

Chaque mois sur le site www.navsa.fr et dans l'Extrait, un adhérent nous parle de son expérience de la DA dans la rubrique

"de Vous à Nous"

RIEDINGER

le "sur mesure" au service du consommateur



Faire sans cesse évoluer l'offre produits dans ses distributeurs automatiques est la priorité de Christine JAOUEN, gérante de la société RIEDINGER implantée dans le Calvados depuis 25 ans. Devant l'actualité et l'augmentation des messages relatifs à la nutrition, elle a souhaité nous apporter son témoignage de dirigeante mais aussi de mère de famille, soucieuse de proposer une offre diversifiée qui laisse au consommateur, la liberté de s'alimenter en fonction de ses goûts, de ses impératifs de travail et de santé ou du simple plaisir de manger sain et équilibré.

La suppression des DA dans les établissements scolaires a-t-elle été un déclencheur de l'évolution du contenu de vos machines ?

Non, nous avons déjà entamé cette démarche de diversification, 3 ans avant le retrait des distributeurs. Nous équipons alors 10 lycées et 2 collèges dans la région. Des demandes émanant de certains parents d'élèves dont des parents médecins, nous avaient incités à réfléchir à la manière dont nous pouvions les satisfaire, tout en continuant à apporter une collation attractive aux élèves. Nous avons alors décidé de supprimer les bonbons et les chips et mis en place des biscuits et madeleines, de l'eau et des jus de fruits dans nos machines. Cette offre a reçu un accueil très favorable de la part des élèves et nous avons même constaté une croissance de nos ventes par rapport aux années précédentes dans les 3 établissements où nous avons mis en place ces distributeurs. Autre point positif de cette expérience pilote avant l'heure, l'élève n'éprouve pas le besoin de sortir de l'établissement s'il peut trouver sur place de quoi satisfaire ses envies.

Vous nous dites avoir travaillé en collaboration avec une nutritionniste... Comment s'est mise en place cette collaboration ?

Nous équipons également le CHU de Caen et c'est là que nous avons rencontré cette personne. Avec son aide et à sa demande, nous avons mis en place une offre spécifique dans le service Pédiatrie de l'hôpital. Les différents aliments proposés respectent la pyramide alimentaire et sont identifiés à l'aide de codes couleurs grâce à des pastilles autocollantes. Le consommateur retrouve sur le côté du distributeur ces codes qui lui indiquent à quelle catégorie de produit il a à faire.

Ce travail constructif a servi de base à une démarche globale.

Rencontrez-vous des difficultés dans la mise en place de cette offre ?

Il est vrai que tous les produits proposés en GMS ne sont malheureusement pas disponibles en DA. Nous travaillons dans une région

pomicole et nous proposons des pommes dans nos distributeurs. Mais notre position excentrée ne nous permet pas d'avoir les mêmes conditions qu'une entreprise située en région parisienne par exemple. L'idéal serait que la majorité des gestionnaires soient demandeurs de ce type de produits, ce qui inciterait peut-être les fournisseurs à offrir de meilleures conditions tarifaires. Nous devons anticiper et aller de plus en plus vers des produits de base non manufacturés et des produits frais. En ce qui nous concerne, nous avons entamé une grosse démarche de renouvellement de notre matériel en intégrant "l'ultra-frais" et en nous équipant de machines respectant des températures allant jusqu'à 3°.

Quel est le message que vous souhaiteriez faire passer ?

La tendance à une alimentation saine et variée se développe dans tous les secteurs. Beaucoup d'entreprises ou d'établissements publics, sont tout à fait réceptifs à nos propositions. Nous offrons systématiquement une large gamme de produits allant des fruits en compote, aux produits laitiers et sandwiches frais. Le métier requiert de plus en plus de compétences et nous devons prouver que les gestionnaires de la distribution automatique sont des personnes responsables et ne pas hésiter à faire du "sur mesure". Au-delà de l'aspect "obésité", il ne faut pas perdre de vue que certaines personnes telles que les diabétiques par exemple, doivent eux aussi pouvoir trouver dans les DA des produits qu'ils peuvent consommer. En ce sens, nous souscrivons complètement à la charte Nutrition-Santé mise en place par NAVSA. Le distributeur automatique doit se défaire de son image négative. Il doit être considéré comme un complément à l'alimentation et non comme la cause de tous les maux. Le vrai problème se rencontre au sein des familles où le repas familial se limite de plus en plus au choix laissé à l'enfant, de tel ou tel plat déjà cuisiné, prêt à être réchauffé et non plus à une réelle recherche de diversité culinaire.

Soyons pro-actifs et proposons une diversité de produits frais, sains et équilibrés et n'oublions pas que de l'avis même des nutritionnistes, une barre de chocolat, si elle est accompagnée d'un fruit ou d'un yaourt, est une excellente collation.



www.riedinger.fr



RIEDINGER

ZA "Le Citis"
284 rue Marie Curie
14200 HEROUVILLE ST CLAIR
tél. 02 31 73 10 11 - fax 02 31 73 10 77
contact@riedinger.fr - www.riedinger.fr