

LES PRODUITS ITALIENS ENREGISTRENT UN SUCCÈS qui ne se dément pas en épicerie.

Tirée par les sauces et les biscuits salés, l'offre gagne en visibilité via le fond de rayon et la promo.

L'épicerie Italienne va fortissimo. L'engouement pour les spécialités de la Botte se confirme année après année, notamment sur l'offre salée, plus importante que le sucré. Son chiffre d'affaires s'élève à environ 160 M€, en hausse de +10% sur un an. Il est évidemment bien supérieur si l'on inclut des signatures phares rencontrées dans le quotidien des Français comme Barilla.

Le marché est tiré par l'ensemble des familles, hormis les pâtes qui subissent le contre-coup des hausses spectaculaires enregistrées pendant le premier confinement. Les plus gros gains sont à mettre au crédit de la panification (+ 3,5 M€) et des sauces (+ 3 M€), avec des progressions insolentes s'agissant des gressins et biscuits salés (+ 17%) ou des préparations pour bruschetta (+ 15%). Les huiles (+ 32%), les antipasti (+ 11%) et les conserves de tomates (+ 10%) sont aussi en plein bourn.

TRENTE TROIS CATALOGUES ITALIE

La poussée des produits italiens se manifeste sur deux fronts. Aussi bien dans l'allée produits



La société Castelli propose des opérations événementielles baptisées *Il Mercato Italiano* présentant une quinzaine de marques spécialisées de la cuisine italienne.

de la Molisana, Granoro ou encore Voiello, qui se bousculent à leur tour au portillon. Les prétendants sont encore plus nombreux sur les sauces et bases tomates. Restera longtemps seule marque alternative à Barilla sur l'origine Italie, Sacia a vu débarquer Mutti, qui a ouvert sa filiale française en 2013 et réalisé 40 M€ sept ans plus tard. Rummo et Garofalo ont toutefois à la porte il y a deux ans, sans oublier Polli, Italians Do it Better ou encore Petti, qui jouent également des coulées.

GRESSINS EN BOX

La légitimité des marques transalpines aux rayons épicerie ne se cantonne pas aux seules pâtes et sauces. Elle vaut aussi pour les assaisonnements. En moyenne, les rotations de nos huiles d'olive et vinaigres balsamiques de Modene sont 40 % supérieures quand elles sont au sein

de la famille d'origine comparées à une implantation dans la gondole Italienne, affirme Karol Couvreur, directeur des opérations chez Ital Passion (Fiorelli). Plus le magasin est grand, plus l'kart est important. Ces deux produits figurant sur la liste de course, les consommateurs privilient le linéaire épicerie. C'est moins vrai pour des achats d'impulsion comme les gressins ou les tartarines.

Mais les spécialités italiennes bénéficient aussi d'une visibilité grandissante au sein de l'allée produits du monde. Avec désormais deux à trois éléments en hypermarchés et un assortiment d'une centaine de références en fond de rayon.



Parmi les nouveautés de la marque transversale italienne Fiorelli figurent un ketchup aux tomates jaunes, une sauce pizza en bouteille et un jus de citron de Sicile.

Les principales familles de l'épicerie salée italienne

	CA	Évol. 1 an
Sauces et conserves de tomates dont sauces	86,5 M€ 28,8 M€	+ 14,0 % + 8,7 %
Féculents dont pâtes	21,6 M€ 18,2 M€	- 7,9 % - 10,9 %
Panification dont gressins dont biscuits salés	21,5 M€ 15,3 M€ 5,0 M€	+ 19,6 % + 7,0 % + 0,1 %
Condiments dont huiles dont vinaigres	16,2 M€ 6,8 M€ 0,5 M€	+ 9,4 % + 31,6 % + 21 %
Antipasti dont tomates dont artichauts	14,6 M€ 5,8 M€ 1,1 M€	+ 10,8 % + 3,8 % + 14,9 %

Source : Panel distributeurs - origine fabitant - Compt 12 mois au 01/08/2021 HM-SM en valeur, mensure de produits 100 % italiens (sauf Barilla).

En parallèle, les distributeurs mettent également le turbo sur la pâmo. Semaine italienne, Savoureuse Italie, Bella Italia, etc. les tracts dédiés se multiplient comme des petits pains. Selon la pise aldistrib, sur 12 mois arrêtés à fin août, la thématique était en couverture de 33 prospectus, dont 14 nationaux et avec jusqu'à 16 pages dédiées. Un an plus tôt, on en comptait 26, dont 21 régionaux. Désormais présente chez tous les distributeurs, la semaine italienne revient trois fois dans l'année chez Lidl et Aldi. Voilà qui a poussé la société Castelli, importateur de Rummel et d'une quinzaine d'autres signatures transalpines, à créer une opération clé en main baptisée Il Mercato Italiano. « Nous proposons une théâtralisation événementielle qui permet de mettre en avant le meilleur de la cuisine italienne avec des marques authentiques, indique Philippe Oudos, le directeur commercial. Notre PLV intègre des arches, des frontons, des stands de dégustation et des box habillés d'une carte de l'Italie précisant la localisation des produits. »

Les « petites » marques italiennes de l'épicerie

	CA	Évol. 1 an
Mutti	40,2 M€	+ 20,5 %
Florelli	24,7 M€	+ 22,5 %
Sacra	19,4 M€	- 14,0 %
Rummel	14,0 M€	+ 22,0 %
Garofalo	13,4 M€	- 0,2 %
De Cecco	8,4 M€	- 12,5 %
Cirio	7,8 M€	- 8,7 %
Victoria	5,6 M€	- 38,4 %

Source : Panel distributeurs - origine fabriquant - Cumul 12 mois au 01/09/21 sur HM-SM, épicerie-salle.

Castelli propose également des opérations prix pertinantes via des box de croûtons (Milano brusotti) ou de gressins (Lena) à 1 euro le sachet. Son concurrent Ital Passion apporte lui aussi sa pierre à l'édifice, avec une stratégie néan-

moins différente puisqu'il s'appuie sur sa propre marque transversale, Florelli. Elle couvre une centaine de références fabriquées en Italie et réalise 25 M€ de chiffre d'affaires en CMS, en hausse de 23 % sur un an.

Pour accompagner son essor, la PME (50 M€ de CA) a doublé sa force de vente ces derniers mois : 30 commerciaux sillonnent désormais la France pour optimiser ses assortiments et animer son offre en magasins. Florelli, qui étend chaque année sa gamme, lance en fin d'année une sauce pizza en boîte fer et un ketchup original aux tomates jaunes.

L'innovation est aussi l'apanage de Castelli dont le portefeuille accueillera plusieurs nouvelles marques en 2022 : Bibanese, des mini-bâtonnets salés croquants. Sensesi, des conserves de tomates ou encore Rizzoli, des filets de thon. Il faudra sans doute aussi compter sur Teo, qui a démarré sur le frais avant de s'étendre sur l'épicerie. ■

PATRICIA BACHELIER