

Marketing

Saveurs et Vie se positionne sur la gastronomie sécurisée des repas à domicile

Mis en ligne le 10/03/2008

Ingénieur agronome et ancien directeur de l'alimentation et de la nutrition à l'Assistance publique des Hôpitaux de Paris, Paul Tronchon a positionné sa société *Saveurs et Vie* sur le segment d'une gastronomie sécurisée des repas portés à domicile. Un marché assuré d'une belle expansion avec l'accroissement du nombre de personnes âgées et la faveur du maintien à domicile.

Les reproches souvent faits à l'alimentation des seniors, en établissement comme en portage, résident dans son manque d'attractivité pour des populations dont l'appétit et le goût diminuent avec l'âge. *Saveurs et Vie*, la société créée par Paul Tronchon en 2001, cible la possibilité d'offrir des repas personnalisés à ses clients de région parisienne. De cette façon, la société se positionne sur un marché appelé à se développer avec la croissance du nombre de personnes âgées et la prépondérance accordée au maintien à domicile sur l'institutionnalisation de la personne âgée.

M. Tronchon, qui est ingénieur agronome et qui a été directeur de l'alimentation et de la nutrition de l'AP-HP, s'installe de manière qualitative sur un marché spécifique où la concurrence qu'il affronte est à la fois celle des services délégués des municipalités, des industriels de la cuisine collective et des associations.

Son ambition est d'offrir à ses clients (18,90 euros pour trois repas quotidiens, 12,90 euros pour le déjeuner, 15,90 euros pour le déjeuner et le dîner) des repas adaptés en termes d'appétence, d'équilibre et de texture à l'évolution de la morphologie des aînés, comme à la diminution de leurs capacités sensorielles.

A 70 ans, perte de 80% des capacités spontanées d'adaptation de l'appétit

La société, qui se recommande de ses résultats positifs issus d'une enquête de *Que Choisir* sur le portage de repas, propose au client de prendre contact avec son équipe diététique. Ainsi, pourra-t-il lui indiquer ses préférences et aversions alimentaires, de même que ses contraintes. Le client reçoit une carte des menus équilibrés sur sept jours de la semaine. Il peut remplacer certaines propositions du menu par des plats à la carte. Il passe commande une fois par semaine à sa diététicienne. Il appartient à celle-ci de vérifier la compatibilité de ses choix avec les informations fournies par le client. Menus et carte changent à chaque saison. Les repas, selon le dossier de presse de la société, sont conçus pour allier bénéfice santé, plaisir et texture. Ils s'articulent autour des aliments protéinés, calciques et des produits frais de saison. Un exemple : salade camarguaise, blanc de poulet grillé, légumes couscous, fourme d'Ambert, fruit.

A 70 ans, l'homme a perdu 80% de ses capacités spontanées d'adaptation de l'appétit. Le risque de perte d'appétit est donc chronique chez les aînés. M. Tronchon appuie son offre en particulier sur ce point qui lui a aussi permis de définir son créneau d'intervention.

La construction du dossier de presse obéit aux règles usuelles de communication publicitaire : accrocher, créer un besoin, y répondre.

Pour finir, la société *Saveurs et Vie* propose donc un service adapté qui va du petit déjeuner au dîner. Il est construit sur sept jours avec deux livraisons hebdomadaires par des livreurs spécialisés pouvant établir un contact et recueillir les remarques des clients. Le règlement s'effectue à la quinzaine ou au mois, le budget moyen est de 350 euros par mois. Les clients peuvent bénéficier sous certaines conditions d'une réduction d'impôt, voire d'une prise en charge par l'Apa ou la Cnav.

La société insiste sur le lien qu'elle instaure, via la diététicienne et le livreur, avec le client qui souffre parfois d'isolement. Il s'agit là d'un plus marketing susceptible d'être apprécié du destinataire mais aussi de ses proches.

Paul Tronchon a réinvesti dans son entreprise les acquis de ses fonctions antérieures. Il est lui-même l'auteur de travaux sur la sécurité alimentaire. Sa société (1,5 millions d'euros de chiffre d'affaires) compte une quinzaine de collaborateurs permanents.

Contact presse :

- Communication et compagnie
<http://www.saveursetvie.com/>
Tel. : 01 46 67 13 23

Jean-Yves Ruaux