

## dossier

30 &gt; 33

## Glaces

**Marché GMS : Le climat se réchauffe au rayon glaces > 30**

Sur un marché qui se valorise, les glaciers industriels misent sur la qualité et la gourmandise, en espérant faire un aussi bon cru qu'en 2015.

**Nouveautés : Les tendances clés à suivre cet été > 32**

Recettes, textures, formats... Les nouveautés dessinent quelques grandes tendances du marché. Parmi celles-ci, focus sur les quatre principales qui se démarquent pour la saison 2016, exemples à l'appui.

**GMS et RHD : Les glaces enfants retrouvent des couleurs > 33**

En magasins comme en circuits de vente plein air, les glaces enfants demeurent un créneau clé en matière d'innovation. Petit tour d'horizon tous secteurs confondus.



## INITIATIVE EN HORS DOMICILE

**Rev'ice, la nouvelle gamme plein air du Réseau Krill**

Le réseau de distribution en restauration du groupe Even déploie tout un arsenal pour les ventes de glaces en plein air. Baptisée Rev'ice, la gamme regroupe près d'une trentaine de références de glaces plein air. Pour la détente adulte, le réseau capitalise entre autres sur les bâtonnets iChoc, fabriqués par Ice Cream Factory tout comme les pots à emporter de R&R s'appuyant sur les marques sucrées Oreo, Toblerone, Milka et Daim, du groupe Mondelez. Et du côté des plus jeunes, l'offre s'adosse notamment sur la licence Astérix (Ice Cream Factory) et les marques Oasis et Disney, exploitées par R&R sur la glace.

## PME À SUIVRE

**Otantic mise sur la glace des Hautes Alpes**

**C**réée en début d'année par Céline Faure après plusieurs années passées dans l'industrie de la glace Otantic est une société de fabrication de glaces artisanales implantée à Chorges, dans le département des Hautes-Alpes. La production, qui fait notamment la part belle aux bûches et verrines, joue à fond la carte de la sélection des ingrédients et de l'identité régionale. Otantic a également déployé une offre en bacs comprenant 36 parfums, qui connaît un bon accueil dans les grandes surfaces du secteur. Les recettes sont pour leur part élaborées par un MOF talentueux, Gérard Cabiron, qui possède six boutiques à Toulouse, Bordeaux et Montpellier. La distribution se concentre pour le moment dans les Hautes-Alpes et les départements voisins, via les grandes surfaces et la restauration, mais devrait rapidement s'étendre à l'ensemble de la région PACA.



## panel

**Food Service : La frite dans tous ses états**