

Traiteur de la mer | Langloys investit le créneau des makis-sushis

Spécialisée dans la fabrication de soupes de poisson et produits traiteur de la mer, la société Langloys Traiteur revendique de nouvelles ambitions. « Si les soupes représentent aujourd'hui 60 % de notre CA, l'activité traiteur de la mer devrait être dominante en 2009 grâce au lancement de sushis », explique le directeur commercial, Steve Denton, qui vise un CA de 15 M€ d'ici à quatre ans. En effet, la PME (7 M€ de CA en 2007) s'engage sur ce créneau en vogue, s'appuyant sur un investissement de 2,8 M€ effectué sur ses deux sites industriels. Pour jouer les trublions dans un univers dominé par Marco Polo Foods (marque Yedo Sushi) et Viviers de France (Côté Phare), les équipes de Langloys Traiteur ont travaillé pendant

deux ans à la mise au point de makis, nigiris et autres spécialités nipponnes. La gamme baptisée Mon sushi façon traiteur est conditionnée dans des barquettes évocatrices de fraîcheur, privilégiant la visibilité des produits et leur aspect premium. La conservation sous atmosphère contrôlée confère une DLC de 5 jours départ usine. « Nous fabriquons

35 000 makis et 60 000 boules

de riz par heure et notre outil permet une découpe parfaite des produits »,

annonce fièrement Steve

Denton. Selon la stratégie de l'enseigne, les neuf références éliront domicile soit à la marée LS, soit au rayon traiteur. Et l'entreprise ne désespère pas de pousser ses sushis au rayon grand-froid. Langloys Traiteur bénéficie des agréments IFS et BRC. ● Sylvie Monzie

