

# IMPORTATEUR de saveurs primé

Depuis 2010, la société pure & simple by ACE sélectionne les meilleurs produits alimentaires exotiques pour les diffuser en France et en Europe. Qualité sans équivalence, valeurs nutritionnelles, achats équitables... ses produits font déjà l'unanimité.

**C**arica, banane plantain, manioc... vous connaissez ? Dommage ! À en croire Corinne Ajiñça, c'est vraiment passer à côté de quelque chose. « *La carica du Chili est une variété exceptionnelle de papaye, un produit très rare et très savoureux. La banane plantain du Honduras est riche en fibre, minéraux et oligo-éléments. Quant au manioc, rien de tel pour le magnésium* ». À courir le monde à la recherche de pépites, Corinne Ajiñça trouve de vrais trésors culinaires. Objectif ? « *Diffuser en France et en Europe ces produits d'importation, sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles et issus d'une production raisonnée et responsable* ». Et c'est un vrai succès : « *nous faisons en sorte de créer de la confiance (traçabilité, achat équitable...) et de la curiosité autour de ces produits haut de gamme, qu'ils soient source de plaisir, qu'ils séduisent, explique Corinne Ajiñça. Ces fruits et légumes ne rentrent pas en concurrence avec la production locale. Pour les clients, ce sont des pro-*

*duits-solutions : faciles à sublimer car bien préparés et pas trop cuits ; un même produit pourra être cuisiné au four, à la poêle, dans une friteuse ou au micro-ondes, ou encore nourrir un maximum de gens dans une collectivité...* ». Ainsi professionnels de la restauration commerciale indépendante (Domaine des Portes de Sologne, Le Week-end...), collectivités (hôpitaux, collèges...), chaînes de restaurants (Groupe Georges V Restauration, EuroDisney Paris), distributeurs (Toques d'Azur) ou encore industriels agroalimentaires cuisinent et vendent désormais la carica du Chili, la frite de manioc ou la banane plantain du Honduras, récemment sélectionnée au SIAL Innovation 2012 dans la section Industrie Agroalimentaire.

## Bientôt du cosmétique à boire

Et qui sait, bientôt de la purée ou brindille de patate douce blanche du Honduras et des jus de fruits du Chili, framboise-myrtille-raisin, que Corinne Ajiñça compte bientôt diffuser en plus d'une nouvelle

## Castorama Olivet fait peau neuve

11 ans après son ouverture, le magasin de bricolage Castorama Olivet (deuxième plus important de la région Centre en terme de chiffre d'affaires) vient de subir un lifting complet : agrandissement des surfaces de vente (12 919 m<sup>2</sup> dont 10 105 m<sup>2</sup> de surface de vente intérieure, soit 2 000 m<sup>2</sup> supplémentaires), des zones d'expositions plus grandes (100 % des cuisines et salles de bain désormais visibles au sol) et une surface doublée pour le secteur décoration. Le magasin dirigé par Christophe Guéry a également ouvert un Drive avec encaissement et créé une zone de retrait marchandises pour faciliter l'enlèvement des produits volumineux. ■

[www.castorama.fr](http://www.castorama.fr)



Corinne Ajiñça

gamme de produits, de beauté cette fois ! « *Le Cosmetofruit : un cosmétique à boire chilien à base de fruits rouges, 100 % naturel, sans sucre, ni colorant ni conservateur* ». Parallèlement à son activité, Corinne Ajiñça a développé une branche conseil dans l'agroalimentaire. « *Une société étrangère qui veut se développer en France doit trouver un importateur. ACE international Consultancy va l'aider. Nous allons voir les ambassades en expliquant ce que l'on peut apporter à ces sociétés : c'est ce qui fait l'originalité de notre positionnement* ». Aujourd'hui, pure & simple by ACE a le vent en poupe : son projet de prospection des PME à l'international (Royaume Uni, pays du Nord, pays scandinaves, Benelux, pays germanophones) a été primé par UBIFRANCE le 25 septembre dernier. ■

[www.by-ace.com](http://www.by-ace.com)