

Le DA de frites occupe le devant de la scène médiatique

Depuis le retrait des distributeurs automatiques dans les écoles, la DA ne faisait plus la une des journaux. En implantant un appareil qui délivre des frites, le gérant de Prolave a rallumé l'intérêt des médias. Bien décidé à bousculer le secteur, ce trublion enfourche déjà un autre cheval de bataille : la création de centres de formation pour le vending.

Il s'attendait à susciter l'attention. Il n'a pas été déçu. Laurent Tercero, créateur de Prolave et promoteur d'un distributeur automatique de frites a eu les faveurs des journaux télévisés et des rubriques société des grands quotidiens à la mi-septembre. Le concept même de DA de frites est connu depuis longtemps et la technologie utilisée, celle de l'Espagnol Restaura Technology qui la présentait

déjà au salon Vending Expo en 2004, l'est aussi. Alors pourquoi une telle explosion médiatique ? La nouveauté vient de l'installation de ces machines dans les rues commerçantes. Adossée à une boulangerie pâtisserie dans une artère de Valenciennes, la machine Just Fries délivre en moins de 2 minutes des barquettes de 150 grammes de frites accompagnées de mayonnaise, ketchup ou moutarde en

échange d'une pièce de 2 euros. Ces « frites automatiques » sont également disponibles à Cambrai et Anzin et au Grau-du-Roi, dans le Gard, bien loin du fief nordiste des amateurs de frites. Elles devraient également animer bientôt les rues de Bordeaux, de Marseille et de Reims. De l'idée, on est passé à la réalisation. Celle-ci est le fait du gérant de Prolave. Entrepreneur dans l'âme, ce dernier ne ménage pas sa peine pour implanter son automate : « Un accord vient d'être signé pour équiper des stations-service Avia (groupe Picoty) sur autoroutes », relate-t-il. Il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Hôtellerie économique, campings, stations de ski, centres commerciaux... : de nombreux emplacements se prêtent à l'implantation du DA de frites. L'avantage considérable de cette machine espagnole est qu'elle permet de frire réellement des frites surgelées sans qu'aucune odeur ni fumée ne s'échappent. Utilisable en intérieur, elle est également assez robuste pour une utilisation en extérieur. Avoir les honneurs de la presse expose à quelques critiques. Dans le cas du DA de frites, elles n'ont pas





tardé ! Le projet a été violemment rejeté par les nutritionnistes et par le sénateur UMP Yannick Favennec. Ce dernier, qui au printemps dernier militait pour la réintroduction des automates dans les établissements scolaires à condition qu'ils contiennent des produits sains et diététiques, a écrit une lettre à la ministre de la Santé, Roselyne Bachelot. Il souhaite lui faire part de son « inquiétude face à l'installation de ces distributeurs dans des lieux accessibles aux enfants » alors que l'obésité « augmente de façon exponentielle dans notre pays ». Pour sa défense, Laurent Tercero fait valoir que les

frites sont en vente libre et que les siennes « sont bien meilleures que d'autres ». L'huile « Excellence » utilisée a été spécialement élaborée par le groupe européen BORGES-CDS et permet de proposer un produit de qualité supérieure. Il souligne également que « la machine se bloque automatiquement lorsqu'il faut changer l'huile, ce qui n'est pas le cas dans la restauration traditionnelle où de nombreux bacs à huile sont régénérés encore et encore ».

Un projet plus vaste

Le gérant de Prolave regrette la frilosité de ses concitoyens lorsqu'il s'agit « d'innover et de créer des emplois ». Il ne se contente pas d'assurer la commercialisation de cet appareil, mais a également développé un projet de grande ampleur autour de la distribution automatique. Son objectif est de fédérer les

différents acteurs évoluant sur le marché pour développer des centres de formation. « Le secteur du vending a un besoin criant de main d'œuvre et de l'autre côté de nombreuses personnes sont à la recherche d'une solution pour se réinsérer dans le monde du travail, je propose de les réunir », explique-t-il. Pour l'heure, une expérimentation avec une association de l'Hérault va être présentée aux élus du département. L'objectif est de créer des plates-formes départementales de réinsertion avec un protocole de formation diplômante. Laurent Tercero lance un appel à la profession afin de réunir une table ronde avec les pouvoirs publics. « L'idée est très simple à mettre en place et permettrait de lutter efficacement contre l'exclusion », commente-t-il. ■

MR

VENDING VIDI VICI

Venditalia
Esposizione Internazionale Distribuzione Automatica
International Vending Exhibition 2008

The Place to Be.

Milan, May 21 - 24 2008 **fieramilanocity**

www.venditalia.com

venditalia@venditalia.com

Tel. +39 02.33105685