



## « ENSEMBLE, CONSTRUISONS L'AVENIR »



Comme chaque édition, les 3 réseaux de distribution du Groupe Pomona, accueilleront les professionnels des métiers de bouche sur un stand commun de 600 m<sup>2</sup> situé dans le hall 3.

Au programme de cette année, 5 jours de dégustations, de présentations produits, de partage et de convivialité.

[www.terreazur.fr](http://www.terreazur.fr)

[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)

[www.episaveurs.fr](http://www.episaveurs.fr)

### Contacts Presse

**TerreAzur** : Vanessa AGOPIAN - Tél. : 01 55 59 63 04 - [v.agopian@terreazur.fr](mailto:v.agopian@terreazur.fr)

**PassionFroid** : Mariana FERNANDES - Tél. : 01 55 59 65 68 - [m.fernandes@passionfroid.fr](mailto:m.fernandes@passionfroid.fr)

**EpiSaveurs** : Florence LE BRAS - Tél. : 01 55 59 62 29 - [fl.lebras@episaveurs.fr](mailto:fl.lebras@episaveurs.fr)

Face à des consommateurs de plus en plus exigeants et à la recherche d'une alimentation de qualité, saine et responsable, le monde de la restauration s'est profondément transformé ces dernières années. Afin d'aider ses clients restaurateurs à toujours mieux répondre aux exigences de leurs convives, le Groupe Pomona, leader dans la distribution livrée à destination de la restauration commerciale et collective, a fait du « **mieux manger** » une de ses priorités.

Produits labellisés, locaux, bio et gustatifs... les visiteurs retrouveront des produits répondant à ces nouvelles tendances alimentaires dans un nouveau stand commun aux 3 réseaux RHD de 600m<sup>2</sup> inspiré du concept « Food Market »! Ils participeront à des animations et des dégustations assurées par une brigade de conseillers culinaires qui présenteront des recettes toujours aussi originales. Sushiman, meilleurs ouvriers de France et sommeliers seront également présents et à l'écoute des visiteurs pour partager leurs expertises et expériences culinaires.

Toujours au service des clients et de l'**innovation**, le Groupe Pomona présentera 2 nouveaux pôles :

- Le **pôle Pomona Export**, nouvelle entité du groupe chargée de la distribution en gros de produits alimentaires français à l'export en s'appuyant sur la puissance d'assortiment du groupe et la qualité de ses savoir-faire marketing et logistique.
- Le **pôle start up** qui accueillera les start-ups dont le groupe Pomona est partenaire. Chaque jour, des starts-up seront présentes pour informer les visiteurs sur les solutions de gestion innovantes dans le domaine de la restauration (ressources humaines, gestion des stocks,...).

Point de rencontres et d'échanges, un bar central et un restaurant accueilleront plus de 500 visiteurs pour le déjeuner le lundi et mardi. Les visiteurs pourront déguster un menu spécialement réalisé pour l'événement, et composé des produits emblématiques de chaque réseau : l'entrée à partir des produits TerreAzur, le plat à partir des produits PassionFroid et le dessert à partir des produits EpiSaveurs.

Pour participer à cet événement sous le signe de la convivialité et de l'expertise produits, vous retrouverez vos spécialistes au Hall 3 :

- TerreAzur, spécialiste des produits de la mer, légumes et fruits frais, allée D, stand 94
- PassionFroid, spécialiste des produits frais carnés, produits laitiers et produits surgelés allée C, stand 94
- EpiSaveurs, spécialiste de l'épicerie, boissons et produits d'hygiène et entretien, allée C, stand 94

### Chez TerreAzur :

Entre terre et mer, le visiteur sera en immersion dans nos différents pôles :



- ◆ Un **pôle produits de la mer** où il découvrira notre largeur de gamme en poissons, coquillages et crustacés représentatifs de notre expertise sourcing à l'international et en local en direct de nos criées et mareyeurs.
- ◆ Un **pôle fruits et légumes** avec le meilleur de notre offre de saison en Bio, en local et avec notre nouvelle marque 100% Experts terroirs, promesse de bons produits issus des meilleurs terroirs au bon moment.
- ◆ Enfin un **pôle de produits « solutions »** bons, pratiques et innovants.

Il pourra déguster, tout au long de la journée, des bouchées sucrées ou salées étonnantes et originales à base de fruits, légumes et produits de la mer frais. Ce sera également l'occasion de faire connaissance avec les producteurs, mareyeurs et pêcheurs sélectionnés par TerreAzur.

### Chez PassionFroid :



De l'entrée au dessert, les espaces PassionFroid seront dédiés à l'animation, à la présentation et la dégustation produits. Charcuterie, Poissons, Viandes, Fromages et Desserts, tous les instants du repas seront représentés. L'occasion aussi de découvrir les nouveautés et l'évolution des gammes proposées en exclusivité par PassionFroid. Une brigade de conseillers culinaires, des Meilleurs Ouvriers de France et des producteurs se succéderont pour assurer l'animation des pôles Charcuteries et Fromages, Produits de la Mer et Viandes & Volailles. Les produits 100% Ma Région Auvergne Rhône Alpes auront également leur lieu d'expression.

## Chez EpiSaveurs :

Venez découvrir nos pôles d'animation avec démonstrations culinaires et découverte des produits à la clef :



- ◆ Vous retrouverez notre pôle de démonstrations culinaires sur le stand mettant en avant l'expertise EpiSaveurs pour les clients de la restauration assise, mais aussi les clients de la restauration rapide et de la vente à emporter. Venez déguster des recettes, tendances d'ici et d'ailleurs, concoctées par Pierre-Jean Garbin, Claude Carlier et Flavien Laurencier, conseillers culinaires EpiSaveurs dans nos deux espaces de démonstration : **Les Plaisirs de la table** et **Sur le pouce** !
  
- ◆ Retrouvez également nos différents pôles produits :
  - **L'Épicerie Fine**, qui valorise l'offre signature Episaveurs
  - Le pôle **Produits Bio** où vous pourrez découvrir la sélection bio Episaveurs
  - Le pôle **Produits régionaux** mettant en avant des produits du terroir français propre à chacune des régions
  - Le **Bar à vins** sera l'espace dédié à la dégustation de vins de la gamme Milézim, issus de toutes les régions françaises, avec la présence exceptionnelle de Lyonel Leconte, meilleur sommelier de France et partenaire d'EpiSaveurs
  - Le **pôle Hygiène & Entretien** où l'ensemble de l'expertise EpiSaveurs sera présentée avec la présence des responsables hygiène et entretien : Démonstration produits, présentation matériels ...

## Quoi de neuf depuis le dernier SIRHA ?

### Lancement de la marque 100% Experts Terroirs



Automne 2018, TerreAzur lance sa nouvelle marque « 100% Experts terroirs », sélection de fruits et légumes frais pour la satisfaction et la fidélisation des clients et de leurs convives.

Les promesses de la marque « De bonnes variétés, au bon moment issues des meilleurs terroirs avec le meilleur savoir-faire ». Pour cela, TerreAzur travaille avec des femmes et des hommes experts de leur métier et construit un cahier des charges rigoureux et exigeant au service du goût, de la qualité et d'une production respectueuse de l'environnement.

### Notre nouveau site internet : [www.terreazur.fr](http://www.terreazur.fr)



Été 2018, TerreAzur lance son nouveau site internet plus moderne avec des pages plus visuelles et un contenu plus riche (une sélection des produits du moment avec un lien vers les fiches techniques, des actualités et des idées recettes...). L'accent a été mis également sur une meilleure ergonomie et une navigation plus intuitive pour le visiteur.

## TerreAzur, des engagements forts pour répondre aux différentes attentes des clients

### Le local dans notre ADN



Le réseau TerreAzur, c'est un ancrage local fort permettant de proposer à ses clients des fruits et des légumes proches de chez eux. Notre organisation en région nous assure cette proximité, grâce à des directeurs de région impliqués au sein de leur tissu économique, des équipes d'acheteurs passionnés du produit qui sillonnent les régions à la rencontre de nos 1250 producteurs locaux et une responsable qualité en région qui les accompagne dans une démarche de progrès.

### Les produits Bio, un engagement dans l'avenir



Aujourd'hui, TerreAzur dispose de :

- plus de 350 producteurs partenaires nous permettant de fournir une offre complète de fruits et légumes à nos clients
- un réseau d'acheteurs en région pour sélectionner le meilleur des produits Bio locaux et d'une équipe nationale spécialisée dans le sourcing des fruits et légumes Bio français et venus d'ailleurs
- un service de qualité qui assure une traçabilité complète du lieu de production au lieu de vente

Parce que TerreAzur a à cœur de s'engager vers l'avenir, nous accompagnons également les producteurs dans leur conversion vers l'agriculture biologique.

### TerreAzur, l'expert en marée



Depuis plus de 50 ans, TerreAzur a mis en place une organisation spécifique pour son sourcing.

Le bureau d'achat national se charge du sourcing à l'international en développant notamment des filières intégrées. Nos acheteurs experts en région sont en lien quotidien avec les criées françaises pour faire bénéficier aux clients des meilleures spécificités de chaque bassin français.

### Chiffres clés (exercice 2017) :

- 898 millions d'euros
- 3000 collaborateurs
- + 50000 clients
- 18 directions régionales au cœur des régions

### Contacts Presse:

Vanessa AGOPIAN - Tél : 01 55 59 63 04 - v.agopian@terreazur.fr- [www.terreazur.fr](http://www.terreazur.fr)

## Quoi de neuf depuis le dernier SIRHA ?

Conscient de l'évolution des attentes des convives depuis quelques années et de la responsabilité de la distribution dans la démarche du mieux manger, PassionFroid a intensifié ses engagements et a travaillé à améliorer ses critères de sélection vers des matières et des filières issues de mode de production plus respectueux de l'environnement.

**3 pôles de dégustation et d'animation produits ainsi que des espaces de communication permettront aux visiteurs de découvrir la concrétisation de cette ambition :**

- **Un pôle Fromages et Charcuteries** - qui valorisera le savoir-faire culinaire d'artisans et de petits producteurs passionnés.
- **Un pôle Produits de la Mer** - qui illustrera notre démarche responsable autour des ressources halieutiques.
- **Un pôle viandes et volailles fraîches** - qui mettra en avant des races à viandes et des volailles labellisées dont le terroir français regorge.

**Autre nouveauté, PassionFroid propose un service de vente en ligne permettant de commander l'ensemble des produits 24h sur 24 et 7 jours sur 7 sur [www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr).**

## Un partenaire de confiance

A l'écoute permanente de ses clients, PassionFroid s'est toujours engagé à leurs côtés. Soucieux de répondre à leurs besoins, il a développé plusieurs gammes de produits et les enrichit chaque année de nouvelles références.

PassionFroid est le distributeur leader en bi-température frais/surgelés pour la Restauration Hors Domicile.

La garantie de la qualité produit, la sécurité et l'environnement sont au cœur des préoccupations d'entreprise et de multiples actions en témoignent : sourcing amont maîtrisé, achats responsables, démarches de développement durable et de certifications, tests produits réalisés par un panel dont des conseillers culinaires, collaboration avec des diététiciens... Enfin la maîtrise totale de la chaîne du froid par un dispositif logistique important et efficace garantit la qualité de service.

Fort de plus de 50 ans de savoir-faire, PassionFroid propose plus de 4500 références permettant aux chefs restaurateurs d'élaborer leurs propres assiettes de l'entrée jusqu'au dessert.

## **Quelques chiffres clés (Exercice 2017) :**

- ◆ 1,57 milliards d'euros de CA
- ◆ 3 650 collaborateurs
- ◆ + de 60 000 clients
- ◆ 11 régions et 46 sites de distribution
- ◆ 542 commerciaux et 332 télévendeurs

## **Contacts Presse:**

Mariana Fernandes - Tél : 01 55 59 65 68 - [m.fernandes@passionfroid.fr](mailto:m.fernandes@passionfroid.fr) - [www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)

### Quoi de neuf depuis le dernier SIRHA ?

Les clients ont maintenant la possibilité de commander en ligne l'ensemble de leurs produits 24h sur 24 et 7 jours sur 7 sur la plateforme de commande [www.episaveurs.fr](http://www.episaveurs.fr).

Pour répondre aux besoins des clients, EpiSaveurs propose 3 nouveaux pôles produits à découvrir sur le stand :

- une gamme d'épicerie fine - qui valorise l'offre signature EpiSaveurs.
- une gamme de produits bios - découvrez l'offre bio EpiSaveurs.
- une gamme de produits régionaux - EpiSaveurs c'est 8 directions régionales, et des produits emblématiques spécifiques à chaque région, à chaque terroir français.

### **Milézim, votre solution vins**

L'offre vins d'EpiSaveurs évolue avec la nouvelle gamme Milézim - Pour dénicher le meilleur des vins, EpiSaveurs a travaillé avec Lyonel Leconte, meilleur sommelier de France - Une gamme de 101 vins de qualité, prêts à boire, issus de tous les vignobles et de toutes les régions de France : Châteaux de renom, appellations incontournables, pépites immanquables et producteurs emblématiques sont proposés aux restaurateurs pour construire leur carte des vins - Il est également proposé des grands crus à l'unité - L'offre Milezim est à découvrir dans l'espace Bar à vins de l'espace EpiSaveurs -

### Un partenaire de confiance

EpiSaveurs est distributeur en épicerie, hygiène & entretien, boisson pour les professionnels de la restauration.

C'est un réseau national organisé en 8 directions régionales pour être au plus près de ses 35 000 clients et leur offrir le meilleur service.

Chaque jour, 300 commerciaux, 150 télévendeurs, vous accompagnent pour identifier vos besoins, vous proposer des solutions produits adaptées à vos attentes et vous conseiller dans la gestion quotidienne de vos commandes.

Il est également possible de passer sa commande directement via le web puisque la plateforme [www.episaveurs.fr](http://www.episaveurs.fr) vous offre la possibilité de commander 24h sur 24 l'ensemble de vos produits.

Des responsables hygiène & entretien sont à vos côtés pour vous apporter leur expertise sur les produits et sur la démarche à adopter en matière de nettoyage et de désinfection. Enfin, une assistance est assurée par des techniciens pour assurer le SAV, l'installation du matériel de dosage et le suivi préventif.



## Des produits adaptés en Epicerie, Boisson et Hygiène et entretien

En qualité de multi-spécialistes de l'ambient, EpiSaveurs propose une offre de plus de 4 500 références d'épicerie sucrée/salée, d'hygiène et entretien, de boisson, sélectionnées pour satisfaire les besoins des professionnels allant des produits de base (huile, pâtes, riz, légumes et fruits, biscuits, aides à la pâtisserie...) à l'épicerie fine (poivre de Sichuan, fève de tonka, jus de yuzu...), sans oublier les produits bios et les produits régionaux en ligne avec les tendances de consommation actuelles.

EpiSaveurs vous propose également une gamme de vins issue de tous les terroirs de France sélectionnée par Lyonel Leconte, meilleur Sommelier de France.

5 marques exclusives ont été développées avec un cahier des charges strict Gusto DeBrio, EpiSaveurs, Valtonia, Assainythol.

## Des outils print et web conformes aux attentes de ses clients

Pour répondre à vos besoins, EpiSaveurs développe des supports dédiés aux métiers permettant de vous accompagner au mieux dans la sélection de vos produits : supports pour la restauration à table, l'hôtellerie, les réceptions et cocktails, les établissements scolaires, les établissements de santé...

EpiSaveurs anime également ses clients tout au long de l'année avec des catalogues promotionnels mensuels (Les préférences, Saveurs à la carte et Saveurs express).

24h sur 24 vous pouvez également commander en ligne l'ensemble de vos produits sur votre plateforme de commande [www.episaveurs.fr](http://www.episaveurs.fr). Le site permet aussi d'accéder à l'information liée aux produits (fiches produits avec leurs compositions, les rendements, les valeurs nutritionnelles, les allergènes), aux innovations, aux catalogues....

## Les produits

### **Epicerie :**

- épicerie salée (entrées, assaisonnements et épices, sauces et fonds, plats cuisinés, légumes & garnitures).
- épicerie sucrée (Boissons chaudes et accompagnements Céréales miels et tartinables, pains, biscottes et viennoiseries, fruits, pâtisseries et desserts, biscuiterie et confiserie).

**Boisson :** vins, champagnes et mousseux, apéritifs, bières et cidres, sodas, jus de fruits et sirops, eaux.

**Hygiène & entretien :** chimie / entretien général, petit matériel, usage unique, essuyage, gestion des déchets, contrôle qualité.

## Quelques chiffres clés (Exercice 2017) :

- ◆ 571 millions d'euros de CA
- ◆ 1400 collaborateurs
- ◆ + de 35 000 clients
- ◆ 8 régions et 35 plateformes
- ◆ 300 commerciaux et 150 télévendeurs

### **Contacts Presse:**

Florence Le Bras - Tél : 01 55 59 62 29 - [fl.lebras@episaveurs.fr](mailto:fl.lebras@episaveurs.fr) - [www.episaveurs.fr](http://www.episaveurs.fr)