

> **TRAITEUR**

Les sushis cherchent leur place

Spécialisé dans la fabrication de produits à base de poisson, **Langloys** Traiteur lance sa première gamme de sushis en grande distribution sous la marque « Mon sushi façon traiteur ». « Le marché est en pleine explosion. Les volumes ont progressé de près de 60 % en 2007 », déclare Steve Denton, directeur commercial de la PME familiale située à Bourg-en-Bresse (01). Affrontant sur ce marché la concurrence de Marco Polo qui commercialise déjà des sushis sous la marque Yedo Christian Langloys a l'intention d'implanter les siens au rayon traiteur. Argument de choc ? Une date limite de consommation de cinq jours, au lieu de trois normalement. « Nous avons réussi à allonger notre DLC en élaborant un processus de fabrication sous atmosphère entièrement contrôlée à l'ozone. Nous avons même développé notre propre centrale de production de gaz ozoné », explique Steve Denton. Avec un chiffre en croissance de plus de 5 % chaque année, le rayon traiteur attire plus que jamais les industriels. « Mon sushi façon traiteur » est déjà référencé chez Leclerc et Système U.



Cette nouvelle
marque de sushis
de Langloys Traiteur
peut être conservée
pendant **CINQ JOURS**.

M. C.