

De niche à incontournable : le citron caviar, un levier de croissance pour la restauration et la distribution

DOSSIER DE PRESSE



FRUITS  HOME

les secrets des gourmands

Sommaire

- 3 — **Fruits at Home, le peps du citron caviar**
- 4 — **Les atouts de Fruits at Home pour les professionnels**
- 4 — **Pourquoi choisir Fruits At Home ?**
- 5 — **Le Citron caviar : un ingrédient d'exception accessible toute l'année**
- 5 — **Une démarche RSE ambitieuse**
- 6 — **Fruits at Home en chiffres**
- 6 — **Tendances du marché des fruits premium**
- 6 — **Fruits At Home : adopté par les experts**
- 7 — **Jos et Romain : une passion de longue date pour le citron caviar**



Fruits at Home, le **peps** du citron caviar

Fruits at Home a vu le jour en 2017, porté par la passion de Jos De Koning pour la diversité et les bienfaits des fruits d'exception... Chimiste de formation, il avait déjà posé les bases de son expertise en 2010 avec la création de Superfruiticals, une entreprise certifiée bio dédiée aux superfruits, ces trésors naturels aux vertus nutritionnelles remarquables.

Cette première expérience lui a permis d'explorer l'univers des fruits rares. Lors d'un voyage en Australie, Jos se passionne pour le citron caviar. Cette découverte s'impose rapidement comme une révélation et devient la signature emblématique de Fruits at Home.

Avec une volonté affirmée de démocratiser ce fruit d'exception, Fruits at Home a bâti une chaîne d'approvisionnement maîtrisée de bout en bout, permettant une disponibilité annuelle de plusieurs variétés de citron caviar : vert, rose et rouge. Grâce à des arrivages hebdomadaires, chaque variété conserve une fraîcheur optimale, tout en offrant une signature gustative unique. Cette démarche repose sur des collaborations avec des producteurs engagés à travers le monde et une approche respectueuse de l'environnement.

Fruits at Home sélectionne les citrons caviar les plus qualitatifs au monde, alliant une excellente résistance et des saveurs originales et surprenantes. Selon les variétés, ils révèlent des notes épicées, sucrées rappelant le pamplemousse ou les fruits rouges, tout en conservant la vivacité acidulée propre aux agrumes.

L'entreprise ne se limite pas à la distribution de fruits frais. Elle a également développé une gamme d'épicerie fine, comprenant des marmelades, des moutardes, un sirop de citron caviar et Wulu-la liqueur de citron caviar. Ces créations artisanales offrent aux chefs et aux traiteurs la possibilité d'innover et de sublimer leurs recettes avec une touche de peps inimitable.

Fruits at Home poursuit son ambition de devenir une référence incontournable sur le marché du citron caviar. Présente dans des enseignes telles que Grand Frais, Fresh, Mon Marché et La Belle Vie à Paris, l'entreprise a également établi un partenariat stratégique avec Classic Fine Foods, un exportateur de produits de luxe destiné aux hôtels étoilés du monde entier.

Fruits at home accompagne également les professionnels de la restauration dans la valorisation de leurs créations culinaires. Grâce à son expertise et à une offre diversifiée, Fruits at Home s'engage à révéler les trésors cachés de la nature et à inspirer les amateurs de saveurs audacieuses. Aujourd'hui, elle compte parmi ses clients des dizaines d'établissements étoilés en France et en Belgique.



Nous avons créé une famille de produits pour vous permettre de réveiller vos préparations, autour du citron caviar et ses cousins (le bloodlime), ces fruits d'exception qui nous inspirent au quotidien !



Jos de Koning, Fondateur



Les atouts de Fruits At Home pour les professionnels

Fruits At Home propose des solutions adaptées aux attentes de différentes cibles et marchés :



Grande distribution

L'entreprise dynamise les rayons fruits et traiteur avec des produits attractifs, prêts à l'emploi et conditionnés en formats pratiques (barquettes de 30 à 100g). Cette démarche répond aux besoins des enseignes en quête de solutions pratiques et différenciantes pour leurs rayons. Fruits At Home innove également avec des emballages pédagogiques, facilitant la découverte et la compréhension des produits par les clients en magasin.



Epicerie fine

Fruits At Home propose une gamme de produits haut de gamme pour l'épicerie fine, incluant des créations artisanales comme des marmelades, des moutardes, des sirops à base de citron caviar, ou encore Wulu-la liqueur au citron caviar. Ces produits permettent aux détaillants de diversifier leur offre et d'apporter une touche d'excellence à leurs rayons.



Grossistes

Fruits At Home fournit également les grossistes en fruits premium, offrant des produits de qualité et des solutions logistiques adaptées. Grâce à des partenariats solides, l'entreprise garantit un approvisionnement régulier et une grande flexibilité pour répondre aux besoins spécifiques de la distribution.



Restauration et traiteurs

Fruits At Home accompagne les professionnels de la restauration et les traiteurs en leur fournissant des produits distinctifs par leur signature visuelle et gustative. Ces solutions permettent de valoriser les créations culinaires grâce à des fruits de qualité, apportant fraîcheur et originalité à chaque assiette.

Pourquoi choisir Fruits At Home ?

✓ Une offre complète :

Citron caviar vert, rose et rouge, mais aussi une gamme d'épicerie fine (marmelades, moutardes, sirop).

✓ Une qualité irréprochable :

Sélection rigoureuse, traçabilité et fraîcheur garantie.

✓ Un packaging adapté :

Formats pratiques (30 à 100 g) pour la grande distribution et des formats vrac pour la restauration.

✓ Un accompagnement marketing :

PLV, photos, supports pédagogiques pour maximiser les ventes.

✓ Un engagement RSE fort :

Agriculture raisonnée, transformation en ESAT lyonnais et valorisation des invendus en épicerie fine.

Le Citron caviar : un ingrédient d'exception accessible toute l'année

Le citron caviar, également connu sous le nom de "finger lime", est un fruit rare et exceptionnel qui se distingue par ses perles éclatantes et sa fraîcheur acidulée. Bien qu'il soit généralement vendu à un prix élevé d'environ 150€ le kilogramme, "cela s'explique par la complexité de sa culture ainsi que par la difficulté de sa récolte, l'arbuste étant parsemé de grandes épines" sa rentabilité en fait un produit premium accessible. En effet, avec seulement 30g de citron caviar, il est possible de préparer entre 6 et 10 plats, soit un coût inférieur à 0,5€ par plat. Cette efficacité permet d'ajouter une touche de luxe et de saveur à des recettes sans compromettre le budget.

La perle du citron caviar apporte un "peps" inégalé en cuisine, offrant une fraîcheur acidulée qui ne cuit pas lors des préparations, contrairement au jus de citron. Celle-ci renferme son précieux jus, qui se libère en bouche lorsqu'elle est croquée délicatement avec les dents, offrant une explosion de saveurs fraîches et acidulées.

Cette expérience sensorielle unique apporte une touche ludique aux plats, créant un jeu de textures raffiné où chaque bouchée, devient une véritable découverte gustative.

Cela permet un assaisonnement parfaitement ajusté et subtil, idéal pour des recettes salées, sucrées ou des cocktails. Facile à utiliser, cet ingrédient sublime aussi bien des plats simples que des créations plus élaborées, tout en apportant une touche d'originalité.

Le zeste du citron caviar, puissant et parfumé, peut également être râpé, réduit en poudre ou intégré dans diverses recettes, et sa peau peut être conservée pour des applications futures. Ce fruit offre ainsi une grande polyvalence et permet de revisiter de nombreuses recettes, que ce soit en cuisine ou en mixologie. Fruits At Home, avec sa disponibilité continue et son offre diversifiée, rend ce produit unique plus accessible, permettant aux consommateurs et professionnels de la gastronomie de l'intégrer facilement dans leurs créations.

Une démarche RSE ambitieuse

Un engagement fort pour la qualité et la traçabilité

La qualité est une priorité absolue pour Fruits At Home, qui place la traçabilité et l'écoresponsabilité au coeur de son modèle économique.



Agriculture raisonnée

Collaboration avec des producteurs engagés en France, Espagne, Italie, Australie et Guatemala pour une disponibilité continue.



Économie circulaire

Transformation des invendus en marmelades et compostage des fruits non consommables.



Production locale (Made in France)

Transformation dans un ESAT en région lyonnaise, favorisant l'insertion professionnelle. L'ESAT assure le tri du citron caviar, l'assemblage des fourreaux, le remplissage et le pesage des barquettes, ainsi que la préparation des commandes avant leur expédition vers la grande distribution ou le CHR.

		Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jui	Juil	Aoû	Sep	Oct	Nov	Déc
Citron caviar vert	Australie												
	France												
	Espagne												
	Italie												
	Guatemala												
Citron caviar rose	Australie												
	Espagne												
	Italie												
	Guatemala												
Citron caviar rouge	Australie												
Bloodlime (croisement citron caviar et mandarine australienne)	Australie												
	Italie												



Fruits At Home : en chiffres

Création 2017 CA annuel 700 000 €

Production annuelle + de 5 tonnes
de citron caviar

Zone de distribution 90% en France
8% en Belgique, 2% Royaume-Uni,
Hong Kong, Dubaï et Sénégal

Capacité de livraison toute l'année

grâce à des approvisionnements diversifiés (France,
Espagne, Italie, Australie et Guatemala)

Top 3 des fournisseurs européens
de citron caviar

Tendances du marché des fruits premium

La grande distribution et la restauration montrent un intérêt croissant pour des fruits rares et premium. Voici les principales tendances qui soutiennent cette évolution :

Croissance des fruits exotiques et premium :

Les ventes de produits tels que la mangue et les petits fruits rouges ont progressé de 10 % ces dernières années, illustrant l'intérêt croissant des consommateurs pour des produits distinctifs (*Les Échos Études*).

Démocratisation des produits de luxe :

Des ingrédients autrefois réservés à une élite, comme le foie gras ou la truffe noire, sont désormais accessibles au grand public, illustrant une évolution des habitudes de consommation (*LeParisienMatin*).

Augmentation du panier dans les rayons premium :

Cette évolution confirme l'intérêt des consommateurs pour des produits à forte valeur ajoutée, soutenue par la progression des ventes de fruits exotiques (*Les Échos Études*).

Essor des agrumes en cuisine :

L'utilisation croissante d'agrumes et d'assaisonnements naturels, tels que le citron caviar, confirme l'intérêt des chefs et des consommateurs pour des ingrédients naturels et différenciants (*Sirhafood*).

Fruits At Home : adopté par les experts

Jean Imbert

Chef étoilé et gagnant
de la saison 3 de Top Chef

"Le citron caviar, c'est ce petit coup de peps
qui transforme une recette. Fruits At Home
est pour moi une référence en matière de
qualité et de fraîcheur."



Partenariat avec l'institut Bocuse

Une collaboration gourmande

Fruits At Home a établi un partenariat avec l'institut Bocuse, axé sur l'élaboration de recettes mettant en avant des fruits d'exception apportés par Jos de Koning.

Ce partenariat se concentre sur la recherche de goûts uniques et sur la création de produits qui facilitent la consommation, alliant simplicité et plaisir gustatif.

Une réflexion approfondie est également menée sur l'utilisation du fruit dans sa globalité, dans une démarche d'anti-gaspillage, afin de valoriser chaque partie du fruit tout en répondant aux besoins des consommateurs.



Jos et Romain : une passion de longue date pour le citron caviar



Jos de Koning

Fondateur de Fruits at Home

Diplômé de la Technical University Delft en Génie des Procédés et Métallurgie, Jos de Koning possède une vaste expérience internationale dans les secteurs des biens de grande consommation et des sciences de la vie.

Il a occupé des postes de direction chez Nestlé, Danone et Kimberly-Clark, où il a mené des projets stratégiques en supply chain et optimisation logistique.

Depuis 2010, il est fondateur et Directeur de Superfruiticals SASU, développant des ingrédients innovants à base de superfruits pour les industries de la nutrition et des cosmétiques. Son expertise en gestion de l'innovation et en stratégie d'entreprise fait de lui un acteur clé du développement durable et de la valorisation des ressources naturelles.



Romain Pascale

Directeur de Fruits at Home

Titulaire d'un Master en Transport, Logistique et Commerce International de l'AFTRAL Isteli, Romain Pascale est un professionnel spécialisé dans la distribution et l'importation de fruits.

Fort d'une expérience en logistique et gestion du transport chez DB Schenker, il rejoint Superfruiticals en 2021 en tant que responsable importation. Son parcours international, notamment en Australie et en Angleterre, lui a permis d'acquérir une vision globale du commerce et de la gestion des flux logistiques.

Une expertise forgée par des années d'expériences

Jos de Koning, fondateur de Fruits At Home, est un passionné des richesses naturelles et un pionnier dans la recherche de fruits d'exception. Chimiste de formation, il a consacré plus de 15 ans à développer des produits de qualité pour l'agroalimentaire et la cosmétique. Sa découverte du citron caviar a été

une révélation qu'il a souhaité partager à travers une offre structurée et hautement qualitative. Animé par une quête constante de perfection, il s'engage à démocratiser cet agrume d'exception tout en garantissant une qualité irréprochable pour les professionnels.

FRUITS HOME

les secrets des gourmands

**Téléchargez les visuels
juste ici !**

Cliquez

