
Documents sauvegardés

Mercredi 15 octobre 2025 à 11 h 22

1 document

Sommaire

Documents sauvegardés • 1 document

Linéaires

1 septembre 2025

Madeleines Le Ster::60 ans, mais encore loin de la retraite

_ Les rois des madeleines longues vendues en GMS. Avec 50 % de part de marché en volume, Le Ster (groupe Goûters Magiques) règne sans partage depuis 60 ans sur le segment. La ...

3

Documents sauvegardés

LINÉAIRES

© 2025 Linéaires. Tous droits réservés.
Le présent document est protégé par les lois
et conventions internationales sur le droit
d'auteur et son utilisation est régie par ces
lois et conventions.

news-20250901-KX-a0004914270

Nom de la source

Linéaires

Lundi 1 septembre 2025

Type de source

Presse • Magazines et
revues

Linéaires

• p. 90

Périodicité

Mensuel ou bimensuel

• 506 mots

Couverture géographique

Nationale

Provenance

France



Madeleines Le Ster::60 ans, mais encore loin de la retraite

La marque lance une gamme – 30 % de sucre

Claire Sicard

Les rois des madeleines longues vendues en GMS. Avec 50 % de part de marché en volume, Le Ster (groupe Goûters Magiques) règne sans partage depuis 60 ans sur le segment. La marque en écoule ainsi chaque année 11 millions, touchant près de 4 millions d'acheteurs. Mais son hégémonie, ou presque, pourrait prendre bientôt fin: son concurrent direct sur la pâtisserie industrielle traditionnelle, le groupe Paticeo, vient en effet d'annoncer son arrivée sur le créneau des madeleines longues avec sa signature Ker Cadélaç. Pas de quoi inquiéter Le Ster, du moins en surface.

Car si la marque fête ses 60 ans cette année, elle est encore loin de la retraite. Outre ses emblématiques madeleines, elle produit également des crêpes nature, des pancakes et des gâteaux en barre. Pour souffler ses bougies, rien de mieux qu'une nouvelle plateforme de marque relayée par un plan de communication comprenant notamment une campagne TV et des animations en magasins, dans toute la France.

Une gamme qui concurrence St Michel. Si Le Ster profite de cet événement pour prendre la parole, le dynamisme était

d'ores et déjà à l'œuvre en interne, au sein des équipes marketing du siège social de Plumelin (56), comme dans le laboratoire R&D situé à Locminé (56), à côté de l'usine de production. Une vingtaine de personnes y travaillent pour les biscuits Goûters Magiques, sur les emballages, mais aussi sur les recettes. C'est ici qu'a été imaginée la nouvelle gamme Le Ster: des madeleines coquilles 30 % de sucre, déclinées en trois saveurs, lait frais, pépites de chocolat et vanille. Ces nouveautés sont vendues en format 300 g (PMC: entre 2,49 € et 2,60 €).

La teneur en sucre de ces biscuits est «réduite par rapport à la moyenne du marché des madeleines coquilles», selon les termes de la marque. Pour conserver un goût et une texture agréables, des fibres ont été ajoutées à la recette (fructo-oligosaccharides). La signature marche ainsi sur les platebandes du groupe St Michel qui commercialise déjà des madeleines estampillées – 30 % de sucre. Le packaging a également été optimisé par Le Ster, avec un emballage secondaire en papier. Les biscuits restent cependant encore conditionnés de manière individuelle en sachets plas-

1. De la farine, de l'huile, des œufs achetés dans les fermes locales, du sucre et du lait écrémé en poudre: la «pâte jaune» destinée aux madeleines est fabriquée dans de grandes cuves de 500 kg au sein de l'usine Le Ster de Locminé (56).

. STÉPHANE LAURE

tique. Claire Sicard

Illustration(s) :

2. Les madeleines cuisent ensuite dans un four électrique à chaleur tournante, à 220 C. Long de 15 mètres, il permet de produire plusieurs dizaines de milliers de biscuits par heure.

. STÉPHANE LAURE

3. Samuel Guyomard, responsable R&D de Goûters Magiques, dirige le laboratoire. C'est ici, avec son équipe, que la gamme-30 % de sucre a été élaborée et testée.

. STÉPHANE LAURE

STÉPHANE LAURE

STÉPHANE LAURE