

# Dossier de presse

## Mars 2009



Des plats cuisinés  
et desserts surgelés  
adaptés aux régimes  
spécifiques  
livrés à domicile

Un service pratique et innovant  
notamment pour les personnes isolées  
en milieu rural ou péri-urbain

Contact Presse

Karine Pareti – 04-72-54-10-54 – [karine.pareti@toupargel.fr](mailto:karine.pareti@toupargel.fr)

# Sommaire

---

|  |    |
|--|----|
| Toupargel, une gamme de surgelés adaptée aux régimes spécifiques.....  | 3  |
| L'obésité, le diabète, les allergies alimentaires,...                  |    |
| des pathologies en croissance .....                                    | 8  |
| Toupargel, leader de la livraison à domicile de produits surgelés..... | 11 |
| Annexes .....  | 18 |

# Toupargel, une gamme de surgelés adaptée aux régimes alimentaires spécifiques

---

**Depuis novembre 2008, Toupargel livre sur l'ensemble du territoire (hors Paris) une gamme variée de produits surgelés spécifiquement adaptés aux personnes souffrant de surpoids, cholestérol, diabète, d'intolérance au gluten, ou d'hypertension artérielle.**

L'équilibre alimentaire est fait de variété, il se construit jour après jour et contribue à préserver son capital santé.

Certaines personnes souffrant de problèmes de santé ou d'allergies, sont obligées de surveiller leur alimentation et de s'astreindre à un régime spécifique.

Toupargel, leader de la livraison à domicile de produits surgelés, propose désormais une gamme de plats préparés et de desserts réduits en sucre, en sel ou en matières grasses, sans gluten, ainsi que des produits mixés adaptés à des régimes spécifiques.

Toupargel a sélectionné des marques de référence (KOT, Valpiform,...) dans le domaine des régimes alimentaires spécifiques, qui garantissent des produits sains et respectant rigoureusement les normes imposées par les régimes spécifiques.

Toupargel apporte ainsi une solution gourmande et pratique : des produits surgelés de qualité conciliant régime alimentaire spécifique et plaisir de la table livrés à domicile partout en France.

## Retrouver le plaisir de manger

### ● Un large choix pour répondre à différents types de régimes

Dans son souci permanent d'apporter un service de qualité à chaque consommateur, Toupargel, a conçu une offre spécifiquement adaptée aux personnes qui pour des raisons de santé sont astreintes à des régimes stricts (sans sucre, sans sel, sans gluten, aliments mixés...).

Au total cette gamme adaptée aux régimes alimentaires spécifiques que propose Toupargel se compose de 8 familles de produits pouvant répondre aux besoins des personnes souffrant de surpoids, de cholestérol, d'hypertension, d'intolérance au gluten (responsable de la maladie cœliaque<sup>1</sup>), ou de problèmes de déglutition et de mastication.

Toupargel propose une sélection de produits surgelés : des plats préparés (légumes, viande/poisson, des féculents) prêts à réchauffer, ainsi que des pâtisseries et desserts.

4

Cette offre variée permet de composer un menu équilibré et complet, de l'entrée au dessert, réconciliant les régimes stricts avec la praticité et la gourmandise.

Exemple de produits Toupargel adaptés aux régimes spécifiques:

- Produits à indice glycémique bas : pizzas, pommes noisettes, crêpes, desserts ...
- Pauvre en sel, sucre ou matière grasse : soupes, paella, couscous, entremets...
- Équilibré : plats cuisinés équilibrés avec notamment des produits Weight Watcher
- Sans gluten : desserts, quiche, pizzas, pâtes, pains, poissons panés...
- Mixés : veau à la tomate, navarin d'agneau, bœuf carottes...

---

<sup>1</sup> Syndrome de malabsorption du gluten lié à une atrophie de l'intestin grêle. Toutes les céréales sont toxiques pour les cœliaques (seigle, orge, avoine) sauf le riz et le maïs.

## ● Une gamme « régimes spécifiques » adaptée aux goûts des enfants

En France, le nombre d'enfants de 5 à 12 ans concernés par l'obésité est passé de 12 % en 1990 à 16 % en 2000<sup>2</sup>. Les problèmes de santé tels que l'obésité ne concernent donc pas seulement les adultes.

Il en est de même pour le diabète qui touche 15 000 enfants (en augmentation de 3 % par an)<sup>3</sup> notamment les très jeunes (de 0 à 5 ans) dont la proportion a doublé en dix ans.

Toupargel propose un choix de plats et de desserts (pizzas, pommes noisettes, crêpes, glaces...) à indice glycémique bas, pauvres en sucre, sel ou matière grasse qui répondent particulièrement bien aux attentes des plus jeunes souvent contraints de se priver de ce genre d'aliments et apporte une solution pratique au casse-tête quotidien de la préparation de repas spécifiques.

---

<sup>2</sup> Source : [www.prevention-cardio.com](http://www.prevention-cardio.com)

<sup>3</sup> Source : Michel Cahané, diabétologue et Directeur Général de l'Association Aide aux Jeunes Diabétiques (novembre 2007)

## Des produits adaptés aux régimes alimentaires spécifiques enfin disponibles en milieu rural ou péri-urbain

### ● Une commande par téléphone et une livraison gratuite à domicile sous 72 h partout en France<sup>4</sup>

En effet, quelle que soit sa situation géographique chaque client est livré 72 heures après avoir passé sa commande par téléphone sans frais supplémentaire.

Toupargel possède 4 plates-formes<sup>5</sup> dédiées à la préparation des commandes et à leur acheminement vers une centaine d'agences de livraison réparties sur tout le territoire français. Cette organisation permet ainsi un maillage complet de la France.

### ● La gamme Toupargel disponible dans plus de 30 000 communes

Les produits adaptés aux régimes alimentaires spécifiques étaient jusqu'à présent disponibles uniquement en magasins spécialisés, parapharmacie... et essentiellement en milieu urbain.

Aujourd'hui Toupargel rend ainsi accessible ces produits spécifiques à tous les consommateurs soumis à des régimes stricts quelle que soit leur situation géographique.

En effet, Toupargel possède un dense réseau d'agences qui lui permet de livrer tous les départements français<sup>6</sup> et 34 360 communes sur les 36 600 que compte la France, notamment celles de moins de 10 000 habitants n'ayant pas ou peu de commerce de proximité<sup>7</sup>.

---

<sup>4</sup> Hors Paris

<sup>5</sup> Argentan (61), Montauban (82), Poitiers (86) et Civrieux d'Azergues (69)

<sup>6</sup> hors Ile de France, Corse et Dom-Tom

<sup>7</sup> une sur deux en 2007 (source : Insee)

Un service particulièrement intéressant pour les personnes âgées isolées en milieu rural qui souffrent de problèmes de mastication et de déglutition en raison de leur âge ou de problèmes de santé divers. Une solution qui peut faciliter le maintien à domicile dans de bonnes conditions.

## **Des produits surgelés prêts à réchauffer qui facilitent la vie**

Les consommateurs atteints par exemple de diabète de type 2, les intolérants au gluten et les hypertendus, sont contraints de cuisiner tous les jours à partir de produits « bruts » pour maîtriser la composition de leur repas.

Pourtant, ils aspirent à vivre « comme tout le monde » en consommant également des produits « prêts à l'emploi » apportant du confort et compatibles avec leurs contraintes.

Ces personnes, de plus en plus nombreuses, ne trouvent pas ou peu sur le marché une alimentation adaptée à leur problématique, en dehors de produits secs d'épicerie.

Les produits surgelés cuisinés, prêts à réchauffer, adaptés aux régimes alimentaires spécifiques proposés par Toupargel facilitent l'alimentation des personnes soumises à un régime strict.

# L'obésité, le diabète, les allergies alimentaires,...

## des pathologies en croissance

**En France, 16 % des adultes de plus de 20 ans sont touchés par l'hypertension artérielle, 3 % par le diabète, 30 % par l'excès de cholestérol et 10 % par l'obésité. Certaines personnes cumulent plusieurs de ces facteurs agrandissant le risque cardiovasculaire. A noter qu'avec 180 000 décès par ans dus une maladie cardiovasculaire (infarctus du myocarde, accidents vasculaires cérébraux...), celle-ci représente la première cause de mortalité en France (32 % des décès). Source : [www.prevention-cardio.com](http://www.prevention-cardio.com)**

8

### Le diabète

Le nombre élevé de diabétiques - 2 millions de personnes - constaté en France correspond à un phénomène mondial qui peut être mis en relation avec l'augmentation de l'obésité. Une personne obèse a en effet trois fois plus de risques d'être diabétique qu'une personne non obèse et plus de 80 % des diabètes de type 2 peuvent être attribués à l'obésité<sup>8</sup>. L'excès de sucre expose alors à l'hypertension artérielle (HTA), aux infarctus cardiaques et aux accidents cérébraux (AVC).

On dénombre chaque année en France près de 27 000 décès liés au diabète, soit 5 %<sup>9</sup> de la mortalité globale, sans compter les handicaps liés à l'absence de traitement adapté tels que la cécité, l'amputation....

Le diabète de l'enfant concerne environ 7 enfants pour 100 000 dont l'âge ne dépasse pas 15 ans.

<sup>8</sup> Source : Ministère de la Santé, de la Jeunesse et des Sports (février 2008)

<sup>9</sup> Source : [www.prevention-cardio.com](http://www.prevention-cardio.com)

Le nombre d'enfants diabétiques en France (avec une légère prédominance masculine) est plus bas que la moyenne européenne mais ce chiffre a tendance à augmenter.

La forme la plus grave, celle de type 1 (nécessitant des injections d'insuline), conséquence d'une destruction pancréatique des cellules sécrétrices d'insuline par un processus d'origine auto-immune, a doublé en vingt ans et atteint les moins de quinze ans.

En France on recense 15 cas pour cent mille enfants de moins de quinze ans, contre huit pour cent mille en 1988. *«Avec un âge de début de plus en plus précoce, chez de très jeunes de moins de cinq ans»*, pointe la pédiatre Claire Levy-Marchal, directrice d'unité à l'Inserm.

## **L'hypertension artérielle**

On estime à 7 millions le nombre de personnes hypertendues en France.

70 % d'entre elles ne suivent pas un régime adapté.

Le nombre d'hypertendus augmente avec l'âge.

## **Les intolérances alimentaires**

Les intolérances alimentaires ont doublé en quelques années. Près de 4 % des adultes et 8 % des enfants sont condamnés à surveiller leur assiette. Parmi les intolérances les plus fréquentes on trouve les intolérances au gluten.

En France, 1 personne sur 250 est atteinte en France de la maladie cœliaque (maladie liée à l'intolérance au gluten), soit plus de 200 000 personnes. 25 % des malades cœliaques ignorent délibérément leur régime.

## **L'hypercholestérolémie**

Selon le rapport en février 2008 du Ministère de la Santé, de la Jeunesse et des Sports, en France, près d'un adulte sur cinq présente une cholestérolémie supérieure à 2,50 g/l.

On estime à 7 millions le nombre de personnes souffrant d'une hypercholestérolémie vivant en France sur les 20 millions de français âgés de plus de 57 ans.

## **L'obésité**

5,3 millions de français sont obèses, 14 millions sont en surpoids.

20 à 30 % des personnes obèses souffrent d'apnées du sommeil (pauses respiratoires de 5 ou 10 secondes).

## **Les problèmes de déglutition et la Dysphagie**

Le plus souvent, la dysphagie est considérée comme une difficulté à avaler (trouble de la déglutition). Plus précisément, la dysphagie se définit comme une sensation de gêne ou d'obstruction lors du passage des aliments à travers la bouche, le pharynx ou l'œsophage.

Ces troubles sont fréquents chez les personnes âgées rencontrant des difficultés de mastication, et chez les patients souffrant de cancers des voies digestives ou ayant subi des interventions chirurgicales.

# Toupargel, leader de la livraison à domicile de produits surgelés

## L'activité « surgelés », le métier historique du Groupe Toupargel

L'activité « surgelés » est le fondement du Groupe, celui qui lui a permis de mettre au point son système de vente, de s'imposer sur le marché français de la livraison à domicile avec une position de leader. Elle demeure l'activité principale du Groupe puisqu'elle représente 96 % son activité globale. Numéro 1 de la livraison à domicile de produits surgelés aux particuliers avec 36 % de parts de marché, Toupargel a réalisé en 2007 un chiffre d'affaires de 363 M€. Aujourd'hui, Toupargel, regroupe 3 630 collaborateurs au service de 1,5 millions de clients et assurant près de 8,4 millions de commandes par an, partout en France.

11

## Un système de vente sur mesure

Toupargel fut la première entreprise sur le marché de la livraison à domicile de produits surgelés à réaliser dès les années 1980 la totalité de ses ventes par téléphone.

Le principe : une télévendeuse appelle 14 fois par an ses clients afin d'enregistrer leurs commandes et de les guider dans leurs achats, leur conseiller des recettes... etc. Les commandes sont ensuite préparées et conditionnées individuellement par des équipes spécialisées sur quatre plateformes dédiées.

72 heures après l'appel téléphonique, chaque commande est livrée au domicile des clients, en camion réfrigéré, sans aucune rupture de la chaîne du froid.

## **Une couverture nationale et une forte pénétration dans les zones rurales**

Les infrastructures commerciales et logistiques permettent au Groupe Toupargel d'avoir une couverture totale du territoire français et une implantation homogène. Aujourd'hui, l'activité « Surgelés » regroupe 34 agences de télévente, 100 agences de livraison implantées partout en France et 4 plateformes logistiques situées quant à elles à Poitiers (86), Montauban (81), Civrieux d'Azergues (69) et Argentan (61).

Toupargel est ainsi présent dans 93 départements (sauf Paris et la Corse) et livre 34 360 communes sur les 36 600 communes françaises.

## **Une offre large et qualitative de produits surgelés**

### **● Une gamme à la fois généraliste...**

Près de 1 000 produits sont référencés dans les catalogues Toupargel envoyés ou remis avant chaque appel à tous les clients. Cette gamme permet d'offrir une palette très variée, de l'apéritif au dessert, avec des plats prêts à servir, ou micro-ondables, mais aussi des produits à cuisiner. Quatre valeurs ont guidé la constitution de cette gamme : la qualité, la praticité, l'originalité et la compétitivité. Parmi eux, des produits à marque nationale, régionale, ou encore à marque Toupargel.

En 2005, le Groupe a en effet lancé sa marque de produits surgelés Toupargel avec plus de 50 références de produits glacés : des bâtonnets classiques, des cônes, en passant par les sorbets et crèmes glacées. Depuis l'offre à marque Toupargel s'est déployée sur des gammes complètes.

En 2007, plus de 100 nouveaux produits signés Toupargel ont ainsi été créés avec une offre renforcée sur les entrées, les plats cuisinés et les desserts.

Fin 2008, les produits surgelés sous marque Toupargel représenteront près de 35 % de la gamme proposée par la société.

## ● ....et segmentée

« A CHAQUE CONSOMMATEUR SES PRODUITS »

Avec près de 1 000 références de l'apéritif au dessert en passant par les produits bruts, et les plats cuisinés, de marque nationale, régionale ou marque propre, la gamme de produits surgelés « classique » de Toupargel répond aux attentes d'un grand nombre de clients et représente l'une des plus larges du marché.

Depuis quelques années Toupargel a également segmenté son offre pour proposer à chaque groupe représentatif de consommateurs les produits qu'il attend.

Ainsi, aux côtés de sa gamme « générale » de 1 000 produits, et de son offre adaptée aux régimes alimentaires, Toupargel propose également des surgelés produits selon les rites Cacher et Halal.

Cette démarche différencie fortement Toupargel de ses confrères du marché de la livraison à domicile, mais également des freezers centers, qui ne peuvent pas proposer une gamme de produits surgelés aussi large compte tenu de la répartition de leurs stocks sur l'ensemble du territoire.

13

### Le profil du client Toupargel

Historiquement, la cliente « type » de Toupargel est une femme (à 88 %) âgée de 58 ans en moyenne. Elle est retraitée (53 %) et appartient à un foyer de 2,6 personnes. Les familles ont en moyenne deux enfants dont l'âge moyen est de 15 ans. 78 % des clients habitent une maison<sup>10</sup>.

En moyenne, un client « Surgelés » commande 7 fois dans l'année, soit lors d'un appel sur deux. Son panier moyen est de 50 € TTC. 79 % des clients habitent des communes de moins de 10 000 habitants et 67 % dans des communes de moins de 5 000 habitants. Le taux de pénétration sur ces communes est de 10 %. C'est-à-dire que 1 foyer sur 10 dans les communes de moins de 10 000 habitants est client chez Toupargel.

---

<sup>10</sup> Source Baromètre de satisfaction 2007 auprès de 800 clients Toupargel

## La sécurité alimentaire, une priorité

Fournir un aliment à un individu constitue une responsabilité particulière, Toupargel fait aussi de la sécurité alimentaire une priorité, objet de « bonnes pratiques », d'investissements et de contrôles à toutes les étapes de son activité.

### ● **Un Système de Management de la Qualité fondé sur le référentiel ISO 9001**

En mettant en place un Système de Management de la Qualité, fondé sur le référentiel ISO 9001, Toupargel a la volonté de conforter la sécurité alimentaire de ses clients. A travers ce dispositif sont décrits précisément les gestes, les manières de faire et les règles de conduite à respecter en matière d'hygiène et de sécurité aux différentes étapes de l'activité. Ainsi, pour chaque poste concerné, le Groupe analyse les risques éventuels et met en place des plans d'action afin d'y remédier. A noter, des contrôles permanents sont réalisés pour vérifier le respect de ce dispositif.

### ● **Garantir la sécurité alimentaire par des contrôles permanents**

Les produits sont au cœur de ce dispositif qui prévoit notamment une série de contrôles rigoureux à leur niveau.

Dès leur réception sur les 4 plates-formes de préparation de commandes, les produits sont **suivis et contrôlés jusqu'à leur livraison** chez les clients. Tout d'abord, au moment de la mise à quai des transporteurs, des contrôles sont réalisés afin de vérifier la **propreté des camions, la température, les dates limites** de consommation optimales des produits. Les résultats sont ensuite enregistrés sur un système informatique.

Suivent, dans un deuxième temps, différents **contrôles réalisés par des laborantines internes**. Le Groupe collabore également avec des laboratoires externes qui réalisent notamment des analyses microbiologiques sur les produits.

Toupargel s'est ainsi engagé à **tester au moins une fois par an ses 1 000** références.

Parallèlement, des **suivis de températures sont réalisés en permanence** pendant le stockage, la préparation de commandes, le transport en vue de garantir l'absence de la rupture de la chaîne du froid.

Au-delà des différents contrôles effectués sur les produits, Toupargel vérifie régulièrement ses infrastructures. En effet, via son **audit interne**, le Groupe vérifie si les règles, les méthodes, les procédures d'hygiène et de sécurité à appliquer dans les agences, sur les plates-formes de préparation de commandes et chez ses fournisseurs sont respectées.

### ● Une totale traçabilité des produits vendus

Du fait de son système de vente et de son organisation, Toupargel est en mesure de connaître l'ensemble de ses clients ayant reçu une référence donnée. Dès lors, en cas d'alerte sanitaire déclenchée sur un produit particulier, le Groupe est capable d'avertir rapidement l'ensemble de ses clients concernés et de rappeler les produits. Parallèlement, depuis 2005, Toupargel a mis en place un numéro Vert, opérationnel 24h sur 24, 7 jours sur 7. Ce numéro est mis à la disposition des fournisseurs en cas de problème grave nécessitant le rappel d'un produit et pouvant avoir des conséquences sur la santé de ses clients.

15

## La satisfaction client au cœur l'organisation de Toupargel

### ● Une sélection produits rigoureuse pour garantir la satisfaction client

L'introduction d'une nouveauté potentielle est conditionnée par la réussite des tests organoleptiques réalisés par le panel de dégustation que constituent les équipes marketing de Toupargel. Le conditionnement, le visuel, le goût, la praticité de mise en œuvre, tous ces paramètres sont passés au crible pour donner aux nouveaux produits les atouts de la réussite.

## ● Un service consommateurs dédié

L'année 2007 a été marquée par la constitution d'une base de données centralisée, reprenant l'ensemble des remontées clients et le détail des modalités de traitement mises en œuvre.

L'intérêt de cette base est double.

D'une part, elle permet d'identifier rapidement les réclamations récurrentes et d'en accélérer le traitement de fond, par la mise en place d'actions d'amélioration continue des produits et processus.

Et d'autre part, chaque télévendeur peut accéder en temps réel au détail des remontées opérées par ses clients ainsi qu'à l'état de leur traitement. Il peut ainsi utiliser à bon escient chaque incident rencontré dans le parcours de la relation tissée avec ses clients.

## ● Une évaluation régulière de la satisfaction clients

Depuis 1998, Toupargel mesure chaque année le taux de satisfaction clients. Un échantillon représentatif de ses clients est interrogé sur les services, les offres et les produits de Toupargel et Place du Marché. Ceci permet d'établir une courbe de satisfaction sur différents items, d'identifier les points d'amélioration et de mettre en place des actions correctives.

En 2008, et dans la lignée des années précédentes, **99 %, des clients Toupargel se déclarent satisfaits de leur enseigne, 60 % très satisfaits.**

La satisfaction porte tant sur le plan du service - 99 % de satisfaction pour la prise de commande et la livraison - que sur l'offre produits. Toupargel obtient 99 % de satisfaction sur la qualité produits (comme en 2007), 98 % sur le choix et 95 % sur les marques proposées. Cette satisfaction globalement élevée amène 98 % des clients à déclarer vouloir continuer à commander (contre 99 % en 2007), prouvant ainsi leur attachement aux services proposés.

## ● Une information transparente sur les produits

Dans un souci d'information permanente de ses clients, Toupargel apporte un maximum de précisions sur les produits, les emballages et dans ses catalogues. Parallèlement, la force de vente dispose d'un outil informatique lui permettant de répondre aux interrogations plus pointues concernant la gamme produits.

Les produits à marque propre font l'objet d'un cahier des charges strict, établi avec les fournisseurs partenaires de Toupargel. Pour faciliter la gestion et sécuriser les données, ces cahiers des charges sont stockés dans un outil "Trace One" de manière électronique.

Au-delà de l'aspect pratique et réactif, cet instrument est un véritable outil de communication interne pour la qualité. Grâce à lui, les laborantines en charge des contrôles produits sur les différents sites et les conseillères du service consommateurs peuvent disposer d'informations précises et à jour, pour les contrôles et pour répondre aux interrogations des clients.

# Annexes

---

# Le Groupe Toupargel

## Aujourd'hui, le Groupe Toupargel, c'est :

- Un chiffre d'affaires de 363 millions d'euros en 2007
- Le leader de la livraison à domicile de produits surgelés avec 36 % de part de marché et 6 % du marché total des surgelés
- Le spécialiste de la livraison à domicile de produits frais et d'épicerie
- Deux activités, deux enseignes
- 3 628 collaborateurs
- 1 500 000 clients
- Une couverture de l'ensemble du territoire français
- 5 plates-formes de préparation de commandes basées à Lyon, Poitiers, Argentan et Montauban pour les produits surgelés et Chalon sur Saône pour les produits frais et d'épicerie
- 8,4 millions de commandes préparées et livrées chaque année
- Une flotte de plus de 1 000 camions de livraison à température dirigée

19



CA 2007  
363 M€



**SURGELES**  
CA 2007 : 346 M€  
Effectif : 3 366

**FRAIS ET EPICERIE**  
CA 2007 : 17 M€  
Effectif : 252

# Historique

---

- 1947** Création de Toupargel Surgelés
- 1969-1981** Toupargel développe à partir de 1969 la vente de produits surgelés aux particuliers par camion-magasin
- 1982** Création de Toupargel SA par Roland Tchénio, à la suite de la reprise de Toupargel Surgelés.
- 1983-1997** Un virage stratégique est engagé, le modèle de Toupargel est créé : la vente de produits surgelés aux particuliers avec prise de commande par téléphone, préparation sur des plates-formes dédiées et livraison 48h à 72h après. La société se développe par croissance externe. Toupargel réalise une quarantaine d'acquisitions de sociétés de distribution de produits surgelés et confirme son expertise en intégration de sociétés ou de fonds de commerce.
- 1997** En décembre, Toupargel SA est introduit au Second Marché. Son chiffre des ventes : 85 millions d'€.
- 2000-2001** Mise en place de l'activité « Frais et Epicerie » avec la construction d'un centre d'appels et d'une plate-forme de préparation de commandes à Chalon sur Saône. Objectif : dupliquer le modèle d'entreprise de Toupargel aux produits frais et d'épicerie.
- 2002** Lancement de l'enseigne Place du Marché pour l'activité de livraison à domicile de produits frais et d'épicerie.
- 2003** Changement de dimension : Toupargel SA acquiert le 28 mars, la société Frigédoc (marque Agrigel), le leader de la distribution à domicile de produits surgelés. Cette acquisition permet au Groupe de prendre la position de leader avec 36 % du marché de la livraison à domicile et de couvrir l'ensemble du territoire français. Toupargel devient Toupargel-Agrigel. Agrigel réalise 90 % de son CA en vente par camion magasin
- 2004** Année de convergence entre Toupargel et Agrigel. Les synergies entre les sociétés permettent d'optimiser le fonctionnement du Groupe : achats, qualité, marketing... Fin 2004, Agrigel réalise 95 % de son chiffre des ventes en télévente.
- 2005** Poursuite de la convergence avec le déploiement des synergies. Lancement de la marque Toupargel-Agrigel, avec la gamme des produits glacés.
- 2006** Fusion juridique Agrigel-Toupargel : harmonisation de l'environnement social, mutualisation des agences commerciales, mise en place d'une organisation logistique unique. Extension de la marque propre avec des légumes et plats préparés.
- 2007** Une seule enseigne pour l'activité « Surgelés » : Toupargel. Fin de la mutualisation des agences de livraison. Lancement d'un plan média national : Toupargel passe à la télévision avec deux spots diffusés sur toutes les grandes chaînes nationales et le câble, une première dans le domaine de la distribution de produits surgelés.
- 2008** Optimisation des tournées de livraison. Lancement du site internet marchand pour l'activité frais et d'épicerie Place du Marché. Lancement d'une gamme « Halal » et d'une gamme « Régimes Spécifiques ».

# Définitions

---

## LES INTOLERANCES

### L'INTOLERANCE AU GLUTEN ET LA MALADIE COELIAQUE

#### **Qu'est ce que le gluten ?**

Le gluten est la fraction soluble dans l'eau des protéines contenues dans les céréales.

#### **Qu'est ce que la maladie cœliaque ?**

La maladie cœliaque est une maladie méconnue, particulièrement en France. Contrairement aux croyances habituelles, la MC n'est pas l'apanage de l'enfant et elle est reconnue dans près de 20% des cas après 60 ans.

La maladie cœliaque (MC) se définit par un syndrome de malabsorption du gluten lié à une atrophie de l'intestin grêle. Toutes les céréales sont toxiques pour les cœliaques (seigle, orge, avoine) sauf le riz et le maïs.

Sa présentation clinique est souvent trompeuse chez l'adulte. Les troubles digestifs sont des ballonnements, douleurs abdominales, négligés par le patient et la diarrhée n'est pas constante.

Des manifestations extra-digestives peuvent révéler la maladie : dermatite, neuropathie, arthrite inflammatoire.

#### **Quelle alimentation en cas de maladie cœliaque ?**

Le traitement de la Maladie Cœliaque est le régime sans gluten (RSG) strict, à vie. Il est difficile à suivre et nécessite une implication sans faille du malade et de son médecin. C'est à ce prix que seront corrigées les anomalies cliniques, biologiques.

## **LES ALLERGIES ALIMENTAIRES**

L'allergie est caractérisée par une réaction immunitaire face à un allergène alimentaire, le plus souvent une protéine.

L'allergie constitue un mécanisme de défense de l'organisme vis-à-vis d'une substance inoffensive. Des réactions intenses, telles que des gonflements des lèvres, un rétrécissement de la gorge, une éruption cutanée, des crises d'éternuement, et une sensation de suffocation, qui se manifestent rapidement sont des signes typiques d'une allergie. Les réactions surviennent de façon générale dans un laps de temps relativement court après la consommation de l'aliment en cause. Ainsi, une allergie alimentaire est facilement reconnaissable.

## **LES PATHOLOGIES**

Est pathologique tout ce qui s'oppose, au sein d'un organisme, au plein exercice des fonctions (vie végétative, reproduction et comportement). Un tel état est souvent, mais pas nécessairement, lié à une atteinte à l'intégrité des structures de cet organisme

## **L'HYPERTENSION ARTERIELLE**

### **Qu'est ce que l'hypertension artérielle ?**

L'hypertension artérielle (HTA) est l'élévation permanente des chiffres de la pression artérielle au dessus de 16/9,5 (La pression artérielle normale est inférieure à 14/9).

C'est une maladie fréquente, qui augmente avec l'âge, avec une composante héréditaire.

En général, l'hypertension artérielle ne donne aucun symptôme susceptible d'alerter le patient. C'est fréquemment une découverte d'examen médical effectué à titre de routine.

L'augmentation de la pression artérielle altère au fil du temps la paroi des vaisseaux qui n'est pas prévue pour subir de tels régimes de pression. Parmi les effets nocifs, il y a l'accélération du processus d'athérosclérose.

### **Quelle alimentation en cas d'hypertension artérielle ?**

Le traitement passera par un régime peu salé, et un amaigrissement en cas d'obésité.

## **LE DIABETE**

### **Qu'est ce que le diabète de type 2 ?**

Le diabète de type 2 survient lorsque l'organisme est incapable d'employer convenablement l'insuline pour réguler la glycémie. : le glucose est mal absorbé par ses cellules, et par conséquent, sa glycémie (taux de sucre dans le sang) se maintient au-dessus des valeurs normales.

Bien qu'il se manifeste généralement vers l'âge de 40 ans (c'est pourquoi on l'appelle parfois « diabète de l'adulte »), il atteint aujourd'hui des personnes de plus en plus jeunes, tels des enfants et des adolescents. Il affecte davantage les personnes obèses, notamment celles qui souffrent d'« obésité viscérale », c'est pourquoi on l'appelle aussi « diabète gras ». Il est plus courant chez les personnes qui ont des antécédents familiaux de diabète.

Comme le diabète de type 2 s'accompagne rarement de symptômes à ses débuts, on le découvre bien souvent de façon fortuite au cours d'un examen médical de routine. Près de 50 % des personnes atteintes ignorent leur maladie, laquelle ne sera découverte qu'à l'apparition de divers symptômes ou des troubles qui lui sont associés. Les cas de diabète de type 2 représentent au moins 90 % des cas de diabète et leur nombre progresse rapidement dans le monde.

### **Quelle alimentation en cas de diabète de type 2 ?**

Chez 80 % des diabétiques de type 2, c'est un problème de surcharge pondérale qui favorise l'expression de la maladie.

L'embonpoint a pour effet de faire augmenter les besoins en insuline et de surmener le pancréas, d'où l'importance d'éliminer les kilos superflus à l'aide d'un régime approprié et de l'exercice.

## **LE CHOLESTEROL**

23

### **Qu'est ce que le cholestérol ?**

Substance grasse indispensable à la vie, le cholestérol participe à la fabrication de toutes les cellules, des hormones... mais son augmentation dans le sang et dans les parois des artères peut être dangereuse (athérosclérose).

La majeure partie du cholestérol de notre organisme est fabriquée par le foie. En plus, nous en puisons dans les aliments tels que les œufs, les abats, le beurre, le lait entier.

L'augmentation du taux de cholestérol dans le sang est à l'origine de maladies coronariennes (angine de poitrine, infarctus du myocarde). C'est l'un des principaux facteurs de risque de ces maladies avec le tabac, l'hypertension artérielle et le diabète.

Le Cholestérol en excès se dépose dans la paroi des artères, notamment les artères du cœur (artères coronaires) ce qui a pour conséquence :

- de réduire leur calibre en formant des plaques,
- de rendre de plus en plus difficile le passage du sang,
- de favoriser la formation de caillots (thrombose).

Quand le sang ne passe plus, les cellules, privées d'oxygène, meurent, entraînant l'infarctus du myocarde, l'accident vasculaire cérébral ou l'artérite des membres inférieurs.

### **Quelle alimentation en cas de cholestérol ?**

Réduire les graisses, le cholestérol, les acides gras saturés.

Consommer des viandes et charcuteries maigres, du poisson et de la volaille,

Eviter les plats frits, les préparations culinaires qui nécessitent trop grasses, les pâtisseries et crèmes glacées.  
Diminuer le sel.

## **L'OBESITE**

### **Qu'est ce que l'obésité ou le surpoids ?**

D'un point de vue médical, l'obésité est un "excès de masse grasse entraînant des inconvénients pour la santé".

La masse grasse s'évalue à partir du calcul l'indice de masse corporelle (ou IMC) qui tient compte du poids et de la taille.

La mesure du tour de taille et de l'épaisseur du pli de graisse permet d'identifier un excès de graisse au niveau du ventre. L'obésité abdominale est associée à un risque accru de diabète, hypertension, hypertriglycéridémie, et de maladie vasculaire.

### **Quelle alimentation en cas de surpoids ?**

Suivre un régime ne signifie pas seulement exclure, éviter ou diminuer des consommations alimentaires, il signifie aussi choisir, et le mieux possible ses aliments.

Il faut, en particulier, insister sur les vertus des produits suivants :

- les viandes maigres et les poissons,
- les féculents, qui ne font pas spécialement grossir si l'on n'en mange pas une quantité trop importante et s'ils ne sont pas cuits dans de la graisse ;
- les céréales : le pain n'est pas contre-indiqué, spécialement le pain complet qui apporte beaucoup de fibres alimentaires ; en revanche, pouvoir manger du pain ne signifie pas " saucer " tous les fonds de plats : ce sont les sauces qui peuvent être mauvaises !
- les légumes secs et les légumes verts ;
- les fruits ;
- les produits laitiers les moins gras.

Dans le même temps, il convient de diminuer la consommation de certains aliments :

- les sucres d'absorption rapide c'est-à-dire du sucre raffiné, des confitures, sodas, etc. ;
- les graisses d'origine animale (viandes grasses, beurre, saindoux, certaines sauces à base de ce type de graisses, sans oublier les produits laitiers les plus gras) ;
- les boissons alcoolisées ;
- éviter de rajouter du sel à table.

## **LA DISPHAGIE**

### **Qu'est ce que la dysphagie ?**

Le plus souvent, la dysphagie est considérée comme une difficulté à avaler (trouble de la déglutition). Plus précisément, la dysphagie se définit comme une sensation de gêne ou d'obstruction lors du passage des aliments à travers la bouche, le pharynx ou l'œsophage.

Ces troubles sont fréquents chez les personnes âgées rencontrant des difficultés de mastication, et chez les patients souffrant de cancers des voies digestives ou ayant subi des interventions chirurgicales.

### **Quelle alimentation en cas de dysphagie ?**

Afin d'éviter les « fausses routes », (passage des aliments dans la trachée) les aliments ingérés doivent être mixés et présenter une « texture lisse », sans composante solide. Il s'agit de repas complets en purée.