

Distributeur de qualité

Tendances Le secteur de la distribution automatique cherche à se renouveler pour séduire de nouveaux consommateurs au sein des entreprises. Cela passe par une modernisation nécessaire, tant sur le plan de l'offre que de la technologie.

« *Tout, tout de suite* ». C'est par ces termes que Corinne Menegaux, directrice du salon Vend'ing Paris, décrit les attentes des consommateurs. Les distributeurs automatiques disponibles 7/7 jours et 24/24 heures offrent alors une réponse intéressante. On en compte 627 000 en 2013, dont 80 % installés dans des entreprises, distribuant chaque jour 14 millions de boissons chaudes, 1 million de boissons froides et 1 million de produits alimentaires. Cependant, l'image du distributeur proposant des produits trop sucrés ou bas de gamme, ne servant qu'à « dépanner » faute de mieux, n'est jamais loin dans l'imaginaire collectif... Il était donc temps pour

les acteurs du secteur de se réinventer.

La consommation se fait de plus en plus nomade, avec 2 repas sur 3 pris dans un cadre différent que le service à table. Les consommateurs cherchent des solutions rapides mais aussi qualitatives, avec des produits frais. La montée en puissance des food trucks ces dernières années a clairement mis en exergue cette tendance chez les salariés. Recettes élaborées avec des nutritionnistes, sandwiches revisités, menus à composer soi-même, café équitable... Derrière les vitrines, une nouvelle offre se dessine pour coller au mieux aux habitudes de consommation des salariés. « *Il y a actuellement une vraie réflexion sur les*

marques et les produits », commente Corinne Menegaux. Le label Feel Good en est le parfait exemple. Il donne plus de choix aux consommateurs en proposant des fruits, des légumes, des produits laitiers et céréaliers ainsi que des boissons sans sucres ajoutés conçus à partir des recommandations nutritionnelles des pouvoirs publics.

Consommer à toute heure

« *On touche ici un vrai sujet d'actualité, celui du bien-être des salariés. Pour exemple, en 2007, on avait essayé d'intégrer des pommes dans les DA, ça n'avait pas pris. Alors qu'aujourd'hui, c'est devenu une demande !* », commente Nicolas Bodilis-Reguer, délégué général de NAVSA. Plus variés, les distributeurs sont pensés pour être utilisés toute la journée. Pour la pause méridionale, l'offre s'enrichit et s'inscrit dans cette démarche de qualité avec des plats préparés, chauds ou froids. Pour les pauses gourmandes, pains au chocolat, boissons chaudes ou encore oranges pressées doivent pouvoir donner envie à toute heure. Susciter l'envie, c'est d'ailleurs également le but des corners café qui fleurissent dans les espaces de travail. Ils reprennent les codes couleurs d'enseignes connues telles que Starbucks Coffee

« *Derrière les vitrines, une nouvelle offre se dessine pour coller au mieux aux habitudes de consommation des salariés* »

ou encore Costa Coffee et proposent des DA avec viennoiseries et boissons gourmandes. Les salariés venant de plus en plus travailler dans ces espaces de détente, le passage y est plus important qu'auparavant. Ce sont donc des endroits devenus stratégiques pour l'implantation d'un distributeur.

Facilité de paiement

Aussi, pour faciliter et pousser la consommation, les machines intègrent de nouvelles technologies, à commencer par des écrans tactiles plus interactifs qui peuvent suggérer des produits supplémentaires au consommateur ou afficher des offres promotionnelles. Autre nouveauté marquante, l'intégration des titres restaurants dans les moyens de paiement. « *On est encore en période d'expérimentation mais cela représente une réelle avancée pour le secteur et devrait se développer en 2015* », précise Nicolas Bodilis-Reguer. ✕

Julie Dohen



SÉLECTION

01. Café artisanal

Derrière ce distributeur, tout un savoir-faire artisanal. La Brûlerie Caron propose un assemblage de quatre Grands Crus d'Arabica, cultivés en très haute altitude et récoltés à la main.

Plusieurs variétés de cafés et décaféinés sont disponibles, ainsi que diverses boissons chaudes (chocolats, potages...).

Canto par Caron • www.laboutiquecaron.com

01



02. Kiosque à baguettes

Le Compagnon du Boulanger permet la mise à disposition automatique de baguettes fraîches 24h/24 grâce au four à cuisson continue.

Le distributeur a une capacité de 120 ou 240 baguettes et est alimenté chaque jour en baguettes précuites. Le four se charge de la finalisation de la cuisson sur place et à la demande.

Le compagnon du boulanger par Elodys www.lecompagnonduboulangier.com

02



03 DISTRIBUTION ÉTHIQUE

Prodia Plus s'inscrit dans une démarche environnementale en proposant des produits biologiques et issus du commerce équitable. Le réseau a développé son propre café baptisé Marumba et labellisé Max Havelaar. De plus, il propose de récupérer et de recycler les consommables et sur-emballages.

Prodia Plus • www.prodiaplus.com

04 ENCAPSULÉ

Saeco lance l'Atlante 700 Capbean, distributeur automatique de boissons chaudes à partir de capsules. Cette innovation permet de proposer la même qualité de café que celle dont les consommateurs profitent à domicile, grâce aux machines à capsules ou à dosettes.

Atlante Evo 700 Capbean par Saeco • www.saeco.fr

