

## PLUS DE GOÛT , PLUS DE PLAISIR , PLUS DE CHOIX : 13 nouveautés au menu de Sodebo dès le mois d'avril !

Dans la continuité de solides résultats en 2025, Sodebo enrichit son offre avec 13 nouveautés lancées à partir d'avril 2026, dont 6 sans viande ni poisson. L'entreprise familiale, qui a conquis plus d'un foyer sur deux en 2025, propose cette année des recettes originales et cuisinées, tout en restant accessibles au plus grand nombre.

« Notre plus beau succès, c'est la satisfaction du consommateur, qu'il décide de se tourner vers un produit réconfortant ou qu'il se laisse tenter par une recette plus originale... C'est pourquoi, à côté de nouveautés plus consensuelles comme un mini-sandwich Mim's ail & fines herbes, nous proposons une Dolce Pizza Ricottina aux épinards, champignons cuisinés et ricotta. Toujours avec la même obsession : faire du bon, et offrir du choix, au meilleur prix », commente Patricia Brochard, Co-Présidente chez Sodebo.

### 2025 : UNE CROISSANCE qui confirme l'attachement des Français à Sodebo

En 2025, Sodebo a réalisé un chiffre d'affaires de **653 millions d'euros, en hausse de 9% par rapport à 2024**, avec 399 millions de produits vendus (+10%). Chaque jour, 1,3 million de produits sont fabriqués et expédiés en moyenne depuis son unique site en Vendée, où 89% des ingrédients sont fabriqués sur place. Un ancrage local qui constitue un élément clé du modèle de l'entreprise familiale depuis plus de 50 ans, afin de garantir qualité, fraîcheur et maîtrise des recettes.

Une stratégie toujours gagnante, puisque **53% des Français ont fait l'achat d'un produit Sodebo l'an passé** – un chiffre en augmentation par rapport à 2024<sup>1</sup>. Parmi les nouveautés lancées en 2025, la gamme Rice Box et la gamme Les Mim's se sont hissées respectivement en deuxième et troisième place des **meilleures innovations en frais non laitier 2025**<sup>2</sup>.

Sodebo conforte ainsi sa position de leader du rayon traiteur avec **14,1 % de parts de marché**, en progression de 0,9 point, la plus forte hausse enregistrée sur le secteur<sup>3</sup>. Cette croissance permet à l'entreprise de **continuer à investir dans l'innovation produit**, pour proposer des recettes toujours plus gourmandes, testées et approuvées par les consommateurs.



<sup>1</sup> WorldPanel, panel HOME, CAM au 31/12/2025.

<sup>2</sup> Données CIRCANA, périmètre HMSM, CC fin novembre 2025

<sup>3</sup> Données CIRCANA – Total HMSM+ Proxi + Drive – CAM au 30/12/2025

## ACCOMPAGNER LES ENVIES DES FRANÇAIS avec des recettes gourmandes et cuisinées

Dans un rayon traiteur en perpétuelle évolution, **le plaisir reste au cœur des choix des consommateurs** : 85 % d'entre eux choisissent un produit pour se faire plaisir et ils sont 55 % dans le rayon frais non laitier à en faire leur priorité – en augmentation de 8 points par rapport à 2021<sup>4</sup>. Sans renoncer au prix, premier critère pour plus d'un acheteur sur deux<sup>5</sup>, ils recherchent des recettes à la fois gourmandes, variées et accessibles.

Outre le plaisir, parmi les consommateurs qui ont découvert un nouveau produit en 2025, 56% l'ont choisi pour varier ou changer. C'est en réponse à ce **désir de diversité** que Sodebo s'est appuyé sur un important travail de R&D et propose, pour 2026, des recettes qui changent !

Avec la Rice Box Rougail saucisse, **la marque propose une recette unique sur le snacking**, inspirée d'un classique très apprécié des Français, développée avec un chef réunionnais pour se rapprocher au plus près de la recette d'origine. Avec l'Asian Salad Bœuf, Sodebo introduit pour la première fois du bœuf au rayon salades !

Sodebo a également mené un important travail sur les saveurs en collaborant avec un maître saucier, convaincue que **la sauce, qui signe le plat et en prolonge le goût, fait toute la différence**. Cette exigence se retrouve notamment dans la sauce raïta de la Salade & Compagnie New Delhi, la sauce pesto verte de la Salade & Compagnie Caprese ou encore la sauce teriyaki de l'Asian Salad Bœuf. Autant d'innovations qui traduisent une même ambition : proposer des recettes toujours plus gourmandes, cuisinées et accessibles.



**SANS VIANDE  
NI POISSON**

### SANS VIANDE NI POISSON, SVP !

Sodebo accompagne la montée progressive du flexitarisme en France, en proposant 25 références sans viande ni poisson.



Parmi ces produits, l'**Xtrem Box Tomate Mozzarella** a connu un succès fulgurant dès son lancement en 2024 et atteint des ventes moyennes hebdomadaires équivalentes aux produits carnés de la même gamme.

Avec 6 nouvelles références sans viande ni poisson lancés en 2026, Sodebo poursuit sa volonté de donner plus de choix et de liberté.



« Les consommateurs nous attendent sur cette offre, ils recherchent des saveurs, des produits rassasiants et accessibles. Nous pouvons leur offrir cela. Nous pensons que c'est en offrant plus de diversité et de liberté, que nous pourrions accompagner au mieux les Français dans leur quotidien et l'évolution de leurs attentes » commente **Laure Cornec, Directrice Développement des Marchés chez Sodebo.**

<sup>4</sup> World Panel questionnaire Styles de vie, CAMP12 2025

<sup>5</sup> Circana Shopperscan 2025

# LES INNOVATIONS 2026 DE SODEBO

## salade



### **SALADE & COMPAGNIE NEW DELHI, RIZ & LENTILLES CORAIL, BOULETTES DE POIS CHICHES AU CURRY ET LÉGUMES** **UNE RECETTE VÉGÉTARIENNE COLORÉE ET SAVOUREUSE**

Sodebo propose une nouvelle recette de la gamme Salade & Compagnie, basée sur la cuisine indienne: la Salade New Delhi. Composée de boulettes de légumes, de légumes cuisinés, d'une base de riz et de lentilles corail, cette salade colorée et gourmande se nappe d'une délicieuse sauce raïta.

Prix conseillé : 3,99€

**SANS VIANDE  
NI POISSON**



### **SALADE & COMPAGNIE CAPRESE TOMATES MARINÉES, MOZZARELLA, PARMESAN, SAUCE AU PESTO VERDE** **L'INCONTOURNABLE SALADE ITALIENNE S'INVITE AU SUPERMARCHÉ**

Sodebo s'inspire de la célèbre caprese italienne avec cette nouvelle référence dans la gamme Salade & Compagnie. Rigatoni et demi-tomates cerises marinées sont accompagnées par deux fromages italiens, la mozzarella et le parmesan AOP, le tout relevé d'une sauce pesto verte.

Prix conseillé : 3,99€

**SANS VIANDE  
NI POISSON**



### **ASIAN SALAD BŒUF MARINÉ SAUCE TERIYAKI** **UNE NOUVELLE RECETTE QUI ÉLARGIT ENCORE L'OFFRE ASIAN SALAD**

Avec cette nouvelle recette, Sodebo innove en proposant du bœuf au rayon salade, allié avec l'émblématique sauce teriyaki, très populaire auprès des Français, pour offrir une délicieuse évasion au déjeuner.

Prix conseillé : 4,49€

# box



## **RICE BOX ROUGAIL SAUCISSE RIZ BASMATI** **LE GOÛT AUTHENTIQUE DE LA CUISINE RÉUNIONNAISE**

Sodebo explore une nouvelle protéine inédite au rayon snacking pour faire voyager : des saucisses fumées en rondelles, accompagnées d'une sauce légèrement relevée aux oignons, tomate et gingembre, élaborée avec un chef cuisinier qui a longtemps travaillé à la Réunion pour être le plus fidèle à la recette originale.

Prix conseillé : 3,89€



## **CREMIOBOX EMMENTAL MOZZARELLA** **UNE NOUVELLE CREMIOBOX 100% FROMAGE**

Sodebo élargit sa gamme Crémio, avec une recette 100% fromage : la Cremiobox Emmental mozzarella. Une référence qui s'appuie sur des fromages simples et appréciés, pour un résultat onctueux et réconfortant.

Prix conseillé : 2,89€

**SANS VIANDE  
NI POISSON**

# sandwich



## **SANDWICH CLUB LE GOURMAND HOUMOUS AUX TOMATES & POIVRONS FÊTA AOP** **UN SANDWICH GOURMAND AUX INGRÉDIENTS DE QUALITÉ**

Sodebo lance un Sandwich Club Le Gourmand sans viande ni poisson. Le croquant du concombre et l'onctuosité du houmous y sont associés à de la feta AOP et des tomates mi-séchées.

Prix conseillé : 2,50€

**SANS VIANDE  
NI POISSON**



## **LE CLASSIC DINDE TOMATES TOUCHE DE POIVRE** **UN SANDWICH SIMPLE ET EFFICACE**

Dans ce nouveau sandwich de la gamme Le Classic, Sodebo relève le sandwich à la dinde grâce à une mayonnaise légère, enrichie par des oignons frits et du poivre noir. Des ingrédients qui se marient à un pain spécial campagne, encore plus moelleux et savoureux.

Prix conseillé : 2,90€

**EN RAYON À PARTIR DE JUIN**



## **WRAPER'S POULET AVOCAT BACON** **UN FORMAT PRATIQUE, FRAIS ET PARFUMÉ**

La gamme de wraps de Sodebo continue de s'enrichir avec une recette ultra tendance. L'onctuosité du mélange avocat-épices accompagne un duo de bacon et poulet pour un ensemble savoureux. Ce snacking peut se déguster chaud ou froid.

Prix conseillé : 2,95€



### MIM'S POULET RÔTI ŒUF UNE RECETTE ULTRA-GOURMANDE DANS UN PAIN ULTRA-MOELLEUX

Sodebo propose l'incontournable alliance poulet rôti œuf, tant appréciée par les consommateurs, dans son pain au lait ultra-moelleux pour un mini sandwich régressif et réconfortant.

Prix conseillé : 1,85 €



### MIM'S FROMAGE AIL ET FINES HERBES L'INIMITABLE MIM'S DANS UNE NOUVELLE VERSION SANS VIANDE NI POISSON

Sodebo décline son mini sandwich avec un fromage à tartiner ultra-onctueux. Les clés de son succès : de la crème fraîche pour plus de gourmandise, une texture fondante et légère, et du goût avec de la ciboulette, du persil et de l'ail.

Prix conseillé : 1,85€

SANS VIANDE  
NI POISSON



### MÉGA VIENNOIS POULET RÔTI TOMATE SALADE MAYO LÉGÈRE PLUS DE CRUDITÉS DANS UNE RECETTE GOURMANDE ET FRAÎCHE

Pour répondre à la demande de consommateurs en recherche de recettes plus riches en crudités, Sodebo élargit sa gamme Méga Viennois avec ce sandwich pour un résultat frais et moelleux.

Prix conseillé : 2,40€

EN RAYON À PARTIR DE JUIN

SANS VIANDE  
NI POISSON



### MÉGA VIENNOIS THON TOMATE AVOCAT FAÇON GUACAMOLE UNE RECETTE GOURMANDE ET ÉQUILBRÉE

Dans cette nouvelle recette, Sodebo accompagne le thon d'avocat et de tomate, relevés par une légère mayonnaise pour un sandwich frais et gourmand.

Prix conseillé : 2,40€

# pizza



### DOLCE PIZZA RICOTTINA, ÉPINARDS, CHAMPIGNONS CUISINÉS, MOZZARELLA FUMÉE, RICOTTA UNE NOUVELLE PIZZA CUISINÉE ET SAVOUREUSE

Sodebo propose une nouvelle pizza pleine de saveurs, qui s'appuie sur l'alliance de la ricotta avec les épinards, cuisinée avec des champignons grillés et de la mozzarella fumée.

Prix conseillé : 4,49€

SANS VIANDE  
NI POISSON



## À PROPOS DE SODEBO, une belle histoire de famille depuis plus de 50 ans.

Créée en 1973 par **Simone et Joseph Bougro**, des charcutiers traiteurs implantés en Vendée, l'entreprise française Sodebo est, aujourd'hui encore, dirigée par la deuxième génération familiale. Depuis 2000, les **trois Présidentes** Marie-Laurence Gouraud, Bénédicte Mercier et Patricia Brochard poursuivent le projet de leurs parents.

Spécialisée dans les **produits traiteur frais**, Sodebo s'est donnée pour mission, dès ses débuts, de proposer des produits généreux, **accessibles et savoureux**, tous fabriqués dans ses ateliers de Saint-Georges-de-Montaigu, en Vendée. En 2026, l'entreprise compte **3 300 collaborateurs et 125 références produits**, des salades jusqu'aux boxs, sans oublier les pizzas et les sandwiches.