

PRESTAREST

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...
RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

#Rencontre

Elena Rakocevic

Responsable de la stratégie
catégorielle de l'offre Glaces

hors domicile chez

The Magnum Ice cream

company

TENDANCES GLACÉES

5 INSPIRATIONS ORIGINALES POUR RAFRAÎCHIR VOS MENUS D'ÉTÉ

Parfums inattendus, formats innovants, expériences ludiques : cet été, la glace devient terrain de jeu gastronomique pour la restauration collective.



SALON ESPACE COLLECTIVITÉS 2025

11 et 12 septembre
de 9h à 22h
Stand A22/B19

FORUM SOCIAL

Du 12 au 14 septembre

Base aérienne 217
Rue Caroline Aigle
91220 Le Plessis-Pâté

#ChiffresClés

À ce jour, la France est encore loin des objectifs de la loi Egalim :
92% du bio est consommé à domicile,
8% en restauration.



Huile ISIO 4

ISIO 4 5L, une huile 100 % origine France, élaborée à partir de 4 graines dont le lin Bleu-Blanc-Cœur. Riche en oméga 3, 6 et en vitamines E et D, elle allie naturalité, équilibre et performance. Idéale pour la cuisson, la friture ou l'assaisonnement, elle s'inscrit dans une filière tracée et engagée pour la santé, la biodiversité et l'agriculture responsable.



L'Agence bio dévoile les chiffres du marché. De quoi remotiver les quelques éleveurs encore intéressés par une éventuelle conversion ...

Le dernier recensement de l'Agence bio compte un solde net de producteurs bio de 1 % (+ 4 431 nouvelles fermes en 2024 contre 3 726 arrêts).

En attendant, les chiffres de production en bio (du 12 juin 2025) affichent un recul général : - 56 197 hectares, - 5 % de lait et - 6 % de produits carnés (en particulier en bœuf et porc) sur 2024.

Pour autant, la filière voit des signaux positifs du côté de la consommation car les dépenses des ménages en bio sont en croissance de 0,8 % en valeur par rapport à 2023.

L'Agence bio commente : « *La progression significative des ventes en magasins bio, artisans et vente directe compense la baisse de la consommation en grande distribution.* » Par ailleurs, le nombre de producteurs pratiquant la vente directe a augmenté de 20 % depuis 2020.

Enfin, l'Agence bio rappelle que les objectifs de développement de l'agriculture biologique sont maintenus, à savoir : 21 % des surfaces agricoles en bio d'ici 2030 (LOA de février 2025), et 20 % de bio dans les cantines depuis le 1^{er} janvier 2022 - loi Egalim.

LA 10^e ÉDITION DU SALON RESTAU'CO A ACCUEILLI PLUS DE 2 200 PROFESSIONNELS



Le 11 juin dernier, le salon Restau'co a une nouvelle fois rassemblé toute la filière de la restauration collective dans une ambiance savoureuse et conviviale. Exposants au rendez-vous, visiteurs engagés, temps forts nombreux et invités de marque : l'édition 2025 confirme la place centrale du salon dans ce secteur en pleine mutation.

RETOUR SUR UNE JOURNÉE INTENSE EN ÉCHANGES, EN ANNONCES ET EN INNOVATIONS ...

Cette année, le salon a clairement mis les petits plats dans les grands... et les exposants ne s'y sont pas trompés ! Producteurs, distributeurs, industriels et équipementiers de la restauration collective ont massivement répondu à l'appel dès l'ouverture des inscriptions, raflant en un temps record les 210 stands initialement proposés. Face à cet engouement sans précédent, 7 emplacements supplémentaires ont été créés, permettant au salon d'atteindre pour la première fois les 217 stands. Et comme en 2024, plus de 2 200 professionnels ont arpenté les allées en quête de solutions concrètes pour répondre aux enjeux de leur métier.

UN PROGRAMME DE CONFÉRENCES AU CŒUR DES ENJEUX DU SECTEUR

En parallèle, 6 conférences de qualité ont rythmé la journée, offrant aux visiteurs un éclairage concret sur les grands sujets qui traversent la restauration collective. Au menu : la réalité d'EGAlim sur le terrain, le repas comme prestation qui soigne, le bio dans les cantines, le plastique et le réemploi, l'alimentation durable dans les armées, et la Génération Z en cuisine.

Rendez-vous le 17 juin 2026 pour la prochaine édition du salon Restau'co !



#ProduitDuMois

Gamme HVE Panzani Solutions

La gamme HVE Panzani Solutions s'inscrit dans une démarche respectueuse de l'environnement avec une sélection de blés 100% français issus d'exploitations agricoles à Haute Valeur Environnementale de Niveau 3. Nos pâtes de qualité supérieure et notre couscous sont faciles et rapides à mettre en œuvre. Notre gamme HVE représente une solution EGAlim qui répond aux 50% de produits de qualité et durables, en étant plus accessible que le bio.

TENDANCES GLACÉES

5 INSPIRATIONS ORIGINALES POUR RAFRAÎCHIR VOS MENUS D'ÉTÉ

Parfums inattendus, formats innovants, expériences ludiques : cet été, la glace devient terrain de jeu gastronomique pour la restauration collective.

Quand les températures montent, les envies de fraîcheur se font pressantes. Mais les convives d'aujourd'hui ne se contentent plus d'une simple boule de vanille. Texture, origine des ingrédients, valeurs nutritionnelles, nouveauté : les attentes ont évolué, et la glace se réinvente. Voici cinq tendances à fort potentiel pour surprendre et séduire en collectivité, tout en gardant la maîtrise des contraintes logistiques et budgétaires.

TENDANCE N°1 : LE VÉGÉTAL, NATURELLEMENT RAFRAÎCHISSANT

Les glaces végétales ne sont plus des produits de niche. Elles s'installent durablement dans l'offre estivale grâce à leur légèreté, leur originalité et leur réponse aux nouvelles attentes alimentaires. Fabriquées à base de boissons végétales (amande, riz, coco, avoine...), elles séduisent un large public, bien au-delà des régimes spécifiques.

Pourquoi ça marche en restauration collective ?

Elles sont souvent moins grasses, plus digestes, et affichent

un profil nutritionnel plus vert. En version sorbet ou crème glacée, elles permettent d'introduire des parfums plus subtils (amande grillée, coco-mangue, avoine-framboise), tout en gardant une texture onctueuse.

Le conseil +

Varié les formats : verrines prêtes à servir, pots individuels, ou glace végétale à la coupe dans une animation à thème.

TENDANCE N°2 : LE SUCRÉ-SALÉ, NOUVELLE FRONTIÈRE CULINAIRE

On connaît le sorbet citron en accompagnement d'un poisson grillé. Mais la tendance s'affine et s'élargit. Désormais, la glace s'invite aussi dans les entrées ou les plats végétariens, sous des formes inattendues.

Quelques exemples ?

- Sorbet tomate-basilic en accompagnement d'une salade de pâtes froides

Idées à tester dès cet été

Des pistes concrètes pour dynamiser votre offre dessert autour de la glace

Un bar à glaces éphémère

Proposez une animation sur une semaine avec deux parfums au choix et un assortiment de toppings à composer soi-même. Succès garanti, surtout en centre scolaire, maison de retraite ou entreprise.

Le dessert signature revisité

Transformez un dessert maison en version glacée : une mousse au chocolat devient une coupe chocolat-menthe, une tarte aux fruits se décline en sorbet pêche-verveine, un crumble se sert avec une boule de glace vanille et éclats de biscuit.

Une glace végétale au menu

Intégrez au moins une référence sans lactose ou végétale à votre carte estivale. C'est un petit geste très bien perçu par les convives sensibles à l'alimentation durable.

Un granité minute en service libre

Avec une fontaine à granité ou un bac réfrigéré, proposez une boisson glacée à base de fruits : citron-menthe, orange sanguine, pastèque. Rafraîchissant, peu sucré, et facile à servir.

Un parfum du monde par semaine

Organisez un "tour du monde des glaces" sur le mois de juillet ou août : sésame noir (Asie), litchi (Inde), hibiscus (Afrique), dulce de leche (Amérique latine). À introduire dans le menu ou en dessert surprise.

- Glace chèvre-miel servie avec une tartine chaude
- Sorbet concombre-menthe dans une assiette végétale
- Crème glacée betterave-vinaigre balsamique en mise en bouche

Pourquoi oser ?

Ces alliances offrent une expérience sensorielle différente, tout en valorisant les produits frais. Facile à mettre en place ponctuellement (semaine végétarienne, animation «été décalé»), le sucré-salé fait parler ... et souvent, il plaît !

TENDANCE N°3 : LE DESSERT À COMPOSER SOI-MÊME

On le voit dans les enseignes de restauration rapide : la personnalisation fait recette. En restauration collective aussi, les convives aiment avoir le choix. Le principe ? Proposer une base de glace ou sorbet, et une sélection de toppings et sauces à ajouter soi-même.

Concrètement :

- 2 ou 3 parfums de base : vanille, fruit rouge, chocolat
- Coulis variés : caramel, fruits rouges, chocolat noir
- Toppings : brisures de spéculoos, copeaux de noix de coco, graines, fruits secs ...

Les bénéfices

Ce format ludique est particulièrement adapté aux jeunes publics (scolaires, étudiants), mais fonctionne aussi en maison de retraite ou en entreprise. Il valorise le geste de service, crée un moment convivial, et permet une vraie différenciation... à coût maîtrisé.

TENDANCE N°4 : FORMES ET TEXTURES EN LIBERTÉ

Finis la glace toute ronde et lisse. Les nouveaux formats misent sur le visuel, la texture et l'expérience en bouche. Spirales, bâtonnets bicolores, glaces aux inclusions (graines, fruits, morceaux de biscuit), mochi glacés... les industriels rivalisent de créativité.

Un vrai plus pour le service :

Certains produits sont pensés pour résister à la fonte, avec une tenue optimale dans un environnement chaud ou un self. D'autres, comme les glaces à boire ou les granités, peuvent être servis à la louche pour une animation rafraîchissante et spectaculaire.

Bon à savoir

Les formats mini et les bâtonnets individuels facilitent aussi le contrôle des portions et permettent de limiter le gaspillage.

TENDANCE N°5 : PARFUMS DU MONDE ET GLACES VOYAGEUSES

Et si la glace devenait le point de départ d'un voyage gustatif ? Cette année, les parfums venus d'ailleurs ont le vent en poupe :

- Yuzu du Japon
- Hibiscus d'Afrique de l'Ouest
- Litchi ou rose du Moyen-Orient
- Matcha, mangue verte, cardamome ...

Pourquoi c'est pertinent ?

Ces glaces exotiques offrent une belle opportunité de varier les plaisirs, tout en répondant à la curiosité croissante des convives. Elles s'intègrent parfaitement dans un menu à thème, une semaine multiculturelle ou un événement ponctuel.

Le bonus ?

Elles permettent aussi de créer du lien avec des publics issus de la diversité culturelle, notamment en restauration scolaire ou en restauration sociale.

« DES GLACES POUR TOUS LES GOÛTS ... ET TOUS LES CIRCUITS »

Du Twister fruité au bonbon Magnum ultra-gourmand, l'univers de la glace se réinvente pour séduire les consommateurs hors domicile. À la tête de cette transformation chez The Magnum Ice Cream Company, Elena Rakocevic nous explique comment elle pilote une offre innovante, adaptée aux multiples circuits de consommation, tout en restant à l'écoute des nouvelles envies ... et des réseaux sociaux.

COMPRENDRE LES ATTENTES POUR MIEUX Y RÉPONDRE

Responsable de la catégorie glace hors domicile chez Unilever, Elena Rakocevic pilote une mission aussi stratégique qu'inspirante : adapter l'offre de glaces aux spécificités très variées de la consommation hors domicile. « *Mon rôle, c'est de faire en sorte qu'il y ait les bons produits sur les bons circuits* », explique-t-elle. Et les circuits sont nombreux : restauration collective, vente à emporter, restauration rapide, hôtellerie ... chacun avec ses besoins, ses contraintes, et ses moments de consommation.

TENDANCES : LA GOURMANDISE FAIT SA RÉVOLUTION

Pour repérer les tendances émergentes, Elena mise sur une écoute attentive du terrain : « *La force de vente est notre meilleure vigie. Ce sont eux qui voient les tendances apparaître en premier.* » Les études de consommation, les échanges avec des instituts ou encore les insights R&D complètent ce travail de veille constant.

Et les signaux sont clairs : « *Cette année, personne n'est passé à côté de la pistache et du Dubai chocolate.* » Plus largement, les consommateurs ne cherchent pas seulement une glace : « *Ils cherchent un moment de plaisir, de snacking.* » La concurrence ? Elle vient aussi des boissons, des biscuits,

du chocolat ... D'où l'importance, pour Unilever, d'intégrer les codes du snacking sucré dans ses innovations glacées.

DES BOUCHÉES INNOVANTES POUR UNE CONSOMMATION ÉCLATÉE

Parmi les dernières innovations, deux formats sont venus bousculer les habitudes : les bonbons Magnum et les Ben & Jerry's Pieces. « *Ce dont je suis fière, c'est qu'on a réussi à retranscrire l'expérience de marque dans un format bouchée, ce qui n'était pas évident* », confie Elena Rakocevic. Ces nouveaux produits ont également permis à Unilever de toucher de nouveaux moments de consommation et de nouveaux circuits, y compris familiaux ou festifs.

ADAPTER L'OFFRE AUX SPÉCIFICITÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

En restauration collective, les attentes varient selon le contexte : « *Dans un restaurant d'entreprise, on cherche une offre gourmande et pratique. À l'hôpital, on aura besoin de références plus légères, ou à base d'eau en cas de fortes chaleurs.* » Résultat : un portefeuille large, capable de répondre à toutes les demandes, des enfants en collectivité jusqu'aux adultes en entreprise.



ELENA RAKOCEVIC

RESPONSABLE DE LA STRATÉGIE CATÉGORIELLE DE L'OFFRE GLACES HORS DOMICILE CHEZ THE MAGNUM ICE CREAM COMPANY

Mais au-delà des produits, l'enjeu est aussi logistique : « *Notre contrainte principale, c'est le froid négatif. Assurer la chaîne du froid et disposer d'un meuble de présentation fonctionnel et visible, c'est essentiel pour déclencher l'achat dans des environnements parfois peu propices à la consommation de glace.* »

UNE GLACE POUR CHAQUE MOMENT

Alors, à quoi ressemblera la glace idéale de demain ? « *C'est celle qui correspond à ce dont on a envie au moment où on l'achète* », résume Elena Rakocevic. Car tout dépend du contexte, de la météo, du moment, de l'envie : « *Moi, quand il fait 35°, j'ai envie d'un Twister. Quand il fait plus froid, je préfère un Magnum.* »

Pour répondre à cette diversité d'envies, Unilever mise chaque année sur une multitude d'innovations couvrant l'ensemble des segments, du gourmand ultra-crèmeux au fruité rafraîchissant. L'objectif : ne jamais rater le coche du bon produit, au bon moment, pour le bon consommateur.

L'ÉQUIPE PRESTAREST A TESTÉ POUR VOUS : LES GLACES UNILEVER

Chez Prestarest, la qualité est une norme incontournable. Pour garantir la qualité irréprochable des produits proposés, des tests produits sont régulièrement effectués. À l'occasion de la saison estivale, les équipes Prestarest se sont prêtées au jeu d'une dégustation gourmande autour de cinq glaces proposées par Unilever Glaces. Objectif : tester, comparer, et désigner les coups de cœur. Voici le classement officiel établi par le panel des produits glacés rigoureusement sélectionnés pour nos clients.



N°1
Magnum
Barre choco /
cacahuètes

Un sans-faute pour ce bâtonnet au duo gagnant : glace vanille et enrobage chocolat-cacahuètes. Apprécié pour sa texture, son goût équilibré et sa praticité, il a mis tout le monde d'accord. À condition de bien le déguster glacé !



N°2
Donut Miko

Avec sa forme originale et sa garniture façon cookie, ce donut glacé a su séduire une partie du panel, notamment pour une cible enfant. On lui reproche parfois un goût trop sucré, mais il reste une option ludique et sympathique.



N°3
Magnum Utopia
double noisette

Un produit généreux et sophistiqué, avec son cœur coulant, son enrobage croquant et son parfum noisette. Il a fait forte impression, mais peut s'avérer un peu lourd pour certains.



N°4
Cornetto Soft
mangue

Fraîcheur et originalité au rendez-vous avec ce cornet fruité. Si le format et le goût ont plu à quelques-uns, d'autres ont pointé une sucrosité excessive.



N°5
Cornetto Go
Sandwich

Malgré son originalité de présentation avec sa crème glacée à l'arôme de vanille entre deux biscuits au cacao, ce produit n'a pas convaincu le jury. Toutefois, son inspiration «Oreo» pourrait séduire les amateurs du genre !

La bière pression accessible à tous !

Brasseries Kronenbourg vous présente sa nouvelle technologie pression :

Extra 10L. Ce tirage pression compact, mobile et performant, vous permet de proposer une bière pression à vos clients. Extra 10 offre un service de qualité tout en utilisant un fût de 10l en PET recyclable avec une durée de vie de 30 jours en perce. Pour les modalités de mise à disposition (gratuit), contactez votre interlocuteur Prestarest.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



#ProduitDuMois



DEMANDEZ LE MENU !

PRESTAREST VOUS GARANTIT DES PRODUITS DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS DANS LE RESPECT DE LA **LOI EGALIM**



LUNDI

3,08 €

Mozzarella au pesto d'épinard
Pizza margherita
Panna cotta Tagada coulis de fraises

MARDI

3,49 €

Aioli et œufs durs
Risotto aux tomates cerises
Brebis à la myrtille
Fruits de saison

MERCREDI

3,35 €

Concombre à la menthe
Salade de gesiers de volaille
Faisselle
Bar à smoothie de fruits de saison

JEUDI

4,35 €

Crudités de saison
Brochette de boeuf sauce poivre
Pommes de terre en robe des champs
Tarte Amandine aux pêches

VENDREDI

3,42 €

Salade de lentilles
Crepinette sauce moutarde
Haricots verts
Emmental
Fruits de saison

LUNDI

2,84 €

Mousse d'avocat et tortilla
Rôti de porc froid
Salade de pommes de terre
Entremet citron

MARDI

3,17 €

Salade de tomates
Brochette de poisson panée citron
Courgettes rôties
Fruits de saison

MERCREDI

3,75 €

Quichette au chèvre
Cuisse de poulet au romarin
Riz pilaf
Nectarine

JEUDI

3,11 €

Beignets poisson sauce tartare à la menthe
Croque-Madame provençale
Salade verte
Fruits de saison

VENDREDI

3,33 €

Assiette antillaise
Accras, boudin, légumes
Emmental
Tarte noix ananas coco

LUNDI

2,94 €

Rouleau de printemps saumon aneth
Ramen de poulet
Assiette de fruits coupes

MARDI

3,12 €

Salade frisée aux lardons
Papillote de colin coulis de tomate
Caviar d'aubergines
Crème aux œufs

MERCREDI

2,93 €

Bruchetta tomate mozzarella et jambon sec
Salade verte
Tomme
Fruits de saison

JEUDI

4,00 €

Poivrons grillés à l'ail
Parmentier de bœuf
Salade verte
Fromage blanc aux fruits jaunes

VENDREDI

4,20 €

Carottes râpées
Papillote de saumon à la menthe
Quinoa
Tartelette aux fruits

LUNDI

3,33 €

Feijoda de poisson
Haricots rouges
Bleu
Bar à fruits d'été

MARDI

4,28 €

Pokeball cabillaud sauce thai
Fromage frais
Soupe de fraises à la menthe

MERCREDI

2,99 €

Saucisson sec
Pavé fromager
Ecrasé de pomme de terre et carotte
Fruits de saison

JEUDI

4,51 €

Carpaccio de tomates au pesto
Steak haché aux échalottes
Haricots verts
Crumble pomme cannelle

VENDREDI

3,35 €

Assiette de crudités
Galette de sarrasin jambon de dinde fromage
Salade verte
Tartelette aux framboises

<p>LUNDI 4,84 €</p> <p>Salade de pois chiches Gigot d'agneau à la menthe Semoule Fruits de saison</p>	<p>MARDI 4,76 €</p> <p>Langue de bœuf ravigote Pommes de terre vapeur Livaró Melon vert</p>	<p>MERCREDI 3,91 €</p> <p>Courgettes râpées aux herbes Tacos de poulet mexicaine Pommes frites Fruits de saison</p>	<p>JEUDI 4,00 €</p> <p>Calamars marinés à la provençale Lasagnes de légumes Tiramisu orange et cacao</p>	<p>VENDREDI 4,03 €</p> <p>Quiche aux deux saumons Courgettes sautées Tartare ail et fines herbes Fruits de saison</p>
<p>LUNDI 3,12 €</p> <p>Rillettes de poisson Pissaladière Salade verte mixte Mousse deux chocolat</p>	<p>MARDI 4,92 €</p> <p>Salade coleslaw Bar à burger de bœuf Frites Glace vanille et coulis au choix</p>	<p>MERCREDI 3,59 €</p> <p>Poulet rôti fermier aux herbes Ratatouille fraîche Camembert Fruits de saison</p>	<p>JEUDI 3,45 €</p> <p>Gaspacho à la menthe Tortillas pommes de terre chorizo Salade verte Tarte aux abricots maison</p>	<p>VENDREDI 5,00 €</p> <p>Paella Valencia Crème brûlée à la catalane Fruits de saison</p>



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »



Produits biologiques composés d'un ou plusieurs ingrédients certifiés Bio dans le plat proposé

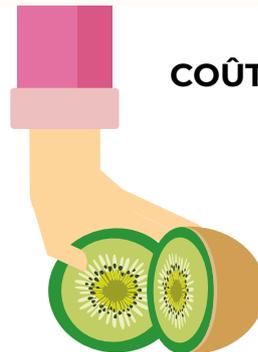


Label rouge



Appellation d'origine (AOC / AOP)

COÛT MOYEN : 3,76 €



CORBEILLE DE FRUITS : pomme, banane, poire, prune, melon, pastèque, orange, pêche, nectarine, abricot, fraise, framboise, cerise

#EnCeMoment

LA MENTHE, SOUFFLE FRAIS SUR VOS MENUS D'ÉTÉ

Parfumée, rafraîchissante, tonique : la menthe s'invite avec brio dans les assiettes et les verres pour apporter fraîcheur et vivacité aux repas estivaux. Focus sur une plante aux multiples atouts.

Avec son parfum reconnaissable entre mille, la menthe est une valeur sûre des cartes d'été. Très appréciée pour sa capacité à rafraîchir le palais, elle joue les caméléons et trouve sa place aussi bien dans les entrées, les plats, les desserts que les boissons.

Côté cuisine, elle relève avec finesse un taboulé de boulgour, une salade de concombre, ou encore une soupe froide de petits pois. En version sucrée, elle sublime les coupes glacées (parfum menthe-chocolat, incontournable), les salades de fruits ou les mousses au chocolat, en apportant une touche herbacée toujours bienvenue.

Elle s'exprime aussi dans les boissons : infusion glacée à la menthe, eau aromatisée ou même granité citron-menthe à servir en dessert ou en animation spéciale lors des journées les plus chaudes.

Facile à utiliser, disponible fraîche, surgelée ou séchée, la menthe séduit par sa polyvalence et son côté bien-être (digestive, désaltérante, légère). Elle est aussi très bien perçue par les convives pour son profil naturel et sa connotation végétale, en phase avec les attentes actuelles.

#OuiChef ...

Papillote de saumon sauce menthe



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- Papier aluminium 30cm x 200m
- 1,6 kg de pavé de saumon surgelé
- 100 ml d'huile d'olive vierge
- 800 g d'échalotes fraîches BIO
- 200 ml de vin blanc
- 10 g de sel fin
- 10 g de poivre blanc moulu
- 1 boîte de tomates pelées concassées
- 50 g de crème fraîche épaisse 30%
- 1 botte de menthe
- 1/2 botte d'oseille

Étapes de préparation : Dans une feuille d'aluminium, disposez les ingrédients dans l'ordre suivant : une cuillère à café d'huile d'olive, le pavé de saumon, un trait de vin blanc puis salez et poivrez. Ensuite ajoutez l'échalote ciselée, une cuillère à soupe de fondue d'oseille, une cuillère à soupe de concassé de tomates, 2 à 3 feuilles de menthe fraîche, et une cuillère à soupe de crème épaisse. Enfin, pliez et fermez vos papillotes, et cuire au four à 160° de 15 à 20 minutes.

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Veau



VOLAILLES
Canard
Pintade
Caille



POISSONS
Bar
Daurade
Raie



LÉGUMES
Aubergine
Tomate
Concombre



FRUITS
Abricot
Pastèque
Nectarine



FROMAGES
Tomme de Savoie
Pont l'Evêque
Camembert