

Episens by InVivo lance GOURMANCE, marque premium de produits de boulangerie à la française.



Episens confirme ses ambitions de développement sur le marché de la boulangerie viennoiserie pâtisserie avec la création de **GOURMANCE**, une marque de produits et services premium destinée aux professionnels de la boulangerie et de la restauration en France et à l'international.

La consommation hors domicile progresse et offre de belles perspectives de croissance et d'innovation pour les acteurs du marché, avec une progression des ventes de +39% en valeur en France et +94% au UK au cours de l'année 2023. Ce dynamisme est largement tiré par l'attrait du snacking boulanger, plébiscité pour sa diversité et praticité.*

GOURMANCE : la qualité premium pour faire rayonner la gourmandise à la française



La nouvelle marque GOURMANCE est le fruit **d'un savoir-faire et d'une tradition boulangère de plus de 100 ans**, alliés à l'engagement durable, à la haute qualité des ingrédients qui composent l'offre et à l'excellence des recettes inspirées par le Chef Guy Martin, partenaire de la marque.

GOURMANCE incarne la gourmandise à la française avec une large gamme de produits de pains, viennoiseries, pâtisseries et aides culinaires fabriquée en France, dans ses 10 ateliers.

- **Une offre de produits spécifique par catégorie :**

- **Des viennoiseries feuilletées crues et pré-poussées :** classiques ou gourmandes, en format standard ou mini.
- **Des viennoiseries moelleuses :** beignets nature ou fourrés, en format mini, standard ou long et des brioches extra moelleuses en format individuel ou à partager.
- **Des aides culinaires** pour laisser parler votre créativité : disques et plaques feuilletées crues.
- **Des produits saisonniers** clé en main pour animer vos temps-forts : galette des rois.
- **Des pains précuits, avec des recettes nature, au levain ou riches en céréales et inclusions :** des baguettes traditionnelles, des demi-baguettes, des petits pains, des pains ethniques ou encore des pains à partager.



- **Une offre de produits reconnue pour son excellence et sa haute qualité**

La sélection rigoureuse et responsable des ingrédients qui composent les produits est un engagement essentiel de la marque qui permet de garantir la qualité des produits :

- **Farine de blé français et responsable**, issu des filières durables Semons du Sens
- **Beurre de haute qualité**, rigoureusement sélectionné pour garantir un feuilletage délicat, constant et ultra croustillant.
- **Œufs ponte au sol**

L'exigence de la conception des recettes pilotées par les ingénieurs R&D permet de garantir la qualité organoleptique, la naturalité et le profil nutritionnel de nos produits :

- **Des procédés de fabrication respectueux des méthodes traditionnelles**, avec notamment des fermentations longues, de plus de 24 heures pour développer, par exemple, les arômes singuliers de notre gamme de pavés.
- **Des levains issus du savoir-faire des experts en fermentation d'Episens et d'un savoir-faire qui se perpétue d'année en année dans nos ateliers ;** ils confèrent des notes authentiques et subtiles à nos produits, à l'instar de la nouvelle gamme Signature, composée de baguettes, demi-baguettes cuites sur sole et d'un duo de viennoiseries original au goût subtil et singulier.
- **Des ingrédients finement sélectionnés et subtilement dosés dans nos fourrages et garnitures**, pour des moments snackings très gourmands.

- **Une offre adaptée à l'usage et aux instants de consommation**

Résolument tournés vers la connaissance et le décryptage des attentes de la consommation hors domicile, les produits de la marque GOURMANCE sont adaptés à l'usage et aux instants de consommation de la journée.

Le Chef Guy Martin, fin connaisseur des codes de la restauration nomade et traditionnelle et accompagné de l'expertise de nos techniciens boulangers, conseille nos clients dans l'élaboration d'offres adaptées à chaque instant de consommation, du petit déjeuner en passant par le déjeuner et la pause gourmande jusqu'au dîner.

La première marque de produits de boulangerie pleinement engagée dans la transition agricole et alimentaire

GOURMANCE affirme sa posture de marque engagée en cohérence avec la démarche RSE du pôle Episens, et contribue ainsi à développer une offre de produits à impact positif avec l'objectif suivant : **100% de nos innovations à impact positif d'ici 2030.**

L'engagement phare de la marque est de contribuer aux enjeux de la transition agricole et alimentaire, en accompagnant la transformation des pratiques agricoles par le biais des cahiers des charges de production spécifiques (filière blé responsable, filière Label Rouge). Ces cahiers des charges, portés par la démarche Semons du Sens, sont contrôlés par un organisme tiers indépendant, contribuent à la préservation de la biodiversité et rémunèrent les 3300 agriculteurs français engagés.



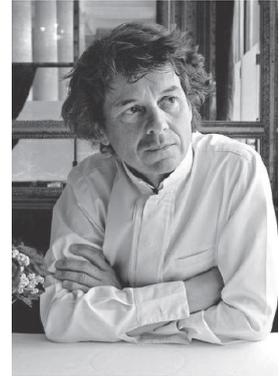
Pour aller plus loin et faire de la transition un engagement continu au cœur de sa stratégie, notre activité de Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie s'engage dès cette année dans l'agriculture bas carbone avec la contractualisation de **20 000 tonnes de blés pour la récolte 2024** : un nouveau cahier des charges qui vise à réduire **significativement l'empreinte carbone de la culture du blé en agissant sur la fertilisation azotée des blés** (responsable de 80% de l'empreinte carbone d'un blé). Cet engagement pionnier, soutenu par la nouvelle marque GOURMANCE permettra aux acteurs de la restauration d'opter pour des produits de boulangerie viennoiserie pâtisserie à empreinte carbone réduite.

100% des produits GOURMANCE fabriqués en France sont conçus avec une farine de blé responsable, issue des filières durables Semons du Sens et vous garantissent :

- **Origine** : blé 100% français, traçabilité garantie du champ à l'atelier de production.
- **Environnement** : bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité et au climat. Filière responsable reconnue niveau 2 de la certification environnementale, compatible avec la loi EGALIM.
- **Naturalité** : blé sans traitement après récolte
- **Répartition de la valeur** : prime complémentaire rémunérant les bonnes pratiques agricoles et de conservation de l'agriculteur.
- **Qualité** : variétés de blé sélectionnées pour leur qualité organoleptique et panifiable. Farine certifiée Label Rouge pour nos pavés et bâtards premium.

Un partenariat avec le Chef Guy Martin, vecteur d'excellence et de créativité

Guy Martin, chef cuisinier de renom reconnu en France et à l'international et fin connaisseur du secteur de la restauration, collabore avec la R&D et le marketing afin d'accompagner les projets d'innovation et de développement de nouveaux produits surgelés : de l'idée créative en passant par la sélection d'ingrédients de qualité jusqu'à la création de la recette.



Le Chef participe également à la sublimation des produits de la marque, avec la création de recettes créatives et inspirantes destinées à nos clients partenaires en recherche de nouvelles expériences gustatives et de différenciation d'offre.

Pour le lancement de la marque, Guy Martin a élaboré 5 recettes à partir de 5 produits incontournables de la marque GOURMANCE :

- Le sandwich au poulet épicé, abricots et figues séchés
- Le croissant garni à la chantilly de chèvre frais, ciboulette et raisins croquants
- La tartine fraîcheur au saumon fumé et concombres croquants
- Le croissant fourré à la crème de citron et de mangue douce
- Le croissant fourré au caramel salé et aux noix de pécan.



Enfin, Guy Martin transmet son savoir-faire, ses technicités et son expertise en art culinaire auprès des techniciens boulangers de GOURMANCE.

Chaque jour au service des clients, nos techniciens transmettent les bonnes pratiques de remise en œuvre de nos produits pour assurer une qualité irréprochable et conseillent dans l'élaboration d'offres personnalisées adaptées à chaque instant de consommation : du petit déjeuner en passant par le déjeuner et la pause gourmande jusqu'au dîner.

En savoir plus sur GOURMANCE :

GOURMANCE, une marque du pôle Episens.

La marque offre une gamme de produits de boulangerie viennoiserie pâtisserie premium destinée aux professionnels de la boulangerie et de la restauration en France et à l'export :

- **Respectueuse** de 100 ans de savoir-faire,
- **Pionnière** avec des filières blé durables bas carbone,
- **Engagée** pour des ingrédients de haute qualité,
- **Inspirante** et inspirée par Guy Martin,
- **Partenaire** de votre succès avec des experts à vos côtés.

Suivez le compte GOURMANCE sur LinkedIn et Instagram

En savoir plus sur Episens by InVivo :

Episens est le pôle Blé du groupe InVivo qui réunit 3 métiers : la meunerie, les ingrédients et la boulangerie industrielle pour une expertise filière du grain au produit fini. Nos 2400 collaborateurs répartis dans 24 pays créent et développent des offres durables et créatrices de valeur telles que des farines, des ingrédients techniques et sensoriels et des produits gourmands de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie pour nos clients artisans, restaurateurs, industriels et distributeurs.

Episens est engagé dans la transition agricole et alimentaire grâce à la démarche Semons du Sens, dont la vocation est de développer des filières durables auprès des agriculteurs.

Suivez le compte Episens by InVivo sur LinkedIn.

Contacts presse :

Célestine GENET, Chef de projet Marques et Communication
cgenet@episens.fr – 06 42 65 91 52

Laurine HOUSSIERE, Directrice Marketing et Communication
lhousiere@episens.fr – 06 22 95 33 02

*Source

<https://www.kantar.com/fr/inspirations/consommateurs-acheteurs-et-distributeur/2022-barometre-ooH-0622>