DOSSIER DE PRESSE

AVRIL 2019

SOMMAIRE

COLOR FOODS, un savoir-faire marseillais **p. 3**

Une histoire de fruits secs depuis 1947 **p.4**

Esprit et culture de l'entreprise **p. 5**

Color Foods, la gourmandise par nature ! **p. 8**
Coup de projecteur sur les marques, les gammes & les produits

- LA MARQUE LA FAVORITE P.8
  - LA GAMME TRADITION p.8
  - 100% NATURE p.10
  - LES FRUITS MOELLEUX « MADE IN MARSEILLE » p.11
- LA MARQUE SUN P.12
  - Des gammes pensées pour cuisiner et créer *(aides culinaires)* p.13
    - SUN Graine de Chef p.13
    - Mon Tour Malin p.14
  - Une gamme à croquer *(apéritif)* p.15
    - Croqandises p.15
  - Des gammes pour une pause gourmande et saine *(snacking)* p.16
    - SUN ENCAS p.17
    - SUN ENCAS pocket p.18
    - Mini cups p.19
  - La gamme DOUCHOU p.20
  - Des gammes BIO p.21
    - SUN BIO p.21
    - SUN ENCAS BIO p.22
    - SUN VRAC&BIO p.23
  - Les Essentiels p.24

Biographies **p.25**

COLOR FOODS, un savoir-faire marseillais

Créé en 1947, COLOR FOODS est une entreprise marseillaise qui assure la transformation, le conditionnement et le négoce de fruits séchés, moelleux, à coques et de dattes. Les fruits du monde entier leurs sont livrés en vrac. Selon les produits, l'entreprise grille, sale, enrobe, réhydrate ou cuit.

Positionné dans le top 3 des entreprises françaises spécialisées dans les fruits secs, COLOR FOODS distribue ses produits dans les rayons fruits et légumes des acteurs nationaux de la grande distribution sous les marques SUN, LA FAVORITE et DOUCHOU, mais également via d'autres circuits tels que les grossistes, cash & carry, circuits alternatifs (réseaux de vente à emporter, stations-service, cinémas) ou encore via des sites de vente en ligne et des marketplaces.

Aujourd'hui, COLOR FOODS emploie environ 80 personnes permanentes, rejointes par une trentaine de personnes lors des pics d'activités liés aux périodes de Ramadan et aux fêtes de fin d'année.

UNE STRUCTURE AUTONOME EN EVOLUTION PERMANENTE

Autonome et indépendante, COLOR FOODS est une entreprise en évolution constante. Elle propose des produits gourmands et sains, faciles à préparer et à utiliser.

Aussi, dans une volonté de répondre constamment aux attentes de ses consommateurs et d'innover, l'entreprise lance chaque année de nouveaux produits et investit perpétuellement (production logistique, communication, ressources humaines).

Cette année, COLOR FOODS a notamment créé une gamme de produits bio sous sa marque SUN ainsi qu'un concept de Bar à Vrac inédit.

UNE ENTREPRISE A L'ECOUTE…

Afin d'être toujours au plus près des besoins des consommateurs et dans un souci de transparence et de pédagogie, COLOR FOODS met en place différents outils pour favoriser l'interactivité avec les consommateurs mais aussi ses clients, ses fournisseurs et ses partenaires, et ce, en France comme à l'international.

> Deux **sites Internet** distincts :

- www.sun-fruitssecs.fr, le site "vitrine" des produits SUN
- www.color-foods.com, le site institutionnel sur l'entreprise, ses marques, les filières et l'usine.

> Une page Facebook "Sun fruits secs"

> Une page Instagram @sunfruitssecs

> Une page LinkedIn dédiée à COLOR FOODS

Une histoire de fruits secs depuis 1947

1947 : création de C.O.L.O.R.

A cette période, les entreprises sont nombreuses à s'implanter autour du port de Marseille pour trier, conditionner et distribuer les dattes en vrac arrivées par bateau depuis l'autre côté de la Méditerranée.

C.O.L.O.R, qui signifie « Compagnie des Oasis de L'Oued-Rhir », est créée par la famille Dewavrin dans le but de commercialiser les dattes qu'elle produit dans ses propres oasis situées en Algérie. L'activité de cette entreprise familiale se déroule de septembre à décembre (pendant la période de récolte des dattes), puis cesse le reste de l'année.

1986 : diversification de l'activité

Importateur historique de dattes, C.O.L.O.R décide en 1986 d'élargir son activité à l'ensemble des fruits secs. La marque SUN est alors créée. L'entreprise a 2 clients historiques (Pomona et Auchan) pour la distribution de ses fruits secs et de ses dattes.

1996-2000 : rachat par le groupe VGB

Le groupe VGB rachète l'entreprise C.O.L.O.R à 65 % en 1996. Ce groupe est détenu par 4 actionnaires : les 2 frères Vergez, Emmanuel et Franck et les 2 frères Chehboub. L'entreprise emménage alors dans sa nouvelle usine située dans la zone d'activité de Saumaty à Marseille (16ème arrondissement), non loin du port industriel.
C'est à cette époque que la marque « LA FAVORITE », créée par Emmanuel Vergez, est utilisée par C.O.L.O.R.
En 2000, André Dewavrin part à la retraite et le groupe VGB rachète entièrement la société. L'entreprise s'ouvre alors vers la grande distribution.

2010 : naissance de COLOR FOODS, une PME familiale

Fin 2010, C.O.L.O.R sort du groupe VGB, rachetée en totalité par les 2 frères Vergez, et devient COLOR FOODS. Emmanuel en est le Président - Directeur général. De nombreux investissement sont alors entrepris pour moderniser l'outil de production.

Esprit et culture de l'entreprise

« Mon entreprise doit être une plateforme d'expression de tous les talents dans laquelle le salarié se réalise ».

Emmanuel Vergez, Président-Directeur Général de COLOR FOODS

Des valeurs humaines

Entreprise à taille humaine et 100 % familiale, l'objectif premier de COLOR FOODS reste le bien-être de tous ses collaborateurs, comme l'exprime son PDG Emmanuel Vergez : *« s'occuper des autres revient à s'occuper de soi et des personnes épanouies sont plus efficaces et motivées dans leur travail : tout le monde est donc gagnant ».*

Les marques SUN et LA FAVORITE permettent de fédérer le personnel autour d'un même projet d'entreprise. La réussite de ses marques reflète donc la réussite de toutes les femmes et tous les hommes qui œuvrent chaque jour à proposer les meilleurs produits. Un objectif sérieux relevé dans la plus grande simplicité.

L'innovation comme fer de lance

COLOR FOODS innove constamment pour créer de la valeur ajoutée et adapter les produits aux attentes des consommateurs. En effet, les français passent 3 fois moins de temps à préparer les repas qu'il y a 40 ans et même les salades sont trop souvent réduites à leur plus simple expression. Pour les sortir de leur routine et les sublimer en un geste, SUN a par exemple imaginé un nouveau geste consommateur en munissant les coffrets SUN GRAINE DE CHEF d'un bec verseur, reprenant le concept du sucre en poudre, connu de tous et totalement inédit dans le rayon fruits secs. Il suffit de saupoudrer simplement ces mélanges sur la salade pour lui apporter vitalité et gourmandise ! La créativité des équipes donne vie à de nouveaux concepts qui mettent les fruits secs à l'honneur dans le quotidien des consommateurs.

Des engagements forts

COLOR FOODS a à cœur de prendre en compte chaque acteur et chaque étape de son travail avec une vision sur le long terme.

- <u>Avec ses fournisseurs</u>

Les fournisseurs sont vus comme des partenaires. En effet, une bonne relation commerciale permet une confiance réciproque, et garantit donc la qualité et la constance des produits reçus. COLOR FOODS s'attache ainsi à forger des relations pérennes : de nombreux partenariats sont établis depuis plus de 30 ans.

Les fruits utilisés provenant du monde entier (des 5 continents !), COLOR FOODS a développé une très large expertise. La diversité des origines étant liée à la diversité des variétés de produits proposés par l'entreprise.

- Avec ses clients

L'entreprise accompagne ses clients dans l'optimisation de leur offre et met son savoir-faire au service de leur marque. Entreprise indépendante, COLOR FOODS dispose de facto d'une plus grande souplesse et est capable de s'adapter aux demandes spécifiques.
Possédant un véritable expertise dans le domaine des fruits secs, COLOR FOODS suit de près son environnement et garde le contact avec ses clients et consommateurs, en réalisant notamment des études de marchés (panels distributeur et consommateur, usages et attitudes, comportement d'achat, merchandising, groupes de discussions…).

- Envers son outil de production

Des investissements sur l'outil de production sont régulièrement réalisés. Objectifs : être à la pointe de l'innovation mais aussi limiter la pénibilité du travail.
En effet, COLOR FOODS défriche et évolue en permanence. Son dynamisme volontaire se concrétise par une politique d'investissements productifs et pluridirectionnels : déploiement d'un nouveau système de gestion informatique (ERP), aménagements des zones de production, développement de nouvelles lignes de fabrication et de conditionnement…
COLOR FOODS se donne ainsi les moyens de ses ambitions et ses nombreux investissements matérialisent la mutation dans laquelle se trouve l'entreprise aujourd'hui.
Les investissements s'entendent également en termes humains. L'équipe, entièrement basée en France, s'agrandit en effet chaque année et intègre de nouveaux talents afin de développer son champ d'action et ses métiers.

Une charte qualité exigeante

Le début de l'engagement qualité COLOR FOODS commence aux quatre coins du monde lors de la sélection des matières premières. Les acheteurs se déplacent régulièrement chez les fournisseurs afin de maîtriser au mieux les achats et d'instaurer un vrai partenariat pour travailler dans les meilleures conditions possibles.

A réception des matières premières sur le site de transformation de Marseille, des agréages sont systématiquement réalisés, c'est-à-dire des contrôles permettant de savoir si le lot est conforme à la réglementation et aux cahiers des charges. Pour certaines matières premières, un contrôle par une dégustation avec un panel interne et effectué afin de s'assurer de la bonne qualité gustative des produits.

Le site de production détient quant à lui la certification IFS V6 High Level (International Food Standard-Norme internationale alimentaire) depuis 2013. Cela atteste de la conformité aux normes en termes de qualité et de sécurité des aliments. Au cours de l'année, COLOR FOODS reste exigeant quotidiennement sur le respect de ces normes et sur l'application des bonnes pratiques d'hygiène grâce à des autocontrôles et à des audits internes des process.

De plus, COLOR FOODS est certifiée depuis 2017 - pour certains de ses produits - en Agriculture Biologique sous le numéro FR-BIO 10, délivré par le Bureau Veritas (agréé par les pouvoirs publics). Cette certification répond à une réglementation harmonisée pour tous les pays de l'Union Européenne.

Une entreprise innovante mais aussi responsable

COLOR FOODS s'engage dans une démarche RSE en commençant par le traitement et la réduction des déchets. L'ensemble du personnel est en effet sensibilisé au tri et à la limitation des déchets non recyclables. Les gobelets en plastique ou même en carton ont disparu de la machine à café : chacun lave sa tasse.

Depuis 2 ans, l'entreprise a initié une démarche d'éco-conception de ses emballages qu'elle souhaite mener sur le long terme. En travaillant sur la composition des films plastiques des emballages souples, il sera possible, en 2022, de proposer des sachets 100% recyclables. Une étape que COLOR FOODS a déjà anticipée en lançant en 2019 une gamme de fruits dans un emballage avec 40% de plastique en moins que les standards du marché, et déjà accepté dans le bac jaune de tri sélectif.

➔ Plus de détail en page 11.

Toutes les équipes sont aujourd'hui en marche pour trouver des nouvelles solutions packagings plus éco-responsables. Plusieurs alternatives sont à l'essai. La philosophie de l'entreprise est d'avancer en partenariat avec les filières pour explorer de nouvelles pistes, en procédant par étapes : aujourd'hui moins de plastique… et demain, plus de plastique du tout ?

Une entreprise solidaire :

Ancrée dans les quartiers Nord de la ville de Marseille, l'entreprise a une dimension sociale forte. En témoigne la grande mixité au sein de l'équipe. Tournée vers les générations futures, COLOR FOODS s'est associée en 2019 aux patronages de Plus Avenir, des lieux de vie qui accueillent les enfants défavorisés pour leur donner un cadre joyeux et aimant où le jeu, l'entraide et le travail participent à la construction de leur personnalité. Le partenariat avec COLOR FOODS a démarré par la distribution de fruits secs pour sensibiliser les enfants à une alimentation plus saine mais toujours gourmande.

COLOR FOODS est aussi partenaire de la Banque alimentaire des Bouches-du-Rhône, à laquelle elle fait don chaque semaine de colis incomplets, collectés à la fin des journées de production, et donc non commercialisables mais tout à fait consommables.

Toujours dans une démarche responsable, COLOR FOODS ne croit pas à la délocalisation des activités car elle dispose en France d'une main d'œuvre qualifiée porteuse d'un savoir-faire unique. Ainsi, un seul site de production existe, celui de Marseille.

«Il existe aujourd'hui des solutions cohérentes pour l'industrie alimentaire permettant de réduire la quantité de plastique utilisée dans les emballages sans en perdre la fonctionnalité. Nous suivons la filière de près et adaptons nos packagings chaque fois que cela est possible et que cela ne remet pas en question la qualité du produit. ».

Marie Estorges, Responsable Recherche & Développement chez COLOR FOODS

COLOR FOODS, la gourmandise par nature !

Coup de projecteur sur les marques, les gammes & les produits

Grâce à une large gamme de variétés de fruits et de concepts adaptés aux modes de vie actuels, COLOR FOODS propose de découvrir ou de redécouvrir l'incroyable diversité des saveurs et les formidables ressources des fruits secs : de vrais alliés au quotidien !

Objectif : offrir à chacun une réponse « fruits secs » adaptée.

« Notre leitmotiv : être le trait d'union entre les fruits séchés du monde entier et les consommateurs.
Pour y parvenir, nous mettons un point d'honneur à nous réinventer chaque jour. Pour nous, les fruits secs sont avant tout un univers de gourmandises au naturel : il existe de très nombreuses variétés qui représentent une véritable source d'inspiration ! Chaque jour, nous mêlons fruits secs et bonne humeur pour vous faire partager notre aventure en vous plongeant dans notre univers. »

Emmanuel Vergez, Président-Directeur Général de COLOR FOODS

LES MARQUES

LA FAVORITE

Les fruits séchés, trésors de méditerranée !

La Favorite a une vocation pédagogique : elle met à l'honneur la provenance des fruits, les filières de production et les méthodes traditionnelles de séchage. La marque revendique ainsi un savoir-faire et des saveurs authentiques. Elle met aussi son expertise au service des consommateurs en proposant des fruits séchés sous toutes leurs formes pour de satisfaire tous les palais.

La Gamme « Tradition »

Depuis puis de 70 ans, COLOR FOODS traverse la Méditerranée et visite les jardins fruitiers du Maghreb et de Turquie afin de sélectionner les meilleurs terroirs au gré des récoltes. Dattes, figues et abricots sont cueillis mûrs puis séchés au soleil et conditionnés selon les savoir-faire traditionnels par les partenaires historiques de l'entreprise marseillaise.

La gamme de produits traditionnels La Favorite, présente toute l'année en magasin, est devenue une véritable référence pour le consommateur. Elle est incontournable lors des temps forts tels que le Ramadan ou Noël.

LA FAVORITE est leader du marché des dattes avec des produits qui se classent en tête des ventes comme les coffrets de dattes branchées Deglet Nour de Tunisie.

La datte, fruit historique de la marque

Selon la tradition, les régimes garnis de dattes mures sont coupés puis maintenus au soleil afin de parfaire le séchage des fruits. Les dattes sont ensuite simplement conditionnées sur leur branche. Les fruits détachés de la branche servent à la confection de raviers (barquettes) ou peuvent aussi être vendus en vrac pour être proposés sous différentes formes : dattes dénoyautées, réhydratées (moelleuses) ou simplement nature !

Dattes branchées de Tunisie 1kg
Variété Deglet Nour

Dattes en ravier - Variété Deglet Nour
Origine Tunisie ou Algérie
(Disponible en 250 g et 500 g)

Figues séchées « Ierida » 500g
Origine Turquie

Figues séchées « Iayers » 500g
Origine Turquie

Abricots secs 250g
Origine Turquie

La Gamme « clean label » 100% nature

Qui se cache derrière cette gamme « clean label » ? Du fruit… et c'est tout !

Depuis plus de 30 ans, SUN a développé des partenariats avec les filières de production et de séchage à la fois expertes et respectueuses des méthodes traditionnelles, capables de garantir la conservation des fruits uniquement par le biais du séchage, sans ajout d'additifs ni de conservateurs.

Simplement séchés au soleil, les abricots, les figues et les dattes sont alors conditionnés par COLOR FOODS qui a imaginé une barquette refermable, pratique pour piocher à l'envi et bien conserver les fruits.

Le saviez-vous ?

- ✓ Récoltés 1 fois dans l'année, les fruits se conservent toute l'année lorsqu'ils sont séchés. Leur aspect peut cependant évoluer après quelques mois : le sucre qu'ils contiennent peut parfois se cristalliser, créant ainsi en surface, un léger voile blanc. Ce phénomène naturel n'altère en rien le goût ni la qualité du fruit.
- ✓ Sans conservateur, les abricots brunissent naturellement en séchant au soleil.

Trio Dattes, abricots & Figues 350g
Origine Tunisie et Turquie

Figues séchées 300g
Origine Turquie

Dattes variété Deglet Nour 350g
Origine Tunisie

Abricots séchés 350g
Origine Turquie

Dattes variété Medjoul 250g
Origine Israël

Les Fruits moelleux « made in Marseille »

Comme la saveur, la texture jouer un rôle important dans nos préférences gustatives. C'est pourquoi, les fruits moelleux sont parfois plus plébiscités que leur version séchée. Un fruit moelleux est un fruit séché (pour la conservation), puis légèrement réhydraté pour lui conférer une texture plus fondante.

Forts de 15 ans d'expérience, les virtuoses du fruit chez COLOR FOODS ont développé des recettes « maison » adaptées à chaque variété de fruit : après être passés entre leurs mains, abricots, dattes, figues ou raisins deviennent moelleux à souhait… idéal pour faire le plein de tendresse !

Abricots moelleux
Origine Turquie
Existe en 250g et 500g

Dattes moelleuses 250g
Origines Tunisie & Algérie

Duo de raisins moelleux 250g
Origines Chili & Afrique du Sud

Figues moelleuses 250g
Origine Turquie

En 2019, La Favorite s'engage dans l'éco-conception de ses emballages :

Les fruits moelleux sont emballés dans un sachet recyclable contenant 40% de plastique en moins que les standards du marché. Ce sachet contient également une couche de papier issu d'arbres de forêts gérées durablement (PEFC), ainsi qu'une colle et des encres à base d'eau. Ainsi constitué, il assure la préservation des qualités du fruit et peut être jeté dans le bac jaune de tri sélectif.

Un engagement sur le long terme : Color Foods anticipe la future extension de tri en utilisant un seul type de plastique pour ce sachet (contre deux ou trois habituellement), rendant ainsi cet emballage 100% recyclable en 2022 !

SUN

FRUITS SECS ET FRUITS SÉCHÉS, UN UNIVERS DE GOURMANDISES AU NATUREL !

COLOR FOODS s'inspire chaque jour des nombreuses variétés, saveurs et textures qu'offrent les fruits secs et multiplie les occasions de consommation avec sa marque SUN. Elle incarne l'agilité de l'entreprise, résolument tournée vers l'innovation. Sous cet emblème, depuis plus de 30 ans, COLOR FOODS réinvente ses produits et les adapte à notre quotidien, tout en préservant le goût originel des fruits qui subissent peu de transformation.

Marque solaire, régressive, joyeuse et spontanée, SUN apporte chaque jour bonne humeur et gourmandise grâce à des solutions malignes et pleines de vitalité !

Cuisiner, snacker, créer, picorer, partager… toujours avec le sourire, c'est voir la vie en SUN !

« Les fruits secs ont la réputation d'être très caloriques et riches en matières grasses. Ils sont aussi évoqués dans le cas d'allergies alimentaires à l'arachide et aux fruits à coque. Depuis quelques années, ils bénéficient pourtant d'une image positive et reviennent en force dans le panier des français. Cette tendance n'est pas sans fondement scientifique : les fruits secs sont des aliments intéressants d'un point de vue de la nutrition et de la santé !

Aujourd'hui les consommateurs du rayon des fruits secs ont une moyenne d'âge d'environ 50 ans.
Lors du développement de nos produits, nous capitalisons sur les bénéfices santé/nutrition des fruits secs pour capter une clientèle plus large et transmettre le goût des fruits secs aux plus jeunes.

Notre démarche se veut responsable et pédagogique : nous orientons les consommateurs sur les quantités à consommer, le décryptage des étiquettes, les apports nutritionnels selon nos modes de vie et limitons au maximum la transformation des fruits pour en conserver le goût originel. »

Rosalie Sauzade, Chef de produits chez COLOR FOODS

LES GAMMES

➢ Des gammes pensées pour cuisiner et créer

Sun Graine de Chef

Revisiter un plat, avec un geste aussi simple que celui de saupoudrer du sucre dans son yaourt, telle est la promesse de la gamme GRAINE DE CHEF, des mix futés qui allient gourmandise et équilibre ! Associant fruits secs et graines, les joyeux mélanges GRAINE DE CHEF réveillent bols et assiettes, du petit déjeuner au dîner de façon simple et rapide, grâce à leur coffret malin muni d'un bec verseur.

Une gamme pleine de vitalité qui séduira aussi bien les cuistots chevronnés que les chefs en herbe !

Pour les curieux qui n'ont pas encore sauté le pas du fruit sec à table, les mix de GRAINE DE CHEF existent aussi en petit sachet pour agrémenter une salade. Implantés au rayon des salades 4ème gamme (salades en sachet), ils permettent de tester ce concept gourmand en toute simplicité !

(La gamme des petits sachets propose également des pignons et des cerneaux de noix, très appréciés pour apporter de la gourmandise dans une salade, en plus des mélanges).

Coffret Graine de Chef
Baies de Goji, pignons, graines de courge et de tournesol. 175g.

Coffret Graine de Chef
Cranberries, graines de courge et amandes effilées. 175g.

Coffret Graine de Chef
Dés de figues, éclats de noix et raisins. 175g.

Coffret Graine de Chef
Tomates et olives séchées, graines de courge et de tournesol. 175g.

Mélange de figues, raisins golden et sultanine, noix 35g

Mélange de graines de courge et tournesol, pignons de pin et baies de Goji 35g

Mélange de graines de courge, cranberries et amandes effilées 35g

Pignons de pin 35g

Cerneaux de noix origine France 30g

Mon Tour Malin

Petits plats et grands desserts n'ont de limite que l'imagination avec la gamme d'ingrédients M*on Tour Malin* ! Oléagineux sous toutes leurs formes, incontournables du placard, baies et nouvelles variétés de fruits constituent cette gamme familiale… de quoi combler tous les gourmands !

Amandes décortiquées 300g

Amandes effilées 150g

Amandes en poudre 300g

Cerneaux de noix Origine France 150g

Cranberries séchées 200g

Maïs à pop corn 250g

Noisettes décortiquées 300g

Noisettes en poudre 300g

Noix de coco râpée 300g

Noix de pécan 150g

Pruneaux origine France 350g

Raisins secs Golden 300g

Raisins secs sultanine 300g

Pâte d'amande blanche 250g

Pâte d'amande tricolore 250g

Pignon de pin 175g

➢ Une gamme à croquer !

Croqandises

Les fruits secs ont toujours eu une place de choix à l'apéritif. Un moment convivial auquel SUN participe tout « naturellement » avec ses gourmandises à croquer, ou Croqandises.

Une gamme qui met les fruits à l'honneur : simplement séchés, mélangés, confits, grillés à sec ou même salés, toutes ces Croqandises se partagent ou se dégustent en encas pour notre plus grand plaisir : une gamme qui ne manque pas de peps ! Les recettes de la gamme sont toutes réalisées par Color Foods.

Non salé

- Amandes grillées sans sel (250g)
- Noix de cajou grillées sans sel (250g)
- Pistaches grillées sans sel (250g)
- Mélange « croquant » (180g)
- Mélange 3 fruits (250 ou 500g)
- Noix de cajou grillées au thym (180g)
- Noix de cajou grillées au curcuma (180g)
- Mélange exotique (250 ou 500g)
- Mélange tropical (250 ou 500g)
- Arachides coques 280g

Les exotiques

- Lamelles de noix de coco grillées (125g)
- Bananes Chips à croquer (250g)
- Cubes d'ananas (250g)
- Mélange Ananas et Papayes (250g)
- Papayes à croquer (250g)
- Gingembre confit (250g)

Avec une pointe de sel

- Pistaches grillées sel et poivre (250g)
- Graines de Tournesol grillées et salées (250 ou 500g)
- Mélange Japonais (125 ou 500g)
- Noix de cajou grillées salées (250g)

➢ Picorez malin : une pause gourmande et saine

Face à l'évolution des modes de vie et de la consommation, les gammes SUN se sont adaptées pour devenir aujourd'hui plus nomades et s'adresser aux jeunes générations.

Afin de communiquer au mieux sur les bienfaits de ses produits, COLOR FOODS a établi un partenariat durable avec Atlantic Santé : une équipe de spécialistes dans les domaines de la nutrition, de la santé, de la sécurité alimentaire et de l'environnement. Les deux entités travaillent en étroite collaboration pour définir les portions de fruits secs adaptées aux besoins, ou encore pour conseiller et orienter via des articles de fond diffusés sur le site Internet et les réseaux sociaux de la marque (apports nutritionnels, adaptation de la consommation selon les modes de vie, lecture des étiquettes…).

C'est d'ailleurs dans ce cadre que les SUN ENCAS pocket Mix Energie se sont glissés dans des Bento équilibrés (à travers l'entreprise DeliBento, dont la fondatrice n'est autre que la Directrice d'Atlantic Santé) lors du dernier Trophée des Multicoques en août 2018.

SUN ENCAS : l'encas malin, gourmand et fruité !

Pour accompagner chaque jour petits et grands, SUN a créé une gamme de petits sachets de fruits secs correspondant à une portion individuelle quotidienne, constituant ainsi un encas naturel et plein d'énergie !

SUN Encas se présente sous la forme d'une boîte en carton (recyclé et recyclable) contenant 5 sachets de 35g de savoureux fruits secs à emporter partout pour profiter de leurs bienfaits pendant la journée : à l'école, au travail, pour le sport, en balade… C'est finalement toute la famille qui adopte ce nouveau geste malin, équilibré et gourmand !

SUN ENCAS, allié du programme Disney Tous en Forme !

Réunissant tous les ingrédients pour faire de SUN ENCAS l'allié pour toute la famille, la trépidente équipe de SUN s'est associée celle très engagée de Disney Tous en forme, qui encourage l'évolution des comportements des enfants et de leurs parents vers une hygiène de vie plus saine. Une cause qui tient particulièrement à cœur à COLOR FOODS ! Manger équilibré et bon, bouger au quotidien, partager en famille… avec bonne humeur et gourmandise font partie de la philosophie de l'entreprise.

Ainsi, bousculant les codes du rayon fruits secs en proposant une alternative plus saine et naturelle au snacking, les recettes SUN ENCAS se mettent depuis 2017 aux couleurs de Star Wars… saga transgénérationelle qui véhicule des valeurs familiales et morales fortes, chères à l'entreprise.

SUN ENCAS est également disponible en version BIO !

Boite de 5 sachets d'abricots, figues et raisins 5x35g

Boite de 5 sachets d'amandes grillées 5x35g

Boite de 5 sachets d'amandes grillées et cranberries 5x35g

Boite de 5 sachets de noix de cajou et raisins 5x35g

SUN ENCAS POCKET

Les ENCAS pocket de SUN sont de véritables alliés au quotidien : mélanges de fruits aux noms appétissants, ils apportent réconfort et peps au bon moment grâce à leur petit format qui se glisse facilement dans la poche ou dans un sac.

Disponibles sur les réseaux de vente à emporter, ils sont une alternative maligne aux barres chocolatées et produits salés, proposant ainsi fruits séchés, super-fruits* et oléagineux pour le plaisir de tous !

Le saviez-vous ? Les super-fruits sont des fruits dotés d'une composition nutritionnelle exceptionnelle (teneurs élevées en certains minéraux, vitamines, oligo-éléments) et ayant des bienfaits sur la santé reconnus, principalement en lien avec leurs propriétés anti-oxydantes. Généralement connus comme des fruits venus d'ailleurs (cranberries, baies de goji…), ils peuvent parfaitement s'intégrer dans l'alimentation quotidienne. En effet, la myrtille, l'abricot, le raisin, le cassis… eux aussi font partie de la grande famille des super-fruits !

Encas de poche : Mix croquant 40g

Encas de poche : Mix énergie 40g

Encas de poche : Mix équilibre 40g

Encas de poche : Mix gourmand 40g

Encas de poche : Mix superfruits 40g

LES MINI CUPS, A GRIGNOTER EN SOLO, EN DUO… OU EN TRIO !

Nomades et refermables, la gamme des mini cups joue la carte de la convivialité : un format qui se déguste à l'envi en une ou plusieurs fois ou qui se partage au bureau, à la maison ou pourquoi pas sur la plage ?

Pour apporter gourmandise, équilibre et vitalité, les recettes des MINI CUPS, comme celles des ENCAS pocket, allient super-fruits et oléagineux (sans sel ajouté).

Mix Croquant 110g

Mix Superfruits 110g

Mix Gourmand 110g

➢ La gourmandise décomplexée, oui, mais en toute simplicité !

DOUCHOU

DOUCHOU : un charmant mot-valise qui évoque la douceur de la gourmandise et le « chouchou », terme méridional désignant la fameuse cacahuète caramélisée qui sillonne les plages du sud chaque été à la rencontre de vacanciers gourmands !

Dans le respect de la tradition, COLOR FOODS caramélise ses cacahuètes dans un chaudron en cuivre, retrouvant ainsi le goût incomparable du chouchou qui nous replonge en vacances, voire en enfance !

Les chouchous sont ensuite conditionnés en cups refermables pour un design très tendance ! Du petit format nomade (110 g) au gros format à partager (500g pour DOUCHOU Le mythique Original), le snack marseillais séduit petits et grands, et se déguste jusque dans les salles obscures ! En effet, la gamme a naturellement trouvé sa place à côté du pop-corn dans les cinémas depuis 2016.

Douchou – cacahuètes caramélisées au merveilleux goût de caramel beurre salé

Douchou – cacahuètes caramélisées aux paradisiaques éclats de noix de coco

Douchou le mythique original – cacahuètes caramélisées

Douchou le mythique original – cacahuètes caramélisées petits formats

Douchou le trio toufou – amandes, noisettes et cacahuètes caramélisées

➢ Les fruits « BIO », les fruits du BIOnheur !

La nature est bien faite, et elle regorge de bienfaits ! C'est donc tout « naturellement » que les fruits secs issus de l'agriculture biologique viennent compléter l'offre de SUN, qui s'articule autour de 3 concepts simples.

SUN BIO

SUN BIO, c'est une gamme de sachets de 100 à 190g de fruits à avoir dans son placard pour toutes les occasions : réaliser de bons petits plats, croquer une poignée au petit déjeuner ou compléter un apéritif…

Amandes décortiquées BIO 150g

Cerneaux de noix BIO 100g

Cranberries séchées BIO 150g

Noisettes décortiquées BIO 150g

Raisins secs BIO 190g

SUN ENCAS BIO

SUN ENCAS BIO est un étui contenant 5 sachets nomades pour consommer des fruits secs à tout moment de la journée.

Afin de proposer une gamme responsable, adaptée à toute la famille, SUN s'est associé à des nutritionnistes pour définir la juste dose de fruits secs à consommer chaque jour. Ainsi, un sachet de 30g correspond à la recommandation du GEMRCN (Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) et validé par les nutritionnistes partenaires, pouvant constituer l'une des 5 portions de fruits et légumes quotidiennes.

Deux références de mélange de fruits secs issus de l'agriculture biologique composent la gamme, disponible en grandes surfaces. Un allié naturel et plein d'énergie pour tous à emporter partout en cas de petit creux.

Boite de 5 sachets d'amandes & raisins BIO 5x30g

Boite de 5 sachets de noisette & figues BIO 5x30g

SUN VRAC&BIO :

Un concept de distribution de fruits secs bio « clé en main » & éco-responsable !

Dans un marché du vrac (et du bio !) en plein essor, COLOR FOODS a lancé sous sa marque SUN un concept de Bar à Vrac inédit. Baptisé SUN VRAC&BIO, il s'avère être un véritable concept « clé en main ». Lever les contraintes de gestion, d'entretien et alléger l'investissement tout en conservant la facilité de service pour les consommateurs, tel est le défi relevé par COLOR FOODS.

Durant 2 ans, COLOR FOODS a étudié le marché, échangé avec les gestionnaires de rayon et travaillé le concept en collaboration avec l'IUT de Chambéry, spécialisé dans le Packaging, l'Emballage et le Conditionnement. L'objectif : lever les contraintes de gestion, d'entretien et alléger l'investissement tout en conservant la facilité de service pour les consommateurs. Pari réussi avec le lancement en septembre 2018 de SUN VRAC&BIO !

L'aspect innovant du concept SUN VRAC&BIO réside en fait dans la conception d'un système de « dévidoirs » destinés à contenir des recharges munies d'un bec verseur. Ce dispositif permet, grâce à une poignée, de faire basculer la recharge afin de faire glisser les fruits secs dans les sachets (100% recyclables, tout comme les recharges). Ce système, breveté, permet ainsi de conserver une facilité de service tout en s'affranchissant des contraintes de nettoyage puisqu'il suffit, lorsque la recharge est vide, d'en insérer simplement une nouvelle dans le tiroir du dévidoir. Et pour les fruits secs qui ne s'écoulent pas aisément, les recharges imaginées par COLOR FOODS prennent la forme de bacs grâce à une ouverture prévue sur la face supérieure. Une petite pelle attachée au meuble permet de se servir directement. Une fois vide, chaque recharge est immédiatement remplacée par une autre, prélevée dans l'espace de stockage bas du meuble, évitant ainsi l'étape de nettoyage, facilitant la traçabilité des produits et limitant au maximum les ruptures. La question de l'ergonomie a également été traitée en limitant le poids des recharges en dessous de 3 kg. De même, les zones de service, situées entre 50 cm et 1m50, sont accessibles à tous. Enfin, le meuble a été conçu par COLOR FOODS de façon à être déplacé avec un tire-palette pour permettre au magasin de conserver une souplesse d'aménagement de l'espace de vente selon la saisonnalité.

SUN VRAC&BIO propose un panel de fruits secs parmi les plus plébiscités par les consommateurs, comme les amandes et noisettes décortiquées, les noix de cajou, les abricots secs, les figues séchées, les dattes dénoyautées, le raisin sec, les cranberries ou encore les cerneaux de noix.

« Cette solution est le fruit de nombreux échanges et constats sur le terrain (contraintes liées au nettoyage du support mais aussi contraintes de temps, de logistique et de pénibilité). Nous nous sommes ensuite appuyés sur l'IUT de Chambéry, spécialisé dans le Packaging, l'Emballage et le Conditionnement afin de travailler sur une solution entièrement clé en main. Les étudiants, en allant in situ interviewer de nombreux chefs de rayon, ont apporté un regard neuf et une solution ingénieuse… ajouté à cela notre expertise du marché et notre savoir-faire : SUN VRAC&BIO est né ! Ce concept inédit a d'ailleurs fait l'objet d'un dépôt de brevet ».

Caroline Grolleau, Responsable marketing chez COLOR FOODS

➢ LES ESSENTIELS

Pour les connaisseurs et les grands « fruits-secs-o-vores », SUN propose aussi ses basiques en gros format. De l'amande décortiquée à la graine de tournesol grillées et salée « maison », les variétés ne manquent pas !

Amandes décortiquées 500g

Amandes en poudre 500g

Cerneaux de noix extra 500g

Maïs à popcorn 500g

Noisettes décortiquées 500g

Noisettes en poudre 500g

Raisins Sultanine 500g

Raisins Golden 500g

Graines de tournesol grillées salées 500g

Arachides coque grillées 500g et 1kg

Biographies

Emmanuel VERGEZ

Président-Directeur Général

P-DG de la société COLOR FOODS, Emmanuel Vergez se revendique volontiers autodidacte. Une fois le bac en poche, deux années d'études à Marseille et une première expérience d'analyste programmateur, Emmanuel Vergez file à Paris jusqu'à ce que son père lui propose en 1988 de créer une entreprise familiale. Il retrouve alors la Cité Phocéenne et ils créent ensemble VGFRUITS, société spécialisée dans le commerce de fruits et légumes. Dans la foulée, Emmanuel Vergez et son père créent avec deux associés le groupe VGB. Ce dernier reprend en 1996 65% des parts de la société Color, avant d'en devenir l'actionnaire unique en 2000. En 2008, et après le départ à la retraite de Monsieur Vergez père, Emmanuel Vergez décide de quitter le groupe créé 10 ans plus tôt et négocie auprès de ses ex associés le rachat de Color. Il nourrit alors son ambition de développer la PME marseillaise (35 salariés il y a deux ans, 70 aujourd'hui ; 48 millions d'euros de CA en 2016) en plaçant l'innovation au cœur de la stratégie de l'entreprise. Emmanuel Vergez est également très impliqué dans la vie sociale de COLOR FOODS, convaincu de devoir donner leur chance à tous les salariés. Son choix d'un mode de mangement alternatif confirme sa conviction profonde de la place centrale de l'humain dans l'entreprise.

Jean-Baptiste FALQUE

Directeur administratif et financier COLOR FOODS

Diplômé de l'Institut supérieur d'ingénierie financière à Luminy en 1996, Jean-Baptiste Falque a travaillé durant sept ans dans un cabinet d'expertise comptable avant de rejoindre, en 2004, la PME GEM Industrie comme Responsable administratif et financier. Huit ans plus tard, il est recruté par COLOR FOODS au poste de Directeur administratif et financier auprès de son P-DG Emmanuel Vergez, afin de structurer l'entreprise face aux nouveaux enjeux. Jean-Baptiste Falque a pour principales missions la direction comptable et financière, la direction des ressources humaines et l'accompagnement de la croissance de l'entreprise tant sur le plan financier que managérial.

Emmanuel de CALAN

Directeur commercial

Après cinq années chez Bacardi Martini comme commercial CHD, deux en Bretagne et trois au siège parisien, Emmanuel de Calan fait le choix du sud de la France et intègre en 2011 COLOR FOODS. Il entre d'abord comme compte clé GMS pour les deux marques du groupe - SUN et la Favorite - et pour les MDD afin de dynamiser et développer le portefeuille clients. Puis il est nommé Directeur commercial en 2015, chargé de définir et développer la stratégie commerciale, animer une équipe de 16 personnes, rechercher de nouveaux circuits de distribution, notamment à l'export. Il participe en outre, en étroite collaboration avec le service marketing, à la définition des nouveaux produits et aux analyses consommateurs.

Caroline GROLLEAU

Responsable marketing et communication

La formation et le parcours de Caroline Grolleau la prédestinaient à intégrer COLOR FOODS car l'agro-alimentaire n'a plus de secrets pour cette ingénieure dans les biotechnologies et l'industrie alimentaire, diplômée de l'ISEMA (Avignon). Nommée chef de produit en 2014, responsable marketing et communication dès 2015, Caroline Grolleau développe au sein de l'entreprise compétences et savoir-faire acquis lors de ses expériences précédentes. Chez MAGDA SAS de 2007 à 2012 en tant que chef de produits réseaux GMS, RHF, export ; chez IRI de 2012 à 2014 comme consultante marketing. Aujourd'hui, elle définit et met en œuvre la stratégie marketing et communication en fonction de la stratégie de COLOR FOODS, n'hésitant pas à imaginer des « produits nomades ». Certainement pas un hasard…

Rosalie SAUZADE

Chef de produits

Sportive et gourmande, Rosalie Sauzade a plus d'une recette dans sa poche pour mener à terme les opérations au sein de COLOR FOODS en qualité de Chef de produits : gestion de l'innovation avec les développements produits, communication, création et animations des sites web et réseaux sociaux de l'entreprise, analyses des ventes des différentes gammes, développement packaging… Elle dispose d'une connaissance parfaite de tous les ingrédients grâce à sa formation d'ingénieure agronome, diplômée de Montpellier Sup Agro et spécialisée en marketing des entreprises agro-alimentaires (2013). Rosalie Sauzade, aguerrie aux défis, a débuté sa vie professionnelle à Paris, chez Fauchon, comme Manager produits (gestion globale de l'épicerie salée : achat, fournisseurs, marketing, formation vendeurs) avant de retrouver le sud, à Marseille, avec COLOR FOODS.

✓ NOTES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Contact presse :

Caroline Grolleau

Responsable marketing & communication

c.grolleau@color-foods.com / tel : 33 (0)6 66 03 73 31

COLOR FOODS
16 rue Gaston Castel
13 016 Marseille
www.color-foods.com