de 30 % chaque année (parmi ses créations, trio de fèves-haricots plats-maïs, riz au poulet et girolles, salade de chou au canard et à l'orange ou encore, pour Noël dernier, gambas aux mandarines, crevettes chutney...). Parce qu'elle est très pointilleuse sur la qualité, la société dispose d'un service intégré R & D performant qui

emploie 20 personnes. Mix Buffet entend poursuivre une politique d'investissement soutenue (4 à 5 M€ chaque année en moyenne depuis sa création, avec une superficie passée de 2 000 m<sup>2</sup> en 1998 à 30 000 m<sup>2</sup> aujourd'hui) et prévoit une nouvelle extension de ses activités, qui pourraient aller au-delà des salades traiteur... ■

