

NOMINATIONS STRATÉGIQUES CHEZ SYSCO® FRANCE

Deux nouveaux talents rejoignent le COMEX. Nathalie Florent est nommée Directrice des Ateliers du Goût et Emmanuel Dronne est nommé Directeur Commercial et Marketing. Ces nominations s'inscrivent dans la volonté de Sysco® France d'accélérer sa dynamique de croissance et de toujours mieux répondre aux enjeux de l'ensemble de ses clients, tant en restauration commerciale que collective.



Nathalie Florent, Directrice des Ateliers du Goût.

Forte d'une carrière de plus de 25 ans dans la distribution et l'agroalimentaire, Nathalie Florent a occupé de nombreux postes stratégiques au sein du groupement Les Mousquetaires. En tant que Directrice Générale d'Agromousquetaires, elle a piloté un plan de transformation ambitieux (2021-2025), et structuré une stratégie RSE solide, centrée sur la transition des filières, la production responsable et l'engagement climatique. Animée par un leadership

mobilisateur et une forte culture du résultat, elle aura pour mission de piloter Les Ateliers du Goût, dans une logique de croissance responsable et de création de valeur durable. Véritable vitrine du savoir-faire culinaire du distributeur, Les Ateliers du Goût sont au cœur de la stratégie de Sysco® France. Ils incarnent l'exigence de qualité et d'innovation du groupe, en alliant créativité gastronomique, maîtrise technique et accompagnement des clients dans leurs projets culinaires.



Emmanuel Dronne, Directeur Commercial et Marketing.

Emmanuel Dronne a construit un riche parcours dans différents grands groupes internationaux. Diplômé de l'EM Lyon, il a occupé différentes fonctions marketing et commerciales au sein du groupe Coca-Cola pendant plus de 15 ans.

En 2021, il rejoint Sysco® France en tant

que Directeur Marketing et Digital, pour mettre en oeuvre la stratégie de marque et la transformation digitale. Sa nomination comme Directeur Commercial et Marketing marque une nouvelle étape dans son engagement pour accélérer la croissance rentable de Sysco® avec l'ensemble des clients et accompagner la transformation du modèle commercial.

“ Avec ces deux nominations, nous affirmons notre volonté d'allier stratégie d'innovation et stratégie commerciale et d'accélérer ainsi la conquête de nouveaux clients en France, en Belgique et en Europe du Sud.

déclare Rémi Thomas, Directeur Général France, Belgique, Europe du Sud.

”

Sysco®
Au cœur de
l'alimentation
et du service



À PROPOS DE SYSCO® : SOURCEUR, PRODUCTEUR, DISTRIBUTEUR.

Depuis 50 ans, Sysco® travaille à accompagner et inspirer les professionnels de la restauration en répondant à l'ensemble de leurs besoins. Sysco® propose une gamme complète de produits alimentaires frais, surgelés, de crèmerie et d'épicerie et de produits non alimentaires.

Les équipes Sysco® s'attachent à développer des solutions de pointe en matière de sécurité, de durabilité, d'approvisionnement et de logistique. La garantie d'une alimentation respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement !

À PROPOS DES ATELIERS DU GOÛT : UN SAVOIR-FAIRE SYSCO® !

Particularité unique sur le marché de la restauration hors foyer, Sysco® France est à la fois sourceur, distributeur et producteur national.

Les Ateliers du Goût, ce sont 3 ateliers de fabrication de produits frais et surgelés au service des professionnels de la restauration. Implantés au cœur des principales régions agricoles françaises, à Barbezieux (Nouvelle-Aquitaine), Offranville (Normandie) et Noyal-Pontivy (Bretagne), ces

ateliers de fabrication conjuguent savoir-faire culinaire et expertise technologique. Plus de 800 personnes y œuvrent pour offrir aux chefs et aux restaurateurs les meilleurs produits et leur simplifier la vie en cuisine.



Un savoir-faire
de Sysco®



Sysco®
Au cœur de
l'alimentation
et du service