



Le Manager de l'alimentaire

N°124

BIMENSUEL
DU 3 AU 17
AVRIL 2009

Arrivé : Maisadour veut sa part p.6

Amaris : une nouvelle équipe p.6

Unicopa : la fin d'une époque p.6

Bongrain ferme Derval p.8

Entremont a perdu 40 M€ en 2008! p.8

France Champignon rachète Ganot p.8

Marie : une foule de prétendants p.9

Mars France : Michel Klersy PDG p.10

En direct avec Monique Piffaut p.11

LES USINES

Fermiers occitans : 6 à 7 M€ Toutes les activités sur un site p.12

Marie : 30 M€ Le projet de Viriat attend un feu vert pour l'été p.12

Morpol : 12 M€ Une unité de saumon en Bourgogne p.12

Niches : tout se complique

EDITORIAL

Par Jean-Luc Jicquel
RÉDACTEUR EN CHEF
jicquel@manager-alimentaire.com

«Je suis en phase avec mes objectifs parce que je les ai réduits», ce propos d'un patron résume bien la situation de l'industrie alimentaire. Indéniablement, le sentiment général s'est nettement dégradé entre le Sirha (fin janvier) et MDD Expo qui vient de s'achever. Certes, il y existe toujours des entreprises en croissance mais elles sont moins nombreuses. En revanche, le nombre de sociétés fragiles ou en position difficile a considérablement augmenté.

Autre constat : beaucoup des PME qui avaient prospéré ces dernières années sur des « niches qualitatives » affrontent une conjoncture plus délicate. Certaines font même face à un

renversement de tendance. Le comportement du consommateur _plus économe_ n'est pas le seul responsable de cette baisse des ventes. En effet, certains patrons de PME reprochent aux distributeurs leur nouvelle « stratégie prix » qui consiste à réduire les prix et leurs marges sur une poignée de références « cœur de marché » fabriquées par les grands groupes et à les augmenter sur les références plus haut de gamme élaborées par les PME. Résultat : les écarts de PVC entre ces 2 catégories s'accroissent fortement. Le consommateur n'étant pas dupe, les ventes en volume du « haut de gamme » se réduisent.

Paradoxalement, même les marchés de « niches » les plus dynamiques suscitent des inquiétudes. C'est le cas du bio. Le patron d'une PME spécialisée explique ainsi faire face

à une demande explosive mais il craint la concurrence des grands groupes qui commencent à entrer sur ce marché. « Je pourrais doubler ou tripler mes capacités pour satisfaire la demande actuelle, mais demain le piège peut se refermer car mon outil industriel restera bien moins compétitif que les usines des grands groupes », explique ce patron.

Positionné lui aussi sur des niches (une référence nationale « Le biscuit rose » et des produits haut de gamme), Charles de Fougereux, PDG de Biscuit Fossier, a trouvé la parade en créant ses propres boutiques. Mais, selon lui, la solution serait que des réseaux régionaux de magasins se développent pour fédérer l'offre de PME comme la sienne. Un concept certainement en phase avec les attentes d'une partie des consommateurs mais qui tarde à émerger...

LES FAMILLES

Noël Le Graët : la Bretagne, la pêche, le football et les MDD...

«Maintenant, ce sont mes 3 filles (Servane, Valerie et Carole) qui sont aux commandes», lance sur MDD Expo Noël Le Graët, 68 ans, qui a préparé sa succession de longue date. Parallèlement à sa carrière dans le football qui l'a mené au sommet (présidence de la Ligue nationale, FFF...), Noël Le Graët a constitué en 23 ans, à partir de Guingamp (22), un groupe diversifié de 700 salariés qui affiche un CA de 155 M€ (+9%) et une bonne rentabilité. Essentiellement tourné vers les MDD, le grou-

pe réunit des PME bretonnes : Fidèle (pet food ex-Friskies racheté à Nestlé, 90 sal), Stéphane (conserves de viande, 73 sal), Délices de la Mer (conserves, 43 sal) et Celtigel (plats cuisinés surgelés, bientôt 250 salariés) auquel s'ajoute le groupe Fipêche (200 pers, 60 M€) qui regroupe Pêcheries d'Armorique (70 pers), Halios (pêche artisanal, 73 pers), Celtarmor (mollusques, 50 pers) et Marée de Saint-Malo (12 pers). Le vaisseau amiral du groupe reste néanmoins Celtigel (près de 50 M€), dédié aux MDD, qui vient d'achever en novembre une extension de 4.000 m² dans laquelle 16 M€ ont été investis pour faire passer la capacité 15 000 à 30 000 T.



Servane, Noël et Valérie Le Graët

LE PRODUIT

La Laitière : un bac en carton pour les glaces

Cap sur l'environnement pour La Laitière qui lance un bac en carton élaboré à partir de bois issu de forêts gérées durablement (certifiées FSC). Le couvercle reste en plastique de même que l'opercule. Dès avril, toute la gamme des glaces en bac de La Laitière sera proposée dans ce nouveau bac. 3 nouvelles recettes : Chocolat noisettes façon Rocher (éclats croquants de praliné, 900 ml, 3,70€), Panna cotta coulis de fruits rouges (1L, 3,70€) Mûre morceaux de mûre (1L, 3,80€).



99€
TTC*

**"15 minutes pour tout savoir sur 15 jours d'actualité"
2 n° par mois soit plus 200 infos**

Votre temps est précieux?

Economisez le avec Le Manager de l'alimentaire...

Vous n'avez plus le temps de lire ? La presse s'entasse sur votre bureau ?

Le Manager de l'alimentaire a été conçu pour vous.

En « 15 minutes chrono », vous saurez tout ce qui s'est passé au cours de la dernière quinzaine.

L'information est hiérarchisée, décryptée, analysée et synthétisée.

La maquette est conçue pour une lecture la plus agréable possible.

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

- Les chiffres essentiels pour vous et votre métier (investissements, chiffres d'affaires...)
- L'innovation parce qu'il y a de bonnes idées à prendre ailleurs
- Les stratégies des entreprises qui gagnent
- Les hommes qui conduisent les meilleures stratégies
- Les projets et les investissements de vos confrères ou vos clients,

Espérant vous compter parmi nos abonnés,
Bien sincèrement,

Jean-Luc Jicquel, éditeur du Manager de l'Alimentaire

8, rue François Villon, 75015 Paris

tel : 01 53 68 65 61, fax : 01 53 68 65 89, jicquel@manager-alimentaire.com

* La dépense liée à cet abonnement peut être comptabilisée par votre entreprise au titre de son plan de formation

Réponse par fax au

03 27 61 22 52

Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date :

Signature :

Je souhaite recevoir une facture acquittée

Je joins le paiement par chèque à l'ordre du
Manager de l'alimentaire

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

Le Manager de l'alimentaire

Martine Delattre

Service abonnements

BP1

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

tél : 03 27 56 12 19, fax : 03 27 61 22 52

Société :

Nom & Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP-Ville :

tél : fax :

email :



Pulco : citronnade et orangeade en prêt à boire

Pulco remet au goût du jour la citronnade (citrons pressés, citron confit) et l'orangeade (oranges pressées, sauge), 2 références (1,82€) à l'eau de source conditionné en bouteille PET 1,5L en forme de presse-agrumes. 30% moins sucré que la plupart des boissons sucrées, selon Pulco. Sans colorant, ni conservateur, ni édulcorant.



Fruité : le premier smoothie au rayon ambiant !

Fruité lance 4 références de smoothie (100% fruit, SSA) au rayon ambiant : fraise/framboise, mangue/orange, ananas/banane, multi-fruit (brique de 75 cl, 1,99€). Le marché du smoothie est passé de 5 à 25 M€ entre 2007 et 2008.



Ederki : 4 nouveautés autour du piment d'Espelette

Ederki, basé à Mouguerre (64) étouffe sa gamme de condiments au piment d'Espelette avec 4 références en bocal 106 ml :
- gelée de piment d'Espelette (2,82€, pour relever fromage et foie gras) : extrait de piment d'Espelette, sucre, citron, pectine

Gendreau revisite ses 2 marques

Spécialisé dans les conserves de poissons et les plats cuisinés individuels appertisés en barquette, Gendreau vient de retravailler ses 2 marques.

La Cuisine d'Océane

"La Cuisine d'Océane" remplace "Cuisine Océane". Le nouveau logo intègre une jeune cuisinière qui cuisine malin et bon. Les photos des packagings sont plus attractives. La gamme (22 recettes reformulées PNNS) est déclinée sur 5 segments (300g, micro-ondes) avec 9 nouveautés :

- Voyage (2,48€) : "Poulet kebab et sa semoule orientale", "Moussaka et ses légumes grillés", "Poulet tandoori et son riz basmati"
- Bord de mer (2,58€) : "Paëlla aux poissons et aux fruits de mer", "Pavé de thon et ses légumes de soleil", "Saumon au beurre blanc et son riz de Camargue"
- Jardin (2,48€) : "Poulet ses 5 légumes du soleil et son blé", "Dinde fermière et ses 5 légumes printaniers"



- Authentiques (2,58€) : "Poulet rôti et sa purée à l'ancienne", "Saucisses de Toulouse et ses lentilles du Berry", "Sauté de porc et ses pommes de terre à la paysanne"
- Italiennes (2,20€) : "Spaghetti à la Bolognaise", "Penne aux champignons", "Ravioli au chèvre et au pesto"

"Les Dieux"

Le nouveau bloc marque met en valeur "100% fabrication française" et l'engagement "4 sardines garanties" tout en insistant sur l'expérience "depuis 1903". Gendreau revendique aussi ses origines : Saint-Gilles Croix de Vie où sont élaborés toutes ses sardines et tous ses maquereaux. Gendreau en profite pour créer 7 nouvelles recettes

- Sardines (1,49€) : "Tomates confites & herbes de Provence", "2 olives & romarin", "Piment de Cayenne & concassé de tomates", "Poivrons grillés"
- Filets de sardines cuisinés "sans huile" (1,49€) : "Thym & citron", "Orientale", "Provençale"
- Filets de maquereaux : "Herbes de Provence", "Epices douces", "Moutarde au vinaigre de framboise"



- moutarde de piment d'Espelette (2,96€)
- compotée de piment d'Espelette au miel (3,65€)
- purée corsée de piment d'Espelette (4,29€, plats mijotés)



Président : "Le bleu caractère fondant"

Président lance « Le bleu caractè-

refondant", un bleu au lait de vache affiné 8 à 10 semaines (boîte avec couvercle, 125g).



Sunny Delight : nouvelle formule

Sunny Delight lance une nouvelle formule (1,25l/1,89€ et 4x25cl/2,55€, nouvelle forme de bouteille), à teneur

garantie en jus de fruits (15%), sans conservateurs, sans arômes ni colorants artificiels, riche en vitamine C et source de vitamines A, B1 et B6. 2 nouveaux parfums : tropical et pêche-abricot. Précisons que Sunny Delight est redevenu indépendant en 2004 (cession par Procter & Gamble). Le siège européen est installé à Barcelone.



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	JANVIER ⁽²⁾	1 AN ⁽¹⁾	JANVIER ⁽²⁾
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	21 475M€	1 686M€	+3,8%	+6,7%
LIQUIDES	11 238M€	848M€	+2,9%	+11,0%
PLS POIDS FIXE	26 144M€	2 112M€	+3,6%	+6,4%
Hypermarchés				
EPICERIE	12 685M€	1 005M€	+4,8%	+8,6%
LIQUIDES	6 528M€	500M€	+3,5%	+15,1%
PLS POIDS FIXE	15 519M€	1 279M€	+4,4%	+9,1%
Supermarchés				
EPICERIE	8 790M€	681M€	+2,5%	+4,0%
LIQUIDES	4 710M€	348M€	+2,1%	+5,7%
PLS POIDS FIXE	10 626M€	833M€	+2,5%	+2,6%

Valeur des ventes (en M€) et évolution à un an.

(1) Cumul annuel mobile. (2) 4 semaines fin 25 Janvier 2009.

Rayon traiteur

	MARCHÉ	MDD	PART DES MDD
Pâtes fraîches	+6,4%	13,6%	34,9%
Snacks chauds salés	+4,8%	9,0%	19,8%
Sandwich	+4,4%	11,7%	45,4%
Crêpes galettes tartes	+4,1%	17,5%	40,5%
Entrées fraîches	+3,8%	12,2%	40,1%
Panés frais	+3,6%	14,0%	27,8%
Vianes élaborées	+2,3%	71,9%	19,8%
Plats cuisines frais	+1,9%	5,5%	32,6%
Salades fraîches	+1,9%	12,9%	54,1%
Pâtes ménagères	+1,7%	4,5%	47,0%
Soupes et sauces fraîches	+1,0%	16,1%	14,6%
Pizzas	-1,7%	11,8%	45,9%
Quiche/tarte/tourte	-3,6%	3,2%	33,7%

(1) cumul annuel mobile, (2) fin 25 Janvier 2009.

La Boulangère :

4 nouvelles références bio

Seule marque à proposer des pains de mie AB au rayon pré-emballé, La Boulangère étend son offre bio avec 4 variétés :

- Mini baguettes viennoises déjà fendues (220g, 1,60€)

- Pain de mie complet sans croûte (500g, 3,30€)

- Baguette de campagne pré-cuite (125g, 0,90€)

- Pains suédois (180g, 2,20€)

Groix et Nature : coffret rillettes "La route des Épices"

Installé sur l'île de Groix (56) dans un atelier de 250 m² (7 salariés), Groix et Nature (groupe Guyader) a été récompensé par un prix "Meilleure nouveauté 2009 Produit en Bretagne" pour son coffret rillettes "La route des Épices" (2x100g, 6,5€, DLUO : 2 ans) destiné

au rayon traiteur de la mer ou poissonnerie traditionnelle. Les 2 verres : maquereau (+poivre de Sechuan), thon (+épices indiennes). Groix et Nature a réalisé un CA de 0,83 M€ en 2007.

Guyader :

2 recettes d'entrées apéritives

Guyader, basé à Landrévarzec (29) renouvellera en avril sa carte avec 2 recettes d'entrées apéritives à déguster

à la petite cuillère pour les apéritifs dynamiques : « Saint-Jacques, carotte et pommes fondantes », « Saumon et chèvre au concombre ». 3€ le pack de 2x45g (pots plastique).

La Fermière : Duo de yaourts brassés aux fruits en pots grès

Spécialisée dans les yaourts haut de gamme, La Fermière met le cap sur l'exotisme avec sa gamme Duo

(yaourts brassés aux fruits). 4 références en pots grès vert tropique : pomme-kiwi, ananas-noix de coco, framboise-litchi et abricot-mangue (2,28€, 2x120g).

Cobeco Arok : thon en conserve

"plus tendre et moins sec"

Cobeco (28 M€ en 2008, 150 salariés) veut révolutionner la conserve de thon avec une recette au natu-

Weight Watchers plus féminine!

Weight Watchers a réussi à s'imposer comme la seule marque allégée transversale en GMS avec 72 produits sur 10 catégories. La marque vient de moderniser ses packagings pour leur apporter plus de féminité : couleurs acidulées, structure graphique "pétales", logo en forme de « sourire », visuels plus gourmands... La gamme est élaborée par Daunat (174 M€ en 2008, 133 millions de sandwich), Heinz (plats surgelés), Entremont, Aoste/Jean Caby (charcuterie), Marie (traiteur frais), Biscuiterie Poult (163 M€ en 2008, 335 millions de paquets, 5 usines, 730 salariés) et Senoble (desserts).

Pizza traiteur

- 2 recettes (180g) revisitées avec féminité : "Jambon & légumes grillés" (304 Kcal) et "Chèvre & tomates cerises" (290 Kcal). 2 fois moins de MG et de sel : pâte légère, mozzarella allégée en MG. Marie a installé une ligne dédiée à cette production à Viriat.

Tartes salées traiteur

- 1 ref : « Poireaux (+ citron) et saumon fumé » (5,9% de MG, 173 Kcal, 3,90€, 1'30 m-o).

Plats cuisinés frais (300g)

- "Poulet curry et noix de coco & riz aux éclats de légumes" (290 kcal, 4,70€)

- "Crevette crème citron basilic & penne aux légumes" (fèves vertes, 290 kcal, 4,95€)

Sandwiches

- « Jambon de Paris, bacon, tomates marinées & pain de mie complet » (sauce au fromage blanc/herbes de Provence, 150g, 279 Kcal, 2,20€)

relignée Arok (140g, 1,80€). Ce thon, cuit dans un four à chaleur tournante, est "plus tendre et moins sec" grâce à un nouveau mode de cuisson à l'étouffée. Il est préparé à la main et mis en boîte en tranche entière. Le packaging épuré mise sur l'authenticité et doit permettre au produit d'être repérable par la forte présence du logo de la marque. Cobeco, qui élabore ce thon à Douarnenez, indique être "l'une des rares conserveries françaises qui refuse la délocalisation pour préserver les emplois". Cobeco (20 millions de boîtes de thon par an) est équipé de 6 trancheuses maison brevetées.

Capitoul : l'assiette des fromages

Pour l'apéritif et le snacking, Capitoul lance au rayon LS "l'assiette des fromages" (300g, 4,95€). 5 fromages : Fourme d'Ambert, Pur brebis Baskeri, Cantal jeune, Tomme

- « Chèvre & légumes du soleil & pain suédois » (sauce tzaziki, 150g, 330 Kcal, 2,90€)

- « Poulet rôti, crudités, sauce citron & pain de mie complet » (sauce au fromage blanc/citron/persil, 145g, 242 Kcal, 2,20€)

Plats surgelés*

- « Saumon aux légumes du soleil sauce basilic » (cuisson vapeur, 7' m-o, 350g, 326 Kcal, 4€)

- Tagliatelles bolognaise (<3% de MG, 300g, 300 kcal, 3€)

- Poulet sauce aigre douce et riz (poivron vert + ananas, 300g, 258 Kcal, 3€)

*micro-ondable, barquette

Fromages

- « Le fromage à trous » (pâte pressée, 5% de MG, 190g, 30g=54 Kcal, 2,25€)

- « Le fromage à pâte molle et à croûte fleurie » (10% de MG, 125 g, 30g=55 Kcal, 1,50€)

- Le râpé (5% de MG, format chapelet, 2x70g, 35g = 58 Kcal, 1,60€)

Desserts

- Clafoutis aux cerises (2% de MG, 4x90g, 1 pot = 91 Kcal, 2,29€)

- Duetto frais (mousse + fromage frais) nature ou aromatisé à la vanille (4x100g,

1 pot = 70/74 Kcal, 2,20€)



noire des Pyrénées, Saint-nectaire laitier. Le plateau (rigide avec couvercle plastique refermable) se veut fonctionnel avec des lignes modernes et épurés.

Nescafé Green blend : riche en polyphénols grâce au café vert

Nescafé Green blend est issu d'un procédé exclusif Nescafé. Il associe 65% de café torréfié et 35% de café vert. Ce ratio optimise la teneur en polyphénols antioxydants tout en préservant les qualités gustatives et aromatiques. Bocal 100g (4,49€), boîte de 15 sticks (1,79€).

Comtesse du Barry : le vert pour Pâques

Pour Pâques, Comtesse du Barry "célèbre le retour du vert" avec des recettes autour de la pistache et de l'asperge : "Foyes gras de canard mi-cuit aux pistaches et aux graines de

sésame torréfiées" (barquette 200g, 34,90€), "Deux flans d'asperges vertes au foie de canard" (bocaux verre 2x80g, 7,90€, 34% de dés d'asperges), "Navarin d'agneau aux légumes de printemps jus au basilic et à la tomate" (650g, 15,90€).

Suzi Wan porté par le lait de coco

Leader en épicerie asiatique (26% de PDM), Suzi Wan enregistre une croissance de plus de 8%. En 2009, la marque bénéficiera d'une vaste campagne presse « Provoquez vos sens », de bannières sur internet et d'un nouveau site interactif créé par l'agence CLM/BBDO. Suzi Wan veut recruter grâce à ses produits phares tels que le lait de coco (très en vogue : +29%), les nouilles chinoises et la sauce soja. Ajoutons que Suzi Wan va lancer le format 300 ml pour la sauce soja. Enfin, Suzi Wan lance un grand format de 300ml pour sa sauce soja.





Cadbury : Finger saveur noisette

Cadbury lance la nouvelle référence Finger saveur noisette (1,80€) ainsi qu'une nouvelle gamme de biscuits sablés (2,40€).



Paysan Breton : "Nature au chèvre" pour la RHD

Paysan Breton étoffe sa gamme "Les recettes de madame Loïk" pour la RHD avec la référence "Nature au chèvre" au format 500g. L'impression IML facilite l'identification de la variété grâce à un code couleur et met en avant les visuels des applications : verrines, canapés... Élaborée par LNA à Créhen (22), cette gamme comprend 4 autres réf.: nature au sel de Guérande, ail & fines herbes, tomate basilic, éclats de noix.



Lorina : bouteille « Cristal » 1,25L

Elaborée à base d'eau des Vosges et d'essence de citron de la région de Grasse, la limonade artisanale Lorina, qui se cantonnait depuis l'origine au verre et au bouchon mécanique, étoffe sa gamme avec la bouteille « Cristal » 1,25L (1,97€). Pour les inconditionnels du verre, la bouteille verre « bouchon mécanique » a été déclinée en version « sans sucres » (1L, 2,84€).



Lorina : Bulles et Fruit Bio

Lorina lance Bulles & Fruit, la première génération de boissons pétillantes aux fruits Bio (jus de fruit Bio et sucre de canne). 3 parfums (orange, citron et pêche) en bouteille PET "Cristal" 1,25L (2€).



Cemoui : œufs Barbie pour Pâques

Pour Pâques, Cemoui proposera une gamme de 1,50€ à 7,49€. Elle comprend 2 coffrets (dont un 1848), la poule 1848 (et son assortiment d'œufs), les petits lapins 1848, Petit Ourson, 2 références « Barbie » pour les filles (œuf flamme 160g, sachet de petits œufs), un sachet de petits œufs « Cars » (Disney) pour les garçons. Les œufs flammes et les sachets d'œufs existe aussi en version Winnie l'ourson, Cars et Pucca. « Jacquot Chocolatier » (autre marque de

Bordeau Chesnel s'attaque au poisson

Gilles de Galard, DG de Bordeaux Chesnel (80M€ dont 20% en MDD, 12 000 T), veut faire des rillettes marines le 3^{ème} pilier de l'entreprise aux côtés du porc et du poulet. Il pilote également Clavier (saucisse de Morteau...) et Souchon d'Auvergne, 2 entités également détenues par la famille Bongrain. Il se dit convaincu que la croissance de la charcuterie passera par la création de nouveaux produits comme le montre le succès de "Délice de St-Agaune" (Souchon d'Auvergne), un saucisson sec « 100% jambon » avec 3 fois moins de MG. Ajoutons que Bordeaux Chesnel (plus de 50% de PDM valeur) est l'une des rares marques de la charcuterie à résister à la déferlante MDD.

Aux côtés du porc et du poulet rôti (segment initié par BC en 2005), les rillettes marines doivent devenir le 3^{ème} segment des rillettes, explique

Cemoui) proposera de son côté « La poule Vichy » et « Méga t'œufs » (sachet de 500g).

Gastronome : lamelles de kebab grillées halal pour la RHD

Sur le salon du sandwich, Gastronome Restauration présentait des lamelles de kebab grillées halal IQF associant 3 viandes (dinde, poulet et veau) légèrement épicées (sachet transparent, 1 kg). A signaler également des émincés de volaille cuits IQF (8 réf d'émincés de poulet tranchés dans la largeur) et des "Pilons de poulet rôtis nature" (DLC: 17j, barquette sous atmosphère, 1,5 kg).

Moy Park : médaillons de filet de poulet grillés de 15g

Pour les garnitures de sandwich et les salades, Moy Park lance des médaillons de filet de poulet de 15g grillés sur les 2 faces et cuits à cœur, épaisseur constante. Chaud ou froid après décongélation. Ces produits sont élaborés à Hénin-Beaumont (62).

Moy Park : 3 références sucrées pour la RHD

La division européenne convenance food de Moy Park propose 3 réf. sucrées :



Bordeau Chesnel qui vient de lancer 2 références de rillettes (thon et saumon, pot de 105g, 1,99€, DLC : 50 jours) avec des morceaux et des fibres de poisson mais pas d'arôme ajouté (ni colorant, ni conservateur). Fabriquées par Alliance océane (Coraya, Cap Ocean, Scandinavien), également détenue par la famille Bongrain, ces rillettes sont les moins grasses du marché : 15,4% de MG pour les rillettes de saumon (élevage d'Atlantique, non fumé et fumé) et 9,9% pour les rillettes de thon. Le packaging a été conçu pour faciliter le repérage. Gilles de Galard estime que le rayon charcuterie est le plus adapté aux rillettes marines car il est 3 fois plus « visité » que celui de la saucisserie. Par ailleurs, 71% des consommateurs de rillettes de poisson sont aussi clients des rillettes de viande (étude BVA 12/07). Ajoutons que le marché des rillettes de poisson au rayon saucisserie pèse 1 200 T alors

que celui des rillettes atteint 12 000 T. Pour le lancement, la marque a prévu des opérations en magasins et dans les médias avant une campagne de pub TV en 2010.

Marché des rillettes

- Total LS : **120 M€ (+4,6%)**
 - Total LS : **13 109 T (+4,4%)**
 - Pur Porc : **72% (vol.)**
 - Poulet : **17% (vol.)**
 - Spécialités : **7% (vol.)**

PDM de Bordeaux Chesnel*

- Total volume : **44%**
 - Pur porc : **41%**
 - Poulet : **58%**
 - Spécialités : **7%**

* PDM volume Nielsen Census, HM + SM, 12 mois 2008



- les "minis donuts" (sucré ou chocolat, prêts en 45 min, décongélation en ambiant). Production : 2 100 000 minis donuts par semaine
 - les "mini rouleaux aux fruits" (pomme-raïns, banane...)
 - un "apple pies" surgelé (6 minutes en friteuse)

Sakura : robots pour sushi et maki en RHD

Basé à Villeurbanne (69), Sakura, dirigé et fondé en 2007 par Stéphane Callewaert, a lancé une gamme de « robots-sushi » destinés à la RHD. Ils permettent de réaliser les sushis et makis. Sakura représente en France le fabricant japonais Top. Sa gamme comprend aussi un "wok automatique" qui fait sauter les ingrédients tout en remuant. www.robot-sushi.com



Heinz : des Smart devant Monoprix pour "Pasta Sauces"

Heinz a réalisé en mars une campagne de « street marketing » pour les Pasta Sauces. Des flottes de Smart aux couleurs des "Pasta Sauces" étaient garées devant les magasins Monoprix et des hôtesses distribuaient bons de réduction et échan-

tillons (35 000). Cible : les jeunes urbains actifs de Paris, Lyon, Marseille, Lille et Strasbourg. Les "Pasta Sauces" sont des sachets de sauce individuelle pour pâtes (3 variétés) à réchauffer au micro onde.



Charcuteries : 15 médailles au salon de l'agriculture*

JAMBON SEC
 - Or : Salaisons Pyrénéennes (65, Bordères/Echez)
 - Arg: Oberti (81, Lacaune)
 - Br : Maison du Jambon (74, Bons en Chablais)
 - Br: Rochebillard et Blein (42, Violay)
 ROSETTE
 - Or : Valansot (69, Thurins)
 - Arg: Rochebillard et Blein Saucisson sec à l'ancienne
 - Arg: Souchon d'Auvergne
 RILLETTES
 - Arg: Bahier
 - Br : Luissier Bordeaux Chesnel
 RILLETTES D'OIE
 - Or : Prunier
 PATÉ DE CAMPAGNE
 - Arg: Jean Hénaff
 - Br : Prunier
 PÂTÉ OU TERRINE DE FOIE
 - Br : Kermené
 MOUSSE DE CANARD
 - Br : Jean Hénaff
 * Concours Général Agricole

MANAGEMENT

Morbihan : des expéditions agroalimentaires mutualisées

L Ex-patron d'OVoteam (branche oeufs du groupe Glon), Yves Bleuven, aujourd'hui vice-président du Conseil général du Morbihan vient de créer un cluster afin de développer la mutualisation des expéditions agroalimentaires.



Yves Bleuven

Seb : 3,7 M€ pour une cuisson vapeur avec plus de goût

L Labellisé par le pôle de compétitivité Vitagora et soutenu par Plastipolis, le projet « Saveurs vapeurs », porté par Seb, vient d'être retenu par le Fonds unique interministériel (FUI). Objectif du projet qui dispose d'un budget de 3,7 M€ : "promouvoir ce mode de cuisson en lui donnant du goût" en développant une nouvelle génération de cuiseurs-vapeurs et de nouvelles notes aromatiques naturelles à associer aux aliments. Ce projet associe Frutarom, (arômes et d'ingrédients) et des laboratoires.

Tarifs : Leclerc veut encore faire plier quelques grands

L Michel-Edouard Leclerc a repris les négociations avec certains fournisseurs pour faire baisser leurs tarifs. Parmi ceux-ci figurent Kellogg's, Kraft, Nestlé, Ferrero, Lesieur, Haribo, Panzani, Coca, Mars.

Banques alimentaires : dons aisés avec Proxi-Business

L Pour soutenir les Banques alimentaires, Proxi-Business propose un dispositif Internet qui peut être intégré gratuitement aux sites web des supermarchés et commerçants en ligne. L'internaute peut ainsi effectuer un don de produits qui sera affecté à la Banque Alimentaire la plus proche du lieu d'achat. Cette offre a déjà séduit Casino, Telemarket, Provencia, Atac, Intermarche et Monoprix.

Trophée Innov'Aliment : des samossas aux grillons!

L Parmi 13 projets, le Trophée Innov'Aliment, créé par Alimentec et le CEEI de Bourg-en-Bresse, a récompensé des étudiants qui ont créé "Sa'Croustille", des samossas aux grillons. Le jury était présidé par Thierry Oriol, DG de



Thierry Oriol

la Fromagerie Guilloteau et vice-président de l'Aria Rhône-Alpes. 2 autres prix ont été attribués à la "Confi'tille" (pâte à tartiner à base de lentilles) et aux "Spécialités quenellières aux légumes et aux fruits confits". Les lauréats bénéficieront d'un soutien pour valoriser leur produit auprès des IAA.



Rubans de la franchise : les lauréats 2009

L La Fédération française de la franchise a remis ses "Rubans 2009" sur Franchise Expo Paris. Parmi les lauréats évoluant dans l'alimentaire, signalons El Rancho (tex-mex) dirigé par Stéphane Baijo, Jeff de Bruges (chocolats...), Quick, Comtesse du Barry, Vival (Casino) dirigé par François Besse, Sushi Shop (restauration rapide) créé en 1998 par Gregory Marciano.

La franchise en 2008

- CA : **47 mds€**
- Salariés : **315 000**

Fondalim : 6 PME de Bourgogne aux côtés des démunis

L l'Aria Bourgogne et la Banque alimentaire de Bourgogne et viennent de créer Fondalim, un fond interentreprises destiné à accroître et structurer l'aide alimentaire en faveur des plus démunis. 6 PME se sont déjà engagées : Dijon Céréales Meune-

rie, Eurogerm, Fromagerie Delin, Mulot et Petitjean, Salaisons Dijonnaises, Sucrerie d'Aiserey. Les dons permettent de bénéficier d'une réduction d'impôt de 60%. Cette initiative a vocation à être dupliquée dans les autres régions.

Les IAA s'engagent à aider les plus démunis

L Afin de mieux coordonner l'aide alimentaire, Christine Boutin, ministre du logement en charge de la lutte contre l'exclusion, a signé une charte de partenariat avec le secteur privé alimentaire pour le développement de l'aide alimentaire. Parmi les signataires, signalons l'Ania, la FCD, Coop de France, l'Adepta, le Cniel, Interfel, le Synhorcat, Yoplait, Danone Produits Frais, Eurogerm, Nestlé, 3A, Alsace-lait, Senoble et Solidaime. En savoir plus : www.christineboutin-blog.fr/

Concours Agropole : J-27

L J-27 pour concourir au 16^e concours national Agropole de la création d'entreprises agroalimentaires innovantes (date limite : 30 avril). Rappelons que celui-ci est doté de 60 000 € de prix. Les candidats peuvent concourir dans deux catégories : création de TPE (production, processus ou service à l'agro-industrie) ou PME de moins de 3 ans. Inscriptions : www.agropole.com ou concours@agropole.com

Trace One vise la certification Halal

L Sur le salon Foods&Goods, Trace One a présenté le travail réalisé avec l'IHIA sur la certification Halal. L'IHIA (International Halal Integrity Alliance), dont le programme de certification couvre 54 pays, veut faire émerger un standard global pour faciliter les processus de certification. Trace One estime que la mise en place de solutions informatiques performantes contribuera à garantir les processus de fabrication et les

provenances des produits tout en informant les consommateurs.

GMS : les indépendants sur le podium 2008

L En 2008, les indépendants (Leclerc, U, Intermarché) ont connu une croissance de plus de 6% soit 3 points de plus que les distributeurs intégrés. Cet écart s'explique en partie par l'ouverture de nouvelles surfaces et une part plus importante de l'alimentaire.

CA France 2008 des GMS

- Système U : **+7%** (17,9 M€^{**})
- Leclerc : **+6,4%** (32,3 M€^{**})
- Les Mousquetaires : **+6%** (31,2 M€^{**})
- Casino : **+3,6%** (18,6 M€^{**})
- Auchan : **+3,1%** (19,6 M€^{**})
- Carrefour : **+0,9%** (38 M€^{**})

* HT, ** TTC, source Les Echos

GS1 : Lascom/Generix dans les cahiers des charges MDD

L GS1 France va proposer à ses adhérents un standard pour la gestion des cahiers des charges de produits MDD qui permettra de les échanger quelle que soit la solution informatique utilisée. Cette solution standardisée sera validée lors d'une phase pilote courant 2009. 2 sociétés (Lascom/Generix et Agentrics) testeront ce standard. Lascom et Generix s'appuieront sur la solution Advitium éditée par Lascom.

easyFairs France : Annelies Helmer nommée DG

L Annelies Helmer a été nommée DG de la filiale française d'easyFairs. Elle a créé le salon MD Expo avec Reed, dirigé le salon VAD avant de diriger pendant 5 ans la webagency Fidelis. Annelies Helmer travaillera aux côtés de Peter Hazelzet, PDG d'easyFairs et de Jean-François Quentin, DG.



Annelies Helmer

Le Concours National de la Création d'Entreprises Agroalimentaires

Inscriptions : <http://www.agropole.com> - Tél. 05 53 77 20 00 - Date limite 30 avril 2009

Vous avez un projet agroalimentaire innovant ?
60 000 € de dotations

proposé par : **AGROPOLE**





⇒ Ultra-frais : le bilan 2008 en volume

VENTES EN MILLIERS DE TONNES	2008	2008/2007
Laits fermentés *	1042	-4,8%
dont probiotiques	229	-1,1%
dont allégé	175	-6,3%
Fromage frais	352	-1,8%
Desserts lactés frais	457	-1,5%
TOTAL ULTRA FRAIS	1851	3,4%
Crème	205	+4,3%

PARTS EN VOLUME	2008	2007/2005
Hypers	45,4%	+1,4 pt
Supers	31,3%	-2,2 pt
HD** français	10,6%	-0,2 pt
HD** Allemand	12,5%	+0,9 pt

* et spécialités non laitières, ** HD=hard discount
Hyper+super+hard discount
Source : Cniel/ IRI

⇒ Desserts lactés : le bilan des ventes 2008

DESSERTS LACTÉS FRAIS*	PART EN VALEUR	PART EN VOLUME
Entremets	29,9%	22,2%
Crèmes desserts	29,1%	37,0%
Liégeois	12,4%	14,1%
Dessert pâtisseries	10,8%	4,1%
Mousses	9,1%	9,1%
Flans nappés	4,9%	9,9%
Laits emprésurés	1,9%	1,3%
Laits gélifiés	1,3%	2,1%
Autres desserts frais	0,5%	0,2%
Total	100%	100%
Total	1,374 mds€	454,3 MT

Les ventes de desserts lactés frais ont reculé de 1,5% en volume.
Les entremets devançant les crèmes desserts en valeur.

* ventes Hyper+super +hard discount
Source : Cniel/ IRI

Viande-volaille Doux ramène au siège ses cadres du Morbihan

Le Doux va rapatrier au siège de Châteaulin (29) les 62 salariés du site de La Vraie Croix (56) qui assuraient des fonctions centrales (achat, qualité, marketing, R&D...) notamment dans les produits élaborés. Les transferts s'étaleront de mai à septembre.

Sicavyl et Sicarev réunis dans Sicarevyl

Le Sicavyl (200 M€, 68 000 T) et le Sicarev/Orléans Viande (410 M€, 103 000 T, 840 salariés) vont créer une structure commune au 1^{er} janvier 2010. Baptisée Sicarevyl, elle détiendra 6 sites d'abattage et de découpe et 4 sites de produits élaborés. Sicarevyl adoptera la marque Tradival de Sicavyl.

Lapins : cellule de crise dans le Morbihan

La chambre d'agriculture du Morbihan a réuni une cellule de crise en mars face à la crise que traversent les éleveurs de lapins.

Arrivé : Maisadour veut sa part

Thierry Blandinières, DG de Maisadour/Delpeyrat, souhaite obtenir le contrôle des Fermiers Landais dont sa coopérative détient déjà 40% du capital aux côtés du groupe Arrivé. L'appétit de Thierry Blandinières pour le groupe Arrivé pourrait même dépasser le simple cadre des Fermiers Landais. Les favoris pour Arrivé restent néanmoins LDC, Terrena et le groupe Glon, ce dernier restant à l'affût d'une marque en GMS.

Charcuterie Aoste accélère la restructuration de Jean Caby

Aoste a fermé son site de charcuterie cuite Jean Caby de Saint-Priest-en-Jarez (Loire) le 30 avril avec 2 mois d'avance. La production a été transférée dans le Finistère à Lampaul-Guimiliau où la production de jambons cuits et de lardons va augmenter de 40% grâce à 9 M€ d'investissements. 120 postes seront ainsi créés à Lampaul-Guimiliau (29) et 35 à Quimper (29). Ce dernier site passera de 7 900 T à près de 17 000 T avec un effectif de 220 personnes. Par ailleurs, Aoste est en train de restructurer sa force de vente pour la RHD et les GMS (une même équipe pour la coupe et le LS).

Madrangé : Jean Madrangeas seul aux manettes

Après le retrait de l'offre de 52 M€ de Monique Piffault, Jean Madrangeas a été nommé président du conseil de surveillance de Madrange (18 M€ de pertes). Il est accompagné de Thierry Chetrit, président d'Intuitucapital, spécialisé dans les fusions acquisitions. Jean Madrangeas va devoir constituer une nouvelle équipe puisque le PDG Bruno Vincent-Génod a quitté le groupe de même que Jean-François Ganidec, directeur industriel. Patrick Moroux, DAF, serait également partant.

Brocéliande cherche un partenaire

Bruno Durand, patron de Brocéliande (Unicopa), est à la recherche d'un partenaire. En dépit des informations

qui circulent, il assure que les résultats de Brocéliande sont parmi les moins négatifs de la profession.

Traiteur de la mer

Amaris - Tassos : une nouvelle équipe pour rebondir

Spécialisé dans les tartinables, LPFH Tassos (groupe Amaris) vient de procéder à 38 licenciements dans son usine de Noisy-le-Sec (93) qui compte 88 salariés. Jean-Jacques Mennillo, qui a été nommé récemment président d'Amaris, justifie cette restructuration par des comptes dégradés en raison d'un marché très concurrentiel. Jean-Jacques Mennillo a été patron d'Agro marchés internationaux avant de créer l'Institut européen de la traçabilité. Vincent Picard, ex-Mix-Bufferet, vient tout juste de le rejoindre comme DG.

Multi-filière

Patrick Richaud quitte Marie pour Aoste

Patrick Richaud, 49 ans, qui était directeur industriel de Marie, vient de rejoindre le Groupe Aoste en tant que directeur des opérations. Il supervisera les 12 sites (127 000 T), la logistique, la planification et les services clients. Diplômé de l'Ensa de Montpellier, Patrick Richaud a travaillé successivement chez Valrhona (Soparind-Bongrain), Rivoire & Carret (Lustucru) avant de rejoindre Marie/Uniq.

Unicopa : vers le démantèlement

Le dossier Unicopa (3 000 salariés, 10 000 adhérents) est entre les mains du comité interministériel de struc-

turation industrielle (Ciri), une structure chargée de trouver des solutions pour les poids lourds dont la sortie de route coûterait cher à la collectivité. Ce comité qui dépend de Bercy s'était penché, par le passé, sur les cas de l'ULN et de France Champignon. Autant dire que les difficultés d'Unicopa sont sérieuses. La coopérative est notamment victime des difficultés d'Entremont Alliance (perte nette de 40 M€ en 2008!) dont il détient 36,5% du capital aux côtés de la CNP d'Albert Frère. Côté porc, la situation de la filiale Brocéliande (250 M€, 53 000 T) est également très dégradée. Enfin dans la nutrition animale, Unicopa veut se rapprocher de la coopérative Gouessant. Dans Les Echos, Unicopa s'est déclaré ouvert à toutes les éventualités : cession d'activités ou partenariat.

Ter Beke : résultats 2008 en hausse

En 2008, le CA de Ter Beke (charcuterie & plats cuisinés) a progressé de 7,2% à 393,2 M€. Le bénéfice net s'élève à 7,6 M€ (6,1 M€ en 2007). L'an dernier, le groupe a lancé en Belgique des plats cuisinés (lasagne, pizza et spaghetti) signés Weight Watchers. En 2009, Ter Beke continuera de privilégier la rentabilité.

Biscuits-pâtisserie Biscuiterie Jeannette en difficulté

Biscuiterie Jeannette (57 salariés, 10 M€ en 2007), basé à Caen, a été placé en redressement judiciaire avec une période d'observation de six mois. La PME, spécialisée dans

⇒ Traiteur : les parts de marché des marques

MARQUES	PDM
MDD	39,4%
Sodebo	7,5%
Marie+ Weight Watchers	4,4%
Fleury Michon	4,3%
Herta	4,3%
RC Lustucru	3,6%
LDC	2,8%
Bonduelle	2,3%
Daunat	2,1%
Martinet	1,9%
Autres	27,4%

Sodebo (pizza, sandwich) domine largement le linéaire traiteur. Marie est n°2 grâce à la licence Weight Watchers et à sa présence au rayon des pâtes ménagères.

Source IRI PDM Valeur CAM fin P13 2008 Global Traiteur

⇒ Surgelés salés : les parts de marché des marques

MARQUES	PDM
MDD	52,2%
Findus	7,4%
Nestlé	6,5%
McCain	4,8%
Charal	4,1%
Marie	3,7%
Bonduelle	2,1%
Unilever	1,9%
Autres	17,3%

Findus et Nestlé dominant le rayon "surgelé salé" devant 2 spécialistes McCain (pomme de terre) et Charal (viandes). Marie est distancé avec 3,7% de PDM.

Source IRI PDM Valeur CAM fin P13 2008 Surgelés Salés

les madeleines, avait été reprise en 2001 par Charles Palenfo et Jean-Claude Cherrier. Elle recherche un partenaire financier.

Holder lance sa marque Château Blanc

Sur le salon du sandwich, le groupe Holder lançait sa nouvelle marque Château Blanc qui couvre une large gamme de produits. En 2007, Holder (enseigne Paul...) a réalisé un CA 262,8 M€ avec 3 usines dans le Nord de la France.

LU : Belvita vise le Top 10 des marques

Après eO et La Clé des Champs, LU (Kraft) lance en France et en Belgique la marque Belvita qui remplace Taillefine, propriété de Danone. Objectifs de Thierry Gaillard, DG Biscuits de LU France, pour Belvita : un CA de 30 M€ (soit 2 fois plus que LU Taillefine en 2008) et le Top 10 des marques de biscuits d'ici 3 ans. Belvita veut séduire les 62% de femmes qui sous-consomment les biscuits en associant qualités nutritionnelles et qualités gustatives. Le tout sans MG hydrogénée, ni colorant ni conservateur.

La gamme est proposée en sachet fraîcheur à moins de 100 kcal. Côté packaging, les codes sont très féminins. La production est assurée par 4 sites : CharlevilleMézières (08), Besançon (25), Cestas (33) et Jaroslaw (Pologne). La gamme (1,30€ à 1,95€) : "Délice" (framboise/cranberry, pruneaux, orange/chocolat), "Plaisir moelleux" (chocolat noir 70% de cacao, mûre/ cassis), "Petites bouchées" (fraise/cranberry, mandarine/citron), "Croquant céréales complètes" (chocolat, miel/sésame). En 2007, LU France a réalisé en 2007 un CA de 1380 M€ (+3,6%) avec 39,3% de PDM devant les MDD (29%) et United Biscuits (BN, Delacre, 10,5%). Le tiers de la production fabriquée en France est destiné à l'export.

Biscuiterie Moderne déploie une solution Lascom

Biscuiterie Moderne, basé à Lailly en Val (45), vient de déployer une solution packagée de Lascom. Lascom a bouclé 2008 sur un CA de 12 M€ en 2008 (+12%).

Boulangerie Mission Foods s'attaque à la France

N°1 mondial des tortillas, Mission

Foods (Groupe Gruma) s'attaque à la France et vise aussi bien les IAA que la RHD et les GMS.

La gamme RHF comprend des tortillas (5 ref en surgelé et 5 en ambient), des tortillas chips (nature, fromage, chili), des wraps surgelés (8 ref : blé&maïs, tomate, épinards, blé complet, chili, ail&persil, céréales, poivre noir) et d'autres pains surgelés (naans, pitta, chapatti, piadina). La gamme GMS comprend Deli wraps de blé (3 ref : nature, multigrain, herbes, 370g), Deli Pitta (2 ref : "farine blanche et blé complet", "herbes de la méditerranée, 360g) et Deli naans (2 ref : nature, ail&coriandre, 2x130g). Mission Foods précise que ses tortillas sont élaborées sur de véritables presses mexicaines. Filiale du mexicain Gruma (CA > 1 md\$), Mission Foods possède 2 usines en Grande-Bretagne (Coventry, Seaham) et une aux Pays-Bas (Roermond). Sa capacité est de 200 000 tortillas/heure.

- GRUMA
- CA 2007 > 2 mds€
- Sites* : 74 (tortillas & pains plats)
- Salariés : 15 000
- MISSION FOODS EUROPE
- CA > 85 M€
- *Amérique, Asie, Australie et Europe



CEBP : la BVP bio en pleine forme

Lors d'une réunion-débat sur le bio organisée par le CEBP (Cercle de la boulangerie pâtisserie traiteur), Jean-Philippe Poulin, président du CEBP a estimé que « le marché du bio n'est plus un marché premium ou de niche » alors que Philippe Bernard, directeur BVP de Carrefour, a précisé que le bio était devenu un marché durable. Claude Gruffat, PDG de Biocoop a ajouté que la croissance de la BVP bio avait atteint 30% dans son enseigne en 2008 (+15% par an depuis 4 ans). Il a évalué le marché français bio de la farine-boulangerie à 200 M€ ce qui induit un CA additionnel annuel de plus de 30 M€. Côté approvisionnement, Claude Gruffat reste partisan une production locale, pour diminuer le ratio kilomètre/produit.



Philippe Poulin



Philippe Bernard



Claude Gruffat

Confiserie-Chocolat Lindt pessimiste pour 2009

En 2009, le chocolatier suisse Lindt & Sprüngli vise une croissance

VEHICULES INDUSTRIELS D'OCCASION - CENTRE DE TEST AGREE CEMAFROID - CARROSSERIE ET SERVICES



CTTE IVECO 35C13 DE 2004 - VIANDE



RVI P270 DCI DE 2001 - BI-TEMP



MB ATEGO 1323 DE 2003 - HAYON



Tel 02 31 26 24 24

www.godfroy-vans.fr



FILIÈRES

organique de 2 à 5% contre un objectif habituel de 6 à 8%. En 2008, le bénéfice net a progressé de 4,4% à 171 M€ pour un CA en hausse de 5,8% à 1930 M€.

Glup'S : Cap sur Bordeaux, Lille et Rennes

Spécialiste du bonbon vrac, Glup'S (43 magasins) veut s'installer à Bordeaux, Lille et Rennes en 2009. L'enseigne est développée par son actionnaire principal, Geslot (négoce de bonbons).

**Produits laitiers
Yoplait seul maître à bord de Yoplait Dairy Crest**

Yoplait a racheté pour 68,6 M€ les 49% que détenait le britannique Dairy Crest dans sa filiale commerciale Yoplait Dairy Crest présentée comme le leader de l'ultra-frais pour enfants au Royaume-Uni.

Danone : une "Maison Danone" pour les 90 ans du yaourt

Pour les 90 ans du premier yaourt nature, Danone ouvrira à Paris du 3 au 5 avril une Maison Danone qui proposera au public une exposition sur l'histoire du yaourt.

Bongrain-CLE ferme le site de Derval

La CLE (Compagnie laitière européenne), filiale de Bongrain, dirigée par Lionel Cappio, va fermer avant octobre son usine de Derval (80 millions de litres de lait, 83 salariés) en Loire-Atlantique. La production de lait UHT sera cédée à la coopérative

Coralis, basé à Cesson-Sévigné (35). La crème fraîche rejoindra l'usine de Condé-sur-Vire (Manche) de la CLE. 50 salariés de Derval rejoindront Coralis, les autres seront reclassés.

Bel va installer Boursin dans tous les pays

Le CA 2008 de Boursin s'affiche en forte hausse grâce à la croissance des « fromages » (+6,7%) et à l'intégration de Boursin et du Tchèque Jaromericka (164 M€ à eux deux). En 2009, Bel n'exclut pas l'acquisition d'acteurs fragilisés par la crise. Par ailleurs, la marque Boursin sera lancée dans les pays où elle n'existe pas encore.

Bel en 2008

- CA :	2 217 M€ (+ 12,8%)
- RO :	94,5 M€ (- 26,7%)
- RN :	49,2 M€ (- 48,4%)
- Salariés :	12 000
- Usines :	25

Entremont : une perte de 40,6 M€ en 2008!

En 2008, Entremont Alliance a affiché une perte de 40,6 M€. Si la CNP (63,5%) d'Albert Frère a les moyens d'encaisser le choc, ce n'est pas le cas d'Unicopa (36,5%) dont le dossier est désormais entre les mains du Ciri. En 2007, Entremont avait dégagé un profit de 43 M€.

**Légumes
France Champignon rachète Ganot**

N°1 européen du champignon de Paris (25% de PDM), France Champi-

gnon (235 M€ en 2008) vient de racheter Ganot, basé à Falaise (Calvados). Cette PME familiale réalise un CA de 7 M€ (contre 8 M€ en 2003) dans les champignons de Paris (5 000 T). Ganot est spécialisé dans les produits pasteurisés en poche pour la RHD et les IAA.

**Epicerie
Blédina : resto pour les "1-3 ans" à Paris**

Du 31 mars au 3 avril, Blédina a créé « Le Café des petits grands », un restaurant éphémère dédié aux enfants de 1,5 an à 3 ans. Les parents ont pu échanger avec des experts (pédiatre, nutritionniste, chef cuisinier...) et découvrir la gamme de repas "Les petits grands".

**Fruits
Crudi : des fruits en sachets à la cantine**

Selon les tests menés en 2008 par Crudi en restauration scolaire, les enfants consomment 4 fois plus de fruits lorsqu'ils sont proposés dans un emballage prêt à consommer. Fort de ce résultat, Crudi a lancé un appel aux collectivités pour réaliser une vingtaine de tests en 2009. Crudi, basé à Torrelles, est le leader des F&L 4^{ème} gamme.

**Sauces-épices
Unilever à la peine avec Amora-Maille**

Unilever a signé un protocole d'accord avec la CFDT d'Amora-Maille qui prévoit une prime de 50 000€ en plus de l'indemnité légale (soit

au total entre 65 000€ et 100 000€). Les suppressions de postes seraient ramenées de 244 à 212 grâce au transfert d'une ligne de vinaigrettes de République Tchèque. En l'absence d'accord avec FO et CGT, Unilever menace de cesser ses productions en Bourgogne et Hervé Laureau quitterait ses fonctions de président d'Amora-Maille.



Hervé Laureau

Ducros révèle son pouvoir antioxydant

Selon une étude BVA pour Ducros, seuls 12% des Français connaissent les vertus antioxydantes des épices. Ducros veut donc mettre en avant ces qualités dans 10 références (origan, gingembre, romarin, thym, cannelle, piment de Cayenne, paprika, curry, basilic et persil). L'opération est relayée sur www.ducrosepiceset sante.fr.

Migros supprime le moulin de Ducros

Pour remplacer les épices de la marque Ducros, Migros vient de lancer un « Moulin Saveur » (8 épices en moulins en verre) et 8 mélanges d'épices (boîtes de 80-95g) élaborés par sa filiale Delica.



**Ingrédients-PAI
Kerry restructure son site d'Apt**

Parmi les 164 postes que va supprimer Kerry Ingrédients (CA : 100 M€)

Offre découverte !

6 mois
(10 numéros)
pour 99€ *

Bulletin d'abonnement
au Manager
de l'alimentaire

Nom/Prénom :
Société ou organisme :
Adresse :
Code postal : Ville :
Téléphone : Fax : e-mail :

* offre découverte destinée aux non abonnés

Je souscris à l'offre découverte de 6 mois*, soit 10 numéros, pour 99 €
 Je joins le paiement correspondant par chèque à l'ordre de « Le Manager de l'alimentaire »
 Je préfère régler à réception de la facture
 Je souhaite recevoir une facture acquittée
 Date : Signature :

à retourner par fax au
03 27 61 22 52
ou par courrier à :
Le Manager de l'alimentaire
Martine Delattre
Service abonnements
BP1
59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex
Tél : 03 27 56 12 19

à Apt, la répartition est la suivante : 48 pour les fruits confits, 46 pour la gamme "yaourts" et 70 dans les services support. Dan Hayat, DG de Kerry Ingrédients France, a indiqué à Agra-alimentation que la gamme «glaces» sera transférée vers le site d'Anneyron et qu'un repreneur est recherché pour la gamme "yaourts" qui doit être arrêtée. Kerry Ingrédients emploie 476 personnes sur 3 sites : Apt, Gargas (Vaucluse) et Anneyron (Drôme).

Distribution

Auchan a bien résisté en 2008

Auchan a bouclé 2008 sur un CA de 39,5 mds€ (+7,5%). A magasins comparables, la progression ressort à +4,3%. En France, le CA a progressé de 3,1% pour atteindre 19,1 mds€. L'international a passé le cap des 50% du CA grâce à la Chine et en Europe de l'Est (Russie, Ukraine).

- Hypers. Le CA hypers a atteint 31,8 mds€ (+8,4%) dont 15,3 mds€ (+2,7%) en France. Dans tous les pays, les hypers ont progressé à l'exception de l'Espagne, l'Italie et Taïwan. Au total, le groupe a ouvert 60 hypers (27 en Chine, 2 en Ukraine et 12 en Russie).

- Supers. Le CA supers (726 unités, +18 en 2008) a atteint 6,9 mds€ (+2,9%) grâce à Europe de l'Est et à Simply Market. Le déploiement de Simply Market (301 unités) sera achevé pour avril 2009 en France.

- Nouveaux concepts. Auchan se veut une "enseigne multicanal" grâce à la livraison à domicile (auchan.fr, auchandirect.fr et grosbill.fr) et des points de retrait (auchandrive et chronodrive). Auchandrive s'est développé sur Lille et Toulouse. Auchandrive (12 sites fin 2008) s'est implanté à côté de 8 hypers soit 12 sites à fin 2008.

Auchan en 2008

- CA : **39,5 mds€ (+7,5%)**
 - Hypers : **468 (12 pays)**
 - Supers : **726 (5 pays)**

MDD : Nadia Million quitte Système U pour Scamark

Nadia Million, qui pilotait les MDD de Système U, a rejoint la Scamark (Leclerc) pour s'occuper également des MDD.

Marie : une foule de prétendants

Pas question de vendre les surgelés d'une côté et le frais de l'autre. Marie souhaite néanmoins que sa cession «en bloc» soit l'occasion de concentrer l'offre industrielle dans ses métiers.

MARIE EN 2009

Le jour même de l'annonce de la mise en vente de Marie, son PDG Giampaolo Schiratti a reçu 10 appels d'industriels (dont 3 ou 4 étrangers) sans compter les fonds... Giampaolo Schiratti, qui a milité pour cette mise en vente auprès de son actionnaire britannique Uniq, souhaite une cession en bloc de Marie afin de préserver le potentiel de la marque à des opérateurs déjà actifs sur ses propres marchés (voir les 2 tableaux page 6). Marie étant la seule marque présente à la fois sur le frais et le surgelé, les candidats peuvent avoir intérêt à s'associer pour couvrir les 2 métiers, estime Giampaolo Schiratti, qui précise que le potentiel de Marie est très large : du salé au sucré et du frais à la conserve (la marque Marie a même été utilisée sur du pâté appertisé il y a quelques années...). Reste que la cogestion d'une marque par 2 industriels n'est une démarche ni courante, ni aisée. Parmi les candidats potentiels "susceptibles d'y aller seul", on peut citer LDC ou Monique Pifaut, qui, l'un et l'autre, rêvent de Marie depuis longtemps. Mais des sociétés comme Ter Beke, Findus, Sodebo, Norac, Alliance Elaborés/Bahier ou Tipiak certains s'alliant peut-être avec des financiers, pourraient aussi s'y intéresser à condition de s'allier. En fait, des dizaines de combinaisons sont possibles, admet Giampaolo Schiratti, qui veut avant tout valoriser le potentiel de Marie. C'est la banque Oddo qui est chargée de la cession. Objectif : boucler la vente en juin...



Giampaolo Schiratti

Négociations
 Cette année, la pression des enseignes a été très forte sur le traiteur. Cer-

taines (GMS) ne veulent qu'une seule marque face à leur MDD. En surgelés, Marie restera néanmoins présente dans 100% de la distribution. En frais, Giampaolo Schiratti estime avoir "limité la casse."

Innovations frais

- Nouvelle segmentation pour les PCI* (maison, tradition, équilibre)
- Recettes qui "rassurent" : "Chipotatas grillées", "Saucisses fumées", "Blanquette de veau", "Porc à la moutarde"
- 2 gratins "éditions limitées" : "Brocolis, carottes et poulet", "Légumes d'été & chèvre"
- Tarte au gorgonzola & poires
- Haut de gamme : la marque Bocu se disparaît au profit de Marie. 3 innovations : "Petites St-Jacques au Nouilly", "Petites gambas aux 5 épices", "Sauté de veaux crème de morilles"
- Tarte "Crousti Pop" croustillantes (160g) en 3 min au micro-ondes (la vapeur est libérée avant la fin de cuisson, puis le croustillant est obtenu grâce à la présence d'un disque aluminisé) : "Noix de St-Jacques aux agrumes", "Quiche lorraine", "Chèvre & épinards"
- 4 nems Luang en barquette pour le four classique
- Mini-bouchées apéritives Luang (2 ref : tapas, exotiques)
- Lancement de pizzas Weight Watchers au rayon frais grâce à l'installation d'une ligne à Viriat

Innovations surgelés

- Tartes indiv (8x100g) : Tomates
- Tartes indiv (2x120g) : Chorizo
- Pizza "Poulet épicé merguez" (recette inspirée par les livreurs de pizzas...)
- Saumon à l'oseille accompagné de 2 barquettes de riz



Campagne

- Une vaste campagne proposera des cadeaux (« 2 semaines de vacances pour 30 ans », « Tour du monde à 2 », BRL à imprimer sur le site internet...). 2 millions de packs porteurs sur 20 ref (frais & surgelé). 4 nouveaux fims.

MARIE EN 2008

En 2008, le "CA marque" a fortement reculé en surgelé (-3,1%) et un peu moins en frais (-1,4%) grâce à la forte croissance de Weight Watchers dont le CA a atteint 40 M€ (Marie dispose de la licence uniquement en plats cuisinés frais, celle-ci vient d'être renouvelée pour 3 ans). Résultat : le CA total du groupe Marie a reculé de 1,1% en 2008 (lire ci-dessous) mais les comptes se sont redressés puisque le résultat opérationnel est passé nettement dans le vert (+3,3 M€ contre +0,3 M€ en 2007 et -7 M€ en 2006).

Frais

Sur le rayon frais, les marques de Marie (Weight Watchers compris) ont reculé à 4,5% (-0,4 pt) face aux MDD (39,1%, +3 pts), Sodebo (7,6%, -0,8 pt), Nestlé/Herta (4,3%, =) et Fleury Michon (4,3%, -0,2 pt). En PCI, le groupe Marie (Weight Watchers compris) s'est maintenu à 22,3% (=) face à Fleury Michon (33,7%, -0,4 pt).

Surgelés

Sur les élaborés surgelés salés, la marque Marie a progressé (10,4%, +0,2 pt) face à Nestlé/Buitoni/Maggi (18,2%, -0,1 pt) et Findus (3,5%, -0,7 pt). Sur les sachets IQF, Marie (24,4%, +4,5 pts) a distancé Nestlé (16%, -2pts).

Marie en 2008*

- CA 2008 3xnet : **264,7 M€ (-1,1%)**
- CA frais : **46,3%**
- CA surgelé : **53,7%**
- Res. opérationnel : **3,3 M€**
- Ebitda : **13,1 M€ (+5%)**
- Tonnage : **81 215 T (-2,3%)**
- CA GMS : **67%**
- CA Hard discount : **14%**
- CA RHF : **10%**
- CA Circ. spéc. : **3%**
- CA Autres : **6%**

USINES FRAIS

- Briec (29) : **115 sal, 5400 T⁽¹⁾**
- Sablé (72) : **150 sal, 9 000 T⁽²⁾**
- Viriat (01) : **220 sal, 12 000 T⁽³⁾**

USINES SURGELÉS

- Chacé (49) : **215 sal, 10 400 T⁽⁴⁾**
- Airvault (79) : **200 sal, 16 500 T⁽⁵⁾**
- Mirebeau (86) : **290 sal, 26 000 T⁽⁶⁾**

(1) : entrées exotiques, PC ; (2) : PC ; (3) : tourte, tartes, pâte à tarte, gratins ; (4) : pizzas, tartes, feuilletés, pâtes ; (5) : PC, desserts ; (6) : tartes, pizzas, crêpes
 *Rungis (94) : 230 sal, siège





FILIÈRES

Carrefour Discount : lancement en mai

La gamme Carrefour Discount devrait être lancée mi-mai. Les 400 premiers références se partageront entre épicerie (180 ref), frais LS(80), DPH (70) et liquides (30).

Système U vise 9% de PDM en 2009

Grâce à 62 000 m² supplémentaire, Système U a bouclé 2008 sur un CA de 17,9 mds€ en hausse de 7% (+5% hors carburants). A surface constante, la hausse a été de 2,5%. La PDM de U a encore progressé à 8,7% (+0,2 point). En 2009, Système U, qui va gagner 180 000 m², vise 9% de PDM. Son président Serge Papin a, par ailleurs, évoqué dans Les Echos une possible mutualisation au niveau national de certains moyens des coopératives régionales. Décision en juin.

RHD

Casino Restauration ouvre 2 Néofood Café

Casino Restauration rénove son enseigne "Cœur de Blé" en créant un concept de cafés contemporains et éco-citoyens baptisé "Cœur de Blé Néofood Café". Après le pilote de Saint-Étienne en 2008, 2 Néofood Café viennent d'ouvrir à Albertville (110 m²) et à Dijon (kiosque de 28 m², « à emporter »). Inspiré des concepts anglo-saxons, Néofood Café propose des produits frais élaborés chaque jour dans ses ateliers ainsi qu'une offre libre service large et innovante. L'enseigne propose aussi sa MDD (packaging spécifique) positionnée "environnement et éco-citoyen".

Cœur de blé en 2008

- CA 2008 : **36 M€**
 - Unités : **120**
 - Sandwiches : **3 millions**
 - Clients : **11 millions**

Starbucks : gourmandise signée Christophe Michalak

A partir du 15 avril, les 48 salons Starbucks Coffee proposeront « Fusion » (4,90€), une gourmandise créée par Christophe Michalak, le chef pâtissier du Plaza Athénée. "C'est le mariage réussi d'un des plus grands talents créa-



tifs français avec un grand cru arabe d'Afrique de l'Est (Ethiopia Sidamo) » précise Philippe Sanchez, DG de Starbucks Coffee France. Fusion, qui mariemouelleux et craquant, est un biscuit parfumé, imbibé de café corsé et relevé d'une note d'agrumes sous la crème fouettée au tiramisù. Il associe le craquant de perles au chocolat à l'amertume d'une liqueur de café et à la mousse au chocolat.



Christophe Michalak



Philippe Sanchez

Logistique Stef-TFE : acquisition d'un 3^{ème} site en Belgique

Stef-TFE vient de se renforcer en Belgique en rachetant DPF située à Courcelles. Stef-TFE exploitait déjà 2 sites en Belgique dont celui de Saintes dans lequel 11 M€ ont été investis l'an dernier. En 2008, Stef-TFE a affiché un résultat net de 40,5 M€ (-8,9%) pour un CA de 2,081 M€ (+7,7%). Le début d'année 2009 confirme l'ampleur de la crise avec des baisses de volumes et le renforcement de la concurrence", précise le groupe présidé par Francis Lemor.

Messer : point neige pour le transport réfrigéré

Messer propose le point neige comme alternative au traditionnel tromblon à neige carbonique. Cet outil permet de remplir automatiquement un container isotherme avec de la glace carbonique pour le transport réfrigéré.

Sofrilog et IPS créent Coldstream

Sofrilog (logistique du froid) et IPS Europe viennent de créer Coldstream, une société qui réalisera des prestations optimisant la chaîne logistique « grand froid », des industriels vers la distribution (optimisation et mutualisation des appros, interfaçage des systèmes d'informations, traçabilité...). IPS Europe est basé à Orléans. Sofrilog est un réseau d'entrepôt frigorifique (47 sites) créé par Sofrica et Sofrino.

Multinationales

Mars France : Michel Klersy PDG

Michel Klersy, ex-DG de Mars en Italie, devient PDG de Mars France qui réunit les activités "petcare" (Pedigree, Whiskas, Cesar et Sheba) et les activités "food" (Uncle Ben's, Ebyl et



Michel Klersy

Suzi Wan). Michel Klersy, 47 ans, succède à Albert Mathieu qui prend la présidence de l'activité food de Mars Europe. Précisons que le pôle "food" de Mars France est dirigé depuis janvier par Richard Teyssier.

BRSA

Coca-Cola bloqué en Chine

Les autorités chinoises ont refusé que Coca-Cola rachète Huiyuan Juice pour 2,4 mds\$ car l'offre ne respectait pas les lois anti-concurrentielles.

Coca-Cola arrête Coca-Cola Blak

Coca-Cola France va arrêter Coca-Cola Blak lancé il y a 2 ans, a indiqué à LSA Véronique Bourez, directrice marketing.

Alcools

Vranken-Pommery : baisse du résultat en 2008

Vranken-Pommery Monopole a réalisé en 2008 un bénéfice net de 16,9 M€ (-7,2%) pour un CA en baisse de 0,3%, à 285,8 M€.

Boisset et Eric Brousse rachètent Gabriel Meffre

Le bourguignon Boisset associé à Eric Brousse (minoritaire) ont racheté Gabriel Meffre (35 M€, 15 millions de cols), un négociant de la Vallée du Rhône. Eric Brousse devient président de Gabriel Meffre qui totalisera 60 M€ avec les activités de Boisset dans la région. Ex-patron de Val d'Or-



Eric Brousse

biou et de Marie Brizard, Éric Brousse est actuellement DG de ChâteauOnline.

Belvédère veut conserver Marie Brizard

Jacques Rouvroy, PDG de Belvédère, ne souhaite pas céder Marie Brizard pour se désendetter. Sous procédure de sauvegarde depuis juillet, le n°1 français de vins et spiritueux doit proposer un plan d'apurement de sa dette de 500 M€ le 21 avril.

Grands Chais de France : accord avec le chinois Dynasty

Grands Chais de France (GCF) a confié au chinois Dynasty la distribution des vins J.P.Chenet en Chine. Cet accord conforte le partenariat entre les 2 groupes puisque GCF distribue depuis 2006 les vins Dynasty en Europe. J.P. Chenet est la première marque de vin français vendue dans le monde.

Boizel Chanoine : résultats 2008 en baisse

Boizel Chanoine Champagne a bouclé 2008 sur un résultat net de 20,53 M€ (21,37 M€ en 2007) pour un CA en recul de 6,7% à 300,65 M€. BCC détient les marques Lanson, Boizel et de Venoge.

Terroirs

Gérard Sémat, Pdg d'Audary, reprend Escudier

Gérard Sémat, Pdg d'Audary (ex-Sodicas) a repris Escudier (4 salariés) à Castelnaudary. La TPE, qui va développer une activité de traiteur de proximité, a été rebaptisée « Maison Escudier ».

Marius Bernard : livre « 50 recettes, 50 ans »

A l'occasion de ses 50 ans, Marius Bernard édite un livre intitulé « Marius Bernard, 50 ans, 50 recettes », spécialisé dans la cuisine provençale, Marius Bernard, basé à Saint-Chamas (13), est dirigé par Patrick Baillet.

Bio

Pierre Schmidt : "Les 3 petits cochons en pays Bio"

Le groupe Pierre Schmidt, via sa société « Les charcutiers d'Alsace » (racheté en 1996) vient de lancer à la coupe et au LS une gamme de charcuterie bio signée « Les 3 petits cochons en pays Bio ». Elle est référé-

rencée chez Auchan, Cora, Inter-marché, Leclerc, Super U. Jusqu'à présent, « Les charcutiers d'Alsace » (4,7 M€, 920 T), installé sur 1850 m² à Hoerd (67), proposaient une gamme



issue de porcs fermiers sous la marque "La Maison d'Adam". Ce lancement est accompagné par le site www.les3petitscochonsbio.fr et un jeu concours dont le but est de trouver des prénoms aux 3 cochons. 8 réf à la coupe (jambon traditionnel AC, saucisse Francfort/Strasbourg/ fumée cuite, côte cuite, cervelas, saucisson à l'ail, pâté de campagne) et 6 en LS : saucisse fumée cuite (3X70g), cervelas (4X70g), saucisson à l'ail (300g), pâté de campagne (240g), saucisse de Francfort/Strasbourg (4X40g).

Emballages

La boîte boisson portée par la boîte 50cl

En 2008, le marché européen de la boîte boisson a progressé de 5%, selon le BCME, pour atteindre 52,7 milliards d'unités : 28,1 mds€ (+6,5%) pour les alcools & bière et 24,6 mds€ (+3,5%) pour les soft-drinks. En France, 3,5 milliards de boîtes ont été livrées (+1,2%), la croissance ayant été portée par les brasseurs (+16,4%) grâce au format 50 cl (55,1% des boîtes).

La Mie Câline supprime les sacs plastiques

La Mie Câline abandonne les sacs plastiques. Pains, viennoiseries, pâtisseries, sandwiches et boissons sont désormais emballés dans des sachets en papier 100% biodégradables estampillés du label « Câlinons notre planète ! ».

Internet

Fleury Michon : nouveau site internet

Fleury Michon vient de mettre en ligne un nouveau site qui en avant la richesse de son offre (200 réf), le rythme soutenu des lancements et sa démarche de transparence. L'internaute peut naviguer par catégorie (charcuterie, plats cuisinés), par moment de consommation, par type de repas (à table, au bureau...) et par ingrédient. Il peut aussi noter les produits et laisser un avis. Et aussi : les trucs et astuces de Joël Robuchon, des bons de réduction à télécharger et une newsletter.

Monique Piffaut : Madrange, Marie...

Accompagnée de Gaëtan bien rétabli après sa récente chimiothérapie, Monique Piffaut n'a pas manqué son rendez-vous annuel sur MDD Expo. L'occasion de faire le point sur une actualité particulièrement riche...

Madrange. Monique Piffaut a été très déçue de l'attitude de la CGT du site de Feyt qui n'a pas lésiné pour manifester son hostilité (notamment sur FR3...) à sa proposition de rachat de l'affaire pour 52 M€. « Il est regrettable que le personnel n'ait pas été préparé à cette restructuration devenue inévitable. Comment puis-je racheter une entreprise qui me menace d'embellée d'une grève sur le site principal », se justifie Monique Piffaut qui fait remarquer que le personnel (FO) des autres sites de Madrange n'était pas opposé à la transaction. « On ne fait pas d'omelette sans casser d'œufs », ajoute-elle en citant l'exemple de sa filiale Terradou, une salaison (ex-Ducatel) qu'elle rachetée en redressement judiciaire et qui, aujourd'hui, est en pleine croissance. Selon son diagnostic, la restructuration de Madrange nécessite près de 400 suppressions de postes. L'autre motif du retrait de sa proposition a été son refus de se plier aux exigences exorbitantes de Jean Madrangeas pour ses 49% dans la SCI. Monique Piffaut n'a pas, pour autant définitivement refermé le dossier Madrange mais le temps presse pour Jean Madrangeas qui vient de prendre les commandes... "Le 12 avril, je dois donner le feu vert à Sogea/Vinci pour l'installation de 4 lignes de tranchage chez Prédault pour un montant de 15 M€.



Monique Piffaut

Il s'agit d'une date butoir car je veux disposer des outils nécessaires pour fournir de nouveaux marchés dès le début 2009. Donc, ce sera Prédault ou Madrange mais pas les deux », prévient-elle. C'est donc en position de force qu'elle "laisse jouer" maintenant Jean Madrangeas.

Marie. "C'est sûr, je ferai une offre", lance Monique Piffaut. Pour cette reprise, elle ne s'associera à personne car ce n'est pas dans ses habitudes d'autant qu'elle a le soutien de ses banques. En cas de succès de son offre, elle ne modifiera pas la stratégie de Marie tout du moins les 2 premières années. Elle ne croit pas au potentiel sucré de Marie et n'envisage pas d'installer la marque sur les plats cuisinés appertisés aux côtés de William Saurin. Reste que, selon elle, Marie a pris du retard dans la réorganisation de son outil industriel en raison de l'absence de soutien de son actionnaire Uniq. Elle évalue le montant de ce retard à 40 M€. Monique Piffaut fait aussi remarquer que les résultats positifs de 2008 (+3,3 M€) ont été obtenus au prix d'une réduction sensible du budget publicité.

Brocéliande. Souvent presentie pour la reprise de Brocéliande, Monique Piffaut est catégorique : « c'est non ! ». Pour des raisons diverses mais surtout parce qu'elle ne veut, en aucun cas, du site de Loudéac « non compétitif » et « qui a porté malheur à tous ses propriétaires successifs ». Elle a récemment repoussé la l'idée d'une reprise de Brocéliande avec un accompagnement de Terrena.

Gringoire. « Je céderai les biscuits d'ici mars 2010 », explique Monique Piffaut qui ne veut plus investir dans ce métier devenu marginal au sein du groupe.

MDD. La part des MDD dans le CA du groupe CCA est passée de 38% en 2008 à 45% en mars. « Cette part risque de dépasser la barre des 50% en juin », précise-t-elle.

Innovation. « Pendant 2 ans, il faut faire la marmotte et ne pas trop innover compte tenu de la crise », explique Monique Piffaut.

Les résultats en 2008

- CA 3xnet :	680 M€ (+14%)
- Rex :	17 M€
- RN :	9 M€

Promotion

Interbev, Eblex et Bord Bia : "Agneau presto"

Interbev ovins, Eblex et Bord Bia reconduisent en 2009 l'opération "Agneau presto". Au menu : le site www.agneaupresto.com et des opérations à Paris (en juin) et dans les grandes villes.

Amont

Limagrain va absorber Domagri

Limagrain (1,2 md€) va absorber la coopérative auvergnate Domagri (88 M€). Limagrain est n°1 européen des semenciers (et n°4 mondial). A cette occasion, Limagrain va également absorber sa filiale Maicentre.

ARD et Protéus : accord sur la chimie verte

Protéus, (biotechnologie, protéines d'intérêt industriel) et ARD viennent de signer un accord de collaboration pour développer la bioproduction de molécules d'origine naturelle. ARD, dirigé par Yvon Le Hénaff, est déjà présent chez Soliance (cosmétique), Bio-Ambre (acide succinique) et Cristanol (bioéthanol).



Yvon Le Hénaff

Union InVivo), actionnaire majoritaire d'Evalis, a déposé un projet d'OPA sur le capital d'Evalis qui sera ensuite retiré de la bourse.

Evalis se retire de la bourse

Financière Evalis (contrôlée par

Union InVivo), actionnaire majoritaire d'Evalis, a déposé un projet d'OPA sur le capital d'Evalis qui sera ensuite retiré de la bourse.

Tout l'agroalimentaire
2 fois par mois!

Faites le choix de
l'efficacité !



15 jours d'actualité en
« 15 minutes chrono »
Fini la presse entassée sur le bureau!

Bulletin d'abonnement page 8



USINES & PROJETS

Légumes

Bonduelle : une usine de 50 000 T de conserve au Brésil

■ Bonduelle va construire une usine au Brésil (sa première en Amérique du Sud) dont la capacité sera de 50 000 T de conserves (petits pois et maïs dans un premier temps). 15 M€ seront investis dans le projet près de Brasilia. Christophe Bonduelle fait remarquer qu'à capacité égale, le coût est bien moins élevé qu'ailleurs car l'usine tournera 12 mois sur 12. Cette région du Brésil permet, en effet, de cultiver les légumes à n'importe quel moment de l'année grâce à des variétés adaptées au climat tropical. Les travaux débutent au printemps et la mise en service est prévue en janvier 2010. Bonduelle vise d'ici 5 ans 10% du marché brésilien. Dans un second temps, cette usine produira des surgelés (brocoli, chou-fleur...).

Salaisons

Salaisons Pyrénéennes : extension de l'ex-site de Chevallier

■ Après avoir envisagé de construire un nouveau site, Salaisons Pyrénéennes, dirigé par Frédéric Bonomelli, va finalement agrandir l'usine d'Ibos (Hautes-Pyrénées) qu'il a rachetée fin 2008 au groupe Delpeyrat qui, lui-même, l'avait récupéré quelques mois plus tôt, lors de la reprise de Chevallier à la famille Bongrain. L'unité d'Ibos sera agrandie pour porter sa capacité de repos des jambons à 6 000 unités/semaine et pour regrouper les jambons Bayonne et Noir de Bigorre. Les 2 unités de Bordères se consacreront ainsi aux saucissons et saucisses sèches pour l'une et aux ventrèches et à la coppa pour la seconde. Salaisons Pyrénéennes (CA : 25 M€ dont 70% en GSM) est le n°2 du jambon de Bayonne avec 312 000 jambons/an

Salaisons du Terradou : 2 M€ pour la logistique

■ Basé à Albi, Salaisons du Terradou (120 salariés), qui a déjà bénéficié de 3 M€ de travaux, devrait investir 2 M€ dans un nouveau bâtiment logistique, selon La Dépêche. Ex-Salaisons du Pays d'Oc (groupe Ducatel), l'entreprise a été rachetée en 2006 par Monique Piffaut alors que l'affaire était en redressement judiciaire.

Canard-lapins

Fermiers occitans : 6 à 7 M€ dans un nouveau site

■ Spécialisé dans le lapin et le canard gras, Fermiers Occitans (75 salariés, 22 M€), va créer à Castres un nouveau site de 6 000 m² dans lequel seront regroupées ses activités d'abattage (Castres) et de conserve (Albi). 6 à 7 M€ seront investis dans cette unité qui permettra de porter la capacité d'abattage de 350 000 à 500 000 canards. L'usine devrait être opérationnelle fin 2010. Dirigé par Georges Boixo, Fermiers occitans est contrôlé par la coopérative Arterris.

Traiteur

Marie : 30 M€ pour une nouvelle usine à Viriat

■ "Le projet de nouvelle usine à Viriat (Ain) avance conformément au planning. La viabilisation du terrain à 6 km de l'usine actuelle est en cours", indique Giampaolo Schiratti, DG de Marie. L'investissement est évalué à 30 M€. Les travaux ne pourront cependant pas débuter avant l'été car il faudra le feu vert des futurs propriétaires de Marie. Spécialisé dans les tourtes et tartes fraîches, les pâtes à tartes et les gratins, l'usine actuelle emploie 220 salariés pour une production de 12 000 T. La nouvelle unité permettra de porter les capacités à 20 000 T. Le projet actuel prévoit le transfert d'une ligne de l'ancien site et l'installation de 3 nouvelles lignes. Hors ce projet de Viriat, les investissements industriels de Marie en 2009 seront de 7,8 M€ (productivité : 1,4 M€, développement : 3,4 M€, remplacement : 1,8 M€, réglementaire : 1,1 M€).

Saint-Jean : 3 M€ en 2009

■ Après avoir investi 3,5 M€ sur ses 4 sites, Saint-Jean va injecter 3 M€ supplémentaires pour achever l'extension et la reconfiguration de l'usine de Romans et lancer la production de nouvelles gammes à Bourg-de-Péage. Détenu par Sabeton, le holding de Claude Gros, Saint-Jean a bouclé 2008 sur un CA facturé de 45,9 M€ et une production de 12 000 T. Le groupe, qui a racheté successivement Rochat et Pellerin, emploie désormais 270 personnes et possède 4 sites : Romans (Drôme, ravioles et pâtes fraîches), Bourg-de-Péage (Drôme, ravioles),

Saint-Just-de-Claix (Isère, quenelles) et Frans (Ain, quenelles).

Saint-Jean en 2008

- Ravioles :	4 300 T
- Pâtes fraîches :	5 400 T
- Quenelles :	2 300 T

Océan Délices construit sa nouvelle usine

■ Alain Ducamp, PDG fondateur d'Océan Délices (5 M€, 400 T, 33 salariés), a posé la première pierre de sa nouvelle unité à Boulogne sur l'ex-site de Comilog. Le site de 3 200 m², qui sera opérationnel fin septembre, comptera 5 lignes et 800 m de bureaux. Ajoutons qu'Alain Ducamp a créé récemment une filiale baptisée « Traiteur Côté Mer » basée à Haliocap. Le site de l'ex-Comilog devrait également accueillir Capitaine Houat (Intermarché) qui vient de déposer un permis de construire.

Produits de la mer

Morpol : 12 M€ dans une usine de saumon

■ Le polonais Morpol (300 M€, 2 000 salariés), spécialisé dans le saumon,

va investir 12 M€ dans une usine à Cuisery (Saône-et-Loire) qui emploiera 350 emplois d'ici 3 ans. A partir d'un bâtiment de stockage de 2 800 m² déjà équipé en froid positif et négatif, Morpol procédera à une extension qui portera la surface totale à 10 000 m²; ce qui absorbera 8 des 12 M€. Jean-Yves Bernard, DG de Morpol France, vise 11 000 T de saumons et truites de mer qui seront déjà filetés, fumés et salés par l'usine polonaise. Morpol écoulera sa production en France, Suisse, Espagne, Italie, Allemagne et Royaume-Uni. Le site doit être opérationnel fin 2009 ou au début 2010 avec 70 personnes. Le Conseil régional de Bourgogne apportera une aide de 1,53 M€.

Logistique

Colruyt : 60 M€ dans un nouveau site

■ Colruyt va se doter d'un centre de distribution sur 17 ha à Ath en région wallonne. Montant de l'investissement : 60 M€. Le site emploiera 1 000 salariés d'ici 3 ans (350 au départ). Il sera alimenté par 10 éoliennes.

PROJAGRO INGENIERIE

Notre métier : étudier et construire des **USINES ALIMENTAIRES performantes, rentables, durables et évolutives**



Audits/ Expertises/ Conseils techniques



Etudes de faisabilité



Optimisations/ Rénovations/ Extensions d'usines




Constructions neuves



PROJAGRO
Ingénierie & Construction Agro-alimentaire

Contactez Fabienne CLABAUT
+ 33 (0)4 72 54 94 95 - f.clabaut@projagro.com
Le Sémanet IV - 1 bis allée de la Combe 69380 Lissieu (France)

Retrouvez toutes les infos depuis 2003!

les archives du Manager de l'alimentaire

Un Cd-Rom réunissant l'intégralité des numéros publiés depuis février 2003!

Incroyablement pratique!

Trouvez!

Vous cherchez :

- un homme,
- une entreprise,
- une marque,
- un produit...

Trouvez les en quelques clics!

• 65 numéros enregistrés au format PDF : parcourez-les facilement avec le module de recherche Acrobat.

• Saisissez un mot et lancez la recherche : chaque citation de ce mot apparaît surlignée à l'écran.



199 € HT*
Offre de lancement
-30%

Très facile à exploiter par tous!*

* aucune connaissance informatique requise



Copiez, collez...

- Après avoir trouvé l'article qui vous intéresse, sélectionnez-le* puis utilisez les fonctions « copier » et « coller » pour le placer dans un document de votre choix, un fichier Word par exemple.
- Ou imprimez la page, avec la mise en page d'origine.



ou imprimez!

* un mode d'emploi simple et illustré d'exemples est fourni avec les archives.

Bon de commande

Oui, je souhaite recevoir le CD-Rom des archives.

Prix unitaire : * 199 € HT, frais d'envoi compris (*offre réservée exclusivement aux abonnés).

Veuillez trouver ci-joint mon règlement total de 238 € TTC (TVA : 19,6%)

par chèque à l'ordre de « Le Manager de l'Alimentaire ». Je recevrai une facture acquittée avec le CD-Rom.

Je préfère régler à réception de la facture.

N° d'abonné :

Société Nom / Prénom

Adresse

Code postal Ville Secteur d'activité

Tél. Fax E-mail

à retourner à :
Le Manager de l'alimentaire
8, rue François Villon
75015 Paris
archives@manager-alimentaire.com
01 53 68 65 83