

## EN PHASE AVEC SON TEMPS

Les soupes suivent les tendances plaisir, naturalité et praticité.

Analyse du segment avec Vanessa Reynier, responsable innovation conseil à l'Adria de Normandie.



### • Vive le froid

Dès que le froid se profile, les ventes de soupes s'emballent. MetNext, filiale de la Caisse des dépôts et de Météo France, suit de très près les variations des ventes en grande distribution en fonction des variations météorologiques.

**Soupe d'hiver au saumon, chou-fleur et citron Capitaine Cook : recette très culinaire.**



**Soupe de poissons aux légumes biologiques la Sablaise : origine des produits et fabrication française.**



**Bouillabaisse Langloys traiteur en kit d'assemblage.**

La soupe plaisir se décline selon deux positionnements bien identifiés : la famille et le produit qualitatif. Le premier s'étend sur une vraie largeur de gamme. Généreux et gourmand, il s'adresse à toute la famille. Pour les juniors, un potage doux et onctueux, à la crème fraîche (Knorr) ou culinairement recherché tel le Mouliné savoyard au reblochon (Carrefour). Pour séduire les enfants, la soupe au fromage Kiri (Liebig en cobranding) ou aux petites pâtes en forme de lettres (Knorr, Espagne). Les bébés ont aussi leur potage. Aux Pays-Bas, Nutricia Olvarit concocte leur première soupe en petits pots, sans sucre ni sel ajoutés, et sans gluten. Ces déclinaisons ne sont pas encore présentes en version poisson, mais le champ des possibles est ouvert.

Sur le segment qualitatif, les fabricants de soupes de poissons répondent présents, le plus souvent avec des bocaux de verre et un ancrage traditionnel. Les valeurs mises en avant vont de la culinarité au travers d'une certaine sophistication des recettes, aux matières premières de qualité en passant par l'origine française des ingrédients et/ou des fabrications. Régali du Touquet, Azaïs Polito ou Marie-Amélie s'inscrivent dans cette ligne avec le Label rouge. De son côté, Capitaine Cook propose une recette très culinaire aux agrumes, formulée avec des produits de saison, à l'image de cette soupe d'hiver au saumon, chou-fleur et citron. La Sablaise, pour sa part, signe l'origine biologique des légumes et la fabrication française avec sa soupe de poissons aux légumes biologiques. Enfin, avec la gamme Ma soupe 100 % France, dont fait partie la référence carottes, poireaux

et langoustines, la Potagère (Sill) met en avant des valeurs de solidarité avec l'agriculture française et de respect de l'environnement par le biais de l'emballage en carton issu de forêts gérées durablement.

La naturalité définit la seconde tendance majeure du secteur des soupes. Celles-ci, plutôt présentes au rayon frais, sont élaborées sans conservateurs ni colorants (clean label). Cette tendance trouve son inspiration au Royaume-Uni, pays historiquement en avance dans l'univers des plats cuisinés. En outre, certains industriels, à l'exemple de Green Shoot ou de Daunat, investissent le créneau du repas de midi sur le pouce avec des références à consommer directement dans l'emballage, conditionnées le plus souvent en pot plastique (PET) individuel réchauffable au micro-onde. Ces nouvelles déclinaisons, présentes aussi bien au rayon frais en grande distribution que dans les Daily Monop, à côté des sandwiches, constituent une alternative au repas de midi ciblant une population urbaine de cadres à travers un nouvel instant de consommation des soupes. La version poisson brille encore par son absence sur ce segment où elle a toute sa place.

### Donner envie

Sous l'angle de la praticité, de nouveaux concepts de consommation des soupes se multiplient. Langloys traiteur arrive sur le prêt à cuisiner avec une bouillabaisse fraîche en kit. D'un côté une soupe de poisson, de l'autre des filets précuits de tacaud, grondin, lotte et rouget. Seul l'assemblage final des produits reste à mettre en œuvre. Ce concept valorise ceux qui la cuisinent en leur permettant de se réapproprier la recette et d'y ajouter une touche personnelle. Autre idée du même ordre mais version sèche, celle exploitée par l'américain Davis & Davis Gourmet Foods qui propose une préparation de légumes déshydratés, joliment présentée en sachet avec fenêtre de visibilité pour jouer la transparence et donner envie. Le consommateur n'aura

plus qu'à ajouter de l'eau et à laisser longuement mijoter.

Dans le registre facile à consommer, le segment des soupes déshydratées instantanées adopte des conditionnements plus sympathiques. Maggi propose une soupe déshydratée dans un emballage carton qui se présente à plat et se transforme en gobelet. Il suffit de verser de l'eau chaude, de mélanger et de réchauffer au micro-onde. ■

