

LA GAMME DESTINÉE À LA RESTAURATION

LUNOR et **VÉGÉTABLE** proposent aux professionnels de la restauration commerciale et collective une large gamme de légumes conditionnés en **sacs plastiques de 2 Kg ou 2,5 Kg**, faciles à intégrer dans les recettes élaborées et préparations culinaires.

Ces produits présentent de **multiples avantages** pour les professionnels :

- ils sont **déjà préparés et cuits**, donc sans perte ;
- ils sont **faciles à stocker à température ambiante** (produits stabilisés) ;
- ils permettent une **mise en oeuvre rapide** tout en donnant au Chef la possibilité d'apporter sa touche personnelle ;
- ils entraînent une **réduction des frais** de main d'œuvre (épluchage, cuisson ...) ;
- les déchets d'emballage sont minimales ;
- ils limitent les contraintes du flux tendu.

A l'occasion du SIRHA 2009, Lunor innove encore

➔ Fort de sa capacité à innover, Lunor Restauration enrichit aujourd'hui son offre avec la **gamme « Légumes du Soleil » Lunor Restauration – Campo Rico**, un **nouveau concept de légumes frais, sains et naturels cuits à la vapeur, sans conservateurs pour une cuisine aux saveurs méditerranéennes!**

Une gamme forte de 10 références :

Poivrons Rouges entiers braisés 1kg
Poivrons verts entiers braisés 1kg
Poivrons Mixtes (rouges et verts) entiers braisés 1kg
Poivrons rouges émincés braisés 1kg
Poivrons Mixtes (rouges et verts) émincés braisés 1kg
Trio de poivrons (verts/rouges/jaunes) émincés 1kg
3 légumes confits Escalivada (Oignons/Poivrons rouges/ Aubergines) 1kg
Cœurs d'artichauts à l'huile d'olive vierge extra 1kg
Ratatouilles 1kg
Tomates confites 1 kg

Détails techniques et des conditionnements de la gamme « Légumes du Soleil » Lunro Restauration Campo Rico ci-joint en annexe.

→ La gamme professionnelle « à Rissoler » accueil une nouvelle référence !

Ayant déjà fait ses preuves avec les pommes de terre « à Rissoler », Lunor propose une dernière innovation : « Potatoes » qui vient compléter la gamme.

- « Potatoes » de Lunor, des **potatoes en quartiers aromatisées au Paprika** légèrement enrobées de matière grasse végétale qui favorise une dorure uniforme sans avoir à ajouter de matière grasse. Elles sont conditionnées en sacs de 2 kg.

Rappel de la gamme :

« à Rissoler » et « à Gratiner » de Lunor, des légumes cuits sous vide à la vapeur, **prêts à gratiner et prêts à rissoler.**

Les pommes de terre « à Rissoler » de Lunor avec deux références : pommes de terre entières, et pommes de terre en lamelles. Elles sont légèrement enrobées de matière grasse végétale ce qui favorise une dorure uniforme sans avoir à ajouter de matière grasse.

Avec les garnitures de légumes « à Gratiner », tartes et gratins n'attendent qu'à recevoir la touche personnelle du cuisinier (fromage ou assaisonnement) avant de passer au four. Lunor propose deux références : pommes de terre et poireaux.

→ Lunor crée pour les professionnels de la restauration **4 nouvelles références de pommes de terre** toujours sous le double signe de la **Saveur et de la Tradition**, :



La **Pomme de terre en lamelles sauce Boulangère** est cuisinée avec une sauce à base de vin blanc, oignons, bouillon de volaille et de thym.

La **Pomme de terre entière et ronde à rissoler** contient déjà une matière grasse végétale de tournesol.



La **Pomme de terre Quartiers des Champs avec peau** a une friabilité intéressante et se prépare aussi bien au four que dans une poêle avec un peu d'huile, ou froide en salades.

La **Pomme de terre Baby Robe des Champs** est idéale pour la raclette. Elle se cuisine très bien au four à vapeur ou à sec, et également au micro-ondes.



PRÉSENTATION DU GROUPE LUNOR

Le Groupe **LUNOR** est spécialisé dans la **cuisson de légumes sous vide** destinés aux grandes surfaces, aux professionnels de la restauration et à l'industrie.

LE GROUPE LUNOR EN 2006

Avec un chiffre d'affaires de 55 millions d'euros, le Groupe **LUNOR** est leader du marché français de la 5^{ème} gamme avec une part de marché de 42%, tous circuits confondus.

Le Groupe **LUNOR** est composé de **3 entreprises** qui bénéficient de la plate-forme logistique de Chaulnes (80).

Après avoir acquis la société Végétale en Décembre 1999, le Groupe **LUNOR** s'est doté en janvier 2000 d'une structure (**Lunor Distribution**, à Luneray -76), dont la vocation est la commercialisation des produits. Cette structure se caractérise par :

- une prise de commande unique,
- une facturation unique,
- une livraison unique,
- une situation géographique stratégique pour desservir l'Europe.

LES ENTREPRISES DU GROUPE LUNOR

- **LUNOR** (280 salariés) : 1 site de production à Luneray (76) et 1 site à Chaulnes (80).
- **VÉGÉTABLE** : Légumes pasteurisés. 1 usine à Plancy L'Abbaye (10), employant 15 salariés.

Réalisant **10% de son chiffre d'affaires à l'exportation**, **LUNOR** met l'accent sur le commerce extérieur, notamment avec les marchés européens (Italie, Espagne, Bénélux, Allemagne, Portugal) et la Grande Exportation (Asie).

POINT MARCHÉ : LA 5^{ème} GAMME EN BREF

- Le marché de la 5^{ème} gamme est estimé à 125.000 tonnes, en progression de 2 à 3% par an (Sources interprofessionnelles).
- Au 2^{ème} trimestre 2007, le taux de pénétration des légumes 5^{ème} gamme s'élève à 31% (Source : Secodip, panel consommateurs).
- Tous circuits confondus, le groupe Lunor représente une part de marché de plus de 40%, en volume.

Structure des ventes de légumes 5^{ème} gamme par circuit

	Taille du marché
Restauration	58.000 tonnes
Grand public	50.000 tonnes
Industrie	17.000 tonnes
Total	125.000 tonnes

Sources interprofessionnelles

Structure des ventes de Lunor par circuit

	Volumes 2005	Part de marché de Lunor
Restauration	25.000 tonnes	43%
Grand public	15.000 tonnes	32%
Industrie	12.000 tonnes	65%
Total	52.000 tonnes	41,8%

Contacts Presse

Emilie RENGNEZ, attachée de presse
assistée d'Erika NARDEUX

Tél. : 01.46.67.63.44 - Fax : 01.46.67.63.45

E-mail : e.rengnez@vivactis-publicrelations.fr