



## C'est d'actu



260 ans  
de création garantie

### C'est leur anniversaire !

**40 ans**, c'est l'âge de l'appellation « crémant d'Alsace » et de la marque Wolfberger.

**125 ans**, c'est l'âge de Delacre, qui nous régale avec ses boîtes de biscuits.

**170 ans**... cela fait si longtemps que toute la famille craque pour les p'tits LU, Paille d'Or, Mikado, Petit Écolier...

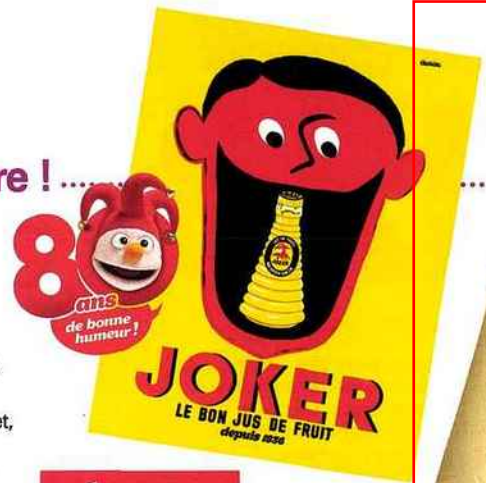
**50 ans** de passion givrée pour l'enseigne Thiriet, experte en surgelés et spécialités glacées.

**30 ans** qu'Herta met la main à la pâte et nous facilite le quotidien en cuisine.

**260 ans**, c'est l'âge de la Maison Boissier, la plus ancienne biscuiterie de France, gardienne de la recette du biscuit rose de Reims.

**140 ans** que l'on ouvre des boîtes de cassoulet Raynal et Roquelaure...

**80 ans**... le jus de fruit Joker n'a pas pris une ride !



Herta



140 ans  
ça se fête !



In love avec la frite !

**56%** des interrogés n'hésitent pas à faire du charme à leur amoureux(se) pour piquer une frite dans leur assiette.

*C'est ce que révèle un sondage de McCain France, leader des produits surgelés à base de pommes de terre, réalisé par OpinionWay auprès de Français.*

# Des infos, des te

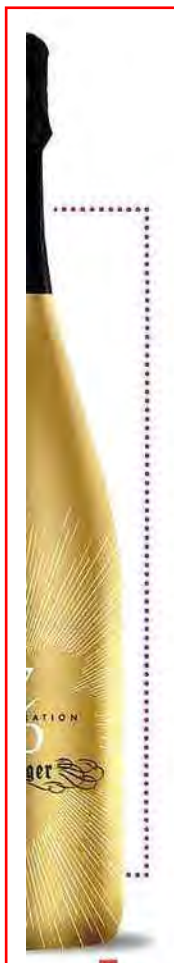


## Pizzas à gogo

**819 millions** de pizzas ont été consommées en France en 2015, soit **10 millions** de plus qu'en 2014. En France, **26 pizzas** sont englouties chaque seconde.

D'après une étude du Cabinet Gira Conseil, révélée lors de la tenue du Salon Parizza au mois de mars, la France est le plus gros consommateur de pizzas du continent européen (l'Italie n'est qu'à la 10<sup>e</sup> place). Les Français mangent plus de pizzas que les Italiens mais moins que les Américains (13 kg par an et par personne) ! Nous consommons en moyenne 10 kg de pizzas par an, contre 5 kg pour les Italiens. Nos favorites sont la Reine et la Margherita.





## Pratique, le BaroCrème

Que celui qui ne s'est pas retrouvé devant une recette avec de la crème, ne sachant laquelle choisir, lève le doigt ! Pour une chantilly : liquide ? Épaisse ? Légère ? Afin de nous faciliter la tâche, Elle & Vire propose sur ses packagings un BaroCrème, tableau faisant apparaître les usages principaux du produit (poêle, four, chantilly) avec des étoiles (Possible, Adaptée, Idéale, Parfaite) pour nous signaler la plus indiquée pour la recette désirée.



## Bravo au champion

À la mi-mars s'est déroulé, comme chaque année, lors du Salon Parizza, à Paris, le championnat de France de la pizza classique. Deux jours d'épreuves, plus de 100 concurrents... Le gagnant est Nabil Benrahmane avec sa pizza méditerranéenne. Il a également, au cours de ce Salon, remporté pour la 4<sup>e</sup> fois la victoire dans la catégorie « Pizza acrobatique ».

## Bientôt Happy ?

Et si la viande bio ne suffisait plus, et si nous avions envie de nous assurer que les animaux élevés sont heureux ? Cela deviendra peut-être possible avec l'initiative de l'entreprise Obione. Leur démarche « Happy » consiste à auditer un panel d'élevages sur le confort et les pratiques envers les animaux, avec 500 points de contrôle. Le but est de remettre le bonheur des éleveurs et des vétérinaires au centre de l'attention dans les élevages sans perdre de vue la performance, ce qui permet de rapprocher la réussite des hommes et le bonheur des animaux. Les Happy Farmers et les Happy Vets échangent autour de leurs usages et de leurs connaissances. L'objectif est de rassembler 100 élevages audités. Les pratiques de ceux

qui réussissent formeront une base de données et une référence pour aider à progresser les éleveurs qui n'auront pas réussi.



# des chiffres, tendances

## Vive l'eau en bouteille

En France, la consommation d'eau embouteillée est estimée à 118 l par habitant et par an\*.

7 Français sur 10 considèrent l'eau en bouteille comme naturelle.

8 personnes sur 10 estiment qu'elle est bonne pour la santé.

79 % des interviewés lui trouvent bon goût.

83 % des personnes interrogées assurent qu'elle est bonne pour les bébés.

\*Enquête 2015 du cabinet BVA sur la consommation d'eau en France, pour la Chambre syndicale des eaux minérales.



## Attitude minceur made in USA : le Mindful Eating

Maintenant, pour être dans l'air du temps et mincir, il faudrait apprendre à manger en pleine conscience, et c'est l'objectif du « Mindful Eating ».

Cette tendance, issue d'un programme de méditation pour traiter le stress et les douleurs chroniques, arrive en France. Elle nécessite de bouleverser notre rapport à la nourriture, c'est-à-dire de manger plus lentement, sereinement, en étant à l'écoute de nos émotions et de nos sensations, pour aller vers un comportement plus juste et observer notre faim. Cette méthode n'est pas un régime mais elle permettrait de maigrir en écoutant ses besoins, donc en arrivant plus vite à satiété et en réduisant les quantités. On essaye ?

