

LES MARCHÉS **charcuterie-traiteur**

UN FABRICANT DE SALADES SPÉCIALISTE DE LA COUPE ET DES MDD

**Mix Buffet** veut s'affirmer au LS

Mix Buffet se plaît au rayon salades coupe, mais ne résiste plus aux sirènes du libre-service. Avec « Raconte-moi des salades », l'industriel veut installer sa propre marque sur les tablettes. Stratégie.



► Mix Buffet ne veut pas que son lancement passe inaperçu. Les packagings ne font pas dans la discrétion et les recettes sont souvent originales.

**D**ix ans et une ambition de géant. Mix Buffet est un fabricant de salades traiteur qui a vu le jour en 1998 à Guer (Morbihan). L'industriel s'est fait un nom d'abord au rayon coupe, au frais-emballé, puis en fournissant quelques MDD au libre-service. En une décennie, la production de la société est grimpée à 31 000 tonnes. 400 personnes travaillent sur le site.

Le chiffre d'affaires de Mix Buffet s'est monté à 120 M€ l'an dernier. À comparer aux 136 M€ de Martinet (2006), 78 M€ de Bonduelle Traiteur (2007, hors food service) ou 63 M€ de l'activité salades chez Stalaven (2006/2007). Mais pour Patrice Le Hir, président du directoire de la jeune société, ce n'est pas suffisant.

**Fourchette rose**

« Le rayon libre-service, c'est un marché de 90 000 tonnes, souligne le dirigeant. Les MDD y pèsent environ 40 000 tonnes. Il restait donc un marché de 50 000 tonnes, sur lequel nous ne faisons encore rien. » Pendant un an et demi, Mix Buffet a préparé le lancement de sa propre marque au rayon LS. « Raconte-moi des salades » a fait son apparition en mars dans le réseau proximité de Carrefour. Le déploiement en GMS est en cours,

il devrait monter en puissance jusqu'en juillet.

Pour se différencier des marques déjà établies en rayon, Mix Buffet a opté pour deux partis pris. Chacun, à sa manière, est audacieux. Le premier, le plus visible, est le packaging. Des emballages roses (jusqu'à la fourchette !), un nom de marque décalé cherchent à attirer l'attention. Impact garanti.

Second axe stratégique : la DLC. Alors que les salades traiteur se conservent en général 21 jours, la nouvelle gamme de Mix Buffet affiche 15 jours de conservation. Ce qui laisse, concrètement, une dizaine de jours aux magasins pour écouler les produits. Les rotations devront suivre, mais le fabricant se veut rassurant.

« Pour tenir un discours sur la qualité, au niveau visuel et organoleptique, il faut gérer des dates plus courtes, justifie Patrice Le Hir. Nous avons mis moins de sauce dans nos salades, alors qu'elle joue un rôle de conservateur. » Et le dirigeant de souligner que, pour répondre à cette attente forte des consom-

mateurs, ses carottes râpées ne contiennent par exemple que 12 % de sauce, contre 20 % dans une version standard.

**Carottes aux abricots**

À noter : toutes les recettes « Raconte-moi des salades » sont nouvelles chez Mix Buffet. Pas de doublon avec ce qui est déjà fait à la coupe. L'assortiment, de neuf références, s'articule autour de deux gammes, « Toquées de légumes » et « Complètes sans complexe » (à base de féculents).

La créativité est de mise. Les carottes râpées sont par exemple revisitées avec des abricots (65 kcal aux 100 g). Les betteraves sont aux baies de cassis. Le taboulé est préparé « façon gaspacho ». À essayer, également : un risotto aux cèpes. Toutes les barquettes sont en format 200 g et l'industriel suggère un prix de vente de 2,29 €. Pour les faire découvrir, pas moins de 1 000 animations ont été programmées en magasin. Un pas de géant pour Mix Buffet. ♦

**Benoît Merlaud**