

Idhea, présente les enjeux de la sauce dans un monde en changement lors de la seconde édition des États Généraux de la Sauce

La seconde édition des États Généraux à la Maison de l'Alsace a mis en lumière le rôle central de la sauce dans la cuisine contemporaine, tout en prenant en compte les tendances émergentes qui façonnent nos modes de consommation. Le marché de la restauration illustre parfaitement cette évolution. Les chaînes se renouvellent avec des concepts variés et le snacking se popularise, notamment auprès des millennials et des familles. Entre 2023 et 2024, le marché des sauces a vu une augmentation de 26 références, atteignant 323 en tout (Source : Food Service Tracking / Avril 2023 - Mars 2024 / Revue Catégorielle Food Service Tracking / Rapport Sauces). Les sauces évoluent aussi avec des formats spécifiques pour s'adapter aux nouvelles habitudes de consommation. En matière de responsabilité sociétale, 18 % des sauces sont mises en avant avec l'origine France, mais seulement 2 % sont certifiées bio, révélant un potentiel de développement pour répondre aux attentes des consommateurs soucieux de l'environnement (Source : Food Service Tracking / Avril 2023 - Mars 2024 / Revue Catégorielle Food Service Tracking / Rapport Sauces).

La sauce : un véritable vecteur de l'expérience.

L'expérience culinaire passe par des goûts et des recettes innovantes, qui se veulent à la fois plus élaborées, personnalisées et composées. L'innovation est au cœur des stratégies des acteurs de la restauration. En 2023, 62 nouveautés (dont 40 incrémentales et 22 innovations) sont apparues dans les catalogues des distributeurs (Source : Food Service Tracking / Avril 2023 - Mars 2024 / Revue Catégorielle Food Service Tracking / Rapport Sauces). Cette effervescence témoigne d'une volonté d'adapter l'offre aux goûts changeants des consommateurs, tout en enrichissant leur expérience culinaire. L'expérience commence par la théâtralisation des catalogues, qui se développe afin de captiver et inspirer les restaurateurs en proposant une solution complète. Cette approche visuelle et immersive crée un engouement, préparant le terrain pour une expérience qui se prolonge dans la sociabilisation. En effet, partager des plats enrichis par la diversité des sauces devient un moment convivial, favorisant les échanges et les découvertes gustatives entre amis et en famille. En matière de sauces, cela se traduit par une volonté de renouveler nos plats et de rendre chaque repas unique et mémorable. Les sauces sont au cœur des nouvelles expériences culinaires, grâce à leurs caractéristiques qui offrent un véritable potentiel au secteur du food service.

La sauce, facilitatrice du changement.

La tendance healthy, ainsi que les modes de consommation flexitariens et végétariens, témoignent d'une évolution continue de l'alimentation. Ces changements poussent les marques à trouver des sauces à la fois innovantes, pour rehausser les plats, ou bien à proposer des sauces classiques permettant aux consommateurs de garder un repère dans leur nouvelle alimentation. Ainsi, les sauces deviennent des alliées essentielles pour accompagner cette transformation alimentaire, tout en permettant aux gourmets d'explorer de nouvelles saveurs. Les consommateurs ont soif de variété, mais aspirent également à des éléments familiers qui permettent de donner un sens aux nouvelles expériences. Ces repères rassurants aident à franchir le pas vers la découverte de nouvelles saveurs, créant un équilibre entre l'inconnu et le connu. Ainsi, les sauces jouent un rôle clé en alliant innovation et familiarité, enrichissant la palette gustative tout en offrant un sentiment de confort et de sécurité dans les choix alimentaires.

La sauce, levier de la rentabilité.

En tant qu'élément essentiel de la gastronomie, la sauce contribue significativement à la rentabilité du food service. Qu'elles soient faites maison ou achetées, les sauces sont souvent mal valorisées dans le secteur de la restauration. De nombreux professionnels ne connaissent pas ou ne maîtrisent pas les prix des sauces, ce qui les amène à sous-estimer leur potentiel. L'impact de la sauce sur la perception et l'expérience client est également sous-estimé. Il est donc crucial d'éduquer et de sensibiliser les restaurateurs sur l'importance stratégique des sauces dans leur menu, afin de maximiser leur valeur ajoutée. En intégrant judicieusement les sauces dans leurs offres, les restaurateurs peuvent maximiser l'impact de leurs plats tout en répondant aux attentes variées des

consommateurs. Les sauces bien conçues peuvent également fidéliser la clientèle en proposant des expériences gustatives mémorables, incitant les consommateurs à revenir et à explorer de nouvelles options.

"À travers ces États Généraux, Idhéal s'engage à explorer les enjeux essentiels liés à la sauce dans un monde en pleine transformation. En travaillant au quotidien pour répondre à ces défis, nous nous efforçons de développer des produits innovants qui reflètent les évolutions des goûts et des modes de consommation, tout en enrichissant l'expérience culinaire des consommateurs." Mickael Huellou, Directeur Commercial & Marketing Idhéal

La sauce incarne un reflet vivant de notre société, agissant comme un puissant vecteur de goût et de plaisir. Elle enrichit l'expérience consommateur et se positionne comme une signature essentielle de l'offre culinaire. En apportant une différenciation qui suit la tendance sans alourdir les opérations, la sauce s'impose comme un levier de rentabilité incontournable. Avec un ratio perception/coût très favorable, elle devient un atout stratégique pour les professionnels de la restauration. En résumé, la sauce est bien plus qu'un simple accompagnement : elle représente une dynamique essentielle au cœur de la culture alimentaire contemporaine.

A propos d'Idhéal

Depuis plus de 50 ans, Idhéal élabore, fabrique et conditionne des sauces et des épices pour les professionnels de la restauration, pour l'industrie agroalimentaire et pour la grande distribution.

Des sauces froides classiques comme la mayonnaise, le ketchup ou les sauces salades aux sauces les plus exotiques ou même aux sauces qui n'existent pas encore, nous sommes une équipe de collaborateurs engagée et fière de nos produits. Notre polyvalence nous permet de répondre aux besoins de 3 marchés : les professionnels de la restauration, les entreprises de l'industrie agroalimentaire et les enseignes de la grande distribution. Idhéal commercialise aujourd'hui 4 marques. Autour de la doyenne « La Case aux Epices » (créée en 1971), la famille des sauces et des saveurs s'est progressivement agrandie avec Saveurs et Sauces (1984), la Fraîch' Touch (2020) et frifrench acquise par la maison-mère en 2021. L'entreprise se situe dans le village de Hochfelden en Alsace, à environ 30 km au nord de Strasbourg. Toute son histoire est attachée à ce territoire. Si Idhéal fait aujourd'hui partie du groupe de distribution suisse Migros, elle reste avant tout et restera toujours une PME alsacienne fière de son ancrage local.

Pour plus d'informations : <http://www.idhea.fr/>