

Communiqué de presse

LATITUDE DE BONNET NÉVÉ : UNE GAMME UNIVERSELLE QUI MET EN VALEUR L'EXPOSITION DES PRODUITS FRAIS

Dans le scénario de marché actuel, le défi pour les magasins, c'est la capacité de **réinterpréter** leur surface de vente, pour renforcer leur relation avec une **clientèle éparpillée**, de plus en plus **exigeante**. Ainsi, le point de vente **se transforme** et abandonne les configurations du passé au profit d'environnements uniques et flexibles, qui évoluent en fonction des tendances et des besoins des consommateurs. L'étude « **Champions du Frais - Opportunités et défis pour les GSA en France** » réalisée par **Oliver Wyman**¹ souligne notamment que la **zone marché** s'est récemment imposée à la fois comme un facteur de différenciation pour le succès des détaillants, mais aussi comme élément de fidélisation dans les processus d'achat des consommateurs. Lors de la conception de ces environnements, il est alors crucial d'**étudier attentivement à la fois l'espace** et le mode d'exposition, qui doit valoriser de plus en plus les références et attirer l'attention des consommateurs.

L'universel pour mettre en lumière l'exposition

Epta – la multinationale spécialisée dans la réfrigération commerciale – présente **Latitude** : la nouvelle **ligne de meubles réfrigérés à groupe logé** au design minimaliste, de la marque Bonnet Névé. Une gamme innovante, conçue pour répondre à la **store evolution actuelle** et conférer une touche de « fraîcheur » dans la gestion des rayons, pour mettre en valeur l'exposition des références. En effet, **flexibilité et lignes essentielles** en font une **clé** pour créer des zones d'exposition **toujours différentes et fonctionnelles**, pour toutes les exigences d'aménagement. **Élégantes et légères**, les vitrines réfrigérées s'effacent visuellement en rendant les produits facilement identifiables.



Latitude se distingue par une **visibilité des références à 360°**, grâce à ses larges surfaces vitrées et à ses joues transparentes réalisées en **Epta Adamant** : un matériau expressément conçu pour assurer une transparence parfaite dans le temps, une grande **résistance aux rayures et une totale sécurité alimentaire**, grâce à ses propriétés hydrofuges.

L'éclectisme qui décore

Disponible dans les versions traditionnelles, libre-service, doubles, semi-verticales, table chaude et en version spéciale fermée, cette ligne **éclectique** se décline dans de nombreux modules, pour accueillir la plus large **gamme de produits. Fonctionnelle et robuste, Latitude** permet de renouveler la configuration de **tous les formats de vente**. Elle va autoriser la création de dispositions dans le magasin pour souligner la **qualité et la fraîcheur** en charcuterie, fromagerie, boucherie, poissonnerie, traiteur ou cuisines régionales et du monde, même dans les zones d'entrée et dans les corners promotionnels.

Un allié valable pour les espaces *Distri-ration*

La ligne Latitude, grâce aussi à la version spéciale **table chaude**, est idéale pour aménager des espaces équipés **Distri-ration**. Un modèle récent de business, devenu un *must-have* pour les magasins et né de la nécessité de répondre aux nouvelles exigences de consommation de plats prêts et rapides, à consommer directement in-store.

« Plus d'espace » dans la zone libre-service



côté la charcuterie et de l'autre la boucherie LS. Une alternative intelligente à

Remarquons aussi les modèles libre-service **Latitude Double** et **Latitude Maxi**. Le premier, à double cuve, est **une nouveauté absolue** dans la gamme Bonnet Névé et il permet de présenter dans un seul meuble réfrigéré plusieurs **catégories d'aliments avec différentes exigences de conservation**, par exemple, d'un

l'utilisation de deux solutions placées dos à dos, qui assure un résultat très attrayant. Entrée en matière aussi pour Latitude Maxi à simple cuve, qui possède un **volume intérieur vraiment augmenté** à surface occupée égale, et une hauteur de chargement **de 225 mm**, supérieure au standard.



« Ainsi que le montre l'étude d'**Oliver Wyman**, aujourd'hui plus que jamais, la **zone marché** joue un **rôle stratégique** pour la compétitivité du **point de vente**. » Commente **Cécile Marty, Trade Marketing Manager chez Epta France**, qui ajoute : « En particulier, il est intéressant de noter que pour 69% des consommateurs interrogés, la qualité des produits frais et l'étendue de l'assortiment de viandes, charcuteries, poissons, fruits et légumes, boulangerie, fromages et plats prêts cuisinés, est en fait le principal critère dans le choix de leur magasin préféré ». Et elle conclut : « En cela, les meubles réfrigérés de la nouvelle ligne **Latitude** de **Bonnet Névé** représentent de vrais alliés pour les détaillants dans leur #storevolution, car ils maximisent l'attractivité du point de vente, en augmentant ainsi la rentabilité. »

¹<https://www.oliverwyman.fr/content/dam/oliver-wyman/europe/france/fr/Publications/Les-Champions-du-Frais.pdf>

Epta. Des solutions avancées pour votre magasin.

EPTA - Groupe international spécialisé dans la réfrigération commerciale, opère au niveau mondial grâce à ses marques **Costan** (1946), **Bonnet Névé** (1930), **Eurocryor** (1991), **Misa** (1969), **Iarp** (1983) et **Kysor Warren** (1882). Epta se place, sur le marché national et international, comme partenaire en mesure de produire et de commercialiser des systèmes complets pour la réfrigération, grâce à l'intégration de lignes de produits spécifiques telles que: meubles frigorifiques traditionnels, verticaux et semi-verticaux à température positive, verticaux et horizontaux à température négative, meubles groupe logé pour le secteur Retail et Food&Bev, centrales de moyenne et grande puissance et chambres froides. Avec siège à Milan, Epta opère avec presque 6.000 salariés, plusieurs unités de production à niveau international, a une présence commerciale dans le monde entier grâce à plus de 40 unités commerciales.

Twitter: [@Epta_Group](#)

Facebook: [Epta](#)

LinkedIn: [EPTA GROUP](#)

Youtube: [EPTAspa](#)

Instagram: [@Epta_Group](#)

Pour plus d'information:

Lbdi Communication

Federica Cosmo – email: fcosmo@lbdi.it

Ginevra Fossati - email: gfossati@lbdi.it

Tél. +39 02/43910069 –

Portable +39 3665333316

