



Le Manager de l'alimentaire

N°142

BIMENSUEL
DU 26 FÉVRIER
AU 12 MARS
2010

Andros et Distriborg
s'allient dans le bio p.10

Céréco rachète
Sylvain Rouger p.10

Pomona TerreAzur :
contrat avec Subway p.13

Euralis veut des synergies
avec Stalaven p.13

Terrena reprend
4 usines à Bigard p.14

Triballat-Rians
rachète Goshua p.15

Sodiaal veut 100%
d'Entremont p.15

Lesieur s'allie
à Monini p.17

Moulin de Verdonnet
rejoint Limagrain p.17

Axéreal rachète
Grencore Malt p.21

USINES & PROJETS

Bellot : 3 M€
Cap sur 80 000 T
de farine p.23

Monbana : 5 M€
Une usine de poudre
en 2011 p.23

Markal : 3 M€
3 000 m² de plus
pour le bio p.23

Le salon de la quinzaine
CFIA Rennes, 9-11 mars
1 200 exposants p.11 et 22

Le snacking s'installe à l'usine

EDITORIAL

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

« C'est la première fois que sur le « Sandwich & Snack Show », on ne voit pas de sandwiches ! » plaisantait un visiteur en faisant remarquer que Sodebo et LDC-Marie avaient préféré mettre en avant leur « box ». Il est vrai que l'innovation de Sodebo marque une rupture dans la jeune histoire du snacking. En effet, avec le succès de la PastaBox, le « snacking nomade » entre de plain pied dans l'ère industrielle. Comme Daurat l'avait fait le premier avec le sandwich, Sodebo a, en effet, réussi à imposer massivement un produit « prêt à consommer » conçu pour

les nomades et qui peut véhiculer sa propre marque dans les bureaux ou dans la rue. Cerise sur le gâteau : il « cartonne » non seulement en RHD mais aussi en GMS... On remarquera que dans ces 2 innovations, le packaging a joué un rôle majeur. C'est ce même constat qui a incité Europlastiques et Plastobreiz à créer Easy2snack, des packagings spécialement imaginés pour le « snacking préparé industriellement ».

Certaines d'entreprises doivent se demander pourquoi elles ont raté le jackpot alors qu'elles ont « vu passer le dossier », plusieurs ayant même testé le concept bien avant Sodebo. Les équipes marketing étaient-elles « trop GMS » pour oser ce packaging moderne qui a su

trouver la cible ?

Et puis, il fallait parier sur le mot « box » ! Box comme dans freebox (créé par Free en...2003). Terme repris immédiatement par les fournisseurs d'ADSL mais qui fait aussi merveille dans l'alimentaire comme l'ont montré la « Freedent box » de Wrigley en 2006 ou la « Belin Box » de LU. Les « 15-35 ans urbains » _principale cible de la PastaBox_ n'ont donc pas été désarçonnés d'autant qu'ils vont de temps en temps chez KFC pour une « snack box » avant un « dessert box »...

Logiquement, cette success-story écrite par un industriel jusqu'alors spécialisé dans les GMS devrait maintenant « libérer » la capacité d'innovation en matière de nomadisme.

LE TANDEM

Soleane prend les grands de vitesse avec la Balad Box

« C'est en voyant une collaboratrice passionnée de Pasta Box que j'ai été convaincu. Je me suis dit : si le concept fonctionne dans nos zones rurales, la box sera forcément un succès en ville », raconte Gérard Teillet, patron de Soléane (CA : 4 M€), la PME qu'il a créée en 2001. La course de vitesse est alors engagée. Weimar pour le design, Packalim pour la box... Le dépôt des marques « Salad Box » puis « Balad Box » pour y mettre _pourquoi pas_ autre chose qu'une salade. En décembre, un permis de

1 000 m² pour doubler la surface de l'usine en Vendée. Gérard Teillet s'inscrit juste à temps pour le Sandwich & Snack Show. Un mail aux clients juste avant le salon. Et dès l'ouverture, le succès est total... La production de la Balad Box démarra donc dès mars avec 10 recettes* (200g). Fin mai, l'extension de 1 000 m² prendra le relais. Gérard Teillet a juste un regret : n'avoir pas 25 ans... « Les grands s'apercevraient que leur place n'est pas inattaquable. Mais il se console en faisant remarquer que « son associé _Brice Gestin_ a du temps devant lui... ».

* Carotte fraîche en vinaigrette, Piémontaise gourmande, Taboulé à la volaille, Risotti à la Niçoise, Emincé de choux rouge, Pennes pesto, Tortis au surimi, Gnocchi jambon emmental, Piémontaise gourmande au thon, Exotique à l'ananas.



LE CONCEPT

Quand Brossard et Sodebo se rencontrent...

« Pour moi ! » et « Just for me »... La crise inciterait-elle à l'individualisme ou tout simplement à la variété et à la gourmandise ? Le « hasard » fait, en tout cas, Brossard et Sodebo lance en même temps ces 2 gammes. « Just for me » de Sodebo réunit de petits sandwiches de 85g (1,20€). L'objectif étant que le consommateur en avale 2 ou 3... Chez Brossard, la gamme de « mini » signée « Pour Moi » vise la pause plaisir des adultes.



Gérard Teillet et Brice Gestin



Nouveautés sur le Sirest 2010

Tea Together : « choco-noisette » de la Chocolaterie de Beussent

Tea Together, dirigé par Nick & Judith Gifford et basé à St-Rémy-au-Bois (62), présentera la tartine choco-noisette fabriquée par la Chocolaterie de Beussent ainsi que des pots de 45g pour les hôtels: ketchup, mayonnaise et 2 moutardes artisanales. Tea Together développe aussi des confitures et marmelades.



Triballat Noyal : « Haché végétal Sojasun »

Triballat Noyal proposera « Le Haché végétal Sojasun », une préparation cuisinée pour réaliser moussaka, lasagnes, légumes farcis, tarte... Riche en protéines, en fibres et pauvre en graisses saturées. 2 à 3 min à la poêle.



Triballat Noyal : yaourts à boire bio sous la marque Vrai

Triballat Noyal lancera des yaourts à boire bios sous la marque Vrai. 3 réf: vanille, framboise/mûres, pêche passion (250g, 150g).



Sud'n'Sol : mini tartares de tomates et de légumes surgelés

Basé à Agen (47), Sud'n'Sol propose sous forme de médaillons surgelés des mini tartares de tomates (concassé de tomates mi-séchées au parfum de basilic) et des mini tartares de légumes (tomates mi-séchées + courgettes, poivrons jaunes et aubergines grillés). Sous vide (x8, 370g, film plastique, étui en carton).



Ponthier : purée de pastèque d'Espagne surgelée

Ponthier, basé à Objat (19), proposera une purée de pastèque d'Espagne surgelée sucrée à 10% dans une barquette refermable (1k). Couleur « rouge vif » et texture assez liquide. Utilisation: jus, smoothies, soupe froide, verrines, sorbet...



Nestlé rénove ses fonds et fumets et ses bouillons Maggi

Nestlé Professional a rénové ses fonds et fumets Maggi (fonds brun lié, jus de veau lié, fonds blanc de

volaille, fonds brun lié glace et fumet de poissons) avec des recettes sans glutamate, ni exhausteurs de goût et plus proche du « fait maison ». Autres nouveautés : les bouillons Maggi (volaille, pot au feu, Kub Or, bœuf, court bouillon) qui ont été revus et dont le conditionnement est passé en boîte.



Entremont : fondue savoyarde en sachets individuels

Entremont-alliance lance une fondue savoyarde (gruyère, emmental et comté, ail et noix de muscade) en sachets individuels de 220g. 2'30" au micro-onde.



Entremont : « Crémeux » à réchauffer dans sa boîte en bois

Entremont-alliance lance « le Crémeux » à réchauffer 20 min au four directement dans sa boîte en bois (200g).



CGL Pack : « Optimum Pack »

CGL Pack propose le concept économe « Optimum Pack » qui associe

carton et plastique sans point de colle (les 2 parties s'imbriquent). « Optimum Pack » existe en 2 formats standards : 350 ml, 75x75x91 mm et 500 ml, 116x116x65 mm. CGL propose aussi son concept Iliko qui comprend une gamme « fraîcheur » en APET pour produits froids (9 formats) et la gamme « micro-onde » en PP (7 formats).



Manhattan's Hot Dog : 3 recettes de bagel

Manhattan's Hot Dog, basé à Marseille (13), lance un bagel assemblé (surgelé). 3 recettes : « The Vegetarian » (légumes grillés, mozzarella, cream cheese tomate basilica), « The Frenchy » (jambon, édám, cream cheese ciboulette), « The Chicken » (poulet, tomate, cream cheese oignons confits). La PME proposait déjà un kit complet pour son « hot dog New Yorkais » (saucisse bœuf + pain + barquette) ainsi que des donuts (fourré chocolat noisette, fourré framboise, nature sucré).

Rolph & Rolph : pâte de muffin surgelée en poche de 500g

Le belge Rolph & Rolph propose une pâte de muffin crue surgelée en poche de 500g.



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	DECEMBRE ⁽²⁾	1 AN ⁽¹⁾	DECEMBRE ⁽²⁾
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	21 794 M€	2 218 M€	+1,7%	+1,3%
LIQUIDES	11 921 M€	1 373 M€	+6,3%	+5,6%
PLS POIDS FIXE	26 707 M€	2 981 M€	+1,8%	+2,1%
Hypermarchés				
EPICERIE	12 991 M€	1 384 M€	+2,7%	+2,8%
LIQUIDES	7 002 M€	875 M€	+7,6%	+8,1%
PLS POIDS FIXE	15 968 M€	1 910 M€	+2,5%	+3,0%
Supermarchés				
EPICERIE	8 803 M€	834 M€	+0,3%	-1,1%
LIQUIDES	4 919 M€	497 M€	+4,6%	+1,4%
PLS POIDS FIXE	10 739 M€	1 071 M€	+0,7%	+0,4%

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

(1) Cumul annuel mobile. (2) 4 semaines fin 27 Décembre 2009.

Fromages

	MARCHÉ	PART DES MDD
Fromages chèvre & brebis	+5,2%	40,3% (+10,9%)
Pates pressées non cuites	+4,1%	34,4% (+9,1%)
P fraîches salées & from fondus	+3,6%	19,2% (+17,6%)
Pates persillées	+2,3%	31,9% (+2,5%)
Fromages ovales	+2,2%	30,3% (+4,4%)
Brie	+0,5%	63,0% (-0,9%)
Croutes lavées / mixtes	+0,2%	20,4% (+13,9%)
Pates pressées cuites	+0,0%	65,2% (+0,5%)
Fromages onctueux	-0,3%	25,1% (+9,1%)
Coulommier	-4,2%	52,5% (-5,8%)
Camembert	-5,2%	28,9% (-1,8%)
Fromages carrés	-9,1%	41,8% (-9,1%)
From conso chd & tourteau	-10,7%	10,3% (+12,9%)

(1) cumul annuel mobile, (2) fin 27 Décembre 2009.

Le Manager

de l'alimentaire

LA LETTRE BIMENSUELLE B2B DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

8, rue François-Villon, 75015 Paris. Tél. : 01 53 68 65 61. Fax : 01 53 68 65 89.

redaction@manager-alimentaire.com www.manager-alimentaire.com

Rédaction en chef : Jean-Luc Jicquel (tel. : 01 53 68 65 61, redaction@manager-alimentaire.com). Publicité au journal (tel. : 01 53 68 65 61 publicite@manager-alimentaire.com).

Siège social JLU presse, 51 Rue Marcheron, 92170 VANVES. Directeur de la publication Jean-Luc Jicquel. Imprimeur Imprimerie de l'Avesnois, 59440 Avesnes-sur-Helpe.

Prix au numéro 10 €. N° de Commission paritaire 0309 | 82822. ISSN 1639-2655. Abonnement : Martine Delattre (tel. : 03 27 56 12 19 martine@manager-alimentaire.com).

Comexo avec Germline pour des sauces aux « jeunes pousses »

Philippe Guergadic, président de Comexo & Sauces, a lancé sur le salon Sandwich & Snack la collection « Garden party » qui comprend 2 gammes : « les jeunes pousses » et « les chutneys »

Jeunes pousses*

Après un an de recherche avec son partenaire Germline, Comexo, basé à Château-Renard (45), lance « les jeunes pousses ». Il s'agit de sauces vinaigrettes et marinades aux jeunes pousses végétales : ail, fenouil, poireau, radis. « Des saveurs originales et des notes aromatiques subtiles naissent du mariage des graines germées avec l'huile de colza (Oméga 3). De plus, les marquants apportent une touche



décorative originale », explique Philippe Guergadic qui cible salades, carpaccios de viandes ou de poissons...

Chutneys*

Cette nouvelle gamme de chutneys (<1% de MG) compte 5 ref. : « Potiron-persil », « Carotte-coriandre », « Asperge-cerfeuil », « Oignon-ciboulette », « Petit pois-menthe ». Cible : dipping (légumes, nuggets...), tartine : (wraps, canapés, sandwichs...), bord d'assiette (viandes...)

Bio

Comexo, qui propose mayonnaises et vinaigrettes bio, peut désormais répondre à toute demande de manière quasi instantanée compte du sourcing réalisé. Sachet, coupelle, flacon, seau, poche, container 1T. Nouveau : sticks et bocaux.

*Conditionnements : coupelle, doypack, flacon, poche ou seau.

Fleury Michon : surimi MSC et sans additifs

En avril, Fleury Michon va supprimer le sorbitol, les polyphosphates et le glutamate de ses bâtonnets de surimi « Mœlleux » et des « Délices de surimi » afin de lever les inquiétudes d'une partie des consommateurs. La liste des ingrédients sera ainsi sérieusement raccourcie et de nouvelles mentions enrichiront le logo de réassurance. Pour les bâtonnets gourmands et la gamme des idées créatives (miettes...), les 3 additifs seront supprimés fin 2010 ou en 2011,



le temps d'optimiser la nouvelle chaîne d'approvisionnement et le nouveau process. Parmi les autres nouveautés, signalons 2 relooking : « Délices de surimi à la chair de crabe », « Miettes de surimi à la chair de crabe ».

Bâtonnets « Mœlleux »

En avril, les barquettes de « moelleux » seront réalisées dans un nouveau matériau (polypropylène réalisé à partir d'une nouvelle résine) sans adjuvant et sans catalyseur. Une nouvelle barquette sera lancée fin 2010 avec un nouveau design et 25% de plastique en moins.

Bâtonnets « Sélection » MSC

Cette nouvelle gamme cumule un nom qui suggère la qualité, une recette (« court bouillon de

crustacés et légumes ») qui évoque le goût et la naturalité, la certification MSC (poissons issus de la pêche durable) et un nouvel emballage, le sachet « fond carré, perception papier ». Ni sorbitol, ni polyphosphates et ni glutamate. 3 réf : 12 bat/192g/2,60€, 18 bat/288g/3,70€, 24bat/384g/4,50€.



Le marché

Après avoir culminé en 2006 à 33 600T puis chuté en 2007 et 2008, le marché du surimi a rebondi en 2009 de 3,1% grâce aux bâtonnets (+4,1%) qui pèsent 81,9% des volumes (val : 72,7%).

Les PDM valeur surimi

- CA :	231 M€ (+2,2%)
- Tonnes :	32 493 (+3,1%)
- MDD :	37,9% (+2,4pts)
- Fleury Michon :	22,9% (-0,2 pt)
- Coraya :	20,8% (+0,2 pt)

Les PDM volumes

- MDD standard :	39,1% (+14,9%)
- MDD 1 ^{er} prix :	24,3% (-10,1%)
- Fleury Michon :	17,1% (+6,3%)
- Coraya :	14,6% (+4,8%)
- Autres :	4,9% (-16,8%)

+ de praticité dans vos emballages pour la VAE

La nouvelle gamme VAE et FOOD SERVICE pour l'INDUSTRIE

L'ALLIANCE de 2 technologies pour une offre nouvelle

europlastiques
MOULAGE PAR INJECTION DES THERMOPLASTIQUES / INJECTION HOZING

Tél : 33 (0) 2 43 49 56 56
commercial@europlastiques.com
www.europlastiques.com

PLASTOBREIZ
Creative packaging solutions

Tél : 33 (0) 2 97 56 20 13
contact@plastobreiz.fr
www.plastobreiz.com

CFIA Rennes - 9/11 mars
Hall 4 STAND C9/D12

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

Abonnement (20 numéros) **1 an** **195 € TTC**

Abonnement (10 numéros) **6 mois*** **99 € TTC***

Société :

Nom & Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP-Ville :

tél : fax :

email :

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



INNOVATION

**Isigny Sainte-Mère :
beurre cru et crème fraîche bio**

Isigny Sainte-Mère renforce son offre haut de gamme avec un « beurre cru doux » et un « beurre cru aux cristaux de sel de Guérande » fabriqués exclusivement à partir de lait cru (1,89€, 250g). La coopérative normande lance aussi une crème fraîche bio (1,69€, pot de 20 cl, 30% MG).


**Coca-Cola : version sans caféine
de Coca-Cola Zero**

3 ans après le lancement de "Zero", Coca Cola propose une version "Zero sans caféine" (1,5L PET et cannette 33cl) en 1ère mondiale sur le marché français. « Zero » est la 4^{ème} marque des soft drinks en GMS. Coca explique que la caféine est un frein pour certains consommateurs, notamment en fin de journée.


**GÜ : Caramigü,
2 gâteaux à napper de caramel**

Pour la Saint Valentin 2010, GÜ a lancé Caramigü (3,49€) composé de 2 gâteaux moelleux à base de purée de dattes et de sucre roux (2x73g) et d'un pot de caramel beurre salé (54g). Nappez les gâteaux de caramel puis 45' au micro-ondes. Monoprix, Auchan, Leclerc, Casino Géant, Carrefour.


Crudettes : 3 recettes riches en tomates

Sur le salon du sandwich, Crudettes (4^{ème} gamme) présentait 3 nouveautés « riches en tomates » en barquette de 200g avec sauce à part et fourchette : "Tomate en rondelles, roquette, olive noire, sauce tzatziki", "Méli-mélo sauce salsa" (carotte, maïs, scarole, tomate, poivron vert), "Taboulé libanais, sauce



citron menthe" (persil, oignons rouges, tomates en dés).

Pressade étoffe sa gamme de nectars bio

Leader du jus bio au rayon ambiant avec 15 réf, Pressade lance 2 parfums de nectars bio en brique 1,5L : "Pomme cassis" et "Orange pêche abricot". Pressade indique que la gamme de nectar bio*, qu'il a lancé en 2009, a "enfin démocratisé le jus de fruits bio" avec son prix accessible : 2,29€ la brique de 1,5 L, 2,49€ les 6x20 cl.



*Orange, Pomme et Multifruits

Elle & Vire : Carré frais bio

Elle & Vire lance en mars le "Carré frais Bio" (2,50€, barquette de 8x25 g, 17,5% MG) au rayon « pâte fraîche nature ». Elle & Vire encourage ses producteurs de Haute-Saône et de Haute-Marne à se convertir au bio. Les volumes de Carré frais ont progressé de 12% en 2009 grâce notamment au "Carré o* ail et fines herbes" lancé en 2009.



Les pâtes fraîches nature en 2009

- CA : **86 M€ (+5,5%)**
- Tonnes : **8 718 (+6,3%)**

**Danone : « Les Gourmandises :
savour Citron » en CHD**

Danone Professionnel renforce sa gamme premium "Les Gourmandises" avec la saveur « Citron » (yaourt au lait entier, 125g, pot en grès) "vanille", "sur lit de mûres-myrtilles", "crème dessert au chocolat"



Suite page 6

39^{ème} salon de l'emballage

22/25 Nov. 2010
PARIS NORD VILLEPINTE • FRANCE

La **force** d'un salon généraliste.
La **précision** d'un salon **multispécialiste**.



www.embalageweb.com

Un événement
comexposium

emballage
PACKAGING EXHIBITION - PARIS
EN TENUE
COOPÉRATIVE AVEC **MANUTENTION**
COOPÉRATIVE & SYSTÈMES

Photo : C. Monneret

Boncolac : desserts bio et mini en RHF

- **Charlottes fruitées** sans alcool (800g) en bandes pour varier les découpes (triangle, rectangle...). 2 ref : "fruits rouges" (mousse framboise + double génoise + Groseilles, framboises, mûres et myrtilles), "poire-chocolat" (mousse chocolat et poires dans une double génoise, cubes de poires et copeaux de chocolat)

- **Café gourmand** avec "Mini-canelés" (16x150) et "Mini-brownies" (plaques prédécoupées, 15x160)

- **Tartes petit format** (Ø 21cm prédécoupées en 10) : Citron (450g), Chocolat (500g), Poires Bourdaloue (490g), Clafoutis (470g), Normande (480g)

- **Tartes Bio**. La gamme Bio s'agrandit avec la tarte citron (750g, 27 cm, prédécoupée en 10) et la tarte aux framboises entières « variété Hermitage » (800g, 27 cm)



Produit en Bretagne : les lauréats 2010

Ces 6 lauréats l'ont emporté l'issue de tests réalisés en juin et octobre 2009 auprès de 400 foyers de consommateurs bretons, restaurateurs et chefs de rayon. "Produit en Bretagne" réunit 230 entreprises de tous les horizons et affiche 3 000 produits signés. Parmi les adhérents de l'association figurent les enseignes de distribution suivantes : Auchan, Carrefour, Casino, Carrefour Market, Chronodrive, Cora, Géant, Halles Dis, Huit à 8, Intermarché, Leclerc, Marché Plus, Petit Casino, Shopi, Spar, Super U, Vival, Votre Marché.

Gonidec

- « Rillettes aux deux saumons bio » (90g, verrine, étui carton, 3,20€, DLC : 4 ans)

- Basée à Concarneau, la conserverie familiale Gonidec est spécialisée dans les produits de la mer (sardine, thon et maquereau) sous la marque « Les mouettes d'Arvor ». La PME a prévu d'étendre en 2010 son unité de production et de stockage.

- CA : **7,8 M€ (49 salariés)**

- Boîtes et bocaux : **6 millions**
- Vol : **1000 T mises en œuvre**

Kouign Amann Berrou

- « Mini kouign amann aux pépites à la poire et de chocolat » (4x45 g, sous vide, 3€, DLC : 35j) sous la marque

Berrou. 5 min au four à 180°C. La PME propose 4 autres mini : « nature », « pomme cannelle », « orange », « framboise ».

- Créé en 1975 et installé à Goulven (29), Kouign Amann Berrou, spécialisé dans les desserts bretons*, est une filiale du groupe Buton depuis 1999.

- CA : **2,5 M€ (15 salariés)**

- Desserts* : **500 T**

* kouign amann, gâteau breton, quatre-quarts, far breton

Ker Ronan

- « 4 yaourts au lait entier arôme citron vert » (4x125g)

- Créée en 2005 à Rohan (56) par Hervé Harnois, la laiterie artisanale Ker Ronan, adossée à une

exploitation agricole, produit des brassés aux fruits et des étuvés.

- CA : **0,33 M€ (4 salariés)**

Kerfood-Le petit bellilois

- Petites galettes bretonnes au carabreigh signées « Le petit bellilois » (100g, emballage individuel, cube carton, 1,90€, DLC : 5 mois)

- Basé à Belle-Ile-en-Mer (Le Palais), Myriam et Christophe Nicéron ont fondé en 1999 la Biscuiterie La Bien Nommée, rebaptisée récemment Kerfood. La PME s'est distinguée en 2005 avec le Carabreigh (crème de caramel au beurre salé) qui a été ensuite décliné (Carabreigh au chocolat et Caranut's).

- CA : **1,6 M€ (14 salariés)**

Larzul

- « Soupe de poissons en doypack » (360g, 2,60g, DLC : 16 mois)

- Fondée en 1906 à Plonéour-Lanvern (29), Larzul est spécialisé dans l'appertisé (langue de bœuf, pâté de jambon, produits de la mer, viandes, plats et légumes cuisinés). La PME est aussi présente en RHD (marque "Basso") et dans le bio (marque "Quand Valentine cuisine").

- CA : **16,2 M€ (83 salariés)**

- Production : **3 300 T**

Primel

- « 12 mini-coquilles Saint-Jacques » (surgelé, 12x10g, 5,49€, 7 à 8 min au four). 3 recettes : "royale", "bretonne", "homardine"

- Filiale du groupe familial Sill, Primel Gastronomie, installé à Plougasnou (29), est spécialisé dans le surgelé élaboré (plats cuisinés, feuilletés, coquilles, desserts) pour les GMS et la RHD. Primel (marque "La Compagnie Artique") est leader national sur les cassolettes et crabes farcis et leader régional sur les tourtes et les feuilletés.

- CA : **68 M€ (300 salariés)**

- Usines : **2**

- Production : **25 000 T**

OREP

Packaging

vous attend
au **CFIA**
Rennes

=> **Hall 4**

=> **Stand B11/C10**

L'emballage WorldStar

CFIA
Hall 2, Stand C9/D7

Venez découvrir

le bol à soupe
pour le catering
aérien ...

... ou venez tout
simplement vous
inspirer de notre
savoir faire pour
vos produits!



Barquette pour l'industrie Agro-alimentaire

www.faerchplast.fr
Tél. : +33 (0) 388470430

FÆRCH
PLAST
Packaging that cares



GreenShoot : soupe "Petits pois, ricotta & basilic"

I. GreenShoot étoffe sa gamme de soupes* familiales (1L) avec la recette "Petits pois, ricotta & basilic" (3,70€, GMS, rayon frais, 50 cal/100ml).

* "Carotte-coriandre", "Lentille corail-cumin", "Pois cassés-lardons"



Bergams : sandwichs bio avec sauce mayonnaise 100% végétale

I. Le distributeur Bergams, spécialiste du snacking, a lancé 4 sandwichs bio (6j) : « Crudités œuf » (135g), « Volaille crudités » (145g), « Emmental crudités » (150g), « Saumon fumé concombre » (120g). Pain : ni MG hydrogénée, ni conservateur E, ni sulfite. Sauce mayonnaise 100% végétale à partir de lait de soja (français, bio, zéro OGM), ni cholestérol, ni lactose. Coque éco-conçue. Déjà présent au Drugstore des Champs Élysées.



Bergams : smoothie New Covent Garden "Fraise banane"

I. New Covent Garden étoffe sa gamme de smoothies* avec la référence "Fraise banane" (3€ à 3,50€). Le distributeur exclusif de New Covent Garden en France est Bergams.



* 3 ref : fruits rouges, fruits tropicaux, mangue et fruits de la passion

Hilcona : "Pasta fina", des pâtes farcies premium à la farine d'épeautre

I. Hilcona Foodservice lance la ligne premium de pâtes farcies "Pasta

Charcuterie : Fleury Michon de plus en plus "volaille"

Sur un marché très dynamique, Fleury Michon multiplie les innovations bio, halal et Label Rouge. On remarquera qu'une majorité de ces nouveautés est à base de volaille...

Jambon supérieur

Ce marché a encore accéléré avec l'arrivée d'Herta. FM va renforcer ses gammes « sel réduit de 25% » (2TDD* 90g) et Label Rouge (4T AC* 160g)

- CA :	829,5 M€ (+3,2%)
- Tonnes :	69 534 (+5,0%)
- Fleury Michon :	25,3% (+4,4%)
- Herta :	6,8% (+21,4%)
- Madrange :	3,1% (-28,0%)
- MDD standard :	49,7% (+4,8%)
- MDD 1er prix :	10,9% (-6,8%)
- Autres :	4,1% (+17,7%)

*DD : découenné, dégraissé, AC : avec couenne

Jambon de Paris

FM poursuit son offensive sur le territoire de Herta avec 4 ref « cuit à l'étouffée » (2,4, 6, 8T de 40g sans couenne) et une chiffonnade (6x20g).

- CA :	263,8 M€ (+7,7%)
- Tonnes :	24 186 (+8,7%)
- Fleury Michon :	4,3%
- Herta :	46,9% (+4,1%)
- MDD standard :	41,3% (+3,7%)
- MDD 1er prix :	5,5% (-9,7%)
- Autres :	2% (-1,6%)

Jambon de volaille

Après le départ de Herta, FM, qua-



simement seul face aux MDD, étend son offre avec le « Filet de poulet » (4T épaisses, 2,29g, 3 ref : « Rôti », « Fumé », « Aux herbes ») et un blanc de poulet Label Rouge (2T).

- CA :	194 M€ (+7,5%)
- Tonnes :	18 630 (+8,8%)
- Fleury Michon :	45,5% (+9,9%)
- Isla Délice :	3,8% (+9,9%)
- MDD standard :	37,7% (+15,4%)
- MDD 1er prix :	9,7% (-13,4%)
- Autres marques :	3,1% (-4%)

Charcuterie cuisinée

FM lance un « Hâché doré : jambon bacon-cheddar » (2x90g)

- CA :	124 M€ (+12,4%)
- Tonnes :	9 108 (+9,6%)
- Fleury Michon :	44,7% (+9%)
- Petitgas :	12,0% (+3,2%)
- MDD standard :	27,7% (+20,9%)
- MDD 1er prix :	5,7% (+11,0%)
- Autres marques :	10% (+19,7%)

Aides culinaires*

5 nouveautés : « Aiguillettes de poulet grillé » (2x75g), 3 ref de « Bouchées de viandes hachées déjà cuisinées » (200g, 2,99€, « Jambon/fromage »,



« Bolognaise/bœuf et porc », « Keffa/bœuf et agneau »), un « Rapé de jambon » (2x75g)

- CA :	96 329 M€ (+11,6%)
- Tonnes :	10 773 (+9%)
- Fleury Michon :	30,7% (+16,1%)
- Herta :	12,0% (+5,5%)
- Aoste :	2,1% (+1%)

- MDD standard :	37,3% (+20,2%)
- MDD 1er prix :	12,2% (-3,9%)
- Autres marques :	5,8% (-5,5%)

*hors lardons

Halal

Sur ce segment très dynamique, FM lance des « Emincés de poulet grillé » (2x75g, 3,15€), 3 ref de « Roulades de



volaille » (10T, 120g, 1,99€, « Nature », « Olives », « Provençales »), 2 ref de « Saucisses de poulet » (2x3,10), une « Mousse de foie de volaille » (tranche de 180g).

- CA :	12,0 M€ (+23,6%)
- Tonnes :	1 219 (+19,9%)
- Fleury Michon :	12,3%
- Herta :	8,6%
- Isla Délice :	39,3% (-0,1%)
- Isla Mondial :	9,3% (-36,8%)
- Autres marques :	30,5% (+31%)

Et aussi

- Constatant le succès des tranches fines dans le fromage, FM lance la gamme de viandes cuites baptisée « Les tranches fines » (8T, 2€, 3 ref :



« Jambon fumé », « Filet de poulet doré au four », « Filet de porc rôti » - FM étoffe sa gamme de terrine de campagne avec une ref bio (3,49€) et une ref Label Rouge (2,79€).

Le Concours National de la Création d'Entreprises Agroalimentaires

Vous avez un projet agroalimentaire INNOVANT ?

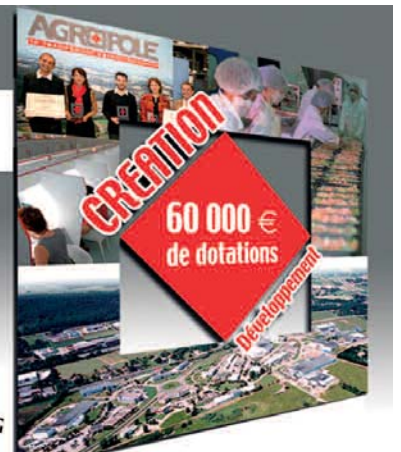
Inscriptions : <http://www.agropole.com>

Tél. 05 53 77 20 00 - Date limite 30 avril 2010



proposé par :

AGROPOLE
la technopole agroalimentaire



Agis-Traditions d'Asie : kits pour Wok et Noodle box

Plateau apéritif spécial four

- « 12 mini nems à la crevette et au crabe ».

- "Découverte" (200g, 2 mini nems porc à la menthe, samossas, 2 raviolis chinois, 1 sauce nuoc mam et 1 sauce aigre douce).

PC « Origines » en barquette

Les 4 recettes de plats cuisinés de la gamme « origines » passent en barquette.

Kits pour Wok

Testés pendant le "Nouvel an asiatique", les kits pour wok (2 pers) débarquent en fond de rayon en avril. L'étui contient 3 sachets : crevettes (ou poulet mariné) + nouilles chinoises aux légumes + sauce. Rien à ajouter. 2 recettes : "Poulet, nouilles légumes, sauce soja" et "Crevettes, nouilles légumes, sauce curry vert"



Noodle box

Fini le bol, vive la box. Dès avril 2010, Traditions d'Asie proposera ses nouilles chinoises et son riz cantonnais en box (300g). Agis estime que ce nouvel usage va stimuler le marché des PCI grâce à un meilleur impact linéaire et une meilleure perception de la fonction nomade. 4 recettes :

- Nouilles au poulet, petits légumes croquants (3,59€)
- Nouilles et porc à l'aigre douce (3,59€)



- Nouilles aux crevettes, coco citronnelle et petits légumes (3,99€)
- Riz cantonnais au jambon (2,99€)

fin" (50% de farce, pâte fine à base de farine d'épeautre complète). Ni exhausteurs de goût, ni arômes artificiels. Recettes précuites, surgelées et portionnables.

- Tortelli au poulet et romarin
- Raviolo à l'artichaut et à l'origan
- Fiori au merlu (hoki) et à la ciboulette (cuisiné dans une sauce au vin blanc et au citron)

ISM 2010 : Villars primé pour son chocolat noir à la stévia

Le chocolat noir à teneur réduite en sucre (rebaudioside-A, stévia) du suisse Villars est l'une des 3 innovations distinguées par le jury du salon de la confiserie (ISM) de Cologne. Les 2 autres entreprises sont le belge Rovacos pour des sushis sucrés et l'allemand Mederer Subwarenvertriebs pour un cheese cake gélifié et fruité.



Kambly : le "Carré pistache" pour les 100 ans

Kambly, qui fête ses 100 ans, met en avant son "Carré pistache" (100g, 15 biscuits, 2,4€) qui a été reconnu "Saveur de l'Année 2010". Dirigée

par Oscar Alfred Kambly, petit fils du fondateur, Kambly est installé à Trubschachen. L'entreprise compte 420 salariés dont 40 en France. C'est le premier exportateur suisse de biscuits.



La Martiniquaise : vodka Poliakov 75 cl et 50cl

Poliakov (La Martiniquaise) lance 2 nouveaux formats pour sa vodka : 75 cl et 50 cl (carton prêt à vendre).



Lavazza : mousses "Le Voglie" pour le café

Lavazza indique que ses mousses pour café "Le Voglie" (en italien « les envies ») lancées en GMS en 2009, ont remporté un vif succès. 4 variétés : vanille, chocolat, noisette et lait.



Le Charolais devient le 46^{ème} fromage AOC

Le décret est paru fin janvier. Le Charolais devient le 46^{ème} fromage à bénéficier d'une AOC en France. Il est fabriqué à partir de lait de chèvre cru entier. 16 producteurs fermiers,

Huiles,
Mayonnaises,
Vinaigrettes
et Sauces Froides

LESIEUR Solutions
INDUSTRIES

Vos besoins
des bénéfiques

Contact

WEB	solutionsindustrieslesieur.com
MAIL	solutionsindustries@lesieur.fr
TEL	01 40 80 29 76

LESIEUR Solutions Industries - 29, quai Aulagnier - 92665 ASNIÈRES-SUR-SEINE Cedex

© Conception & réalisation LESIEUR - 457 208 619 RCS Nanterre - Crédit photo : © Corbis



1 affineur et une usine, 59 T en 2009 soit 210 723 fromages. www.vinao.gouv.fr, rubrique « produits ».

Maison Charaix : macarons à la Grande épicerie de Paris

« Les macarons de la Maison Charaix sont désormais disponibles à la Grande Épicerie de Paris. Coffret 300g (35 macarons, 14€), sachet 100g (5,50€) et 160g. La PME est installée à Joyeuse en Ardèche.



Monoprix bio : une quarantaine de plus !

À l'occasion d'une semaine du développement du 1^{er} au 7 avril, Philippe Houzé, PDG de Monoprix réaffirme l'engagement dans le "développement durable" de l'enseigne qui a référencé ses premiers produits bio en 1990. Au menu 2010 une quarantaine de nouvelles références (150 au total) dont certaines labellisées Max Havelaar. En voici quelques unes :



- Raviolis ricotta épinards (250g, 2,15€)
- Haricots verts très fins (600g, 2,50€)
- Mozzarella (125g, 1,28€)
- Moutarde à l'ancienne (200g, 1,09€)
- Mayonnaise à la moutarde de Dijon (238g, 1,24€)
- Pack de 2 steaks hachés (250g, 4,25€)
- Bifteck (140g, 3,50€)
- Lentilles vertes au saumon (200g, 2,95€)
- Son d'avoine bio, Régime Dukan (500g, 4,45€)
- Jus multi-fruits rouges (1 L, 2,30€)
- Demi-baguette complète (150g, 0,99€)

INNOVATION

Lesieur : offensive sur les sauces froides

- Lesieur, qui s'est défini comme nouveau territoire, la « touche gourmande au quotidien » lance en mars 3 mayonnaises de spécialité et 4 sauces de variété*. Ce gros lancement a été préparé par la création d'une identité graphique commune pour ses huiles et ses sauces ainsi que par une communication transversale « Sublimez vos envies ».

- Lesieur veut devenir le n° 2 du marché « sauce salade + mayonnaise », qui pèse plus de 50% du « total sauces froides » tout en revenant sur le segment « sauces de variété » qui pèse 29,5% du CA des sauces froides (vol : 19,6%).

Mayonnaises de spécialité *

- Ce segment très dynamique pèse 20,5% du total mayonnaises, soit 6 804 T (+9,6%)
- Lesieur enrichit son offre** avec 3 recettes : " au zeste de citron ", " au tournesol grillé ", " Saveur forte à la moutarde de Dijon " (1,70€, pot 235g).
- Lesieur étend, par ailleurs, sa signature



- Pâte à tartiner (400g, 2,99€)
- Sauce Bolognese (200g, 1,59€)
- Coquillettes au blé intégral (500g, 1,19€)
- Limonade (1,25 L, 1,20€).
- Financiers aux amandes (150g, 2,69€)



Sommerard : "Les Aromacook" avec des huiles essentielles

Jean-Charles Sommerard, qui propose déjà des huiles essentielles et

visuelle à toutes ses mayonnaises. ** « Fine et douce » et « Saveur forte ».

Sauces de variétés

- Lesieur vise d'abord le cœur de marché des recettes traditionnelles (Béarnaise, sauce poivres, +2%) ainsi que les sauces exotiques également très dynamiques (+6,3%).
 - Les recettes sont gourmandes, proches du fait maison et de la tradition culinaire. Côté packaging, Lesieur a adopté un format de 170g (pour faciliter la découverte, 1,90€), des pots droits de forme simple, entièrement sleeveés d'un film blanc, au décor épuré dont un coin est relevé. La typo du nom de la recette évoque la tradition. Des visuels simples illustrent les ingrédients majeurs. Des messages sont placés en face avant.
 - **Béarnaise et Aux 3 poivres.** Avec l'aide de chefs, Lesieur s'est inspiré des véritables recettes (à base de beurre..., pas de conservateur). Message en facing : « Enfin LA sauce poivres froide ou chaude », "Enfin LA béarnaise froide ou chaude". Exemple de la recette béarnaise : eau, beurre, vinaigre de vin blanc et de vin rouge, crème fraîche liquide, échalote



(7,5%), jaune d'œuf (3%), estragon (2%), sel, amidon modifié de maïs, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel de carotte, poivre.

- **Indienne et Mexicaine.** A base de fromage blanc et d'épices. Message en facing : "Des idées recettes au dos".

Les sauces de variété*

- Tonnes : **12 667 (+3,6%)**
- Traditionnel (1) : **36,5%**
- Snack (2) : **24,5%**
- Dipping (3) : **11,5%**
- Multipack (4) : **9,5%**
- Autres (5) : **11,5%**
- Exotiques (6) : **3,7%**
- Autre exotiques (7) : **2,8%**

* AC Nielsen, CAM à Pg 09
 (1) béarnaise, poivre, tartare, bourguignonne, aioli, (2) burger, pommes frites, (3) guacamole, salsa, (4) assortiments, (5) raifort, poisson, (6) indienne, mexicaine, chili, (7) piment, aigre douce
 * Les 7 références sont proposées en barquette « prêt à vendre » de 12 pots

des eaux florales sous la marque Sevensence, lance "Les Aromacook" (100 ML, 12,90€), une collection d'huiles aromatiques bio et équitable en spray. Chacune combine huiles essentielles et huile d'olive. 5 saveurs :
 - Asie : H olive et sésame + HE* lemon-grass, citronnelle, coriandre, gingembre, basilic tropical.
 - Orient : H olive et nigelle + HE* orange douce, noix de muscade, cannelle, cumin.

- Italie : H olive et noisette + HE* citron, basilic grand vert, thym doux, marjolaine à coquilles
 - Indes : H olive + HE* cardamome, coriandre, curcuma, lemon-grass, carvi, cannelle
 - Iles : H olive + HE* citron, aneth, baies roses, basilic tropical, genièvre
 Les Aromacook sont présents chez Artisan Nature et à l'hôtel Crillon.
 * HE : huiles essentielles



Étanchéité automatique et résistance à la corrosion

Le DECONTACTEUR™ = Une prise avec interrupteur intégré



- IP66/IP67 à l'enclenchement
- Résistance aux chocs et à la corrosion
- Coupure en charge de 16 à 63 A

Réduisez les coûts d'installation : sur un socle bi-tension 400 V, branchez aussi des fiches 230 V mono !

Retrouvez-nous au
**CFIA Rennes
 Hall 7 - Stand A19**

Tél. : +33 (0)1 45 11 60 00 - Fax : +33 (0)1 45 11 60 60 - www.marechal.com - sales@marechal.fr

Nouveautés sur Européain

Eurogerm : "La Fleurée" et "Le Family"

■ Eurogerm proposera à la BVP industriel des solutions clean, des applications en panification (biscuiterie, barres céréalières, baby-food) ainsi que de nouveaux avant-produits Gustalis (génoise, cake, pain d'épices, financier, fourrage amande, sauces...). 2 nouveautés pour la BVP artisanale - « Le Family » : économique, ni façonnage, ni scarification - « La Fleurée » : concept de baguette haut de gamme valorisée par un marketing noir et or. Préparation à hydrater : "la crème de Fleurée". Topping de céréales : "les pépites de Fleurée"

Martine Spécialités : pâtisseries surgelées

■ Martine Spécialités présentera une large gamme de pâtisseries surgelées allant de la base pâtissière, jusqu'à la tarte cuite, nappée et décorée, prête à vendre.

Bridor : pain aux raisins « Éclat du terroir »

■ Bridor lancera le pain aux raisins « Éclat du terroir » (130g). La gam-

me « Éclat du terroir » comprend déjà un croissant et un pain au chocolat.



Sicoloy : une gamme bio

■ Sicoloy proposera une gamme de purées de fruits surgelées bio (Qualité France). 5 références non sucrées en seau de 20 kg : abricot et cassis (Vallée du Rhône), framboise (Serbie), citron jaune (Sicile), fraise Senga sengana (Pologne).



La Cigale » : Macarons-finger

■ La Cigale » proposera le « Macaron-finger », un macaron de forme allongée (arômes naturels, sans colorant). 4 parfums : vanille, framboise, pistache et chocolat. 2 formats : desserts (12,5x3,5cm) ou cafés gourmands (6x2,5cm). Secou surgelé.



Croustipate à l'assaut de Marie

○ Croustipate (groupe Euro-Dough, filiale de Sara Lee) veut renouer avec son ADN « Pur beurre » avec des pâtes épaisses favorisant la levée et la tenue du produit lors de l'utilisation de garnitures juteuses. D'où une nouvelle gamme premium de pâte à dérouler « Pur

beurre » qui vise les

consommateurs « prêts à mettre 1,50€ pour une supériorité de résultat ». 3 ref (280g). 3 ref : « ma Feuilletée » (« épaisse et aérée »), « ma Brisée » (« épaisse et fondante »), « ma Sablée » (« épaisse et sucrée »). Avec cette gamme déjà présente chez Carrefour, Auchan, Leclerc et Cora, Croustipate veut devenir « LE challenger » et donc dépasser Marie. * ni arôme, ni conservateurs artificiels, ni MG hydrogénés

EuroDough en chiffres*

- 140 M€ (60% en France)

- 63 000 T

- 3 usines en France

- 400 salariés

* leader de la MDD en Europe

Bilan 2009

- Croustipate a perdu du terrain sur les pâtes à dérouler mais grâce à ses « satellites » (boîtes, kit pizza, 4 carrés de pâte feuilletée), la marque a maintenu sa PDM sur le « total pâtes ménagères » (lire p13).

- La crise a un impact très favorable sur les pâtes à dérouler qui sont en forte croissance. Outre leur « accessibilité prix », elles ont profité du "retour du fait maison, du "moins de restaurants" et de la "liste de course" (au détriment de l'impulsion).

Les pâtes à dérouler

- Tonnes : 54 600 T (+11%)

- Feuilletée : 58% (+12%)

- Brisée : 30% (+8,3%)

- Sablée : 12% (+6,3%)

PDM VOLUME

- MDD : 44% (+13%)

- Herta : 31% (+21,5%)

- 1er prix : 19% (+0%)

- Marie : 4% (-15,5%)

- Croustipate : 1% (-4%)

- Autres : 1% (+19%)

LE SPECIALISTE
DES ALCOOLS
POUR LES
PROFESSIONNELS DE
L'AGRO-ALIMENTAIRE

BARDINET
Gastronomie

présent au

CFIA DE RENNES
du 09 au 11 MARS 2010
Stand A20 Hall 9
(Ingrédients & PAI)

Rhums, et Extraits de rhums,
Kirsch et Extraits de fruits,
Alcools modifiés, Vermouth,
(Eaux de vie, Vins de liqueur)
Alcools de pulvérisation,
Jus de citron Origine Sicile,
(avec ou sans conservateur)
Sucre de canne liquide,
Aromes Oranger, Vanille...
(en conditionnements adaptés à vos besoins)

Domaine de Fleurence - BP513 - 33291 BLANQUEFORT cedex
Tél.: 05.56.35.57.25 Fax.: 05.56.57.11.76 e-mail : gastronomie@bardinet.fr

SAUCES À FAÇON

Les Créateurs de Sauces

- Des recettes innovantes avec 2 collections par an.
NOUVEAUTÉS : les sauces bio.
- Des conditionnements adaptés : sachets, coupelles, flacons, seaux et poches.
NOUVEAUTÉS : les sticks et les bocaux.
- Une marque internationale

45220 Château-Renard - www.comexo.eu



**Salon International
des Marques de Distributeurs**



**Toute l'offre
MDD alimentaire
en un seul salon**



**30 & 31 Mars
2010**

PAVILLON 3

Porte de Versailles - Paris



Commandez votre badge visiteur sur :
code "LMA"
www.mdd-expo.com

MANAGEMENT

**Journées Aliments et Santé
2010 : 16 et 17 juin
à La Rochelle**

Les « Journées Aliments et Santé 2010 » de La Rochelle organisées par le CRITT se dérouleront les 16 et 17 juin. Au menu : 24 rendez-vous confidentiels pour chaque participant, des tables rondes et conférences avec plus de 50 experts internationaux, un pôle exposition avec plus de 100 exposants, un espace tendance et innovation, des ateliers en comité restreint...

**Investissement agroalimentaire :
-19% en 2009, -3% en 2010**

Pas de rebond en 2010. Les investissements agroalimentaires devraient diminuer de 3% en 2010 après un plongeon de 19% en 2009, selon les patrons des IAA interrogés en janvier 2010 par l'Insee. L'agroalimentaire ferait donc moins bien que l'industrie manufacturière en 2010 (-3% contre +4%) après avoir mieux résisté en 2009 (-19% contre -25%).

**Ubifrance : « Les Rencontres
Agroalimentaires 2010 »
le 3 mars**

Ubifrance organise à Paris le 3 mars « les rencontres agroalimentaires 2010 ». Au menu : des rendez-vous personnalisés avec 53 experts d'Ubifrance et des Missions économiques du monde entier ainsi que des rencontres adaptées aux primo-exportateurs et 6 espaces d'information : Volontariat international en entreprise (VIE), "relations presse & communication", "juridique, réglementaire et fiscal", Sidex (soutien individualisé à la démarche export), Oseo et Coface... <http://ri.ubifrance.fr/raa/>

**VAE Expo rejoint le Cnit et
s'allonge d'une journée**

Le Salon VAE expo 2010 quitte la Porte de Versailles pour rejoindre le Cnit-Paris-La-Défense. Autre nouveauté : VAE Expo 2010 se déroulera sur 3 jours du 13 au 15 octobre avec une convention la veille des 2 jours de salon. Pour les organisateurs, le Cnit correspond à l'approche de VAE (modernité, cadre urbain et communication). L'exposition restera centrée autour des pôles saveur, exploitation et architecture. 8 villages refléteront la diversité de la vente à emporter dont "Snacking chic", "Village bio", "Saveurs d'ailleurs",

"Village archi". La journée de convention réunira les chaînes de restauration et les grands intervenants autour d'un programme de conférences et d'ateliers. C'est également le mercredi 13 que seront dévoilés les lauréats du concours innovation.

**La restauration à table
durement touchée en 2009**

Selon le baromètre NPD Crest, le marché de la restauration commerciale a continué à se dégrader en 2009 : -1,2% pour la fréquentation, -0,6% pour la dépense par personne (6,43€) et -1,8% pour les dépenses totales (33,5 mds TTC soit -600 M€). C'est essentiellement la restauration à table qui est touchée (-4,2% pour la fréquentation) alors que la restauration rapide est stable.

**L'Aria Ile de France
se dote d'un guide RH**

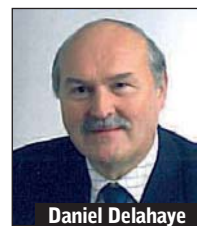
L'Aria Ile de France vient de publier un guide pratique de la gestion des ressources humaines en IAA qui a été réalisé par son Club RH. Contact : ledantec.catherine@wanadoo.fr

**Sandwich & Snack Show :
les 2 et 3 mars 2011**

Le Sandwich & Snack Show 2011 se déroulera les 2 et 3 mars 2011. L'édition 2010 a enregistré plus de 10 000 visiteurs, soit une croissance de 18% par rapport à 2009.

**Isigny Sainte-Mère :
distingué pour son aide
à 4 PME normandes**

Lors des 2^es rencontres de l'Equipe de France de l'export, Daniel Delahaye et Luc Lesénécal, DG et DGA d'Isigny Sainte-Mère ont été mis à l'honneur pour l'aide* apportée par leur coopérative à 4 PME Normandes : Rougereau (Caen-14), Chocolaterie Les Chevaliers d'Argouges (Moyon-50), Manoir des Abeilles (Pontorson-50) et Frisson Normand (Garnetot L'Oudon-14). * infrastructure, réseaux aux USA, partage d'un VIE...



Daniel Delahaye

**Friaa : les PME de Provence
à l'assaut des MDD**

La Friaa organisera sur MDD Expo un « Espace Provence » qui accueillera 14 PME provençales.

Adepale : Christophe Bonduelle reste vice-président

Après l'adhésion de la Fiac à l'Ania, l'Adepale précise que "la Fiac reste bien évidemment dans l'Adepale dont elle est membre fondateur. Christophe Bonduelle, président de la Fiac reste également vice-président de l'Adepale". L'adhésion de la Fiac à l'Ania répond à une volonté d'y maintenir une présence significative des PME et défendre ainsi leurs intérêts mais aussi de participer de l'intérieur à l'adaptation de l'Ania. La Fiac, qui réunit l'industrie des aliments conservés (130 entreprise, 35 000 salariés), réalise un CA de 5 mds€ dont 1,3 md€ à l'exportation.

Ania : catalogue des formations 2010

L'Ania vient de publier son catalogue des formations 2010. Le premier module est intitulé « Droit et pratique de l'étiquetage des produits alimentaires » (25 mars).

1^{ères} Journées de la distribution automatique à Avignon

Navsa* organise les 1^{ères} Journées de la distribution automatique les 11 et 12 mars à Avignon. www.les-journeesdelada.fr

* Chambre syndicale nationale de vente et services automatiques

Concours Innov'aliment : le 18 mars

L'édition 2010 du concours Innov'aliment créé par Alimentec et le CEEI de Bourg-en-Bresse se déroulera le 18 mars à l'ENILV de la Roche sur

CFIA Rennes : cap sur l'innovation

"57 dossiers ont été retenus pour Les trophées de l'innovation, c'est un record absolu", se félicite Sébastien Gillet, DG du CFIA. Parmi les secteurs qui proposeront davantage d'innovations figurent notamment l'emballage, la sécurité, les PAI et les ingrédients. Selon Sébastien Gillet, le CFIA Rennes 2010, qui se déroulera du 9 au 11 mars, s'annonce une nouvelle fois comme un bon cru. Le salon affiche complet depuis 2 mois avec 1 200 exposants dont 20% qui seront présents pour la 1^{ère} fois. La crise qui frappe l'industrie manufacturière incite, en effet, certains fournisseurs « généralistes » à s'intéresser de plus près à l'industrie alimentaire qui, elle, continue d'investir. Résultat : "Les visiteurs pour-

ront découvrir beaucoup de nouveaux exposants. Quant au pôle PAI-ingrédients, il continue de monter en puissance avec plus de 110 exposants soit une progression de 10% par rapport à 2009.

Coté fréquentation, Sébastien Gillet compte franchir un nouveau palier avec 11 000 visiteurs. Pour leur faire gagner du temps, un plan interactif a été déployé sur le site internet et des guides de visite par filière seront disponibles. Ajoutons que 3 délégations étrangères sont attendues en provenance du Brésil, des USA et de Thaïlande.



Sébastien Gillet

Foron (Haute Savoie). Ce prix récompense des étudiants de Rhône-Alpes. Le jury réunit des représentants de Fromagerie Chabert, Fruité, Laiterie des Hauts de Savoie, Les Deux Marottes, INPI, Laiterie de la Bresse, Marie Frais, Routin 1883, Groupe Casino.

Evian : des packs d'eau plus écolo livré à domicile

Evian lance dans le XV^{ème} à Paris la livraison gratuite des packs d'Evian à domicile. Baptisé "Evian chez vous", ce service vise à réduire l'impact environnemental de la chaîne logistique tout en évitant la corvée de porter ses packs d'eau. Les bouteilles arrivent par train à la plate-forme de Brétigny-sur-Orge, puis un camion à gaz ou hybride prend le relais jusqu'à un entrepôt dans Paris. Les derniers kilomètres sont assurés en fin de journée par des véhicules électriques. Les cartons et les bouteilles vides Evian sont repris par le livreur



pour être recyclés. Inscription sur www.evian-chezvous.com.

Auchan : le CA des hypers a reculé de 1,3% en 2009

Dans un contexte de baisse des prix (produits frais trad & LS : -0,7%), le CA d'Auchan Hypers France (123 hypers) a reculé de 1,3% en 2009. Dans Les Echos, son DG Philippe Baroukh se dit satisfait de la stratégie déployée dans des rayons tels que le bio, la poissonnerie ou les fruits et légumes ainsi que dans le « self discount » (val : +3%, vol : +6%) qui "constitue une vraie réponse au maxidiscount". Une dizaine d'ouvertures est envisagée sur 5 ans dont le Kremlin-Bicêtre et Tourcoing (Auchan City) en 2010. Un « Auchan Gourmand » (100% alimentaire) est prévu à Marseille. Des projets sont à l'étude à

Sarcelles, Meaux, Epinay-sur-Seine et Roissy-en-France. Coté prix, Philippe Baroukh vise une stabilité en 2010 car il compte sur la LME pour endiguer les hausses des tarifs demandées par ses fournisseurs. Celle-ci s'établit à 3,8% en moyenne (« un peu moins » en PGC, « un peu plus » en frais LS). Auchan confirme par ailleurs miser sur le drive (22 unités actuellement).

*hors essence et en comparable

Pôles de compétitivité : vers des projets co-labellisés par Vegepolys et le PEIFL

Les pôles Vegepolys (végétal, Angers) et PEIFL (fruits et légumes, Avignon) vont mutualiser leurs ressources pour certaines réalisations et co-labelliser des projets de recherche en fruits et légumes. Parmi les domaines de convergence figurent la nutrition-santé, la création variétale, d'ingrédients, les modes de cultures alternatifs...

Piloter
Contrôler
Vendre
Acheter
Préparer
Fabriquer
Expédier
Gérer
Livrer

VOYEZ VOTRE ERP EN VIF

Des systèmes informatiques adaptés pour assurer un contrôle total de votre production

Touchez la différence

INFORMATIQUE DE PILOTAGE, DE GESTION, INDUSTRIELLE POUR LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES



FILIÈRES

⇒ Le festif a fait des étincelles grâce aux hypers

	VOLUME	VALEUR
Total Festif alimentaire*		+5,6%
Champagne		+9,2%
Saumon fumé	+5,7%	+7,3%
Whisky		+7,2%
Foie gras LS	+8,5%	+5,7%
Confiserie de chocolat		+4,7%
Foie gras épicerie	+6,0%	+3,0%
Spécialités glacées		-1,4%
Crustacés & mollusques		-1,9%

*Source IRI nov-des au 01/01/2010

PDM EN DÉCEMBRE	ALIM. FESTIF	TOTAL ALIM.
Hyper+	39,0% (+5,6%)	34,1% (+0,3%)
Hyper-	28,3% (+10,0%)	28,5% (+6,0%)
Super+	24,8% (+2,8%)	28,1% (+0,3%)
Super-	7,9% (-0,5%)	9,3% (-1,7%)

L'envolée des produits festifs s'explique par une très forte dynamique des hypers. Les supers sont eux restés à la traîne

Bio

Andros et Distriborg s'allient pour lancer Bjorg au rayon ultra frais

I. Distriborg et Andros ont noué un partenariat pour lancer au rayon ultra frais la marque Bjorg de Distriborg. Les 3 gammes* (yaourt, dessert soja, dessert fruit) seront commercialisées par Andros qui est déjà présent dans ce rayon avec Bonne Maman et Mamie Nova. Bjorg est la marque nationale n°1 du bio en GMS avec plus de 200 produits (épicerie, traiteur frais et alimentation infantile). Distriborg est aussi présent dans les magasins bio avec sa marque Bonneterre.

- Yaourt (2x115g, lait entier, sucre de canne brut) : 6 réf à base de lait de vache (nature, framboise/myrtille, fraise, pêche/abricot, vanille, chocolat) +1 réf au lait de brebis nature.

- Dessert à base de soja au bifidus (4x100g, soja français bio) : 6 réf (nature, cerise/fraise, pêche/abricot, mangue, vanille, chocolat).

- Desserts de fruits (4x100g, 100% de fruits, SSA) : 3 réf (pomme, pomme/mangue, pomme/poire)

*ni arôme artificiel, ni conservateur.



Biofinesse : une 4^{ème} plateforme chez Pomona à Lyon

I. Serge Atia, DG de Biofinesse, a ouvert une 4^{ème} plateforme près de Lyon sur un site de Pomona pour livrer en produits bio (1 500 réf) les cantines des régions Rhône-Alpes et Auvergne. Serge Atia a revendu 80% de ses parts à Pomona, en janvier 2008, précise le quotidien Les Marchés.

*une à Toulouse, deux en région parisienne

Céréco poursuit ses emplettes en rachetant Sylvain Rouger

I. Céréco vient de racheter la biscuiterie Sylvain Rouger (25 salariés) qui était en redressement judiciaire. Selon Les Echos, Gérard Le Goff, patron de Cereco, s'intéresse notamment aux galettes de riz bio et aux biscuits MDD de Sylvain Rouger et va investir dans l'usine qui est située à Bricquebec (Manche.). Sylvain Rouger, dirigé par Eric Cros, était contrôlé depuis 2003 par le "franco-américain". Ce dernier avait arrêté les gaufrettes pour concen-



Gérard Le Goff

⇒ Hausse des ventes de foie gras pour les fêtes 2009

FOIE GRAS LIBRE SERVICE (PDM EN VALEUR)		
Marché	140,4 M€ (+5,7%)	2 804 T (+8,5%)
	Hyper : +115 T (+7,9%)	Super : +65 T (+10,3%)
Labeyrie	23,50%	-3,3 pts
Delpeyrat	10,10%	+4,4 pts
Montfort	13,40%	+1,1 pt
Larnaudie	2,90%	
MDD	39,40%	-1,4 pt

FOIE GRAS ÉPICERIE (PDM EN VALEUR)

Total volume	Hyper : +8,3%	Super : +0,2%
Labeyrie	24,00%	+2,3 pts
Delpeyrat	17,80%	+0,9 pt
Montfort	3,90%	-0,8 pt
Larnaudie	6,40%	-1,2 pt
MDD	24,70%	+1,5 pt

Au LS, Labeyrie, qui a perdu une enseigne (soit 65 T), chute de 3,3 point et perd 35 T. Forte progression de la PDM de Delpeyrat qui avait nettement baissé ses prix. En épicerie, Labeyrie a renforcé son leadership.

trer Sylvain Rouger sur les biscuits "terroir". Le PME s'était attaquée ensuite aux toasts pour le petit-déjeuner.

De son côté, Cereco, basé à Domagné (35), est spécialisé dans les céréales bio pour le petit-déjeuner (marque Grillon d'Or). Cereco, qui connaît une très forte croissance, a déjà racheté en janvier 2010 au groupe Eurogerm sa filiale Elcea (1,5 M€) qui est spécialisée dans le floconnage de céréales.

Cereco a bouclé 2009 sur un CA de 12 M€ (6,7 M€ en 2006 et 7,5 M€ en 2007).

Top Neg lance Biograal, la marque du « bio brésilien »

I. Top Neg International, créé en 1994 par Stéphane Savigny et Patrice Viguier, lance la marque ombrelle Biograal qui couvrira des produits brésiliens bio. Biograal commence par le sucre de canne de la marque Native du groupe Balbo, qui est le n°1 mondial du sucre de canne bio avec 30% de PDM. Cette marque est déjà présente dans 60 pays. Au menu : "blanc/blond" (1 kg, 2,49€), "brun"

(1 kg, 2,79€), "blanc/blond Demeter" (1 kg, 3,29€), "blanc/ blond" (5 kg, 10,99€), "blanc/ blond" (25 kg, vendu au kg /1,99€/kg), "blanc/ blond" (dosette 5gx50, 3,99€).

La gamme est présente chez Biocoop (320 magasins) et Biomonde (150) et devrait entrer chez Naturalia en avril. Ensuite, Biograal s'étoffera avec du sucre de canne complet, des noix du Brésil, du maté naturel et du café soluble 100% arabica.

Pour 2010, Stéphane Savigny et Patrice Viguier visent un CA de 0,7 M€ pour la marque Biograal et 2 M€ en 2012.

Précisons que Top Neg est déjà présent dans les vins et spiritueux ainsi que dans les glaces et les surgelés avec la marque Buona & Bellio.

Top Neg

- 2010 :	7,1 M€
- 2009 :	4,2 M€
- 2008 :	4,6 M€
- 2007 :	2,7 M€



Stéphane Savigny

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



CTTE IVECO DAILY 35C12 DE 2007 GROUPE CARRIER



CAM RENAULT PREMIUM 220 DCI DE 2003 - GROUPE CARRIER



Tel 02 31 26 24 24
www.godfroy-vans.fr



CTTE RENAULT MASTER 100 DCI DE 2005 - BI-TEMPERATURE



SREM LAMBERET DE 2004 PENDERIE VIANDE

⇒ Le marché des pâtes ménagères en 2009

MARQUES	VALEUR	VOLUME
Marché total	259,21 M€ (+5,5%)	63 257 T (+9,4%)
MDD	39,1% (+6,8%)	40,1% (+12,7%)
Herta	36,2% (+10,2%)	31,0% (+17,0%)
Croustipate	8,8% (-1,2%)	6,5% (-2,2%)
1 ^{er} prix	8,7% (+0,8%)	17,1% (-0,1%)
Marie	4,8% (-15,5%)	3,2% (-15,5%)
Autres	2,4% (+14,5%)	2,0% (+19,4%)
GAINS ET PERTES EN 2009		
	M€	TONNES
Pâtes à dérouler	+14,588	+5 386
Pizzas	+3,403	+742
Ethniques (brick)	+2,117	+263
Pôle sucre	-1,483	-178
Viennoiseries	0,762	+97
Blocs	+0,117	+10

Les pâtes ménagères et surtout les pâtes à dérouler ont profité de la crise en 2009. La feuille de brick a fortement progressé. A l'inverse, le pôle sucré a subi la crise de plein fouet.

Source : IRI au 27/12/2009

⇒ Les ventes de saumon pour les fêtes 2009

Marché	val : +5,7%	vol : +7,3%
	Hyper : +318 T	Super : +115 T
LES PDM VALEUR DES MARQUES		
Labeyrie	30,3%	-1,4%
Delpierre	6,4%	+0,4%
Kritsen	3,1%	+0,1%
Armoric	0,7%	+0,1%
MDD	46,1%	+2,1%
1 ^{er} prix	6,6%	-0,3%
LES ORIGINES		
Norvège	46,5%	+283 T
Ecosse	22,9%	+77 T
Atlantique	16,6%	-36 T
Irlande	5,1%	-6 T
Alaska	3,8%	+2 T
Autres	5,1%	+1 T

La part de marché de Labeyrie a reculé au bénéfice des MDD
Source : IRI

Produits festifs
Delpeyrat s'est éclaté pendant les fêtes 2009

Thierry Blandinières, président de Delpeyrat, estime que l'envolée des ventes de foie gras en GMS pendant les fêtes 2009 (vol : +8,7%, val : +5%) est "largement dû à sa marque Delpeyrat (+72,3%), qui a généré à elle seule 54% des volumes additionnels". Sur 2009, Delpeyrat est n°2 avec 10,3% de PDM valeur (derrière Labeyrie mais devant Montfort). En foie gras mi-cuit (des ventes annuelles), les volumes Delpeyrat se sont envolés (+110%) notamment grâce au premium «1890», précise Thierry Blandinières. Delpeyrat (400 M€ en 2009) prévoit des résultats exceptionnels en 2009 aussi bien en France et qu'à l'international.

Labeyrie recule en saumon fumé et en foie gras LS pour les fêtes

Lors des fêtes (tableau ci-dessus), Labeyrie a accru sa position de n°1 en foie gras épicerie (24%, +2,3%) mais reculé en saumon fumé (30,3%, -1,4%) et surtout en foie gras au rayon frais (23,5%, -3,3 pts). La marque met cependant en avant plusieurs innovations réussies : son saumon de tradition, fumé verticalement à la ficelle (+75 T) qui sera déployé sur l'année 2010 (Norvège 4 T), ses foie gras premium (papillote et poché au jus de truffes) et sa barquette lyre (frais et épicerie). En 2009, Labeyrie a aussi étendu son territoire au rayon traiteur de la mer avec une PDM valeur de 15% notamment grâce aux noix de St-Jacques (+15 T) et aux terrines de la mer (85 T, soit 8% de PDM valeur).

Multi-filière
Subway s'approvisionnera auprès de Pomona TerreAzur

La chaîne de restauration rapide Subway* vient de signer un partenariat avec Pomona TerreAzur**, le n°1 de la distribution de fruits, légumes et produits de la mer frais pour la RHD. Ce partenariat porte sur l'approvisionnement de 179 restaurants de Subway en légumes frais (4^{ème} gamme, salade Iceberg, tomate, concombre, oignon rouge, poivron vert...). L'EIPC (Coopérative européenne des achats pour Subway) souhaitait un partenaire national maîtrisant toute la chaîne et capable et de suivre le développement de son enseigne. *n°1 mondial (91 pays) avec 32 000 restaurants ** 500 000 T de produits frais/an.

Euralis : Pierre Couderc veut des synergies entre le foie gras et Stalaven

Comme attendu, Euralis a bouclé son exercice 2009 (au 31 août) dans le rouge vif. Le CA est resté stable à 1,29 md€ (-1% à périmètre constant) mais le résultat d'exploitation s'est effondré de 23,7 M€ à 8 M€ notamment à cause d'Euralis Gastronomie (EG, foie gras) dont le CA a chuté de 6%. Conséquence : la perte nette est de 18,6 M€. De son côté, la filiale bretonne Stalaven progresse de 8% (+2,8% en organique) grâce à l'intégration de Trois Gourmands et de Gastronomes du Dauphiné. Pierre Couderc _ex-Danone_ qui a succédé en septembre à Michel Depierre, pour remettre de



Pierre Couderc



Offre découverte !

6 mois
(10 numéros)
pour 99€

Bulletin d'abonnement
Le Manager
de l'alimentaire

- Je souscris à l'offre découverte de 6 mois*, soit 10 numéros, pour 99€ TTC
- 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

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

Nom/Prénom :

Société ou organisme :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : Fax :

e-mail :

Date : Signature

*offre découverte destinée aux non abonnés

l'ordre dans la maison, annonce un retour au vert dès cet exercice (objectifs : Rex de 20 M€, RN positif et un cash flow opérationnel > 30 M€). La restructuration d'EG a d'ores et déjà conduit à la fermeture de 3 sites: Lignol (56), Villefranche-de-Rouergue (12) et Saint-Laurent-sur-Manoire (24). Euralis indique, par ailleurs, qu'en mi-cuit, Montfort a rebondi de 14% sur la fin 2009 et que Stalaven a progressé de 8% en GMS sur les 4 derniers mois (+25% en GMS/trais emballé et coupe). Pierre Couderc compte faire jouer les synergies entre Stalaven et le pôle foie gras qui pèsent à eux deux 675 M€. Une démarche qui inquiète certains commerciaux de Stalaven...

- CA Gastronomie : 428 M€ (-6%)
- CA Stalaven : 228 M€ (+8M€)

Viande-volaille Duc en chute libre au 4^{ème} trimestre

Sur le T4, le CA de Duc s'est effondré de 13,7% à 45,17 M€. Sur 2009, la baisse de CA s'établit donc à 7,2% soit 188,12 M€. Duc explique la chute du T4 2009 par la baisse des ventes en MDD et son désengagement partiel de la RHD surgelée ainsi que du secteur dinde. Le CA de sa filiale Cobral (traiteur et snacking) a été également impacté par la baisse des prix de matières premières. En 2010, Duc veut réduire ses charges et améliorer les conditions de travail et ses performances (simplifier les flux, renforcer la qualité, réduire les délais et les coûts). Après les sites de Chailley, Gouaix et Riec, ce programme sera déployé en 2010 à Saint-Bauzély. Signalons, par ailleurs, que Duc est

monté de 40 à 51% dans DRB implanté en Bulgarie.

- T1 : 47,52 M€ (-0,50%)
- T2 : 48,08 M€ (-6,07%)
- T3 : 47,43 M€ (-7,95%)
- T4 : 45,13 M€ (-13,62%)
- Total : 188,16 M€ (-7,18%)

Aveltis : naissance du n°2 du porc

Les 3 coopératives bretonnes, LT, PBO et Pigalys vont fusionner en septembre 2010 pour créer Aveltis, auquel la section porcine de Terrena va adhérer. Aveltis, qui sera basé à Landivisiau, sera le n°2 français avec 3 millions de porcs. Michel Tanné, Bernard Chrétien et Fortuné Le Calvé, présidents LT, PBO et Pigalys, veulent ainsi peser davantage sur le marché du porc breton. Fortuné Le Calvé présidera Aveltis qui sera dirigé par Christophe Bèle.

- 900 adhérents
- 140 000 truies
- 400 M€ de CA

Terrena rachète 4 usines à Bigard

Terrena a bouclé son accord avec Bigard pour lui racheter 4 usines du Nord et de l'Est de la France: Noeux les Mines (62), Vitry le François (51), Mirecourt (88), Eloyes (88). L'ensemble réalise un CA de 200 M€, 541 salariés et 50 000 tonnes* par an. Le transfert aura lieu en mai. Cette opération va permettre à Elivia, la

filiale viande bovine du Groupe Terrena, de mieux couvrir l'hexagone car 12 de ses 14 sites étaient basés dans le Grand Ouest. Elivia a prévu d'investir 10 M€ sur 3 ans dans ses usines.

Le nouvel Elivia en mai

- CA : 1 md€
- Salariés : 2 500
- Tonnes* : 260 000
* tonnes commercialisées

Plats cuisinés-traiteur Daunat revoit ses recettes avec Gontran Cherrier

Il y a un an, le chef Gontran Cherrier a rejoint Daunat comme conseiller culinaire. Il a retravaillé sur les recettes de sandwiches. Exemple : "Sur les baguettes de campagne, nous avons revu le mix pour supprimer les additifs et conservateurs. Sur la sauce à base de fromage blanc du triangle thon crudité, j'ai rajouté des zestes de citron. Pour les concombres, nous avons remplacé les rondelles par des cubes. Pour le jambon oeuf mimosa, nous avons intégré des malasses...". explique ainsi Gontran Cherrier.



Gontran Cherrier

Daunat en 2008

- CA : 174 M€
- Sandwiches : 102,3 millions
- GMS : 59%
- Pétroliers : 28%
- RHD : 11%
- Export : 2%

Gel Manche : cap sur la « gastronomie à texture modifiée »

Gel Manche (groupe Floridienne), basé à Carentan, (50) a bouclé 2009 sur un CA de 21 M€ en hausse de 15,5% et une production de 4 440 tonnes, annonce son DG Jean Philippe Lewandowski. GM gastronomie va étoffer sa gamme le 1^{er} mars avec plusieurs salades (Délice aux écrevisses, Cocktail exotique premium, Pasta pesto, Blé à la créole, Boulgour graines de courges...). La refonte d'une partie de la gamme de terrines de poisson sera présentée au Seafood à Bruxelles. GM Gastronomie va par ailleurs intégrer plusieurs références de filets de hareng et de saumon fumé produites par Simon Dutriaux (62) qui fait aussi partie de Floridienne. GM Nutrition, spécialisé sur les populations présentant des troubles de la mastication et de la déglutition, sera présent sur Hôpital Expo Paris (mai) et à l'AFDN (CNIT la Défense en juin) pour y présenter une « barbecue party » (été), une gamme « bistrot » (automne) et des terrines de fruit, que mettra en avant Noémie Durchon, ingénieur nutrition. "GM Nutrition parie sur l'animation, la qualité, le bio et l'approche gastronomique", résume Jean Philippe Lewandowski qui veut entrer dans l'ère de la « gastronomie à texture modifiée ». Un nouveau logo et une nouvelle charte graphique sera d'ailleurs présenté sur Hôpital Expo.



Jean Philippe Lewandowski



Scientifically Substantiate
Your Products Health and Nutrition Claims

Silliker-Biofortis, a leading Contract Research Organization can assist you with intricate, custom clinical nutrition studies.

www.biofortis.eu
info@biofortis.fr

Ajoutons que Gilles Adam, coordinateur DD* de GM participe au cercle « idéal » de l'Anea qui vient de publier l'ouvrage intitulé « développement durable et agroalimentaire » qui préface par Yann Arthus-Bertrand.

* DD : développement durable

R&R parie sur la quenelle et une "marque fille"

En 2009, Raynal & Roquelaure (R&R), dont le CA à chuté de 6,6% sur le T4, est repassé sous la barre de 130 M€ au lieu des 150 M€ attendus et ce, en dépit des hausses de tarifs. Norbert Glemet, DG, sera donc



Norbert Glemet

très loin donc de l'objectif de 210 M€ qu'il avait annoncé pour 2011 lorsqu'il avait repris le témoin à

Maxime Dargen voici 2 ans. En dépit de gros budgets de publicité (encore 7 M€ pour Zapetti et 3 M€ pour Raynal en 2010), la marque R&R a reculé de 7% en PC* français et Zapetti de 15% en PC exotiques. Seuls les PC italiens Zapetti s'en sortent (+3%). Pour préserver ses résultats, Norbert Glemet

a procédé à un "gros serrage de boulons" auprès de ses fournisseurs et dit avoir été « diabolique » en privilégiant des achats mensuels et même « spot » au lieu des contrats annuels traditionnels. Pour 2010, Norbert Glemet vise modestement une stabilisation de ses volumes. Il va s'attaquer aux quenelles (un "monopole de CCA") et lancer une marque fille "Chez Raynal" qui cible le "cœur du marché". Côté acquisitions, Norbert Glemet a revu à la baisse ses ambitions après avoir étudié plusieurs dossiers sélectionnés par son actionnaire Cofigeo. Il estime que "ce n'est pas le moment d'intégrer des entreprises en perte".

R&R en 2009

- CA :	129,3 M€
- CA Raynal :	35%
- CA Zapetti :	35%
- CA MDD :	30%
- Volume MDD :	50%

Saint Jean toujours en croissance en 2009

Saint Jean a bouclé 2009 sur un CA de 47,5 M€ contre 45,9 M€ en 2008. Le groupe produit 12 000 T de ravioles, pâtes fraîches et quenelles.

Produits laitiers

Bongrain : le CA chute de 7,8% en 2009

Bongrain a bouclé 2009 sur un CA de 3,28 mds€ en baisse de 7,8%. Les fromages reculent de 5,8% à 2,22 Mds tandis que les autres produits laitiers chutent de 11,8€ à 1,05 Md€.

Eurial face à la colère des éleveurs de chèvres

Les éleveurs de chèvres d'Eurial-Poitouraine sont en colère : ils ont retiré en février des rayons des produits de sa marque Soignon. En dépit d'un marché porteur pour le "chèvre", Eurial veut, en effet, diminuer le prix du lait. Une démarche qui s'expliquerait par les soucis financiers que connaît la coopérative.

Triballat-Rians rachète l'espagnol Goshua

Laiteries Hubert Triballat, basé à Rians (18), a racheté l'espagnol Goshua qui est spécialisé dans le haut de gamme (caillé de brebis en pot de grès...). Basé à Iraizoz, près de Pamplune (Navarre), Goshua réalise un CA de 14 M€ avec 50 salariés et une production de 4 000 T (yaourts, crèmes, caramels, caillés). Dirigé par Pierre Girier, Hubert Triballat produit

des fromages frais en faisselle et des fromages de chèvre sous la marque Rians. En 2009, l'entreprise a réalisé un CA de 280 M€ (20% hors de France) contre 270 M€ en 2008.



Pierre Girier

Sodiaal veut 100% d'Entremont mais peine à convaincre

Sodiaal veut 100% du capital d'Entremont, a annoncé son DG Claude Sendowski. Mais, selon Les Echos, sa proposition a été qualifiée "d'inacceptable en l'état" par un représentant d'Albert Frère, qui contrôle Entremont. Ce dernier a même jugé « aberrants le prix de reprise et le montage proposé », ajoute le quotidien. De leur côté, les 2 coopératives bretonnes Eolys et CAM 56 ont publiquement alerté Sodiaal sur la difficulté qu'auraient les producteurs à investir 2 000€ chacun par an sur 5 ans dans ce projet.

Multinationales Danone : accélération des ventes au T4

Danone a bouclé 2009 sur un CA de 15 mds€ en baisse de 1,6% (+3,2% en comparable). La croissance des



Etre bien **INFORME**, pour bien **PILOTER**

Choisissez COPILOTE, notre ERP « Nouvelle Génération »

Présent au CFIA RENNES 2010
HALL 9 STAND A8 / B9

Retrouvez nous sur : www.infologic-copilote.fr

Vous disposez d'un ERP et d'un véritable outil d'aide à la décision, qui restitue vos données sous forme graphique.

Vous synthétisez les informations des divers services pour mesurer votre activité.

Vous disposez d'un système d'indicateurs et d'alertes pour analyser les écarts significatifs.

L'édition et l'envoi de tous les tableaux de bord sont planifiés selon vos choix.

Vous comparez vos résultats passés, et simulez divers scénarios à venir pour anticiper.



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



JOURNÉES ALIMENTS & SANTÉ
Health & Food days

La nutrition santé au rendez-vous de l'alimentation durable

Health & nutrition as part of a sustainable diet

La Rochelle

16 et 17 juin 2010

[8ème édition]
8th session



Rencontres d'Affaires

Vos partenaires de demain
Business Meetings : Your future partners



Pôle Exposition

Savoir-faire et expertises
Exhibition Centre : Expertise and know-how



Tables Rondes et Conférences

L'actualité nutrition-santé à la une
Round Tables and Conferences :
The latest in food and health issues



Espace Tendances et Innovation Produits

Les produits phare des aliments santé
Product Trends and Innovations Area :
The leading health & food products

Contacts
Elodie Nardese / Julie Thomassery
contact.jas@crittiaa.com
www.aliments-sante.fr

Organisateur
CRITT Agro-Alimentaire Poitou-Charentes
Rue Charles Tellier - Z.A Technocan
Chef de Baie - 17000 La Rochelle
Tél : 05 46 44 84 75 - Fax : 05 46 50 46 87



FILIÈRES

volumes s'est accélérée et a atteint 8,9% au 4^{ème} trimestre. Pour 2010, Franck Riboud vise une croissance de 5% de son CA.

Produits de la mer

Aquanord en panne

■ Aquanord, la ferme aquacole de Gravelines a été placée en redressement judiciaire. Le PME réalise un CA de 20 M€ de CA avec 2 200 T de daurades et de bars, soit 40% de la production française, selon La Voix du Nord. Aquanord a été notamment fragilisé par la baisse des prix de la daurade.

FCD : les achats de poisson de saison encouragés

■ Les enseignes de la FCD ont largement communiqué ces derniers jours sur les prix très bas (-30%) de certains produits de la mer (merlan, merlu, l'églefin, tourteau et dorade).

Océaniques reste contrôlé par Freddie Follezou

■ Pour éviter toute confusion avec l'article intitulé « AFL rachète Océanic* » (n°139), Freddie Follezou précise qu'il détient toujours la majorité d'Océaniques SA, propriétaire de la marque Océaniques et implanté à Carhaix (29). Océaniques lancera fin avril, 3 gammes : "Les Croustillantes" ("Pain de lotte façon Niçoise", "Pain d'empereur aux châtaignes", "Pain de saumon aux épinards"), "Les Végétales" ("Marbré aux 3 légumes", "Délice de légumes aux saveurs provençales", "Mosaïque de brocolis, choux fleur et jeunes carottes" et "Les Traditions charcutière" (Pressé de rouget à la tapenade d'olives vertes", "Filets de saumon à l'oseille", "Marbré de saumon et St-Jacques"). *société basée en région parisienne



Freddie Follezou

Sapmer s'attaque au "thon congelé à sec" qualité sashimi

■ Sapmer, 2^{ème} armateur de pêche français basé à la Réunion, a bouclé 2009 sur un CA de 33 M€ (+12,2%). Les ventes de légines s'élèvent à 27,01 M€ et celles de langoustes à 3,96 M€. Sapmer vient, par ailleurs, de lancer une activité "thon conge-

lé à sec" (-40°C) permettant de produire de la qualité sashimi. Sapmer possède depuis fin 2009 une usine à 50/50 installée à l'Île Maurice et dotée d'une capacité de 6 000 T. 90% du CA est réalisé à l'export, principalement en Asie.

Légumes

Bonduelle : Philippe Carreau, ex-Stoeffler, nommé DG de BCI

■ Philippe Carreau, 51 ans, devient DG de la filiale européenne Bonduelle Conserve International (BCI) et rejoint le comité exécutif. Après avoir dirigé Stoeffler d'août 2005 à août 2008, il avait rejoint Bonduelle comme directeur commercial et marketing Europe de BCI. Diplômé de l'ESC Bordeaux, Philippe Carreau a travaillé successivement chez Kaisersberg, Ascor-Nestlé (surgelés Buitoni et Davipêche) puis chez Danone de 1988 à 2005 (Amora-Maille puis les produits laitiers frais et enfin LU en Hongrie).



Philippe Carreau

Le Saint rachète Templier Primeurs à Nantes

■ Le grossiste en fruits et légumes Le Saint (140 M€, 600 salariés), basé Bourg Blanc (29), vient de racheter Templier Primeurs (Nantes), qui réalise un CA de 4,4 M€ auprès de la RHD.

Odelis étend son offre avec "Les Paysans de Rougeline"

■ Odelis élargit le territoire de sa marque Rougeline (tomates et fraises). Désormais, son offre s'étend aux fruits & légumes sous la signature "Les Paysans de Rougeline" complétée par la mention "100% Sud de la France". Odelis s'appuie sur 3 bassins de production :



Aquitaine, Roussillon, Provence. Basé à Marmande (Lot-et-Garonne), Odelis réalise un CA de 95 M€ avec 155 producteurs et 70 000 T de F&L.

* tomates (58 000 t), concombres (4 000 t), légumes ratatouille (3 000 t), fraises et petits fruits rouges (2 200 t), kiwis (800 t), légumes bio (300 t), herbes aromatiques (300 000 pots), salades et jeunes pousses (7 millions de têtes)

Huile

Lesieur s'allie avec Monini face à Carapelli

Lesieur (CA : 829 M€), dirigé par Romain Nouffert, va distribuer en GMS la marque Monini, le n°2 de l'huile d'olive extra-vierge en Italie. De son côté, Monini développera la marque Isio4 de Lesieur en Italie. La PME familiale italienne réalise un CA de 127 M€ avec 105 salariés et 29,3 millions de litres. 5 de ses références premium seront proposées par Lesieur : 3 d'huile d'olive ("Classico" 75 et 25 cl, "Gran Fruttato" 75 cl) et 2 de vinaigre balsamique (50 et 25 cl). En Italie, Monini détient 10,9% de PDM valeur (+0,5 pt en 2009) derrière Carapelli (11,9%, -1,1 pts en 2009) mais devant Bertolli (9,7%, -1,1 pt). Sa référence "Classico" est même n°1 du marché. De son côté, Lesieur est n°1 de l'huile d'olive avec les marques Puget et Lesieur (28,8% de PDM valeur pour Puget et 6,6% pour Lesieur) devant les MDD (35%) et SOS (9%). En 2009, les marques d'huiles italiennes ont reculé (vol. : -5%, val. : +0,1 pt). Elles détiennent 9,8% du marché français de l'huile d'olive grâce à Carapelli (8,5%) qui est distribué par Benedicta depuis 2005. Ajoutons que l'huile d'olive représente 44,2% du CA total des huiles (22,5% des volumes).

LE MARCHÉ DES HUILES

- Litres : **228,6 M** (-0,1%)

- CA : **680,4 M€** (+0,4%)

HUILE D'OLIVE

- Litres : **51,5 M** (+1,3%)

- CA : **300,6 M€** (-2,1%)

PÉNÉTRATION ET ACHATS

- H. olive : **69,3%** (3,4 L/an)

- H. tournesol : **56,1%** (6,1 L/an)

Boulangerie

Limagrain rachète le moulin de Verdonnet

Limagrain, basé à Chappes (Puy-de-Dôme), vient de racheter le Moulin de Verdonnet (CA : 20,5 M€), situé à Bouzel (Puy-de-Dôme). Son site moderne, qui a été automatisé en 2007, a une capacité de 80 000 T de blé. Les 37 salariés du Moulin ont rejoint Limagrain Agro-Productions. Daniel Chéron, DG de Limagrain veut faire du Puy-

de-Dôme un spécialiste des blés améliorants en Europe. Ajoutons que Limagrain détient Jacquet et Crêperie Lebreton.

Sucre

Tereos : André Trucy pilotera l'international

André Trucy, qui rejoint Tereos, y sera chargé du développement hors de l'Union Européenne. Agé de 57 ans, André Trucy est diplômé de Polytechnique de Paris et des Mines de Paris. Il a travaillé successivement chez Technip, Rhodia, Roquette et Pierre Fabre.



André Trucy

BRSA

SNBR : Christian Polge président

Christian Polge a été élu président du Syndicat des boissons rafraîchissantes (SNBR) qui réunit l'Abeille, Coca-Cola, Danone Eaux, Edena, Nestlé Waters, Orangina Schweppes, PepsiCo, Refresco et SNEBMBG*. Diplômé de l'Insead, Christian Polge, 44 ans, est président de Coca-Cola France depuis fin 2005. Le SNBR représente 4 600 emplois directs en France pour un CA de 2,5 mds€.



Christian Polge

* Société nouvelle des établissements modernes de boissons gazeuses

Confiserie-chocolaterie

Frey : le CA a reculé de 3,4% en 2009

En Suisse, Chocolat Frey (groupe Migros) a bouclé 2009 sur un CA de 251 M€ (-3,4%) dont 180 M€ en Suisse (=) et 70 M€ à l'international (-10,9%). En volume, les ventes ont baissé de 5,6% à 41 522 T.

Mars-Barry Callebaut : accord sur les flavanols du cacao

Mars et Barry Callebaut ont signé un accord qui ouvre la voie à l'établissement de standards pour les produits contenant des flavanols du cacao qui sont "très bénéfiques pour la santé (circulation sanguine...) ».

9.10.11
MARS
2010

CFIA

Rennes, Hall 3 / Stand B19

L'Emballage Flexible Haute définition

Spécialiste du
film technique

Films complexes
Films PE/OPP



Impression
Haute définition
jusqu'à 10 couleurs

SPO Premium
Color



Façonnage
Sacs Wicket / Manchons
Sleeves rétractables



Process en
atmosphère
propre

SPO

CERTIFIÉ BRC/IOP - NF EN 15593 - ISO 9001

SPO - BP 25 53340 BALLÉE FRANCE - Tél. +33 (0)2 43 98 42 38 - Fax. +33 (0)2 43 98 60 14
E-mail : info@spo-packaging.com / Internet : www.spo-packaging.com



Vos stratégies
au coeur de
notre System

Un Progiciel métier
pour chaque service
de votre entreprise



Profitez de la solution
Business-IT pour
l'industrie et
le négoce des produits
alimentaires.

Nous serons heureux de
vous accueillir
du 9 au 11 mars 2010
à l'occasion du CFIA Rennes



Hall 5
Stand D31



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System AG France
info-france@csb-system.com
www.csb-system.com

Verquin va lancer des bonbons bio

La confiserie Verquin (Tourcoing) s'apprête à lancer une gamme de bonbons bio, a indiqué son PDG Luc-Pierre Verquin à La Voix du Nord. Verquin qui a racheté en 2008 l'Européenne de confiserie (SEC), installée à Neuville-en-Ferrain (Nord), a réalisé en 2009 un CA de 45 M€ dont 20% à l'export.



Luc-Pierre Verquin

Distribution

Carrefour revoit sa stratégie en Belgique

Confronté à une vive concurrence de la part de Delhaize et Colruyt en Belgique, Carrefour pourrait céder des magasins. Un nouveau plan stratégique est prévu pour mars. Carrefour y réalise un CA de 5 mds€ avec 16 000 salariés.

Ingrédients-PAI

Ferco lève 1 M€ pour investir dans Grap'Active

Ferco a lancé une augmentation de capital de 1 M€ pour développer ses antioxydants naturels et augmenter les capacités de son site de Saint-Julien De Peyrolas (30). La PME anticipe un quasi-doublement de son activité à horizon 2012 grâce au partenariat noué en janvier 2009 avec Danisco pour ses extraits de raisin Grap'Active.

Givaudan tiré par les snacks et les produits laitiers

Givaudan a bouclé 2009 sur un CA de 2,7 md€ (-3,1%). Le CA de la division arômes a atteint 1,46 md€ (+1,9% en monnaies locales). Le programme TasteSolutions (réduction du sel, amélioration du goût sucré et atténuation de l'amertume) a connu une croissance à 2 chiffres. En Europe, les 2 moteurs ont été les snacks et les produits laitiers

Robertet : bond 5% des arômes en 2009

Robertet a bouclé 2009 sur un CA de 305,1 M€ contre 303,2 M€ en 2008. La division "matières premières" est en baisse de 8% à 68 M€, la parfumerie progresse de 2% à 112,9 M€ tandis que les arômes bondissent de 5% à 122,3 M€.

Logistique

Coca Cola et Cora économisent sur les transports

À l'occasion d'une promotion réalisée en février, Coca-Cola et Cora (59 hypers) ont rationalisé les transports entre les usines et les hypers afin de réduire l'empreinte carbone et les kilomètres (10 800 kms de moins). "Cette approche logistique sera reconduite lors de prochaines opérations", précisent Coca Cola et Cora.

Restauration

Del Arte : nouvelle carte en mars

Del Arte enrichit en mars sa carte de recettes

italiennes avec notamment des "taglioni basilic et saumon" et une pizza façon calzone (roquette, chèvre et tomates confites).

Flo reste en croissance grâce aux franchises

Retour au bénéfice (5,9 M€) pour le groupe Flo qui a bouclé 2009 sur un « CA sous enseigne » à 525 M€ (+2,4%) mais son CA recule 6,4% à 389,5 M€. Le ROC progresse de 32% à 19,0 M€. En 2009, Flo a procédé à 22 ouvertures, dont 21 en franchise : Hippopotamus (+13), brasseries (+6), Tablapizza (+2), Taverne de Maître Kanter (+1). Mal en point, Bistro Romain a ramené son parc à 29 unités (-4) à la fin 2009. Pour 2010, Flo vise 30 ouvertures dont 25 en franchise et 15 Hippopotamus.

- "à thème" :	265 M€ (-5,3%)
- Brasseries :	75,3 M€ (-10,2%)
- Concessions :	24,2 M€ (-7,0%)
- Total 2009 :	364,5 M€ (-6,4%)
- CA 2009 sous enseigne :	525 M€ (+2,4%)

La Boucherie vise 100 restaurants en 2011

La Boucherie a bouclé 2009 sur un CA réseau en hausse de 14% à 61,5 M€ grâce à 10 ouvertures (le CA est stable à périmètre constant). Christophe Mauxion, DG du groupe, indique avoir réalisé un très bon T4 2009. En 2010, il a prévu 15 ouvertures (dont 7 intégrés) et de franchiser le cap des 85 restaurants (objectif : 100 fin 2011). Installé à Angers depuis 1993, le groupe La Boucherie est le n°4 du segment viande.

Technologie

Bousselet : logiciels processus QSE pour IAA en 40 pages

Pascal Bousselet Consultants va mettre en ligne en mars en accès gratuit un livre blanc (40 pages) sur la mise en place de logiciels processus QSE ("qualité, sécurité et environnement") dans les IAA.

CB Emballage : machines spéciales pour les IAA

CB Emballage, qui conçoit et réalise des machines spéciales pour les IAA, présentera sur le CFIA Rennes plusieurs réalisations : dépilleurs de barquettes modulaires et mobiles, couvercleuses multi-, doseuses de sauces, distributeur de fromage râpé, de chapelure ou d'épices, doseur volumétrique de riz et pâtes cuites...

Schiever va déployer une solution Acteos

Le groupe Schiever (1,5 mds€, 6 500 salariés) va déployer dans ses 150 magasins (Auchan, Atac, Maximarché et Proximarché) une solution de prévision et d'approvisionnement d'Acteos.

Siemens se lance dans le traitement de l'eau

Siemens va lancer en France une activité « traitement de l'eau » qui vise notamment l'agroalimentaire et les eaux de boisson.

Sydel : "1 Day Sydel Univers Tour"

■ Sydel organise le 18 mars au Technocentre Syleps, à Lorient le "1 Day Sydel Univers Tour" qui réunira des acteurs de la supply chain.

Yamato : peseuse associative pour le fromage râpé

■ Yamato a déjà installé en France 6 exemplaires de sa nouvelle peseuse associative "Sigma Frontier ADW F 514 SV". Cette peseuse est équipée notamment du système BBH (Bottom Base Handling) qui permet de rassembler la dose avant son lâché et d'éviter les risques des sachets "fuités".

Yoplait choisit Apollo d'Aldata

■ Yoplait va installer la solution Apollo d'Aldata pour automatiser la création des plans merchandising pour ses chefs de secteurs et de ses clients distributeurs.

Alcools 1855 augmente son capital de 9 M€

■ 1855 vient de lever 9 M€ auprès d'une dizaine d'investisseurs institutionnels de Paris, Londres et de Genève. Aphrodite, la holding des

fondateurs de 1855, détient encore 59,1% du capital de 1855. Présidée par Emeric Sauty de Chalon, 1855 (25 000 réf) veut

devenir la 1^{ère} marque mondiale de luxe dans la vente de grands vins.

Heineken multiplie les concepts

■ Loïc Latour, directeur commercial CHD d'Heineken étoffe son portefeuille de "solutions point de vente" avec un 10^{ème} Club Pelican à St-Etienne, un nouvel accord avec les Cafés Oz, une 3^{ème} franchise Casa del Campo à Paris et un 12^{ème} Garden Ice Café.

Kirin et Suntory renoncent à leur fusion

■ Faute d'accord sur les modalités financières, Kirin et Suntory ont finalement renoncé à leur fusion, qui aurait créé le n°5 mondial de l'agroalimentaire devant Coca-Cola.

Piper-Heidsieck supprime 25% de ses effectifs

■ La maison de champagne Piper-

Heidsieck, dont les ventes ont chuté de 42% depuis mars 2009, va supprimer 45 postes sur 160 à Reims. La marque veut se concentrer sur le premium ce qui va diminuer l'activité. Contrôlé par Remy Cointreau, Piper-Heidsieck réalise un CA de 138 M€ avec 9 millions de bouteilles (80% à l'export).

Terroir Carré des Gourmets et Alazard & Roux inventent la restauration rapide 100% provençal

■ Le Carré des Gourmets de Provence* et Alazard & Roux viennent de créer à Saint Rémy de Provence une épicerie fine et un restaurant rapide "100% provençal". Au menu (8,50€ à 10,50€) :

- « pan camarguais » : hamburger au taureau Camargue AOC
- « sandwichs Ferrades » : saucisses à l'agneau de Crau de la société « Alazard & Roux » (Tarascon)
- huile d'olives AOC Vallée des Baux du Moulin Saint Michel (Mouriès)
- riz de Camargue IGP de Canavere
- soupes de poissons de Méditerranée de la conserverie « Au Bec Fin » (Cogolin)
- pastis Henri Bardouin des « Distilleries & domaines de Provence » (Forcalquier)
- limonades de la « Confiserie Clavel » (Carpentras)
- nougats de la maison « Boyer » (Sault en Provence)
- fromages de Banon AOC de la Fromagerie de Banon
- pain de BCS (Tarascon)
- Salade de Canavese

* Le Carré des Gourmets de Provence réunit des entreprises de la région PACA.

Signe de qualité Le saumon écossais Label Rouge a bondi de 19% en 2009

■ Les ventes de saumon écossais Label Rouge ont bondi de 19% à 7251 T (soit 1,14 Md€) en 2009. Le saumon pèse 40% des exportations alimentaires écossaises.

R&D Trophées Inpi de l'Innovation : Malongo lauréat

■ Avec ses Trophées de l'innovation, l'Inpi a distingué des PME affichant de bonnes performances économiques tout en inscrivant la propriété industrielle dans leur stratégie. Les 43 lauréats régionaux ont ainsi mul-

salon international
process alimentaire

ipa

world food
process
exhibition

17-21 OCTOBRE 2010
PARIS-NORD VILLEPINTE - HALL 7

EQUIPEMENTS POUR LA TRANSFORMATION
ET LE CONDITIONNEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES

LE PROCESS A DE L'AVENIR
IPA VOUS Y CONDUIT



TECHNOLOGIES NOUVELLES, ÉCONOMES ET SÛRES

Gagnez votre badge gratuit
sur www.ipa-web.com

jusqu'au 15 mars (valeur de l'entrée 50€)

Un événement
comeXposium

NOUVEAUTÉ 2010
MÊMES DATES ET MÊME LIEU

SIAL in-food



USINES & PROJETS

Sage AGRO

Logiciel de gestion et de traçabilité en Agroalimentaire

- Production et transformation
- Achats et ventes
- Stocks et lots
- Commandes et conditionnement

Nouveau : Sage AGRO Web tous les avantages du web pour votre gestion commerciale



Nous serons heureux de vous accueillir du 9 au 11 mars 2010 au CFIA de Rennes



Hall 8 Stand B21

www.agro.sage.fr

Hénaff : 6 couvercles pour atteindre le cœur du repas

En 2010, Loïk Hénaff, 38 ans, directeur marketing depuis 2005*, veut faire de son pâté un aide culinaire, renforcer le capital de sympathie de la marque* et multiplier les contacts avec le consommateur hors GMS. *notoriété : national (47%, +4pts), grand Ouest (99%) ** auparavant, il a passé plusieurs années chez Cadbury Schweppes



Loïk Hénaff

Cœur de repas

- Innovation. La PME de Pouldreuzic (29) veut faire de son pâté l'ingrédient d'une recette ou un plat à part entière. Pour passer le message, Loïk Hénaff, directeur marketing, a choisi d'utiliser le couvercle de ses boîtes qui n'avait changé qu'en 1980 et 2000. 6 couvercles déclinent un membre d'une famille... façon bande dessinée... qui suggère chacun une façon de déguster le produit : la fille (avec des haricots verts), le fils (avec des frites), la mère (en dés dans une salade), le père (sur des toasts à l'apéro), la grand-mère (dans une farce à tomates) et le grand-père (dans un sandwich).



- Objectif. Avec cette « boîte à idées », le pâté Hénaff veut devenir plus quotidien et plus fréquent en s'adaptant aux nouveaux comportements (déstructuration des repas, suppression de l'entrée, snacking, repas plus rapides...).

- Campagne. Presse écrite nationale (via des publi-reports), livres de recettes, partenariats avec des chefs et site internet (déjà 70 recettes).

Diffusion élargie

Même si les GMS restent une priorité, Loïk Hénaff veut multiplier les points de contact avec les consommateurs : grossistes, CHR, écoles, collectivités, épicerie fines, vente par correspondance, boutique Hénaff, ventes ambulantes... Exemple : 5 recettes concoctées par Frédéric e. Grasser Hermé sont présentes à la Grande Epicerie de Paris (15 000 boîtes en 4 mois).

- Campagne d'affichage dans l'Ouest
- Licence avec Kanabeach (vêtements)
- Club des amoureux du Pâté Hénaff. Il réunit 80 personnalités et des restaurants bretons qui cuisinent au pâté Hénaff pendant la « Semaine du goût ».
- www.henaff.fr. Parmi les 200 000 visiteurs par an, des représentants de la diaspora bretonne, des fans de la marque...

- Facebook. Hénaff, qui vient d'y découvrir un groupe Hénaff de 15 000 internautes, veut développer une stratégie sur les réseaux sociaux.
- Et aussi : livres, festivals et événements culturels ou nautiques, nutrition (Dietecom, charte PNNS), Musée du pâté Hénaff (6 000 visiteurs en 2009), boutique Hénaff (CA 2009 : 0,3 M€ ; +100%)

Bilan 2009

- En GMS, la marque a gagné 4% en valeur et 0,8% en volume. Sur les pâtés et rillettes, Hénaff, qui dominait déjà les boîtes (42%), est devenu n°1 des verrines avec 8,6% de PDM (val : +19%) ce qui permet à Hénaff d'afficher 26,7% de PDM valeur sur le « total pâtés et rillettes ».
- USA. Les expéditions se sont accélérées avec plus de 100 000 boîtes en 2009.
- Pâté Hénaff. Val (+3,8%), vol (+0,3%)
- Rillettes. Sur ce segment en hausse (5,5% du rayon), Hénaff a surperformé (val : +15,5%, vol : +9,7%) grâce à ses 2 nouveautés avec couvercle refermable (poulet rôti, pur porc).
- Autres pâtés en boîtes (foie, campagne,...). Sur ce segment en recul, Hénaff soutiendra en 2010 sa mousse de canard et sa terrine bretonne.
- Viandes cuisinées (langue de bœuf). Sur un marché à +2,9%, Hénaff atteint 18% de PDM (val : +6%) porté par son positionnement « riche en viande » et son plan promotionnel. En 2010, sa gamme de langue de bœuf s'enrichira de 2 ref : « Sauce muscadet », « Coulis de tomate ».
- Salades prêtes à consommer. Cette gamme, qui était sous-traitée, a été arrêtée compte tenu de ses mauvais résultats.
- Saucisses fraîches. Cette gamme, qui est diffusée surtout dans le grand Ouest et en Ile-de-France (Carrefour), a progressé de 9% en volume. Sur la Bretagne, Hénaff déteint 20% de PDM. Des investissements ont été réalisés pour répondre plus rapidement aux commandes. 2 nouvelles références en 2010 : « Aux oignons », « Aux herbes ».



Hénaff en 2009

- CA 2009 2xnet :	40 M€ (+2,5%)
- Salariés :	207
- Usine** :	19 000 m ²
- Export :	5% du CA
- Pâté Hénaff* :	45% du CA

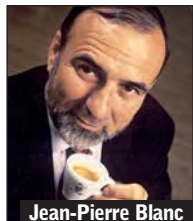
* 35 millions de boîtes par an
** 35 000 porcs abattus

Tout l'agroalimentaire, 2 fois par mois !

Le Manager
de l'alimentaire

www.manager-alimentaire.com

tiplié par deux leur CA entre 2005 et 2008, investi 10% de leur CA en R&D et déposé au moins 5 demandes de brevets à l'Inpi depuis 2005. Parmi les 4 lauréats nationaux, figure Malongo (Carros, 06), spécialisé dans le café,



Jean-Pierre Blanc

dirigé par Jean-Pierre Blanc et présidé par Hugo Rombouts.

Malongo en chiffres

- CA :	75 M€
- Salariés :	270
- R&D :	1,3% du CA
- Brevets :	247
- Marques :	5
- CA :	+21% depuis 2005
- Effectifs :	+36% depuis 2005

Food Development s'équipe d'un laboratoire culinaire

Spécialisée dans l'innovation et la R&D, Food Development (Nantes), créé en 2004 par Vincent Lafaye, a inauguré en janvier ses nouveaux locaux ainsi qu'un laboratoire culinaire de 100 m². La PME, qui a bouclé 2009 sur un CA de 0,35 M€ (+45%), compte désormais 6 personnes.



Vincent Lafaye

Jeux Olympiques

Brossard : retour en TV avec les JO de Vancouver

Brossard, qui est partenaire du

CNOSF (Comité olympique et sportif français) depuis 2008, revient en télé à l'occasion des Jeux Olympiques de Vancouver. "Pour les JO de Pékin en 2008, nos ventes avaient bondi de 15% sur la période et la notoriété spontanée de 3,1 pts en un an", précise Agnès Da Lage chez Brossard. 204 passages TV sont prévus pour "brownie" avec un film inédit qui cible les 15-25 ans. Cette campagne s'accompagne de la promotion: « Votre brownie à 1€ ».



Développement durable Générale des Farines : Bleuette, "la 1^{ère} baguette développement durable"

"L'Alliance durable", le label créée par Générale des Farines, mettra en avant sa Bleuette dans 150 boulangeries à l'occasion de la semaine du développement durable (1-7/04). La Bleuette se présente comme "la 1^{ère} baguette développement durable".

Sodexo : développement durable dans le bio à Brest

Sodexo accélère dans le développement durable en lançant le « Better Tomorrow Plan » qui vise aussi ses clients et ses fournisseurs. Parmi les réalisations locales mises en avant figure le partenariat avec la Ville de Brest pour soutenir la filière bio. Pour permettre aux restaurants scolaires de la Ville de s'approvisionner en produits bio (20%

des produits, 900 000 repas/an) auprès des agriculteurs locaux, Sodexo et la Ville se sont en effet engagés à maintenir les revenus de ces agriculteurs en achetant leur production à un prix équivalent à celui du bio, jusqu'à ce que les produits puissent être labellisés AB.

Epicerie

Migros très confiant pour les capsules «Cremesso» de Delica

En 2009, Delica, la filiale du groupe Migros spécialisée dans le café, a réalisé un CA de 213 M€ (-0,1%) dont 10 M€ à l'international. Le groupe se dit très confiant sur le potentiel international de sa machine à café à capsules «Cremesso» qui vient d'être lancée en Autriche et en Corée du Sud.

Amont

Axéreal devient un géant du malt en rachetant Greencore Malt

Axéreal, dirigé par Dominique Bamas, va racheter l'activité malt de Greencore le n°9 mondial du malt (520 000 T) et passer ainsi de la 7^{ème} à la 5^{ème} place au palmarès des malteurs mondiaux. Axéreal disposait déjà via sa filiale Boortmalt d'une capacité de 620 000 T. Boortmalt, dont le siège reste basé à Anvers, dépassera donc 1,1 MT de malt. Le groupe sera



Dominique Bamas

n°1 sur les îles britanniques et possèdera 11 malteries en Europe. Boortmalt sera dirigé par Yvan Schaeppman (DG) et David Wilkes (DGA). Axéreal a été créé en 2009 par l'union des coopératives Agralys et Epis-Centre.

Axéreal en 2009

- CA :	2,8 mds€
- Adhérents :	13 000
- Effectifs :	3 446
- Grain/ Collecte :	5 Mt
- Meunerie :	400 000 T
- Bovins :	125 000
- Ovins :	18 000
- Volailles (vif) :	42 700 T
Boortmalt	
- CA :	231 M€
- Salariés :	180
Greencore malt	
- CA :	221 M€
- Salariés :	216

Emballages

UniCarton : de l'argent frais pour les boîtes pliantes

Entrepreneur Venture vient d'investir 1 M€ lors d'une levée de fonds d'UniCarton. Depuis 1998, UniCarton détient Copepa-Michels (17 M€, 100 personnes), spécialisée dans les boîtes pliantes imprimées. Marc de la Fosse, PDG d'UniCarton, compte investir 2 M€ en 2010 et saisir les opportunités de croissance externe car le marché de la boîte pliante reste très atomisé en Europe.



Marc de la Fosse



architecture & process d'usines agro-alimentaires
« DU SUR MESURE A LA SOLUTION CLE EN MAIN »



LES 9 -10 ET 11 MARS 2010
HALL 5 - STAND B7



WWW.thebault-ingenierie.fr

Tél : 02 99 41 81 81

Fax : 02 99 32 42 43

mail : thebault-ingenierie@wanadoo.fr



SUR LE CFIA RENNES

Europlastiques et Plastobreiz créent easy2snack

Easy2snack, c'est la nouvelle gamme que présenteront ensemble Europlastiques (Laval, 53) et Plastobreiz (Auray, 56). Eco-conçue, Easy2snack est une offre de packaging pour le snacking préparé industriellement destiné aussi bien à la VAE qu'au GMS. Les 2 PME de l'Ouest ont, en fait, combiné leur savoir-faire (injection et thermoformage) pour mettre au point ces 3 solutions valorisantes pour les produits finis : 2 snacks salés « cœur de repas » + 1 dessert.

- E2S Salade : Une assiette operculable grand format pour salade généreuse avec doison amovible et couverts détachables. E2S Salade garantit la préservation organoleptique de chaque ingrédient par la cloison, facilite la préhension et le mélange des ingrédients.



- E2S Dessert : Une coupelle operculable aux lignes épurées doté du concept



Snackset avec pic intégré dans le couvercle. E2S Dessert permet de gagner en productivité et de personnaliser l'étiquette IML.

- E2S Tarte : un ensemble éco-conçu en PP100* recyclable qui permet de réchauffer le produit au micro-



onde dans la barquette operculable et de faciliter l'extraction à chaud sans se brûler grâce à un support. Résultat : une consommation à chaud et nomade sans se salir les mains.

À l'issue du Sandwich & Snack Show où easy2snack a été dévoilé, Guy Michel, directeur commercial d'Europlastiques, se disait très satisfait de l'accueil de ces 3 solutions. Le 1^{er} concept commercialisé devrait être E2S Salade.

Faerch Plast : barquette avec absorbeur intégré pour la viande

Faerch Plast (134 M€, 577 salariés) présentera son bol à soupe destiné au catering aérien qui a déjà remporté les prix Scanstar et Worldstar,

et qui est aussi sélectionné pour les Trophées du CFIA. Faerch Plast mettra aussi en avant sa nouvelle barquette en Mapet avec absorbeur intégré idéale pour le conditionnement de la viande puisque les rainures ont été conçues pour retenir les exsudats. Une barquette de 225 cm² peut ainsi retenir jusqu'à 15 ml de liquide qui, grâce à un système breveté, restent prisonniers dans le fond de la barquette. Autres atouts : pas besoin de modifier la ligne de production, moins d'émissions de CO₂ lors de la production de cette barquette qui peut être recyclée et réintégrée au cycle de production.



Socopa : sachet flow-pack avec un film complexe signé Orep

Pour son client Socopa, Orep Packaging vient de réaliser un film complexe en Kraft brun 32g, certifié PEFC, imprimé en Flexo, et complexé avec un OPP COEX 20µ, bas seuil de scellement, destiné à réaliser un sachet

flow-pack pour le conditionnement de viande. Basée à Loches (37), la société Orep Packaging, dirigée par Alain Marchand, sera présente comme chaque année sur le CFIA Rennes (stand 4-B 11/C 10).

Agrovif : les 8 et 9 juin

Vif organise à Nantes les 8 et 9 juin 2010 la 3^{ème} édition d'Agrovif, son événement dédié à la performance dans les IAA. 15 thèmes (efficacité industrielle, pilotage, logistique, développement durable, technologies...) seront développés de manière concrète et interactive par Vif et ses partenaires. Parmi ces thèmes, le pilotage, la planification, l'optimisation des tournées, la virtualisation, le TRS, l'étiquetage carbone, le SAAS, le plan de rappel et les allergènes... L'objectif d'Agrovif est de permettre aux dirigeants et cadres IAA d'échanger sur les avancées de l'informatique dans l'agroalimentaire. Gratuit, sur inscription : www.agrovif.com

*Vif, qui sera présent sur le CFIA (5-E 28), réalise un CA de 12 M€ avec 140 salariés. Centrés sur le « process métier » de ses clients, ses progiciels de gestion intégrée sont opérationnels sur plus de 350 sites, et dans toutes les filières de l'IAA.

Créateur de plaisir



nactis
Flavours & Fragrances

Acteur international de l'industrie des arômes, colorants, ingrédients et fragrances, Nactis conçoit et produit une gamme complète de spécialités destinées notamment à l'industrie alimentaire. Le Groupe réalise un Chiffre d'Affaires de 54 millions d'euros et compte aujourd'hui près de 300 collaborateurs dans 6 pays.

Nous rejoindre :

- c'est rejoindre un acteur important de l'industrie des arômes,
- c'est saisir l'opportunité d'une carrière variée et motivante,
- c'est choisir d'intégrer une PME dynamique ouverte sur le monde.

Nactis place le talent de ses équipes, l'innovation et le développement international au cœur de sa stratégie. Pour répondre aux défis du futur, nous cherchons à réunir des collaborateurs de toutes origines, de toutes formations et à leur donner les moyens d'exprimer leurs talents pour contribuer à une réussite commune.

L'expertise, le professionnalisme, la motivation des femmes et des hommes de Nactis font notre performance d'aujourd'hui et feront nos succès de demain. Les femmes et hommes du groupe partagent des valeurs communes : respect de la personne, intégrité, recherche de la performance, solidarité et responsabilité environnementale.

Pour accompagner notre fort développement, nous recrutons aujourd'hui :

- **Un(e) Responsable R&D - Conseiller(ère) Culinaire** (REF 06/FSL/25)
Cet(te) expert(e) R&D des produits salés prend en charge une petite équipe dédiée. Idéalement issu(e) du secteur Charcuterie salaison et de formation Bac +3, il (elle) témoigne d'au minimum 5 ans d'expérience.
- **Un(e) Aromaticien(ne)** (REF 01/FSL/06)
Témoignant de 5 ans d'expérience minimum, idéalement issu(e) du domaine sucré, l'Aromaticien(ne) développe les projets avec une petite équipe de 2 techniciens.
- **Un(e) Ingénieur Technico-commercial** (REF 01/FSL/05)
Issu(e) d'une première expérience réussie de prospection et négociations sur le marché des ingrédients en B to B, l'ITC prend en charge la région parisienne et certains comptes sur la région Ouest.

Ces postes sont basés au Siège, à Bondoufle (91) et requièrent tous la pratique opérationnelle de l'anglais. Pour postuler, merci d'adresser CV et lettre de motivation sous référence au Cabinet de recrutement ManagerIA : infos@manageria.fr

NACTIS - 34/36 RUE GUTENBERG - BP 32 - ZI LA MARINIÈRE - 91070 BONDOUFLE - WWW.NACTIS.FR

USINES & PROJETS

Chocolat

Monbana : 5 boutiques et 5 M€ dans une usine de poudre

Basé à Ernée (Mayenne), le chocolatier Monbana, qui a pris le virage "gourmet" sous sa propre marque en 2002, a encore réalisé une belle année en 2009. Le CAa, en effet, bondi de 34 à 39 M€ dont 20% à l'export en dépit de la force de l'euro qui a provoqué un recul des ventes hors de l'UE. Présent sur le Sandwich & snack 2010, Dominique Renault, DG depuis 18 ans de Monbana, nous a, par ailleurs, indiqué qu'il comptait ouvrir 5 boutiques par an. D'abord dans le grand Ouest. La 1^{ère} vient d'ouvrir à Laval en Mayenne. Puis, ce sera le tour de Saint Malo (35) et St Briec (22). Autre projet mais cette fois pour 2011, une usine de poudre qui devrait nécessiter une enveloppe de 4 à 5 M€.

Céréales bio

Markal : 3 M€ pour 3 000 m² de plus

Spécialisée dans le bio (boulgour, riz, légumineuses, farines, semoules et autres épeautre, seigle, soja, quinoa), Markal, dirigé par Olivier Markarian, poursuit sur

sa lancée avec un investissement de 3 M€ sur son site de St Marcel-Les-Valence (Drome). Le site va passer de 11 000 m² à 14 000 m². Au programme également 1 400 m² de toitures photovoltaïques. L'extension sera opérationnelle en septembre 2010.

La croissance de Markal

- CA 2009 :	30,1 M€
- CA 2007 :	22 M€
- CA 2003 :	10 M€

Bellot : 3 M€ pour atteindre 80 000 T

Installé à Saint-Martin-de-Saint-Maixent (79), Bellot Minoteries, qui a bouclé 2009 sur un CA de 25 M€ (+100% en 3 ans), compte bien continuer sur sa lancée. Objectif : 80 000 tonnes de farine en 2011.



Jean-Paul Bellot

3 M€ en fin de ligne

Pour atteindre ces 80 000 T en 2011, Bellot mise sur le développement de ses ventes sur la région Parisienne et la croissance des livraisons sur palette et des petits conditionnements (notamment les sachets 1kg Label Rouge et 1kg bio). C'est la raison pour laquelle 3 M€ seront investis. Au menu : un palettiseur automatique, une ligne d'ensachage (petits conditionnements) et

une zone de stockage. Le projet permettra également à ce moulin de réaliser des moutures spécifiques (blés bio, seigle...), de consommer moins d'électricité aux heures de pointe et d'augmenter sa capacité. Rappelons que l'entreprise avait déjà investi récemment une enveloppe de 8 M€ (nouveau moulin de 330 T jour, 32 cellules, tour de nettoyage...).



100% Poitou-Charentes

La PME vise par ailleurs un approvisionnement "100% Poitou-Charentes" en 2010 (contre 85% en 2008) grâce à des contrats de mise en culture de variétés qui n'étaient pas encore produites dans la région. En 2008, Bellot avait écrasé 71 000 T de blés.

Produits laitiers

Danone : 2 M€ à Mollay-Littry

Danone va investir 2 M€ sur son site du Mollay-Littry (Calvados) pour augmenter la capacité de 30 000 à 45 000 T. Ce site produit notamment des crèmes dessert et les gammes « Les Deux vaches des fermiers du bio ».

Viandes

SVA : 15 M€ à La Guerche-de-Bretagne

SVA (Société Vitreenne d'Abattage), basé à Vitry (35), lance un programme de 15 M€ pour faire passer les capacités d'abattage de l'unité de Guerche-de-Bretagne de 17 000 à 22 000 porcs. SVA appartient au groupement Intermarché.

Viennoiserie

Moulin de Saint-Armel : nouvelle ligne de viennoiserie

Spécialisé dans les viennoiseries et la boulangerie, Moulin de Saint-Armel (Intermarché) a prévu d'engager une extension de 800 m² début 2010 pour installer une nou-

velle ligne de viennoiserie. L'entreprise, installée à Cléguérec (56), emploie 130 salariés.

Biscuits

Loc Maria : une usine neuve pour Les Gavottes en 2012

Le groupe Loc Maria, va investir dans une nouvelle usine pour sa filiale "Les Gavottes". L'usine actuelle de Taden (7 000 m²), près de Dinan, ne pouvant plus être agrandie, une nouvelle usine de 10 000 m² sera construite d'ici 2 ou 3 ans à Lanvalley. Ce projet permettra d'augmenter la capacité de production de 50%. Christian Tacquart, patron de Loc Maria, avait racheté en 1990 cette pépète au groupe anglais, Food Trends. En 20 ans, les volumes ont été multipliés par 5. Avec cette nouvelle usine, Christian Tacquart veut développer ses exportations de gavottes (notamment les références au chocolat).

- CA 2009 :	20 M€
- Salariés :	120
- Tonnes :	3 000
- Présence pays :	30

Viandes

Sobeval : 2,5 M€ en 2010

En 2010, Sobeval a prévu d'investir 2,5 M€ dans une triperie et un atelier de congélation. Sobeval, filiale du néerlandais Van Drie, est spécialisé dans le veau. L'entreprise vient par ailleurs de mettre en service à Boulazac (Dordogne) une unité de 9 000 m² pour les produits élaborés (rôti, paupiettes..., barquette) qui a nécessité un investissement de 13 M€. La capacité en élaboré est ainsi passée de 90 à 200 T/ semaine. Gilles Gauthier a indiqué aux Echos que le bénéfice 2009 devrait être supérieur aux 3,8 M€ de 2008 et que la part de l'exportation devrait passer de 15% à 20%. Ajoutons que la production halal et casher représente 8% des ventes de Sobeval.

Sobeval en 2009

- CA :	260 M€
- Viande :	20 000 T (+6%)
- Salariés :	421
- Sites :	2

*Boulazac, Corbas (69)

**Construisons
demain
ensemble**




**Maîtrise d'œuvre Bâtiment,
Énergies et Process,**

ainsi qu'audits, études de faisabilité, optimisation des énergies, environnement, HQE,... plus de 25 ans d'expérience.

CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION

**CFIA
stand
F18
hall 5**

**RENNES
9-11 MARS 2010**

VIANDES - LAIT - POISSONS - FRUITS & LÉGUMES - PLATS CUISINÉS - BOULANGERIE - OEUFS - LOGISTIQUE - ENVIRONNEMENT - ARCHITECTURE
GROUPE CECIA  Poitiers - Concarneau - filiale à St-Malo Tél. (33) 05 49 88 85 57 - www.cecias.com

Créateur de plaisir

Concept et design **Keima** - www.keima.fr - Photo : Getty Images

CFIA RENNES
Stand D 18 / E 11
Hall 9
9-11 MARS 2010

Fragrances, Flavours, Nutrition

Acteur international de l'industrie des arômes, colorants, ingrédients et fragrances, Nactis conçoit et produit une gamme complète de produits destinés aux marchés de l'industrie alimentaire, de la cosmétique et de la parfumerie. Avec un investissement soutenu en Recherche et Développement, Nactis exprime créativité, expertise et réactivité, clés de la réussite de ses clients.

nactis

www.nactis.fr