

# Communiqué de presse

Date : Mai 2022

Société : IFFCO Italia



---

## Iffco Italia, une nouvelle stratégie pour 2022 avec de fortes ambitions en France

Le groupe Iffco est un groupe multinational basé aux Emirats Arabe Unis (UAE) spécialisé en agro-alimentaire.

Iffco est structuré autour de 5 grandes divisions (Agri Food, Impulse Foods, Fats & Oils, Sales & Distribution et Packaging) et exploite une vingtaine de catégories de produits avec des marques reconnues sur leurs marchés respectifs (Noor, London Dairy, Igloo, Tiffany, ...)

L'Europe est un marché stratégique pour le groupe Iffco. Au travers de sa division Fats & Oils, il a investi en Espagne dans les huiles d'olives avec la création de la filiale Iffco Iberia (<https://iffco-oliveoil.com>). Depuis 2017, il s'appuie également sur sa filiale Iffco Italia pour développer sa position d'acteur incontournable sur le marché des alternatives végétales aux crèmes animales UHT sur le marché européen.

### Quelle histoire ...

Le groupe Iffco a racheté en 2017 la société CODAP SRL et donné naissance à sa filiale Iffco Italia. Cette PME, basée à proximité de Naples, fabrique et commercialise un large portefeuille de produits dans plus de 40 pays à travers le monde, avec l'appui de son service R&D expérimenté, de sa force de vente ou de distributeurs-importateurs partenaires.

L'entreprise cumule plus de 50 ans de savoir-faire dans l'univers des crèmes animales et végétales. Iffco Italia est spécialisée dans les solutions UHT dédiées à la cuisine (cuisson et liaison) ou à la pâtisserie (crèmes à fouetter), prêtes à consommer sous forme de Spray ou sous forme de mix pour crème glacée pour le marché de la restauration rapide.

Acteur de référence sur les réseaux Retail et Foodservice avec ses marques Hulalà, Spray Pan et Gran Cucina, la société accompagne au quotidien les chefs et pâtisseries professionnels, les utilisateurs privés dans leurs créations, ainsi que les acteurs BtoB avec des fabrications à façon.

## **Des produits pour quel usage ?**

Les produits Iffco Italia sont très faciles d'utilisation. Fruit du mélange entre des protéines animales et une base végétale ou bien exclusivement à base végétale, une majorité de la gamme répond aux attentes des régimes cœliaques (sans gluten), aux consommateurs de produits sans lactose, ou tout simplement aux gourmands.

Ils peuvent être utilisés à chaud, à froid, en surgélation, dans des appareils acides, ... en alternatives aux crèmes animales. D'un goût neutre, ils peuvent être associés à d'autres ingrédients pour gagner en légèreté et en multiplicité d'usages, selon les envies.

Si l'on observe la gamme des crèmes à fouetter sucrées, construite sur une base végétale, elle est très appréciée des professionnels. Pourquoi ? En format Tétra Pak UHT, elle offre une durée de vie comprise entre 9 et 12 mois. Son foisonnement exceptionnel, avec un rapport de l'ordre de 3 à 4 selon les références, permet un usage en garnissage, en décoration, etc ... Pratiques à utiliser, nos produits offrent un grand confort dans leur manipulation ainsi qu'une rapidité pour obtenir des recettes toujours plus gourmandes. La haute tenue de la décoration, la couleur blanche des pochages, garantit une vitrine très attractive.

Notre gamme complète de produits pour la cuisson ou le foisonnement permet ainsi de fabriquer des produits salés ou sucrés, de l'entrée au dessert, tout en considérant les nouvelles attentes des consommateurs et l'exigence des professionnels pour développer les ventes de pâtisseries, viennoiseries et produits de snacking.

## **Les ambitions à moyen terme**

Iffco Italia souhaite pour 2022 accroître ses positions sur ses marchés de référence mais également développer son activité avec une offre dédiée à l'Industrie. La société souhaite également étendre sa couverture géographique en Europe de l'Ouest avec notamment l'ouverture du marché Français.

2022 est également l'occasion pour Iffco Italia de donner un nouveau cap à sa stratégie et d'enclencher une nouvelle dynamique dans son développement. La société Iffco Italia démarre ainsi sa transition stratégique en ce début d'année afin de s'affirmer en tant que **producteur de produits culinaires « made in Italie »**.

Ce virage stratégique s'accompagne d'une volonté de développer les synergies avec le groupe, de renforcer ses positions sur les marchés existants et les gammes de produits déjà commercialisés mais surtout de développer de nouvelles activités en lien avec sa nouvelle stratégie.

2022 marque ainsi le coup d'envoi de sa nouvelle ligne de production dédiée à une gamme de sauces salade en dosettes de 40 ml. Cet investissement conséquent pour la société va s'appuyer sur le lancement de sa nouvelle signature : « **Allegro That's Sapore** ».

Le plus grand soin a été apporté à l'élaboration des recettes qui incarnent le savoir-faire Iffco Italia ainsi que la volonté de développer des produits de grande qualité répondant aux attentes gustatives des consommateurs mais également aux enjeux environnementaux.

La gamme propose pour son lancement 4 recettes internationales dont une recette 1 000 Island ainsi qu'une sauce salade Caesar. Pour compléter ce développement, la direction marketing a opté pour un emballage 100% recyclable.

Cette offre est proposée prioritairement en Retail. Elle sera également disponible pour le réseau Foodservice avec un focus en restauration rapide.

### **Un programme d'innovations renforcé**

Au-delà de cet investissement stratégique, le programme de lancement de nouveautés est aussi renforcé avec notamment 4 innovations prévues pour 2022 pour le réseau Foodservice :

- Spray Hulala professionnel 500g – matière grasse à 80% base végétale
- Préparation double usage (cuisine et pâtisserie) en brick Tétra Pak 1L sur une base de matière grasse animale et végétale
- Préparation Gran Cucina pour Pizza en brick Tétra Pak 0,5L sur une base végétale
- Une gamme de 3 références Gran Cucina Dairy Free, 100% base végétale, Vegan.

Willy Leseigneur, responsable commercial pour la France, arrivé dans l'entreprise en Octobre 2021, a pour mission de développer le marché hexagonal à la fois sur les réseaux Retail et Foodservice.

La France est l'un des grands pays de la zone Euro. Les attentes consommateurs sur les alternatives végétales sont grandissantes comme peuvent en attester les fortes avancées du marché sur les alternatives à la viande ou encore au fromage. Que ce soit pour des questions d'éthique, d'allergies, de réponses aux crises actuelles ou tout simplement d'alternance pour les flexitariens, la gamme de produits proposée par Iffco Italia répond à ces nouvelles attentes du marché et des consommateurs français.

Le développement de la gamme Dairy Free par exemple répond bien sûr aux attendus pour une restauration orientée 100% Vegan mais permet également aux chefs de la restauration collective ou commerciale de proposer des offres 100% végétale sur leur carte. La solution idéale pour laisser aux convives le choix de varier les plaisirs !

Le zapping entre les différents formats de restauration devient de plus en plus fréquent. A chaque instant de consommation et quel que soit le format choisi, le consommateur ayant envie de consommer un produit alternatif peut désormais le faire, y compris dans une approche snacking, comme en boulangerie-pâtisserie. Les professionnels adaptent leurs offres et nous sommes là pour les aider dans cette transition durable de notre alimentation quotidienne.

Quant à la qualité produit, elle permet de laisser libre cours à chaque professionnel de créer et développer des recettes sur la base de produits neutres et pouvant être associés à de multiples ingrédients pour encore plus de plaisir et de goût.

En ordre de marche et doté de moyens humains et d'une gamme qui s'étoffe avec des innovations structurantes, Iffco Italia affiche donc ses ambitions pour la France où elle souhaite gagner rapidement des parts de marché et la confiance des professionnels, afin d'accompagner et de dynamiser la croissance des alternatives végétales dans notre quotidien.

### **Groupe Iffco en chiffres :**

- + 12 000 employés
- CA > 20 Milliards d'€ dont +50 Millions d'€ pour sa filiale Iffco Italia
- 30 sites de production répartis dans 10 pays

### Iffco Italia en quelques mots :

- Siège et usine basés à Marcianise, proche de Naples
- + de 50 ans d'expertise dans la fabrication de produits à base de crèmes animales ou d'alternatives
- 1<sup>er</sup> producteur historique en Europe de crème fouettée en spray
- Une activité commerciale dans + de 40 pays à travers le monde
- 60% des collaborateurs avec + de 10 ans d'ancienneté avec un savoir-faire unique

### Quelques photos :

