



Le Manager de l'alimentaire

N°159

BIMENSUEL
DU 14 JANVIER
AU 2 FÉVRIER
2011

Les ambitions pour la FEEF de son président Gilles Charpentier (Lire page 16)

Un vent agricole sur l'industrie

EDITORIAL

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

Si l'élection du président de la FNSEA est toujours un événement pour le monde agricole, elle n'avait ces dernières années guère d'incidence sur l'industrie alimentaire. Cette fois, ce pourrait être différent avec l'élection de Xavier Beulin, un céréalier du Loiret, alors ce poste revenait habituellement à un éleveur. Un choix paradoxal alors que ce sont les filières animales qui sont mal en point. Les céréaliers ont-ils estimé qu'il était urgent de sortir des coulisses pour sauver l'élevage français qui est leur principal client ? Xavier Beulin connaît bien ce secteur puisque Sofiprotéol*, qu'il préside, a pris en 2007 le contrôle de Glon-Sanders, qui nourrit près

un animal d'élevage sur cinq. La compétitivité sera en tout cas au cœur de son action comme il l'a affirmé : « Nous ferons tout pour que la France retrouve sa place de leader et pour obtenir des conditions de concurrence loyale », allusion au recul de l'hexagone du 1^{er} au 3^{ème} rang des exportateurs agro-alimentaires européens et aux multiples distorsions de concurrence (sociales, fiscales, environnementale...) avec l'Allemagne.

Nul doute que ce discours volontariste conviendra également aux industriels de 1^{ère} transformation. Ce discours sur la compétitivité n'est pas non plus éloigné de celui du nouveau président de la Feef (lire page ...).

Néanmoins, les sujets de frictions entre l'industrie et l'agriculture ne

devraient pas manquer. Parmi ses 3 priorités, Xavier Beulin a en effet cité « la relation avec l'industrie et la distribution »... Le « partage de la valeur ajoutée » _ thème favori du monde agricole _ restera donc une question d'actualité. Et sur ce point, Xavier Beulin a exploré avec succès d'autres pistes que ses prédécesseurs... En effet, pour les producteurs de colza dont il fait partie, la quête de la valeur ajoutée est passée carrément par le rachat des usines et même de la marque leader (Lesieur) via Sofiprotéol, un géant financier qui pèse aujourd'hui plus de 5,5 mds€. La FNSEA avait pour elle son poids politique, Xavier Beulin lui apportera une force de frappe financière...

*Etablissement financier créé par les producteurs d'oléagineux et de protéagineux

Valade rachète l'italien Boschetti p.12

La Belle Henriette rejoint Martinet p.12

Euronor repris par UK Fisheries p.15

Yoplait n°1 du yaourt bio canadien p.15

Bonduelle lorgne Géant Vert p.16

Pomone et Foucteau cédés aux managers p.18

Gad dans le giron de Cecab p.18

Massenez repris par GD Peureux p.19

Lea Nature prend 33% d'Ekibio p.20

Courtepaille change de mains p.20

Pomona : 2 acquisitions en Suisse p.21

Promocash rachète 8 Codi Cash p.21

USINES & PROJETS

Blédina : 20 M€ p.23
Gelagri : 10 M€ p.23

Sirha 2011-Lyon

- Les nouveautés p.2 à 8
- Les lauréats p.16

L'HOMME

Thierry Lescanne, patron de Salés Sucrés, double de taille en rachetant Brindélices

Thierry Lescanne, patron du groupe Salés Sucrés (14 M€, 150 personnes), vient de doubler la taille du groupe qu'il a créé en 1995 en rachetant la totalité du capital de Brindélices à la SA Facy dont le patron Fernand Berson part en retraite. L'opération a été menée par MTI Ile de France. Spécialisé dans les salades traiteur, Brindélices (13 M€, 60 salariés, 3450 T)

était né du regroupement de Sédipar (créé en 1967) et de Brindélices (créé en 1988). Fernand Berson avait, en effet, racheté successivement Sédipar en 1999 et Brindélices en 2005. Depuis 2 ans, il avait réorienté la PME vers des productions bio. Thierry Lescanne compte avant tout sur son réseau de distribution axé sur la restauration pour développer Brindélices dont l'usine (5 000 m² en Picardie) a désormais vocation à développer « le légume sous toutes ses formes » (salades, soupes, purées...). Thierry Lescanne a même prévu de s'attaquer au surgelé dès 2011. Salés Sucrés était jusqu'à présent composé de 4 entités : « Pistache », « Mer et Gastronomie », « Tartine & Cie » et « Salés Sucrés ».



LE PRODUIT

Fromacoeur : « Mini maki de chèvre frais au saumon » et « Nem au fromage »

Sur le Sirha, Fromacoeur (Ruffec, 16) présentera plusieurs nouveautés :

- le « Mini maki de chèvre frais avec un cœur de tartare de saumon » enveloppé d'une algue nori frais (IQF)
- le « Nem au fromage » : roulade de fromage de vache frais enveloppée d'une fine tranche de speck, puis d'une feuille de brick (frais et IQF, 5 min au four ou poêle)
- la « Rondelle de chèvre à l'aneth » (frais et IQF)



Suite page 11



Brake : Saku de thon albacore sashimi

Brake France Service (Limonest, 69) proposera le « Saku de thon albacore sashimi » (surgelé sous vide sur le bateau, qualité sashimi, sans peau, ni arête, océan Pacifique ou Indien, 150 à 250g, boîte polystyrène 2 kg). Le thon conserve sa couleur rouge.

Brake : Assortiment de brochettes avec un jus en pipette

Brake présentera un « assortiment de brochettes pipettes ». Ces brochettes (bouchée cocktail, facile à manger debout) associent muffins aux parfums variés et produits festifs à un jus présenté dans une pipette. 3 recettes : « Saumon-agrume au jus d'épinard », « Magret-foie gras au jus de mangue », « Provençal-jambon serrano au gaspacho ». Carton 3 sachets (8x18 g). A décongeler 1h30.

Cruzilles : « Pâtes de légumes » pour sandwich et « Lamelles de pâtes de fruits à enrober »

Cruzilles (Clermont-Ferrand), lance plusieurs nouveautés :
- des « Pâtes de légumes » (2 saveurs : « Tomate-basilic », « Poivron-5 épices »). Utilisations : en sandwich ou en roulés farcis. Faciles à découper, chaud ou froid.
- des « Légumes confits »



Socopa : le « Caviar de bœuf »

A l'occasion du Sirha, Socopa (groupe Bigard) dévoile sa nouvelle identité et affiche son ambition de marque transversale (« de la carcasse aux élaborés ») pour les 3 filières (bœuf, veau et porc) et sur tous les circuits (RHD, artisans bouchers, GMS, IAA, grossistes, export). *La viande comme vous l'aimez !*
Au menu également 4 innovations :



« Caviar de bœuf »

- 50g et 150g, 100% VBF, MG < 3%, dés homogènes
- Le « Caviar de bœuf 50g » permet au restaurateur de réaliser des entrées et des amuses bouches originaux en quelques secondes en complétant avec un appareil dans le moule à dresser. Il lui reste à démouler et dresser pour créer des visuels qualitatifs.



- des « Lamelles de pâtes de fruits à enrober » (de chocolat par exemple). Plusieurs parfums.

Cookal : crayon gourmand

Cookal (Maxeville, 54), qui s'est déjà distingué avec ses kits de caramélisation spectacle, lance le « Cookal Cuisson » qui intègre un porte-brochette pour réaliser devant les clients une cuisson directe des aliments avec un alcool aromatisé. Autre nouveauté : le crayon gourmand (55 g) pour les décors. 12 arômes :

agrumes, amande-pistache, ananas, basilic, bergamote, caramel, mangue, mirabelle, myrtille, noix de coco, praliné et violette. 5 crayons aromatisés et colorés : amande-pistache, bergamote, caramel, cerise et myrtille.



Fromageries Occitanes : « Copeaux de Gran Léo »

Sous la marque « La Vie de Château », Les Fromageries Occitanes

- La référence 150g permet de réaliser des tartares
- Recettes proposées par Socopa : « Promenade d'automne » (pommes fruits, pruneaux dénoyautés...), « Caviar d'aubergine & de bœuf »



* DLC garantie : 7j, technique : 11j

Et aussi*

- Tartare haché. Cette gamme (VBF, charolaise, DLC 7j) s'étoffe avec 2 nouvelles races à viande : Salers et Limousine. 180g, MG < 5%, hachage gros grain, barquette monoportion
- Tartare aux couteaux. 2x180g, haché gros grain, race charolaise, MG < 3%, DLC 7j. Le produit rappelle le tartare traditionnel du boucher
- Carpaccio non assaisonné, sous vide (DLC 10j). 2 ref : 100g (tranches rondes pour 2 entrées), 400g (longues tranches pour 4 assiettes en plat unique)
* étiquette de traçabilité détachable sur toutes les références



(Toulouse) mettront en avant les « Copeaux de Gran Léo » (technologie italienne, lait cru de vache, barquette 500g) et les « Portions individuelles bio » (gouda, edam, emmental, 20g).



Gelazur lance le cobia, le « saumon tropical » des japonais

Gelazur (Nice) présentera le cobia, un poisson haut de gamme surnommé le « saumon tropical » par les japonais (aquaculture durable)

SymphonyIRI Group

Insight.
Innovation.
Impact.

SymphonyIRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	NOVEMBRE ⁽²⁾	1 AN ⁽¹⁾	NOVEMBRE ⁽²⁾
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	22 179 M€	1 727 M€	+1,7%	+1,4%
LIQUIDES	12 276 M€	854 M€	+3,5%	+1,5%
PLS POIDS FIXE	27 610 M€	2 098 M€	+3,3%	+2,7%
Hypermarchés				
EPICERIE	1 3391 M€	1 058 M€	+3,3%	+3,4%
LIQUIDES	7 320 M€	523 M€	+5,5%	+3,7%
PLS POIDS FIXE	16 700 M€	1 287 M€	+4,7%	+4,6%
Supermarchés				
EPICERIE	8 788 M€	669 M€	-0,7%	-1,6%
LIQUIDES	4 956 M€	331 M€	+0,7%	-1,8%
PLS POIDS FIXE	10 910 M€	811 M€	+1,2%	-0,2%

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

(1) Cumul annuel mobile. (2) fin 28/11/2010.

Desserts surgelés

	MARCHÉ	PART DES MDD
1 Desserts et pâtes surgelés	+4,9%	70,0% (+9%)
2 Spéc glacées indiv	+3,3%	27,9% (+7%)
3 Sorbet crème gl vrac	+0,6%	24,4% (+12%)
4 Spéc glacées fin année	+0,0%	22,9% (-7%)
5 Spéc glacées à partager	-5,2%	34,7% (-1%)

(1) cumul annuel mobile, fin au 28/11/2010

Hypermarchés

NOVEMBRE*	+4,0%	NOVEMBRE*	-1,0%
1 an	+4,3%	1 an	+0,4%

*Fin au 28/11/2010.

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 0309182822. ISSN 1639-2655. Abonnement : Martine Delattre (tel : 03 27 56 12 19 martine@manager-alimentaire.com).



en pleine mer, surgelé, longues, pavés et filets). Autre nouveauté: le barramundi de Java (filets congelés IQF).

Sicolys Sicodis : jus de yuzu

La coopérative Sicolys Sicodis, spécialiste des purées de fruits et fruits surgelés, présentera une nouvelle variété de yuzu, sélectionnée en Corée (goût de pamplemousse et de mandarine citronnée). Riche en vitamine C, fibres et antioxydants, le yuzu est un « cousin du citron vert ». Carton de 6 barquettes 1 kg, seaux 22 kg.

Traiteur de Paris : « Le Calisson »

Traiteur de Paris (surgelés haut de gamme) présente un dessert inspiré des calissons d'Aix. Sa fine couche inférieure, imbibée d'un sirop de mandarines, est surmontée d'une mousse aux amandes, décorée d'un nappage scintillant, de cubes d'oranges confites et de pistaches (65g, boîte de 16 pièces).



Agrodoubs : préparations pour desserts surgelés

Agrodoubs, basé à Flagey (25), lance 3 gammes de préparations pour desserts surgelés sous sa marque « Délices de Courbet ».

- **GMS.** Version cup de 500g: crème brûlée, crème pâtissière, ganache, panna cotta, appareil pour tarte citron, petits pots de crème (vanille,



chocolat Tanzanie, pistache, caramel au beurre salé, café, citron). Microondes puis mettre en ramequins, verrines...

- **RHD.** Petits pots de crème. Poche 1 kg. Saveurs: vanille, chocolat Tanzanie, caramel au beurre salé, café, citron et pistache.

- **GMS et RHD.** Pâtes à crêpes, pâtes à gaufres. Pâte pasteurisée prête à l'emploi après décongélation. Poche 1kg ou pot 500g et 1kg. Agrodoubs prépare également une pâte à pancake.



AIT Ingrédients : Perfectk Natur'liss

Spécialisé dans les ingrédients BVP (artisans et RHF) sous les marques Milmix (mixes) et Perfectk (améliorants de panification), AIT (groupe Soufflet), basé à Corbeil-Essonnes (91), lance "Perfectk Natur'liss", un « améliorant anti-cloques » sans additifs au complexe enzymatique breveté.



Alinaco : pre-tortilla surgelée aux oignons

Alinaco France, basé à Toulouse (31) lance 3 nouveautés en RHD.

- "Pre-tortilla surgelée aux oignons frits" partiellement cuite. Barquette 1kg (sous vide)

- « Octava aux oignons 100g »: portion triangulaire de 100g de tortilla (frais, barquette sous vide avec ouverture facile)

- "Panitortilla aux oignons plancha 800g": tortilla aux oignons sur pain



focaccia tomate. Plancha rectangulaire surgelée (21x28 cm). Four traditionnel, à découper en portion individuelle.

Alinaco France, créé en 2007 et dirigé par Jean François Nativel, s'appuie sur l'usine de Buñuel en Navarre (Espagne) et 2 plateformes logistiques: Clermont Ferrand (frais), Agen (surgelé).

Amand Traiteur : « Terrine de sardine à la tomate »

Amand Traiteur, spécialisé dans les terrines de la mer, présentera une "Terrine de sardine à la tomate" (1,5 Kg, 42 jours, cuisson sous vide, filets de sardines + courgettes + tomates + céleri, texture moelleuse, riche en marquants). Amand Traiteur élabore ses recettes en partenariat avec Michel Bruneau, (ex-chef de la Bourride à Caen, 2 étoiles Michelin).

Né en 2006, le groupe Amand-Bianic (30 M€, 190 salariés) fabrique aussi des produits traiteur, de l'andouille et de l'andouillette à l'ancienne. Basé à Vire (Normandie); le



Goûtez la différence avec nos solutions culinaires !

Liquides salés
Liquides sucrés
Galets IQF
Pépites IQF
Tranchables



Recettes sur-mesure de sauces, garnitures, beures composés, assaisonnements...



Z.I. Brétin - BP 19 - 56140 Pleucadeuc - France / Tél. : +33(0)2 97 26 94 64 - Fax : + 33(0)2 97 26 96 07 / Nouveau site internet : www.cap-diana.com



groupe possède 3 usines : Vire (14), Morlaix (29), Beignon (56).

AT France : "Saucisse fumée et son lard aux lentillons rosés de Champagne"

I. Spécialiste de l'andouillette de Troyes, AT France (Troyes, 10), lance la "Saucisse fumée et son lard aux lentillons rosés de Champagne" cuisinés à la graisse d'oie" en kit rapide 12 portions.



Aubret : "Râpé de lardons fumés IQF"

I. Aubret (Saint Mars La Jaille, 44), proposera le "Râpé de lardons fumés" (surgelé, déjà cuit). Élaboré à partir de poitrine de porc, ce râpé affiche la même granulométrie que le râpé d'emmental avec un aspect « cheveux d'ange ». Sachet 1 ou 2kg IQF.

Bonduelle FS : 2 risottos aux légumes

I. Bonduelle Food Service étoffe sa gamme « poêlées gourmandes » avec 2 risottos aux légumes surgelés prêts à l'emploi : « légumes verts » (épinards et pois) et « champignons » (cèpes et bolets). Entrée, accompagnement ou plat. Sachet 1 kg. Poêle (7 mn) ou micro-ondes (4 mn).



Bonduelle FS : portion 125g d'épinard surgelé en millefeuille

I. Leader de l'épinard surgelé, Bonduelle lance le millefeuille d'épinards. Les épinards sont superposés feuille après feuille puis découpés en portions de 125g pour une meilleure maîtrise du coût portion. Leur



INNOVATION SIRHA 2011

Andrésey : cap sur le haut de gamme

Andrésey, spécialisé dans les confitures haut de gamme, crée une 5^{ème} gamme baptisée "Origines" dédiée aux hôtels 4 et 5 étoiles. La PME étoffe par ailleurs 3 de ses 4 autres gammes : Nature, Cuisine, Création, Plaisir.

"Origines"

Andrésey lance pour les hôteliers 4 et 5 étoiles une gamme de confitures en pots individuels baptisée "Andrésey Origines" (17 références*). Ces confitures (60% de fruits, fruits entiers et morceaux préservés) sont moins concentrées en sucres et cuits en bassines de cuivre. Le design se veut élégant, soigné avec les dessins d'une artiste pour illustrer les recettes.

*abricots du Roussillon, cassis en gelée, cerises griottes, clémentines de Corse, coings de Provence, figues de Solliès, fraises Senga, groseilles framboisées, framboise de Champagne, groseilles, mirabelles de Lorraine, myrtilles sauvages, oranges amères de Séville, pêches d'Espagne, rhubarbe de Picardie, 3 agrumes, 4 fruits rouges.



"Cuisine"

"Andrésey Cuisine"* s'étoffe avec 7 créations : « Moutarde au cassis », « Cerise au piment d'Espelette », « Confit d'ail », « Confit d'échalotes », « Confit de figues violettes », « Confit d'oignons », « Gelée de Champagne ».

*ketchup, moutarde en grains, moutarde de Dijon

"Création"

"Andrésey Création" s'étoffe avec 3 créations : « Crème de citrons », « Velours de framboise », « Fruits rouges façon grenadine ».

"Plaisir"

"Andrésey Plaisir" s'étoffe avec 4 créations : « Caramel beurre salé », « Lait au chocolat, noisettes à tartiner », « Lait au spéculoos »

"Nature"

Cette gamme réunit miels et miellats : miel d'acacia, miel de forêt, miel de fleurs, miel crémeux, sirop d'érable.

cuisson est 2 fois plus rapide qu'un palet d'épinard ordinaire. Prêts à dresser, ils se cuisinent aussi en papillote... Sachet 2,5kg.

Brover : Cornichons en bocal PET

I. Spécialisé dans les fruits en conserves* et le traiteur** pour la BVP, Brover (Marseille) lance pour les métiers de bouche des cornichons en bocal PET avec opercule et couvercle (DLUO 3 ans). 2 ref : fin (80-100 cornichons au kg) et extra-fin (>150 cornichons au kg).



*poires, abricots, agrumes, cerises, fruits secs, garnitures de fruits

**sauce tomate en conserve ou en BiB, thon en conserve ou en poche, champignons...

Carigel : "dôme de foie gras spéculoos & figues" et "mini-soufflés glacés"

I. Carigel (Vienne, 38) mettra en avant :
- le "Dôme de foie gras spéculoos, cœur de figues" (65g, surgelé) : sur un biscuit moelleux, un dôme de foie gras façon "Espuma" recouvert de brisures de spéculoos renfermant un cœur de figues. Décongélation 2h réfrigérateur.
- « L'Assortiment de mini-soufflés glacés pour café gourmand (16g). 3 recettes : Café espresso, Chocolat, Grand Marnier. Carton 3x8 pièces. Sans décongélation.



Erhard : Terrines glacées et pâtisseries

I. Erhard (Masevaux, 68) présente plusieurs nouveautés :
- **Nouvelles bandes pâtisseries** : "Façon choux chantilly" (pâte à choux + mousse vanille, décor : sucre grain et amandes hachées), "Façon smoothie" (biscuit muffin à la banane, mousse fruits rouges, velours chocolat), "Façon Tatin" (biscuit façon savoie, mousse vanille, lamelles de pommes au caramel), "Façon cheesecake" (succès amande, croustillant chocolat blanc spéculoos, mousse façon cheesecake, glaçage fruits rouges).
- **Terrines glacées et pâtisseries** : entremets à partager, moule transparent avec prédécoupe (12



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 2011

proposé par :

AGROPOLE
la technopole agroalimentaire

60 000 €
de dotations

SIAL 2010

APCE

oseo

solon

ipa

emballage

RIA

ania

ERNST & YOUNG

Développement
**Innovation
Création**

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

parts). 3 « Terrines glacées » (étui 2x 1 200ml) : « Nougat glacé » (+grains de pistache, raisins, écorce d'orange et bigarreaux confits), « Trio de sorbets » (fraise, citron et mangue), « Belle Hélène ». 2 « Terrines pâtisseries » (étui 2x675 g) : « 3 chocolats » (biscuit cacao imbibé sirop vanille + 3 mousses chocolat noir/blanc/lait), « Yaourt- fruits rouges » (biscuit nature, mousse aux fruits rouges, mousse yaourt, nappage gelée de framboise).



- « P'tits plaisirs » : « Cheesecake-spéculoos » (crème glacée au cheesecake + éclats fondants de spéculoos), « Pamplemousse-orange sanguine » (sorbets). Pots carton (6x120ml)

Eurial : infusés de chèvre

I. Eurial (Nantes, 44) met en avant les produits suivants :

- Bille de chèvre surgelée IQF (Ø15mm; 5g, barquette 500g)



- Tranche de chèvre bio IQF (Ø42mm, 7g, barquette 500g)

- « Les Infusés de chèvre Soignon » : palet de chèvre non affiné conservé dans l'huile. 4 saveurs : « Méditerranéenne » (menthe), « Fruite » (mangue), « Périgourdine » (truffe), « Provençale ». Pot de verre 40g (net égoutté : 25g).



Européenne des Desserts : une « révolution pâtisseries »

I. Martine Spécialités, Delmotte et 3 Abers, qui évoluent désormais dans le même groupe, seront présents sur le Sirha sous la bannière Européenne des Desserts. Martine Spécialités y présentera entre autres, sa collection Printemps/été 2011, ses tartes carrées, ses bases pâtisseries garnies ainsi qu'une « révolution pâtisseries »...

Fraidis : « Barres Chocolatées Pascal Caffet » et « Marinés de Saumon Foreman »

I. Spécialisé dans les solutions culinaires de l'entrée au dessert pour la RHD (ultra frais, surgelé et ambiant), Fraidis (Wasq, 59), présentera les thés Dilmah qu'il distribue en exclusivité en France. Fraidis dévoilera, par ailleurs, les fours sucrés et chocolats du MOF Pascal Caffet ainsi que ses barres



chocolatées (praliné noisette feuilleté, enrobage noir Venezuela 70%, pâte d'amande aux pistaches de Sicile, enrobage noir Venezuela 70%, croustille : caramel au beurre salé, praliné noisette du Piémont et riz soufflé) Autre nouveauté : les « Marinés de Saumon d'Ecosse Foreman » (betterave, gingembre et wasabi, aneth et anis).

CIPF Codipal : barquette de tranchettes de fromages pour sandwich

I. CIPF Codipal (Metz) mettra en avant ses barquettes de tranchettes 5x10cm signées « Mon Village » (mozzarella, emmental, comté) adaptée aux sandwiches (400g, 32Tx12,5g, 60 jours). Autre nouveauté : la « Cancoillote supérieure Maison Bernard 400g » (11% de MG).



D'Aucy FS : « Œuf Presto » plus moelleux que l'écailé pour sandwich

I. D'Aucy Foodservices (Vannes, 56), met en avant l'œuf Presto (cuit à plat, écailé, emballé et cuit sous vide individuellement, DLC 28 jours) adapté pour les sandwiches. Sa texture apporte du moelleux à la différence de l'œuf dur écailé. Autre nouveauté : le « Tajine de légumes aux abricots express » (surgelé, sachet 2,5kg) et les « Cuisinés du soleil » (confit de ratatouille, confit de courgettes et caponata d'aubergine, appertisé, 2 500g).



Davigel : « Minute cocotte keftas et boulghour à la marocaine »

I. Davigel (Dieppe, 76) présentera la « Minute cocotte keftas et boulghour à la marocaine » (+aubergines + pois chiche). Barquette/couvercle nomade (300g) en pulpe de bois avec un fourreau de maintien. Micro-onde avec sa barquette isolante pour manger sans se brûler. *issue de forêts gérées FSC +PEFC



OREP

Packaging

vous attend
au **CFIA**
Rennes

=> **Hall 4**
=> **Stand B11/C10**



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

Agence KVV



INNOVATION SIRHA 2011

Debic : « Pané moelleux Valess », le lait remplace la viande

I. Debic - FrieslandCampina Professionnel (Creteil, 94) met en avant le « Pané moelleux Valess ». Alternative à la viande panée, il est réalisé à partir de lait (1 kg = 6L de lait) et se présente sous la forme d'une escalope panée. Adapté au menu végétarien. Réchauffage au four. 4 ref : nature, minis, toscana (mozzarella +tomate) et gouda.

Autres nouveautés : un appareil pour gratin prêt à l'emploi (poche 1L) et une gamme de sauces prêtes à l'emploi : poivre à la crème, champignons à la crème, hollandaise et béarnaise (poche 1L).

Euro Dispal s'attaque au dessert avec « Les Délices sucrés »

I. Euro Dispal (Allerio, 71) présentera plusieurs nouveautés :

- « Les tartinables bio ». Verrines « Délice » avec couvercle métal Twist Off (100g). 4 ref : céleri à la coriandre, carotte au cumin, tomates confites, olives concassées
- « Les délices sucrés » sous la marque

« La Frairie » (120g) : « Pommes à la normande au crumble de noisettes », « Commice de poires au crumble d'amandes et chocolat », « Ananas San-Diego au crumble de noix de coco ». Verrines avec couvercle métal Twist Off, DLUO 2 ans.

- des plats cuisinés et terrines traiteur signés « La Frairie » : cassoulet au canard et saucisse de toulouse, chapon aux morilles, canard aux cèpes, coq au vin, colin au beurre blanc... Barquette plastique 2,4kg
- des terrines démolables (1kg) : St-Jacques, bourguignonne (vin rouge et cassis), chevreuil aux noisettes, faisan.

Ede Ruy : « Ruybeur Colza + » et recettes nutritionnelles

I. Ede Ruy (Vénissieux, 69) lance le « Ruybeur Colza + », une matière grasse à base d'huile de colza (assaisonnement, rissolage, bidon de 5 L) Son point de fumée est de 230°C contre 140°C pour le beurre et la margarine (pas d'AG trans). Egalement 2 nouveautés nutritionnelles :

- Proti'Dessert : complément riche en calories et en protéines (consis-

tance compotée) adaptée aux troubles de la mastication et de la déglutition. Purée de pommes 33% et de bananes 16%... 24 pots de 125g (4 mois ambiant)

- Proti'Drink : boisson lactée hyperprotéinée et hypercalorique (125ml) adaptée aux maladies associées à une dénutrition.

Entremont-Alliance : « Perles d'emmental »

I. Entremont met en avant les « Perles d'emmental » qui permettent un meilleur dosage et de garantir le coût portion.

Française de Gastronomie : escargots à la bourguignonne Billot

I. Française de Gastronomie présentera ses escargots de Bourgogne préparés à la bourguignonne dont la recette vient d'être revisitée. Celle-ci est produite à

Bassou par sa filiale Maison Billot qui signe le produit. Composition de la



farce : beurre d'Isigny AOP + ail de Lautrec + persil plat + échalote + sel de Camargue + mélange d'épices.

Guyader : Madeleines colorées salées et Graviaks

I. Guyader Gastronomie (Landrevarezec, 29) présentera plusieurs nouveautés :

- les « Madeleines colorées » (20g, salées) pour l'apéritif. Recettes à base de légumes.
- la « Terrine au bleu, poires et fruits secs » (840g)
- les « Graviaks » (200g). D'origine Scandinave, la recette consiste à frotter le saumon dans un mélange de sucre, sel, aneth et poivre (pas de fumage).



Halieutis : Prosper le hoki Meunière pour enfant et Aiguillette de hoki

I. Halieutis (Lorient, 56) présentera l'aiguillette de hoki Chronofour (40-45 g, croustillant, sans



Combibloc EcoPlusPack : 28 % de CO2 en moins pour le nouvel emballage carton de SIG Combibloc

Combibloc EcoPlusPack est la dernière innovation de SIG Combibloc. L'emballage **combibloc EcoPlusPack** a bénéficié du développement d'un nouveau type de complexe carton permettant de réduire les émissions de CO2 de 28 % par rapport aux emballages traditionnels 1000 ml de SIG Combibloc. La réduction d'émissions de CO2 s'est vue confirmer par le bilan écologique réalisé par l'IFEU (institut allemand pour la recherche environnementale et énergétique). Combibloc **EcoPlusPack** se compose à plus de 80 % de carton, matériau fabriqué à partir du bois qui est une matière première renouvelable. L'entreprise allemande MUH, l'une des plus grosses entreprises de produits laitiers UHT d'Europe, a choisi d'inaugurer les emballages **combibloc EcoPlusPack** pour conditionner ses différents laits UHT, **une première mondiale et un véritable plus pour l'environnement.**

Pour plus d'information visitez notre site web : www.sigcombibloc.com

SIG Combibloc est l'un des leaders mondiaux de la fabrication d'emballages carton et de conditionneuses. Avec près de 4250 collaborateurs répartis dans 40 pays. SIG Combibloc fait partie du groupe néo-zélandais Rank.



SIG Combibloc



SIG Combibloc S.A.R.L.

1 rue d'Anjou
92604 Asnières Cedex
T + 33 1 41 11 42 42
F + 33 1 41 11 42 40
www.sigcombibloc.com

huile de palme) et "Prosper le Hoki Meunière 25g" (poisson meunière pour les enfants, 25 g, cuit à cœur, forme ludique)

LDC-EPC : crêpe nomade jambon fromage

L'EPC-Européenne de Plats Cuisinés (groupe LDC), basé à Roëze Sur Sarthe (72), lance en RHD, la "Crêpe nomade jambon fromage" présentée individuellement dans un susceptor (micro-onde, 2 min). Elle se consomme sans se salir grâce à son emballage (160g, DLC 9 j). Autre recette : « 3 fromages ».



Lesieur : tartinables en pot 500g signés Puget

Lesieur Professionnel (Asnières-sur-Seine, 92) lance 3 recettes signées Puget en pot plastique 500g (12 mois) ; "Tapenade noire", "Caviar d'aubergine", "Confit de tomates séchées".



Masse : brochette de foie gras "cuisson froide" avec Cookal

Masse (Rungis, 94) présentera le « Foie gras cuisson froide », des brochettes composées de 6 mini escalopes de foies gras de canard rondes surgelées qui ont été mises au point pour un « flambage à froid ». Ces brochettes (6x15g) sont adaptées au Green-Cook de Cookal cuisson pour réaliser 6 mini portions cocktail devant le client.



PinguinLutosa : Fingerfoods signés Lutosa

PinguinLutosa (surgelés) présentera sa gamme de Fingerfoods (signée Lutosa) qui réunit des "Onion rings" (rondelles d'oignons 62% chapelurées, 18g, 6x1kg), des "Potato nuggets cheddar" (croustillants de râpures de pomme de terre au cheddar >4%, 12g, 6x1kg), des "Spicy wedges" (quartiers avec peau épicés tex mex, 4x2,5kg) et des "Pom'tapas" (7g, 6x1kg, snacks à base de purée de pomme de terre épicée, 4 saveurs : orientale, argentine, grecque, italienne).

PinguinLutosa : salades froides et risottos Pinguin

PinguinLutosa mettra en avant ses

salades froides Pinguin (5x1 kg, taboulé, salade niçoise, salade grecque) ainsi que ses risottos Pinguin IQF (5x1 kg, champignons des bois, épinards et fromage, fruits de mer).



Heinz FS : moutarde de Dijon et sauce HP

Pour sa clientèle premium, Heinz Food-service enrichit sa gamme room service* avec 2 réf (moutarde de Dijon et sauce HP) et un présentoir spécifique pouvant contenir 4



petits pots de 33ml room service. *Heinz tomato ketchup, mayonnaise et moutarde en grains

Jacques Maës : mini crêpes de 15g sucrées ou salées

Spécialisé dans les plats cuisinés surgelés, Jacques Maës, installé à Boulogne sur Mer (62) dans une usine de 6000 m², présentera des "Mini crêpes" (15g, 20s micro-onde) qui ciblent l'apéritif ou le dessert. 3 ref : « Fondant de chèvre, saumon fumé et basilic », « Confit de tomates et olives », « confiture de lait ».



Jacqy Cange : « Farci de Bleu »

Le belge Jacqy Cange présentera "Farci de Bleu", une petite tome de fromage bleu farcie de sa propre pâte travaillée au Muscat de Beaume de Venise et truffée de morceaux de dattes fraîches.



Ker Cadéac : mini moelleux de 25g

Ker Cadéac lance 2 références de « Mini moelleux » de 25g : "Authentique", "Tout chocolat" (90 jours). Sur le stand, le chef Nicolas Soistier présentera 7 recettes (exemple : "Madeleine à la manzana sur son lit de riz au lait").



La Cigale : baba carré surgelé déjà imbibé de rhum

La Cigale présentera le « Baba carré surgelé déjà imbibé de rhum des Antilles » (85g, 46 babas, décongélation 2h à 4°C). Le baba est prêt à être décoré. Il est accompagné d'une caissette noire pour la présentation en vitrine. La Cigale présentera aussi un « Savarin carré » (base pâtissière sèche, prête à être imbibée, 17g). Créée en 1964 à Gémenos (13), La Cigale est dirigée depuis 2004 par Michel Bohé.



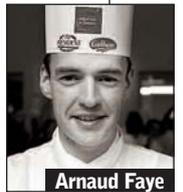
Michel Bohé

Lactalis CHF : préparation pour tiramisu Galbani

Lactalis CHF présentera sous la marque Galbani une préparation pour tiramisu au mascarpone, stérilisée UHT, contenant 65% de



mascarpone (brique 1L, 70 jours). Texture ferme (6 min de temps de foisonnement) ou légère (3 min). Sur son stand, Président Professionnel (Lactalis) accueillera des démonstrations d'Arnaud Faye, chef de l'Espadon au Ritz et vainqueur du concours « Création et Saveurs 2010 ».



Arnaud Faye

Solia : "L'Odysée du Dessert", un contenant sphérique

Solia présentera "L'Odysée du Dessert", un concept monoportion pour la vente de desserts à emporter. Ce contenant sphérique de 10cl se compose d'une base en PS et d'un couvercle bombé, en PVC transparent, qui assure la protection des préparations pâtisseries. Cible : tiramisus, salades de fruits, fromage blanc, riz au lait...



Cafés Richard : tisanes, capsules et caramel au beurre salé

Cafés Richard (Gennevilliers, 92), proposera plusieurs nouveautés

... le frais sans frontières.

Le spécialiste de la messagerie frigorifique à travers l'Europe.

Contact: Beniamino RUCCI, Directeur commercial
Tél 01 41 80 13 61 · centrale@stg-nagel.com



INNOVATION SIRHA 2011

- « Tisanes Comptoirs ». 5 tisanes : verveine bio, verveine menthe bio, menthe poivrée bio, tilleul bio et camomille bio. 4 assemblages gourmands : « Secrets d'équilibre » (graines de fenouil, réglisse, badiane), « Rêves enfantins » (morceaux de pommes, hibiscus, cynorrhodon, réglisse, arômes fruits rouges), « Tisane des Comptoirs » (tilleul, verveine, citronnelle, menthe poivrée, fleur d'orange), « Jardin dos » (citronnelle, gingembre, maté, écorces de citron et thym).



- « Capsules Cafés Richard » : 5 ref expresso (long, intense, doux, décaféiné, bio & équitable). 3 thés en feuilles (breakfast, earl grey, vert à la menthe). boisson au chocolat Van Houten)

- Bonbon « Caramel au beurre salé »

Henri Raffin : saucisse droite et jambon sec bio

I. Henri Raffin (La Rochette, 73) présentera une saucisse droite 170g (nature, noix, fromage de chèvre),



un jambon sec français supérieur bio (barquette 5T extra fines) et un saucisson premium haché gros, sous boyau naturel à fleur grise, bridé à la ficelle.

Bretzel Burgard : « Mini-brioche moelleuses » avec foie gras ou cheeseburgers

I. Bretzel Burgard (Hoerd, 67) proposera 3 ref de « Mini-brioche moelleuses » surgelées à réchauffer au micro-ondes dans le plateau d'origine

- « Briochettes prestige » : Foie gras et confit d'oignons, Saumon fumé et fromage au raifort, Jambon cru fumé et fromage nature, Fromage aux œufs de truite

- « Mini burgers au bloc de foie gras » : bloc de foie gras et confit d'oignons.



- « Mini cheeseburgers » : galette de bœuf, cheddar, sauce ketchup, oignons et cornichons.

Monbana : carré de chocolat

I. Pour l'accompagnement du café, le chocolatier Monbana lance 2

gammes de carrés de chocolat :

- « Pures Origines » : chocolat noir (Equateur, Ghana, Papouasie, Tanzanie et Costa Rica)

- Voyage : 4 parfums avec des visuels de paysages (noir orange, noir céréales, lait nougat, choco caramel)

La collection de carrés de chocolat de Monbana, qui a vocation à devenir l'une des plus larges du marché, s'ouvrira



prochainement avec des gammes thématiques : fruit, enfant... En 2011, Monbana lancera également en CHR un kit café gourmand pour réaliser des mousses chocolatées.

Pidy : « Mini Trendy Shells »

I. Pidy proposera « Les Mini Trendy Shells », des mises en bouche rondes (Ø 4 cm) ou carrées (3,5x3,5 cm) prêtes à garnir. La base neutre permet des préparations salées ou sucrées. La pâte garde sa croustillance plusieurs heures après son garnissage et les mini fonds de tartes peuvent être surgelés. Les Mini Trendy Shells sont déclinées en 2 versions sucrées : pâte

au beurre et pâte au chocolat. Boîte 96 pièces (48 carrés + 48 ronds, sec, 12 mois). Créé en 1967 par



André Dehaeck, Pidy est un groupe franco-belge spécialisé dans les bouchées et mini bouchées à base de pâte feuilletée.

- CA : **35 M€ (60% RHD)**
- Usines : **3**
- Usine : **22 000 m²**
- Entrepôts : **24 000 m²**
- Capacité : **300 millions de pièces**
- Salariés : **300**

Alpina Savoie : Crozets 3 céréales bio

I. Basé à Chambéry (73), Alpina Savoie proposera des « Crozets 3 céréales Bio » (petites pâtes carrées de Savoie) dédié à la RHD (seau 4kg et pack 400g).



Ravifruit : purée de pastèque

I. Ravifruit présente une purée de pastèque prête à l'emploi (cocktail ou sorbets, 5x1 kg). Ravifruit fête ses 30 ans en 2011. La marque est le sponsor officiel de la Coupe du monde de la pâtisserie.



02-03 MARS/MARCH 2011
Paris Porte de Versailles / Hall 5.2

LE RENDEZ-VOUS LEADER SUR LE MARCHÉ DU **SNACKING** & DE LA **CONSOMMATION NOMADE**
THE LEADING EVENT FOR THE SNACK & FOOD-ON-THE-GO MARKET

LE PARCOURS INNOVATIONS ET SON CARNET DE TENDANCES EXCLUSIF

LA SANDWICH & SNACK SHOW ACADEMY

LE LABORATOIRE

L'ESPACE TENDANCES ET CONCEPTS

LES CONFÉRENCES

LE SNACKING DES CHEFS

Idées à emporter... / Ideas to take away...

À suivre sur / Follow us on : www.sandwichshows.com

www.parizza.com

Découvrez aussi
Also discover



Organisé par
Reed Expositions

INNOVATION

Mix Buffet : des box pour Système U

Le Système U vient de lancer une gamme de 4 box de 300g sous sa marque U ("Penne à la bolognaise", "Radiatori aux 4 fromages", "Tortellini au jambon sauce parmesan", "Tagliatelles à la carbonara"). Cette gamme est fabriquée par Mix Buffet.

Système U : nouveautés U dont 5 "U Saveurs"

La gamme U saveurs s'étoffe avec la "tartiflette au reblochon de Savoie" (300g), "l'aligot de l'Aubrac" (500g), la "langue de bœuf sauce piquante" (300g), la "blanquette de veau à la crème" (320g), la "mimolette vieille" (200g).

Autres nouveautés signées U : « Pavé de saumon jus façon méditerranéenne 270g », « Cuisse de canard sauce au poivre vert 300g », « Aiguillette de poulet 300g », « Cabillaud sauce citron 270g », « Parmentier de poisson 300g », « Saucisses purée sauce moutarde 300g », « Hachis Parmentier 300g », « Lentilles carottes & oignons micro-ondes 250g », « Purée de pois cassés micro-ondes 250g », « Duo de riz basmati & sauvage 500g ».

« Riz du Cambodge 500g », « Demi-baguettes de campagne précuites 2x125g », « Mini moelleux au chocolat 200g » (4x50g)

3 Chênes : la stévia associé à l'inuline dans "Sylvia Slim"

Les 3 Chênes lancent "Sylvia Slim" avec du Rebaudioside A extrait de stévia en vitro-inclusion* dans une matrice d'inuline (prébiotiques) et le slogan "la nouvelle façon de mincir". Le produit est présenté comme le 1er édulcorant à base de stévia et de prébiotiques à double action minceur : brûle-graisses et ventre plat. Pharmacies et magasins diététiques : 19,95€ (pot 90g).

* process breveté

Savoie Yaourt relance la « P'tite Gourde Fruité » avec la fraise par 4

Savoie Yaourt relance sa gamme de yaourt en gourde "Fruité P'tit Yaourt" avec des nouvelles recettes plus naturelles, un nouveau packaging et une référence fraise qui est proposée en format 4x90g (2,30€). Elle s'ajoute

Innovations pour la St Valentin

Amorino : un écrin avec 3 cœurs au chocolat

Amorino propose un nouvel écrin (5,90€) renfermant 3 cœurs de chocolat : noir (+ganache de chocolat blanc parfumée au tiramisu), lait (+mélange Jivara lacté), blanc (ganache au Grand Marnier).

directeur création de Fauchon. Sous le glaçage rosé, une mousse au chocolat d'Equateur 72% enveloppe un cœur crémeux composé de chocolat 64% et d'une gelée de lait à la vanille bourbon, le tout reposant sur un biscuit croustillant au cacao.

Nicolas Feuillatte : combinaison en néoprène

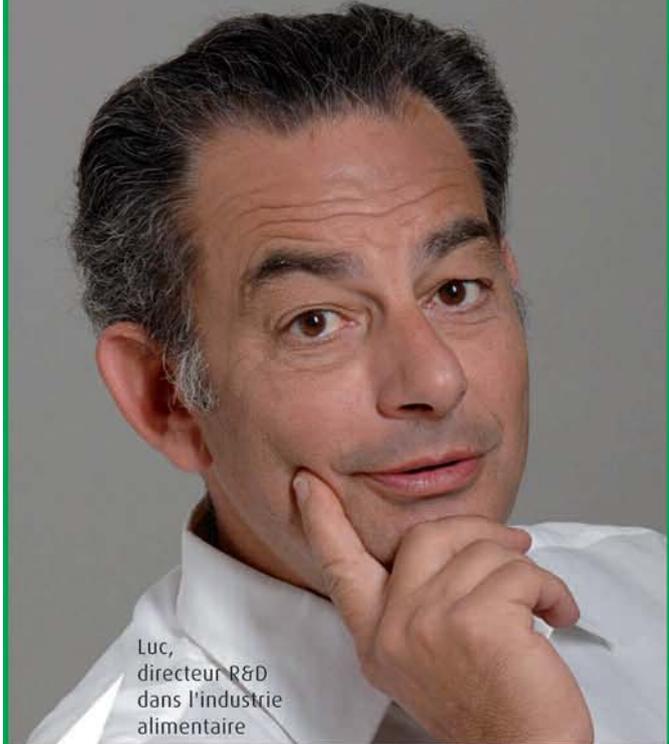
Le champagne Nicolas Feuillatte propose ses petites bouteilles "One Fo(u)r" habillées d'une combinaison en néoprène (20cl, 2x12€). Couleurs ludiques : rose (champagne rosé) et bleu (champagne brut). Espace Nicolas Feuillatte Paris et caviste.

De Neuville : coffret rouge

Le chocolatier De Neuville propose « La Gingembre » qui marie le gingembre confit au chocolat noir (54€/kg) ainsi qu'un coffret rouge contenant des cœurs pralinés enrobés de chocolat au lait* "habillés de rouge" (43,20€/kg) et des bouchées cœurs XXL (40g, 2,60€).

* ganache caramel au beurre salé, enrobée de chocolat noir ou praline amandes noisettes mélangés à des grains de riz soufflés, enrobé de chocolat au lait

Trop de sodium dans le sel ?



Luc, directeur R&D dans l'industrie alimentaire

J'ai changé pour

Ksalt®

des mélanges de minéraux brevetés pour reformuler mes produits avec moins de sodium.

En plus, c'est bon.

Ksalt® est une marque **nutrionix**

10, rue de la Chaussée d'Antin - 75009 Paris

www.ksalt.fr

Contact : h.eudes@ksalt.fr

09 53 30 35 35



Le Salon International des Marques de Distributeurs

10^e ÉDITION

Prenez vos marques !



Pré-Enregistrez vous gratuitement sur notre site dès maintenant !

29 - 30 Mars 2011
 Porte de Versailles - Paris
 Pavillon 3
www.mdd-expo.com



mdd-expo@gl-events.com

Leader Price : "Sélection de nos régions"

La marque Leader Price* lance en janvier avec Jean-Pierre Coffe la gamme

"Sélection de nos régions", qui réunit 75 produits du patrimoine culinaire français.



Jean-Pierre Coffe

Exemple :

- Sud Est : coppa (et lonzu) de Corse fumée (100g, 3,49€), ratatouille (et aubergines) à la provençale (650g, 2,09€), confiture de clémentine et orange de Corse (315g, 1,89€), confiture de figue de Provence (315g, 2,09€), miel de lavande de Provence (375g, 4,89€), ravioles du Dauphiné (240g, 2,29€), lentille verte du Puy (500g, 1,98€).

- Sud-Ouest : lentilles au confit de canard et saucisses de Toulouse (840g, 3,79€), foie gras de canard entier SO (125g, 5,89€), cassoulet de Castelnaudary (840g, 3,69€), bleu des Causses (125g, 1,18€), rocamadour au lait cru (105g, 2,14€), tourteau froma-

gé du Poitou au fromage blanc (250g, 1,19€), confiture d'abricot rouge du Roussillon (315g, 1,89€), confiture de fraise du Périgord (315g, 2,09€), minicanelés de Bordeaux (12x15g, 2,50€).

- Nord-Ouest : gâteau breton fourré à la crème de pruneaux (400g, 1,79€), pâté de campagne au porc breton (180g, 1,35€), moquette de Vendée cuite au naturel (820g, 2,30€), crème fraîche d'Isigny (40 cl, 1,99€), petit Pont l'Évêque (220g, 2,07€), sel fin de Guérande (250g, 1,38€), rillettes de sardines de Bretagne (125g, 1,75€), sardines de Bretagne à l'huile d'olive vierge extra (115g, 1,82€).

- Nord-Est : confiture de mirabelle de Lorraine (315g, 1,89€), saucisse de Morteau /cuite (300g, 2,89€), brie de Meaux (240g, 2,39€), spätzle (corolles) tradition* (250g, 0,85€).

*564 Leader Price et 800 Franprix
 ** pâtes d'Alsace aux œufs frais



à la gamme existante : Fraise-pêche x6 (2,95€), Abricot-framboise x6 (2,95€), Fraise-framboise x10 (3,95€). 8 magnets à collectionner (ourson, chien...). Savoie Yaourt (12 M€, 6 000 T de yaourts dont 50 millions de pots/gourdes) a été racheté en 2010 par Alsace Lait. La marque Savoie Yaourt, présente dans 40% de la distribution, développe 6 gammes de yaourt (33 produits).

Actimel déploie sa campagne d'hiver

Au menu de la campagne hiver d'Actimel : une nouvelle campagne TV, une bouteille et un pack habillés d'une écharpe (jusqu'au 15/03), une boutique on-line et un événement « Acticross » destiné aux 4-12 ans dans les stations de ski.



Ardagh : OptiLife chez Géant Vert et William Saurin

Géant Vert (General Mills) et William Saurin (FTL) sont les 2 premiers uti-

lisateurs du système d'ouverture OptiLift (ouverture sans effort) du groupe Ardagh. Vincent Guillaume, responsable de la logistique et des achats chez General Mills a opté pour les diamètres 65 et 83 mm et Stéphane Pierrard, directeur R&D chez William Saurin, pour les diamètres 73 et 99 mm.



Herplast : étiquette IML avec 'barrière à l'O2'

Spécialisé de l'injection plastique de pièces à parois minces et des applications d'étiquettes IML, Herplast propose désormais la réalisation d'emballages avec dépose dans le moule d'étiquettes barrière à l'oxygène. La possibilité d'allonger la DLC (ou DLUO) des produits frais (ou appertisés) vient compléter les avantages qu'offre l'IML, explique Herplast (50 M€), qui travaille notamment pour Unilever, Bon-grain, Bel, Triballat, McCormick, Danone et Bon-duelle.



MANAGEMENT

FNSEA : Xavier Beulin, président de Sofiprotéol, élu président

Xavier Beulin 52 ans, agriculteur (céréales et protéagineux) dans le Loiret, succède à Jean-Michel Le Métayer (3 mandats) à la présidence de la FNSEA. Xavier Beulin abandonnera la plupart de ses nombreux mandats, sauf celui de président de Sofiprotéol. L'établissement financier de la filière des huiles et protéines végétales réalise un CA de 5,5 mds€ avec des activités dans les huiles (Lesieur, Puget...), la chimie (Novance...), les biocarburants, l'alimentation animale (Glon Sanders).



Xavier Beulin

MDD expo : 18 pays représentés

MDD Expo (29-30 mars, Paris Porte de Versailles, hall 3) annonçait fin décembre plus de 550 exposants fabricants MDD et un taux de remplissage de 97% sur une surface augmentée de 800 m². 18 pays seront représentés avec pour la 1^{ère} fois des exposants venus d'Asie (Chine, Corée...)

Allégations environnement : clarification du CNC

Le Conseil national de la consommation vient de publier un avis sur 8 allégations environnementales qui liste les justifications qu'un professionnel doit être en mesure d'apporter pour alléguer sur des termes tels que vert, écologique, respectueux de l'environnement, « un produit acheté, un arbre planté », éco-conçu, recyclable, compostable, renouvelable, non écotoxique... En juillet, le CNC avait émis un avis sur 7 autres allégations : durable, responsable, biodégradable, bio, naturel, « sans substances X ». A découvrir sur le site du CNC.

Le gouvernement défend ses aides au bio

Alors que les acteurs de l'agriculture bio se mobilisent contre la baisse du crédit d'impôt pour le bio (2 000€ au lieu de 4 000€/exploitation), Bruno Le Maire, ministre de l'Agriculture, a estimé qu'en 2011, le bio bénéficiera au total de 84 M€ contre 71 M€ en 2010. La France compte 20 000 agriculteurs bio (+30%/an).

Geco : Jean-Thierry Dufort président

Jean-Thierry Dufort, directeur de Bel Foodservice, a été élu président du Geco. Les 85 membres du Geco commercialisent des produits destinés à la RHD.



Jean-Thierry Dufort

23 septembre : 1^{ère} « Fête de la gastronomie française »

Les professionnels de la restauration annoncent l'organisation d'une « Fête de la gastronomie française » chaque 1^{er} jour de l'automne à l'image de la Fête de la musique. Un comité de pilotage associera organisations professionnelles et ministères concernés. 1^{ère} édition : le 23 septembre 2011.

Sandwich & Snack Show : 2 et 3 mars

La prochaine édition du Sandwich & Snack Show se déroulera les 2 et 3 mars 2011 à Paris-Porte de Versailles (hall 5,2). Parmi les animations, signalons le « Snacking des Chefs » (démonstrations), le « Laboratoire de tendances » (nouveau 2011), le « Carnet de tendances », les conférences et les « Trophées concepts tendances BRA » (nouveau 2011) qui récompenseront les meilleurs concepts de restauration rapide.

Leclerc : vers un recours contre l'Autorité de la concurrence

Michel-Edouard Leclerc a indiqué qu'il allait déposer un recours devant le Conseil d'Etat contre l'avis de l'Autorité de la concurrence qui souhaite limiter la durée des contrats d'affiliation dans la distribution.

Accord sur l'étiquetage de l'origine du porc

Un accord a été trouvé au sein d'Inaporc sur l'identification d'origine de la viande porcine. Cet accord porte sur les modalités à respecter en matière d'étiquetage et concerne les viandes fraîches de porc et abats (réfrigérés, congelés ou surgelés), ainsi que les charcuteries (frais, cuits ou secs) contenant plus de 50% de porc. Cet accord consacre le lieu de production pour origine, se félicite le Sniv-SNCP.

PERFECKT NATUR'LISS

NATURELLEMENT PERFORMANT !

Améliorant anti-cloques

SANS ADDITIFS



Au complexe
enzymatique

BREVETÉ

Sans additifs, Perfectk Natur'LISS est un améliorant anti-cloques innovant à destination des artisans boulangers.

AIT Ingredients développe aussi des solutions sur-mesure pour les industriels de la Boulangerie - Viennoiserie - Pâtisserie.

Pour plus d'informations,
Interrogez-nous au 01.60.90.05.02

Recherche assurée

ait
ingredients

AIT Ingredients

AIT Ingredients
7, quai de l'Appart Paris
91100 CORBEIL-ESSONNES
Tél : +33 (0)1 60 90 05 02
Fax : +33 (0)1 60 90 05 01
www.ait-ingredients.com



⇒ Bilan de la bourse en 2010 : les gros en hausse, les petits et les moyens en baisse...

EN HAUSSE	2010	2009	EN BAISSÉ	2010	2009
1 Cofigéo	310€ (+68%)	185€ (+13%)	1 Duc	4,04€ (-57%)	9,30€ (+108%)
2 Unibel	295,89€ (+64%)	180,2€ (-19%)	2 Trois Chênes	8,00€ (-27%)	10,9€ (-53%)
3 Naturex	40,73€ (+46%)	27,85€ (+7%)	3 Christian Potier	1,94€ (-26%)	2,61€ (+46%)
4 Bel	152,50€ (+18%)	129€ (+27%)	4 Innov'ia	2,92€ (-25%)	
5 Carnivor	15,74€ (+15%)	13,7€ (+30%)	5 Brossard	4,99€ (-15%)	5,86€ (+81%)
6 Bongrain	60,25€ (+14%)	52,95€ (+11%)	6 Fleury Michon	30,29€ (-12%)	34,48€ (+38%)
7 Agrogénération	2,13€ (+14%)		7 Tipiak	51,70€ (-11%)	58,00€ (+17%)
8 Danone	47,02€ (+10%)	42,83€ (-1%)	8 Bonduelle	71,48€ (-10%)	79,46€ (+35%)
			9 Fercor	2,70€ (-10%)	3,00€ (+19%)
			10 LDC	74,50€ (-8%)	81,25€ (+43%)
			11 Biscuits Gardeil	13,51€ (-7%)	14,49€ (-5%)
			12 Eurogerm	10,65€ (-3%)	10,93€ (+27%)
			13 Sapmer	13,80€ (-1%)	

- Après la hausse de 2009 et la chute de 2008, les IAA ont connu un parcours mitigé en bourse en 2010.

- Les grosses capitalisations telles Danone, Bel ou Bongrain tirent néanmoins bien leur épingle du jeu avec des hausses supérieures à 10%.

- A l'inverse, les moyennes capitalisations comme Bonduelle, Fleury Michon, LDC ou plus petites (Brossard et Tipiak) sont en net recul en 2010 après avoir, il est vrai, bien remonté en 2009.

- On notera l'envolée de Cofigéo, le holding de Raynal & Roquelaura dont le cours a été multiplié par 2 en 18 mois.

Bio

Vitafrais choisit Trace One pour ses marques propres

Vitafrais (Reims), spécialiste du bio, vient de signer un contrat de services avec Trace One pour développer ses marques propres : « Lait plaisirs » (produits laitiers), « Délices d'Ô » (produits de la mer), « Potins culinaires » (traiteur), « Secrets d'énergie » (fruits secs). Plus de 100 produits bio sont d'ores et déjà concernés avec 20 fournisseurs. « Mais, l'objectif, avec Trace One, est de tripler le nombre de nos références dans les mois à venir et de gérer de plus gros volumes », explique Frédéric Grünblatt, PDG de Vitafrais, qui passe ainsi d'une gestion papier à une gestion dématérialisée de ses spécifications produits MDD grâce au module « Spécifications produits » de



Frédéric Grünblatt

Trace One. Avec Vitafrais, Trace One veut démontrer sa capacité à accompagner également des acteurs plus petits aux contraintes spécifiques comme c'est le cas du bio. Créé en 2001, Vitafrais, dirigé par Frédéric Grünblatt et Marlène Castan,

a connu une croissance fulgurante en fournissant le réseau spécialisé (indépendants et chaînes de magasins bio). La PME réalise, en effet, un CA de 41 M€ avec 37 salariés et 2700 références

* produits laitiers, fromages, spécialités végétales, viandes, volailles, charcuteries, produits de la mer, traiteur, fruits secs, produits de panification et surgelés

Fruits

Covial : Les Saladelles et Les Vergers de Mauguio reprennent Edenys

La coop fruitière Covial (Nîmes) a cédé en juillet 85% de sa filiale Edenys à la société Les Saladelles et à la Sica Les Vergers de Mauguio. Covial, qui conserve 15% d'Edenys, a confié à Edenys la commercialisation de ses pommes conventionnelles et de ses pommes bio Club, Ariane, Pink Lady et Sundowner. L'opération a été conseillée par le cabinet Lamy Lexel. Edenys (Manduel, 30) commercialise des pommes, abricots, cerises, poires et raisins (Gard, Bouches du Rhône, Vaucluse).

Valade prend le contrôle de l'italien Boschetti

La Financière Lubersac, holding de

Valade, a pris le contrôle de l'italien Boschetti Alimentare (compotes de fruits et confitures).

Valade, leader en France en RHD, récupère ainsi une usine et une base de clients solide sur le marché italien.

Financière Lubersac était conseillée par Sodica. Fondée en 1891, Boschetti produit des confitures, compotes, crèmes de marrons, sauces traditionnelles et sauces aux fruits sous marques propres et MDD. Basée dans le Nord de l'Italie, près de Vérone, la PME compte plus de 350 clients et 250 réf. Spécialisé dans les confitures et des compotes (GMS et RHF), Valade (marques Valade et Daufruit), présidé par Janick Belin, a réalisé en 2010 un CA de plus de 60 M€ avec 170 salariés et une usine à Lubersac (Corrèze).

Plats cuisinés- traiteur

Martinet rachète La Belle Henriette

Le groupe Pierre Martinet (Saint-Quentin Fallavier, 38) se renforce sur les salades traiteur en rachetant La



Belle Henriette, le n°5 du secteur avec un CA 2010 de 27 M€ pour 16 000 T.

Simultanément, le groupe familial Passion-Petitgas, qui contrôlait La Belle Henriette, est entré à « plus de 10% » dans la société Martinet dont Pierre Martinet possède 100% du capital depuis 2009*. La Belle Henriette (120 personnes) possède 2 usines en Vendée : Les Lucs sur Boulogne et La Mothe-Achard. Cette opération apporte à Martinet de nouveaux clients, notamment en RHD. En 2010, Martinet a réalisé un CA de 106 M€ avec 560 salariés et 50 000 T** (+8,5%). Précisons que le groupe Passion-Petitgas conserve le groupe Charcuterie vendéenne implantée à Apremont (La Belle Vendée et Salaisons des Olonnes).

* Pierre Martinet avait racheté en 2009 les 25% de Natexis Private Equity

** 46 000 T de salades et 4 000 T de charcuterie et pâtisseries salées



Pierre Martinet

Sodebo : 6 « Wok in Box » et 3 box pour les allergiques

Grâce aux 18 millions de Pastabox vendues en 18 mois, Sodebo est deve-

LE POISSON EN FORME

SIMO

FISHPROCESSING

- ~ solutions PAI individuelles pour l'industrie agroalimentaire
- ~ poissons en cubes, timbres, flocons IQF
- ~ cru, fumé, cuit, fumé à chaud



Hilbringer Str. 2 - 4 | D-66663 Merzig | www.simo.de
Tel. + 49 6861 - 912110 | Fax. + 49 6861 - 91211-10

⇒ Bourse : les alcools euphoriques en 2010

EN HAUSSE	COURS 2010*	COURS 2009*
1 Belvédère	55,56€ (+74%)	32€ (+16%)
2 Lanson BCC	59,00€ (+58%)	41,21€ (+17%)
3 Cottin Frères	7,23€ (+56%)	
4 Rémy Cointreau	52,95€ (+49%)	35,6€ (+20%)
5 Laurent Perrier	80,00€ (+48%)	54,01€ (-8%)
6 Advini (ex-Jeanjean)	20,39€ (+35%)	15,15€ (+7%)
7 Pernod Ricard	70,36€ (+17%)	59,91€ (+15%)
8 Grand Marnier	4310€ (+16%)	3700€ (-5%)
9 Vranken Pommery	33,20€ (+12%)	29,65€ (+48%)

EN BAISSSE	2010	2009
Henri Maire	2,00€ (-58%)	5,1€ (-15%)

Après la dégringolade de 2008, les alcools avaient rebondi en 2009. Ce rebond s'est accéléré en 2010. Seul Henri Maire échappe à la tendance.

* cours au 31/12 de l'année

⇒ Produits laitiers : les achats en 2010

ACHATS DES MÉNAGES EN VOLUMES*

EN BAISSSE	VOLUME*	PRIX €/KG
Margarine	-10,5%	3,28€ (+0,7%)
Camembert	-6,5%	6,57€ (-1,5%)
Fromage Chèvre	-2,8%	11,13€ (+0,3%)
Matières grasses allégées	-1,7%	5,25€ (+0,8%)
Beurre	-0,9%	5,35€ (+0,6%)
EN HAUSSE	VOLUME*	PRIX €/KG
Fromages frais	+12,9%	2,40€ (-5,9%)
Fromage Brebis	+6,3%	14,09€ (-1,7%)
Crème	+2,8%	3,0€ (-1,4%)
Emmental	+1,7%	6,81€ (-4,0%)
Yaourts	+1,1%	2,00€ (-2,5%)
Comté	+0,8%	11,36€ (-0,1%)
Desserts frais	+0,1%	3,13€ (-0,8%)
Lait de consommation	+0,0%	0,73€ (-1,5%)
TOTAL PRODUITS LAITIERS	+1,5%	2,54€ (-1,3%)

En 2010, l'ultra-frais progresse de 3,3% en volume grâce aux fromages frais. Les fromages (LS+coupe) gagnent 1,8% et la crème bondit de 2,8%.

* Cumul annuel mobile du 04/01/2010 au 05/12/2010 (FranceAgrimer/Nielsen)

nu la 3^{ème} marque de plats cuisinés avec 8% de PDM. Pastabox détient en effet 50% PDM valeur sur les box qui pèsent 18% PDM valeur des plats cuisinés. 40% des acheteurs en mangent au moins une fois par semaine ! Sodebo étoffera sa gamme dès février puis en avril

- "Wok in Box" (1^{er} février) : 6 recettes dont 4 riz thaï ("Bœuf sauce soja", "Poulet curry coco", "Crevettes sautées", "Porc gingembre") et 2 nouilles chinoises ("Poulet sauté sauté", "Porc curry"). Fines lamelles de viande marinées et cuisinés à feu vif, légumes croquants entiers, riz thaï sauté, pâtes fraîches, noix de cajou, pois gourmand, peu de sauce, fourchette en 3 couleurs à collectionner.

- 4 nouvelles recettes de Pastabox :

"Fusilli poulet sauce napolitaine", "Fusilli sauce au pesto, au basilic frais", "Fagottini fromages italiens à la crème de légumes", "Fagottini bœuf sauce tomate basilic"

- 3 box de fusilli sans allergènes (gluten, œuf et lactose) : "Carbonara" (à la crème de soja), "Bolognaise", "Jambon champignon" (à la crème de soja).



Multi-filières

Agrial : nouveaux patrons chez Florette et dans le pôle volaille

Présidé par Gilbert Herpe, le groupe Agrial (2 mds€, 8 000 salariés), dirigé depuis janvier 2010 par Ludovic Spiers, vient de procéder à plusieurs nominations dans ses pôles

volailles et chez Florette.

- **Pôle volailles** : Francis Bouju, 57 ans, qui dirigeait Florette France depuis 2002, succède à Didier Secoue qui va diriger Elevance et SM3 dans la branche machinisme. Avant de rejoindre Florette en 2002, Francis Bouju avait travaillé chez Lenôtre, Magdis, et Saveurs de France. Didier Secoue, 50 ans, a fait tout son parcours chez Secoué à Chailland (53) qui a été racheté par Agrial en 1998. Il dirigeait également la branche volailles Agrial depuis 2000.

- **Pôle légumes**. Dans ce pôle dirigée par Louis-Marie Le Coutour, Mark Newton, directeur de Florette Royaume-Uni depuis 2004, devient DG délégué de l'ensemble des activités de Florette. Jean-Michel Caulier, directeur des opérations de Florette suc-

cède à Francis Bouju comme DG de Florette France.

Mark Newton, 43 ans, de nationalité britannique, a rejoint Florette en 2000 après avoir travaillé chez Hazlewood et William Jackson. Ex-Danone France & Argentine et de Nutrimer (Groupe Bongrain), Jean-Michel Caulier, 52 ans, était directeur des opérations chez Florette depuis 2007. Avec la BU Florette - France, il aura aussi en charge la Belgique et l'Allemagne.



Ludovic Spiers

Champagne Céréales : bons résultats pour Siclae

Champagne Céréales a bouclé son exercice 2009-2010 sur un CA de 2,443 md€ (-2,7%), un RN de 25 M€

NOUVEAUTÉ JANVIER 2011

La tradition du goût.

Terrine de Canard à l'Orange

www.andre-bazin.fr
03 84 93 33 01



FILIÈRES

(-3 M€) et une MBA de 134M€ (+45%). Siclae, qui réunit les activités industrielles du groupe, a réalisé un doublement de sa MBA (109 M€) et de son RN (25 M€) pour un CA de 1,638 md€ (+9%).

Limagrain-Jacquet : +13% pour les produits céréaliers

La coopérative Limagrain a bouclé son exercice sur un CA de 1,35 md€ en hausse 9,4%. Le pôle panification (Jacquet...) s'est étoffé l'an dernier avec la reprise de Crêperie Lebreton (au groupe Soufflet) et du Moulin de Verdonnet. Limagrain est le 4^{ème} semencier mondial.

- Semences GC : 516 M€ (+4,5%)
- Sem. potagères : 454 M€ (+10%)
- Panification* : 173 M€ (+13%)
- Ingrédients : 59 M€ (-2%)
- Autres : 147 M€

* GC = grandes cultures, ** Clause et Vilmorin

Maïsadour : CA stable en 2010

Le groupe coopératif Maïsadour a bouclé son exercice 2009/2010 sur un CA stable de 1 md€ avec un résultat net de 14,3 M€ (+25%). Le pôle industrie (Delpeyrat...) représente 53% du CA.

MTI : Sylvain Eaux ouvre le Luxembourg

Sylvain Eaux, patron de MTI Grand-Est, vient de créer MTI Luxembourg.



Sylvain Eaux

Spécialisé dans le rapprochement des IAA, MTI couvre également en Europe l'Allemagne, la Grande-Bretagne, l'Espagne et le Portugal, l'Italie, la Suisse et la

Belgique.

Viande-volaille

Carrefour s'engage dans le veau avec Sobeval

Carrefour vient de signer son 1^{er} accord de contractualisation dans la filière veau de boucherie avec Sobeval à Boulazac (Dordogne) et 343 éleveurs. L'enseigne annoncera 5 autres signatures en 2011 (881 éleveurs de veau au total).

McDo : un steak haché 100% charolais

Le 23 février, McDonald's lance un sandwich composé d'un steak haché 100% viande de bœuf de race charolaise. En 2009, McDo a acheté 47

Sirha : les "Grands Prix" de l'Innovation 2011

Les « Grands Prix Sirha Innovation 2011 » ont été décernés le 8 décembre à l'Ecole Ferrandi. Ces produits seront exposés sous le dôme d'Eu-
reexpo.

Cap Diana : glaciés de légumes

- « Les Exquis Glacis » sont des aides culinaires obtenues par concentration naturelle de jus de légumes : carotte, oignon, tomate confite... Applications : potages, sauces, purées, vinaigrettes...
- Avantages : goût et culinarité, praticité et polyvalence, facilite la consommation de légumes, contribue au remplacement du sucre et du gras et à la diminution du taux de sel dans les produits finis, « nutriments préservés »
- 100% naturel : ni additifs, ni OGM, ni exhausteurs de goût, sans sel ajouté
* Pleucadeuc (56)



Rians : fromage blanc au lait de chèvre

- Conditionné en poche de 500g, dosage sans « coulure » entre deux utilisations
* Rians (18)



Bridor : pains « Arc-en-ciel »

Baptisé « Arc en Ciel », cette gamme signée « une recette Lenôtre professionnel », réunit des pains naturellement colorés et parfumés : « Thym-citron confit », « Curry des îles », « Ail-menthe-épinard », « Algues nori », « Tomates confites »
- Utilisation : canapés, pièces traiteur, en-cas
- Prêts à l'emploi (12 mn à 120°C), poids : 35g et 80g
* Servon Sur Vilaine (35)



Nestlé : jus en flocons Chef

- Jus déshydratés en flocons aux couleurs brillantes avec des saveurs de viandes plus intenses et des notes rôties puissantes
- Avantage : dosage plus pratique, dilution plus rapide, aucun grumeau.
- 5 nouvelles recettes : jus d'agneau, bœuf, porc, poulet, canard
- 50g /L, faible teneur en MG
* Marne La Vallée (77)



589T de bœuf* (fournisseur : Mckey dans le Loiret)
* 100% UE, 52% français

Perrot se sépare de Grelier

Les accouveurs Grelier et Perrot, qui étaient alliés depuis 2006 au sein du GIE « Grelier Perrot accouveur », viennent de se séparer. Installé à Pommerit Jaudy près de Lannion (22) depuis 1960, cette PME

100% familiale (24 M€, 55 personnes) livre 1,5 millions de poussins de chair d'un jour par semaine (standard, certifié, label et fermier) soit près de 10% des besoins français en poussins d'un jour. Au sein du GIE,



dominique Perrot

La Fruitière-ADB :

Perles de saveur « Frozen creative food »

- La Fruitière du Val Evel* et Algues de Bretagne** ont combiné leur savoir-faire pour mettre au point ces petites billes surgelées gélifiées au cœur « fondant » contenant des pulpes de fruit ou des saveurs salées.
- Appliquées en dépose ou en inclusion, les perles restent intactes et rondes
- Cible : apéritif, dessert, aides culinaires, pâtisserie, glacierie, cocktail...
* Naizin (56) - ** Rosporden (29)



Huilerie Croix Verte : beurre de cacao Macécao

- Beurres de cacao (99,9% pur cacao) parfumés aux fruits secs développés en partenariat avec Jérôme Langillier, champion du monde de pâtisserie 2009. Parfums : noisette, pistache, amande légèrement torréfiée
- Cible : chocolats et pâtisseries
* Saumur (49)



Lesaffre : Gustal tradition

- « Gustal Tradition » permet de réduire la dose de sel jusqu'à 30% pour atteindre 1,6% sur poids de farine sans incidence sur les qualités physiques et gustative du pain, ni sur la conduite de la panification...
- Constitué d'une levure de boulangerie désactivée par traitement thermique, ce produit est également autorisé pour la fabrication de « pain de tradition française ».
* Maisons Alfort (94)



Lactalis : roux blanc avec du beurre Président

- Roux blanc avec du beurre, prêt à l'emploi. Produit signé Président Professionnel. Sans huile de palme, ni gluten.
- Dilution rapide, liaison lisse et onctueuse, facile à couper
- Barquette 1kg, rayon frais (DLUO : 9 mois)
* Bourgbarré (35)



Nestlé : système de boissons Barista Viaggi

- Système Barista pour boissons (chaudes et à servir frappées)
- Ingrédients dédié : extrait de cafés grands crus Nescafé, lait liquide concentré Nestlé, chocolat liquide concentré par Cailler
* Marne La Vallée (77)

Dominique Perrot, patron de Perrot, avait conservé la totale maîtrise de ses moyens de production (covoiturage, salariés, logistique, 60 éleveurs reproducteurs).

LDC : T3 sans surprise

T3 en ligne avec les prévisions pour LDC : le CA 9 mois progresse de 2,8% à périmètre identique. En traiteur, les prix de vente restent orientés à

la baisse (CA +4,3%, vol +8,1%).

- Volaille FR : **1 377 M€ (+23%)**

- Volaille int. : **112 M€ (+9%)**

- Traiteur : **367 M€ (+98%)**

- Total 9 mois : **1 856 M€ (+32%)**

*mars à novembre

Produits de la mer Cobrepêche et France Thon fusionnent

Les armements Cobrepêche et France Thon, dirigés par Jacques Kuhn et Jean-Yves Labbé, ont fusionné pour créer le 1^{er} janvier la "Compagnie française du thon océanique", qui possède 12 thoniers senneurs congélateurs.

Euronor racheté par UK Fisheries

L'armateur français Euronor (Boulogne-sur-Mer) a été racheté par le britannique UK Fisheries. Spécialisé dans le lieu noir, Euronor (200 salariés) représente 90% du quota français pour cette espèce. La société exploite 7 navires (dont 3 chalutiers surgélateurs) et produit 16 000 T de poisson (frais et filets surgelés). UK Fisheries est contrôlé à 50/50

par 2 armateurs : le néerlandais Parlevliet & Van der Plas et l'islandais Samherji HF.

Findus s'inquiète de la pénurie de colin

Matthieu Lambeaux, DG de Findus France, a tiré la sonnette d'alarme sur la pénurie de colin à l'occasion de la cessation d'activité en décembre des pêcheries Faroe Seafood (îles Féroé, Danemark) qui le fournissaient en colin "responsable". Cette cessation est liée à la fois à la raréfaction des ressources (-20% pour les captures en 2010 pour les îles Féroé), à la hausse des prix et à des besoins en financement non couverts. Elle va obliger Findus à se tourner vers d'autres fournisseurs ou vers le colin d'Alaska, pêché dans le Pacifique. Findus estime qu'il devient urgent que tous les acteurs s'engagent dans une démarche de pêche responsable pour garantir la dispo-



Matthieu Lambeaux,

nibilité des ressources. Les 10 engagements de Findus sont disponibles sur son site.

Produits laitiers Danone lance la briquette Activia à verser pour le petit déjeuner

Pour accompagner les céréales pour le petit-déjeuner, Danone lance la briquette "Activia à verser" (1,7% de MG, Tetra Pak 950g, 1,95€) avec l'argument "plus onctueux que du lait et plus facile à verser qu'un yaourt en pot".



Lactalis : Luc Morelon passe le témoin à Michel Nalet

Michel Nalet devient directeur des relations extérieures de Lactalis. Il succède à Luc Morelon, qui fait valoir ses droits à la retraite le 1^{er} décembre. Michel Nalet a fait l'essentiel de sa carrière au sein de Lactalis. Il était jusqu'à présent DG Moyen-Orient et Maghreb. Après débuté à la Caisse nationale Crédit Agricole Paris, Luc Morelon, Ina-PG, a pris en 1977 la direction de France lait (Régilait,



Michel Nalet et Luc Morelon

Lyon), puis en 1989 celle de Valmont Rodez avant d'intégrer en 1991 le groupe Besnier puis Lactalis d'abord comme DG AOC, puis des relations extérieures et communication.

Sodiaal : n°2 du lait grâce à Entremont

Sodiaal a enfin bouclé le rachat d'Entremont en reprenant les parts d'Unifem (groupe Albert Frère). Sodiaal devient ainsi n°2 du lait en France avec 4 md€ et 5 mds de litres derrière Lactalis. Une partie des fournisseurs bretons d'Entremont s'opposent néanmoins au contrat proposé par Sodiaal.

Yoplait rachète le leader canadien des yaourts bio

Yoplait (891 M€), dirigé par Lucien

PARTAGEZ LES MÊMES DONNÉES À TOUS LES ÉTAGES

VALEURS DE STOCKS, MARGES 5 NET...
EN LIGNE AVEC VOTRE COMPTE DE RÉSULTAT



SI COMME PAUL (directeur financier d'une PME agroalimentaire) VOUS SOUHAITEZ QUE TOUS LES COLLABORATEURS DE VOTRE ENTREPRISE PARTAGENT LES MÊMES INDICATEURS DE GESTION EN TEMPS RÉEL, contactez-nous pour étudier notre solution ERP dédiée à l'agroalimentaire... Vous pourrez ainsi accélérer vos clôtures périodiques et vos tableaux de bord liés aux stocks, FNP et marges 5 net seront disponibles en temps réel et toujours en ligne avec votre compte de résultat.



SOLUTIONS ERP dédiées aux entreprises agroalimentaires

isatech
L'informatique pour votre performance

www.isatech.fr | 0 820 320 310

PROCESS BLUE - www.process-blue.com - RCS Vannes B 381 564 913



Fa, a racheté Liberté (CA 131,8 M€) qui est le leader canadien des yaourts bio et qui est aussi présent aux USA. Depuis 2004, l'entreprise affiche une croissance moyenne de 13%/an.

Légumes

Bonduelle intéressé par la marque Géant Vert

Christophe Bonduelle a indiqué aux Echos que son groupe serait candidat au rachat de Géant Vert qui pourrait être mis en vente par l'américain General Mills si ce dernier rachetait Yoplait. Bonduelle assure déjà la production canadienne de Géant Vert, via sa filiale Amérique du Nord.

Les Crudettes adoptent Vif pour la planification court terme

Les Crudettes (groupe Pomona) ont choisi la solution de planification Vif en complément de leur système d'information existant. Objectif: répondre aux contraintes de planification court et moyen terme sur les 2 usines, avec échanges de produits semi-finis et finis entre les 2 sites. L'outil répond aussi à l'intégration de contraintes de contrats date complexes avec variation de DLV (dates limites de vente) en fonction du jour de la semaine. Spécialisée dans les salades et légumes frais prêts à l'emploi, Les Crudettes réalisent un CA de 90 M€ CA avec 470 personnes.

Touquet Savour : Sébastien Galland, président du CNIPT

Sébastien Galland, DG de Touquet Savour, présenté par Fedepoma, été élu président du CNIPT. Ajoutons qu'une nouvelle campagne TV de l'Interprofession est prévue pour le 16 janvier ("La pomme de terre ?

Les nouvelles ambitions de la FEEF

5 questions à Gilles Charpentier, président de la FEEF depuis mars 2010.

A Marrakech, lors de votre congrès « Les 4^{èmes} Rencontres de la FEEF », votre discours a été volontariste...

L'objectif de la FEEF est effectivement, de passer à la vitesse supérieure en renforçant notre représentation auprès des acteurs politiques et économiques tant au niveau français qu'europpéen. Nous voulons devenir une force de lobbying et un acteur reconnu dans le débat public, en passant d'une attitude collaborative à une attitude déterminée et proactive.

Pourquoi cette nouvelle ambition ?

Un seul exemple. Sur la LME, nous avions demandé une étude d'impact avant sa mise en place. Nous n'avons pas été entendus et on en voit les résultats aujourd'hui. L'histoire s'est répétée avec la LMA. Or comment peut-on payer nos matières premières plus chères (LMA) et vendre moins cher (LME)? Ces 2 lois sont une démonstration flagrante de la nécessité pour la FEEF d'exister dans le débat public sachant que notre « feuille de route est de maintenir et densifier le tissu industriel français ».

Comment compter vous agir ?

Nous voulons aider nos clients à arbitrer en notre faveur dans la compétition internationale. La FEEF se mobilisera ainsi pour améliorer la compétitivité de nos entreprises, ce qui impliquera de réorienter les politiques publiques et européennes. Nos PME sont tout aussi stratégiques que l'agriculture: elles représentent 90% des fournisseurs des GMS et fabriquent plus de 57% des MDD. Nous devons donc convaincre les

décideurs publics de la nécessité de mettre en place une « Politique Industrielle Commune » (PIC) à l'image de ce qui a été fait pour l'agriculture (PAC).

Quels seraient les contours de cette PIC ?

La PIC doit d'abord rechercher tous les systèmes économiques ou sociaux qui permettent de renforcer la compétitivité de nos entreprises et par voie de conséquence la compétitivité de la France. Ceci passera par des propositions nouvelles sur le coût du travail. Il s'agit également de faire reconnaître par les consommateurs les exigences de qualité qui nous sont imposées. Sur ce point, la création d'une « marque fédérative citoyenne » peut être une bonne réponse. Mais surtout, la priorité sera de réduire les poches de concurrence déloyale qui existent tant en Europe que hors d'Europe.

Vous pensez à la Pologne où vous avez dû, vous-mêmes, vous implanter pour servir les marchés européens « premiers prix »...

Effectivement, la Pologne bénéficie d'une monnaie sous-évaluée (zlotys), de salaires plus faibles, de taux d'imposition réduits* tout en profitant d'aides européennes massives (75 mds€ de fonds structurels européens par an). Ces aides permettent à l'état polonais de subventionner à raison de 60% tous les investissements industriels réalisés par les entreprises polonaises. On ne peut pas lutter contre des entreprises qui ont des avantages compétitifs de cette nature. C'est contre cela que



Jérôme Bédier, président de la FCD, Stéphane Maquaire, DG de Monoprix (invité d'honneur du congrès) et Gilles Charpentier, président de la FEEF

l'on se battra.

Pour les élections de 2012, nous allons d'ailleurs préparer un livre blanc qui sera la force de proposition et d'innovation de notre secteur. Enfin, pour devenir vraiment incontournables pour nos interlocuteurs, nous voulons renforcer notre représentativité en passant de 600 à 1000 adhérents.

* 15% de taxes sur les résultats (33% en France), 15% de taxes sur les salaires (60% en France).

La FEEF en bref

La FEEF, Fédération des entreprises et entrepreneurs de France réunit 600 entreprises familiales, indépendantes, de toutes tailles. Elle représente un CA de 10 mds€ et 60 000 emplois. Au cœur des réseaux des décideurs, elle crée, pour ses adhérents, des liens professionnels entre tous les acteurs de la grande distribution et de la RHD.

Parmi ses initiatives, signalons de nombreux petits déjeuners débats animés par les dirigeants du grand commerce, des salons rencontres adhérents/enseignes, les traditionnels « Trophées des Grès d'Or » et « Trophée Toques RHF Metro/FEEF », la signature d'un engagement de collaboration avec la FCD intitulé « Cap sur la croissance 2010/2012 »... Contact FEEF : Noëlle Bellone, déléguée générale - 9, rue Alfred de Vigny, 75008 Paris, Tel : 01 47 42 38 67

Construisons demain ensemble

cecía ingénierie

Maîtrise d'oeuvre Bâtiment, Énergies et Process,
ainsi qu'audits, études de faisabilité, optimisation des énergies, environnement, HQE, ... plus de 25 ans d'expérience.

CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION

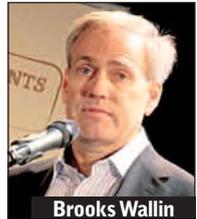
VIANDES - LAIT - POISSONS - FRUITS & LÉGUMES - PLATS CUISINÉS - BOULANGERIE - OEUFS - LOGISTIQUE - ENVIRONNEMENT - ARCHITECTURE

GRUPE CECIA ▲ Poitiers - Concarneau - filiale à St-Malo Tél. (33) 05 49 88 85 57 - www.cecía.com

Purée, qu'est-ce que c'est bon !") en même temps que le lancement du site www.recette-pomme-de-terre.com.

Bio Favrichon fête ses 120 ans et innove

Implanté à Saint-Symphorien de Lay (Loire), Favrichon, qui a rejoint en 2003 le groupe "OrganicStories" de



Brooks Wallin

Brooks Wallin, vient de fêter ses 120 ans. A cette occasion, la PME, spécialisée dans le bio, a lancé une gamme de sachets de céréales pour petit-déjeuner (format plus économique, moins d'emballages par rapport à l'étui, ingrédients plus



visibles, nouveau film transparent). La gamme comprend 2 nouvelles recettes ("Crosti'Oz chocolat/250g et Crosty'Choc/300g)

et 4 nouveaux mueslis 500g ("Raisin, noisette, amande"; "Croustillant chocolat", "30% fruits", "Croustillant nature"). L'offre compte ainsi 19 réf en sachet : 5 mueslis croustillants, 8 mueslis floconneux, 1 corn flakes, 3 "enfants", 2 "fibres" ("Lin & fibres", "Granosson").



La PME en a profité pour repositionner sa gamme étui (5 réf*) en mettant en valeur ses « 5 engagements »* avec un nouveau design plus simple et plus gourmand en harmonie avec les sachets. Les produits Favrichon sont commercialisés par Pro Sain installé à Bages (66). Ajoutons que Favrichon (7 M€, 35 salariés) envisage de investir 3 M€ dans l'extension de son usine de Saint-Symphorien-de-Lay.

* "fidèles à nos valeurs/120 ans", "agir pour le bio", "produire localement", "offrir un plaisir gourmand", "respecter notre planète"

* 4 muesli croustillant 500g ("Épeautre chocolat", "6 Fruits", "Chocolat châtaigne sans gluten", « Quinoa fruits ») + bran flakes "pomme raisin cranberry" 375g

Diététique JLB Développement double son capital

En décembre, le capital de JLB Développement est passé de 1,92 M€ à 4,05 M€ et celui de sa filiale Dianutis* a été augmenté de 0,95 M€. Résultat : les fonds propres du groupe ont plus que doublé, se félicite Jean-Luc Butez, PDG, qui a bouclé 2010 sur un CA en hausse à 7,1 M€. JLB (Brignais, 69) est spécialisé dans la conception et la fabrication des compléments alimentaires (produits diététiques sport, minceur...).



Jean-Luc Butez

*usine de mélange et conditionnement de produits déshydratés à St Paul Trois Châteaux (26)

Thé, café Buffalo Grill s'associe aux Cafés Richard

La chaîne Buffalo Grill (580 M€ en 2009) a choisi le torréfacteur Cafés Richard (100 M€, 6 200 T de café

torréfié par an) pour fournir ses restaurants en café riche en arabica (le "Flor Fina"). Les 328 restaurants vont installer des machines automatiques Unic. Buffalo Grill écoule 80T de café/an.

* 33 millions de repas/an

Unilever : « Les Fralib » veulent reprendre leur usine de Gémenos

Les salariés de Fralib (Lipton et Eléphant) ont proposé de reprendre leur usine de Gémenos (13) qu'Unilever veut fermer. La CGT reproche à la multinationale de privilégier d'autres usines (Pologne et Belgique), alors que la France est son premier marché.

Multinationales Sara Lee se recentre sur l'alimentaire en cédant Kiwi

Sara Lee a cédé à SC Johnson ses cirages Kiwi (CA : 230 M€) pour 245 M€. Cette opération permet à Sara Lee d'achever son recentrage sur l'alimentaire autour des viandes (Deli Perfect, Rudy's farm etc.) et du café (Senseo, Maison du Café...).

Joyeux Noël et nos Meilleurs Vœux pour une année

2011

sans  et avec tout plein de  !!!



 **TRANSCAPITAL** FUSIONS ACQUISITIONS EN AGRO-ALIMENTAIRE

Est à vos côtés pour :

- Donner vie à vos stratégies industrielles / capitalistiques / patrimoniales
- Faciliter leur mise en œuvre
- Aller vers de nouveaux horizons en France, en Europe et ailleurs

««« Sélection d'opérations rendues publiques en 2010 »»»

LEA NATURE
Produits Bio



entre au capital
d'EKIBIO-EURONAT



TRANSCAPITAL
CONSEIL ACHETEUR

MARTINE SPECIALITES
Pâtisserie surgelée

EUROPÉENNE DES DESSERTS

a acquis



TRANSCAPITAL
CONSEIL ACHETEUR

SALAISSONS MORONI
Charcuterie



a été cédée au
Groupe AOSTE



TRANSCAPITAL
CONSEIL VENDEUR

ROLLAND
Laitier glacier



a été cédée à
R&R Ice Cream



TRANSCAPITAL
CONSEIL VENDEUR

COMIGEL - TAVOLA
Traiteur surgelé



a acquis



TRANSCAPITAL
CONSEIL ACHETEUR

GQF
Spiritueux



a acquis
DILMOOR (Italie)



TRANSCAPITAL
CONSEIL ACHETEUR



15^e ÉDITION
2011
RENNES
Parc Expo
Rennes Aéroport
15-16-17 Mars
SALON COMPLET

inComitO INCS TOULOUSE B 387 867 811 / Crédits photos : Franck Mouléger - Fotolia.



Un concentré d'idées performantes !

- INGRÉDIENTS & PAI
- ÉQUIPEMENTS & PROCÉDÉS
- EMBALLAGES & CONDITIONNEMENTS

→ Commandez votre badge
GRATUITEMENT
sur www.cfiaexpo.com



Renseignements : Julie Voyer
cfia@gl-events.com - tél. 05 53 36 78 78

Cecab prend le contrôle du groupe Gad

La coopérative morbihannaise Cecab (Theix) a pris le contrôle le 1^{er} janvier du groupe finistérien familial Gad, spécialisé dans la viande porcine. Cecab a en effet racheté les parts du PDG Loïc Gad dans le holding « Financière du Forest » qui contrôlait 51% du groupe Gad. Les 49% restants étaient déjà détenus par Prestor, une coopérative porcine de base de Cecab basée à Kersaint-Plabennec (29). Avec cette opération attendue, Cecab devient le n°3 breton du porc (3 millions de porcs) derrière Cooperl (Lamballe, 22) et Bigard (Quimperlé, 29). Le nouvel ensemble est dirigé par Christophe Peters.



Jean-Michel Jannez

- est constitué de 4 pôles :
- Viande de porc : 5 unités dont 2 abattoirs (Lampaul-Guimiliau/29, Josselin/56) et un atelier de découpe-distribution à Saint-Nazaire (44)
 - Multiviandes : Clavière Viandes (11 000T, 85 salariés, 3 sites : Dijon, Dole, Montceau-les-Mines)
 - Charcuterie traiteur : Aubret (530 salariés, 40 000T, 1 usine à St-Mars-la-Jaille/44), Binic Gastronomie (Binic/22, pâtés appertisés et plats cuisinés Mère Lalie, 21 salariés, 1 000T)
 - Négocier international : Cedro (30 000T, 11 salariés, Dol-de-Bretagne/35)

Cecab

- Dirigé par Jean-Michel Jannez, Cecab (marque D'Aucy) a réalisé en 2009 un CA de 1,147 md€* pour un RN de 21,3 M€. Avec l'intégration du groupe Gad dans ses comptes, Cecab s'approche des 2 md€.

- La prise de contrôle de Gad clôt une année 2010 intense pour Cecab qui a noué des partenariats avec le belge PinguinLutosa dans le légume surgelé et avec la Coop de Broons en nutrition animale et dans l'œuf. Cecab a également cédé Delmotte aux actionnaires de Martine Spécialités.

* 30% agricole, 11% légumes surgelés, 14% œuf, 45% légumes et plats cuisinés appertisés.

Groupe Gad

Créée par Louis Gad en 1956, la SAS Gad, dirigée par son fils Loïc, réalise aujourd'hui un CA de près de 700 M€. Installé depuis 2009 à Saint-Martin-des-Champs, près de Morlaix, le groupe réunit tous les outils industriels porcs de Cecab et Gad depuis 2008, soit 8 usines et 2 700 salariés (55 000 porcs/semaine). Il

Épicerie

Suzi Wan se renforce sur l'asiatique

■ Pour le nouvel an chinois, Suzi Wan lance des "nouilles en nids" ainsi que 3 nouvelles sauces pour nouilles sautées ("Aigre-douce piments doux", "Curry poivron rouge", "Tomate poivre de Sichuan piment doux") qui seront mises en avant (animations, livrets recettes). La marque sponsorise par ailleurs jusqu'au 5 février « Un dîner presque parfait » (M6) et lance sur son site un moteur de recherche avec 700 recettes asiatiques en partenariat avec Marmiton, Cuisine AZ et 750g. Suzi Wan, qui est n°1 de l'asiatique (val 22,7%), a progressé en 2010 de 11,4% (val) sur



un marché à +8,5%.

Pâtisserie

Pomone et Foucteau cédés par Pomanjou à leurs managers

■ Pomanjou (107 M€, 105 000T de fruits) se recentre sur le négoce de pommes en cédant Pomone et Foucteau à leurs cadres et dirigeants via la holding Sara Participations. IPO (CM-CIC) et Unigrains participent à l'opération en tant qu'actionnaires minoritaires. Spécialisés dans la pâtisserie (GMS et RHD), Pomone et Foucteau totalisent un CA de 20 M€ avec 150 salariés et 8 000T. Basé à Champigné (49), Pomone (6,7 M€) est spécialisé dans les pâtisseries surgelées (fondants au chocolat, tartes...). Installé à Avrillé, Foucteau (18,1 M€) élabore des tartes sucrées (cruées, précuites et cuites) et des produits à base de chocolat.

Chocolat

NetCacao : un mois pour trouver des actionnaires

Le tribunal de commerce de Marseille a repoussé au 2 février sa décision sur NetCacao (St-Menet, 193 salariés) en panne de trésorerie et en difficulté depuis la rupture de son contrat avec Nestlé. Un fonds d'investissement de l'agroalimentaire serait prêt à investir les 6 M€ nécessaires pour couvrir le besoin en fonds de roulement, selon Les Echos. Véronique Théry, présidente de NetCacao, estime être en mesure d'atteindre un CA de 30 M€ en 2011 avec un volume de 20 300T compte tenu de son carnet de commandes.

Nutrition

Selecta teste une offre PNNS

Dans le cadre du PNNS et en collaboration avec Navsa*, Selecta teste dans plusieurs points de vente 4 familles de produits plus équilibrés dans de nouvelles machines entièrement dédiées :
- fruits et légumes frais, compotes, smoothies, jus 100% fruits
- yaourts, boissons lactées
- biscuits riches en céréales, barres céréalières
- boissons aux extraits végétaux, allégées en sucres...

Selecta compte étendre cette offre en province et dans des lieux adaptés : hôpitaux, universités, lieux de travail.

* Chambre syndicale de la distribution automatique

Ingrédients-PAI

Aigremont : conférence sur l'huile de palme et la démarche RSPO

"Le palme : entre mythes et réalités", c'est le thème de la conférence qui se déroulera le 2 février à Gembloux en Belgique à l'initiative d'Aigremont. L'objectif de la journée est de faire le point sur les réponses efficaces à la mise en cause de la culture des palmiers à huile. Les nombreux experts réunis à cette occasion répondront à toutes les questions sur la certification RSPO, gage d'une production renouvelable et respectueuse de la forêt primaire dans les pays producteurs. Exemples : quelles sont les implications et enjeux de la démarche, les avantages concurrentiels quelle procure, les attentes du marché ? Le consommateur est-il bien informé ? Dr. Pascal Léglise (Carrefour Belgium) expliquera notamment les raisons qui ont poussé Carrefour à se lancer dans la démarche RSPO. Parmi les autres intervenants, signalons Philippe Thiry (administrateur délégué d'Aigremont), Boris Patentreger (WWF), Paul Nellens (Sipef), David Ogg (Control Union Certifications), Yves Augrandjean (IOI Group-Loders Crocklaan), Christophe Lombart (Aigremont), Sabine Danthine (ULg-ABTGx), Guy Beckers (Aigremont). Enfin, des ateliers didactiques clôtureront la journée ainsi qu'une visite d'Aigremont, 1^{ère} entreprise belge à avoir été certifiée RSPO.

Frutarom rachète Rieber & Son

Frutarom a racheté pour 4,2M\$ le scandinave Rieber & Son (CA : 6,3 m\$) spécialisé dans les assaisonnements et les ingrédients. Frutarom vise un doublement de son CA à 1 md\$ d'ici 4 ans.

MCM Casing :

2^{ème} édition de la soirée des ACE

MCM Casing et ses partenaires organisent la 2^{ème} édition de la soirée des ACE (Artificial Casing Enterprise) qui réunira plus de 200 professionnels des métiers de bouche. La soirée se déroulera pendant le Sirha à Lyon le 24 janvier.

Soufflet :

succès pour les 1^{ères} Rencontres Actual'IT

AIT-Ingrédients, dirigé depuis mars dernier par Frédéric Brognart (ex-Soufflet Alimentaire) a organisé fin novembre les 1^{ères} "Rencontres Actual'IT" avec 2 autres filiales du groupe (Moulin Soufflet et Soufflet Alimentaire). Cette journée, qui s'est déroulée aux Grands Moulins de Corbeil (91), a réuni 35 clients industriels pour une présentation de la large palette d'ingrédients proposés par le groupe Soufflet. Au menu, 6 ateliers : ingrédients céréaliers, enzymes, fibre de psyllium, farines fonctionnelles de riz, farines de légumes secs, filière blé (farine "MG moins", qui permet de réduire de 25 à 50% les MG en biscuiterie, viennoiserie, feuilletage...).



Frédéric Brognart

Alcools

Massenez repris par les Grandes Distilleries Peureux

Les Grandes Distilleries Peureux (Fougerolles, 70) ont pris le contrôle de la distillerie alsacienne Massenez (CA 2,5 M€, 60% à l'export) à Dieffenbach-au-Val (67). La famille Massenez reste au capital de GE Massenez. Manou Heitzmann-Massenez, qui est aussi présidente de l'Aria d'Alsace, en sera la directrice commerciale. Bernard Baud, président des GD Peureux (25 M€ dont 60% à l'export, 60 salariés), spécialisé dans les eaux de vie de fruit et les fruits à la liqueur, compte ainsi se développer à l'export.

BRSA

Coca Cola : Capri-Sun devient n°2 des boissons aux fruits plates

Capri-Sun*, distribué par Coca-Cola depuis 2007, est devenu en 2010 la 2^{ème} marque de boissons aux fruits plates grâce à l'envoie de ses volumes : +75% en RHD et +71% en GMS. Coca Cola indique que la mini-poche pratique et ludique de Capri-Sun a su conquérir les enfants de 6 à 12 ans.

* eau de source + jus de fruit



UNIGRAINS

investisseur
indépendant
partenaire
des entreprises
agroalimentaires

Les financements
et les conseils stratégiques
d'un capital-développement
dynamique.

Par sa capacité d'investir dans la durée, son expérience des entreprises, des filières et des marchés, UNIGRAINS est un investisseur stable et actif. C'est aussi une équipe d'experts capables d'accompagner les projets des dirigeants.



UNIGRAINS
CÉRÉALISERS DE FRANCE

23, avenue de Neuilly - 75116 PARIS
Tél. : 01 44 31 10 00 - Fax : 01 40 67 78 92
www.unigrains.fr





FILIÈRES

Coop rachète Pearlwater et devient 100% rail et indépendant

Le suisse Coop vient de racheter les sources minérales Pearlwater ce qui lui assure son indépendance en eau minérale. Coop a prévu des investissements massifs sur le site de Pearlwater (Valais) pour augmenter les capacités et conditionner à partir de 2012 ses marques propres «Swiss alpina» et «Prix garantie». La totalité des eaux minérales et limonades Coop seront alors acheminées par chemin de fer jusqu'aux centrales régionales ou directement dans les magasins par le rail.

Gatorade veut faire décoller les boissons pour le sport

Le n°1 mondial des «boissons pour le sport» Gatorade (groupe Pepsico) fait son retour dans l'hexagone avec une gamme de 3 saveurs : orange, orange sanguine, citron (50cl, 0,99€, bouteille légère, bouchon sport). Le marché français des «boissons pour le sport» ne pèse que 12 millions de litres (CHD 40%, GMS 38%, magasin de sport 22%). Pour le faire décoller, Gatorade veut lever les 2 barrières à l'achat : le prix et les recettes (ni colorant, ni édulcorant artificiels). En 2011, la marque sera sponsor de clubs sportifs (LOSC, Rugby Club Toulonnais) et de salles de fitness (Moving, Lady Moving, Fitness Park).



Distribution Casino : «Tous les jours», des premiers prix «55% moins cher»

Casino a lancé en décembre la marque de premier prix «Tous les jours», qui remplacera Eurosourire créée en 2003. «Tous les jours» comptera plus de 1500 réf (400 en alimentaire*) qui seront en moyenne 55% moins chers que les marques nationales. La gamme sera présente dans les 6500 points de vente du groupe (Géant, supers Casino, Petit Casino, Spar, Vival). Le logo associe 3 ronds de couleurs qui varient selon le type de produits. Le design se veut moderne, épuré et facilement identifiable en rayon.



*épicerie, frais et boissons

Lea Nature prend 33% d'Ekibio, ex-Euro-Nat

Compagnie Biodiversité (le holding de tête de Groupe Léa Nature) a racheté 33% du capital d'Ekibio à CIC Banque de Vizille et à d'autres minoritaires. CIC Banque de Vizille était entré en 2003 à hauteur de 20% dans le capital d'Ekibio (ex-Euro-Nat) qui, depuis a quasiment quadruplé son CA (CA 2002 : 15,9 M€)... La banque reste présente dans l'agro-alimentaire à travers son pôle « majoritaire » (Charles Faraut, Compagnie des Desserts) piloté par Frédéric Plas et son pôle « minoritaire » (Norac, Reitzel) dirigé par Fabienne Mazières.

Ekibio

Basé à Peaugres (07), Ekibio, créé et dirigé par Didier Perréol, a réalisé en 2010 un CA de 60 M€ avec 2 200 références bio. Le groupe possède 3 marques en alimentaire (Primeal, Bisson, Pain des fleurs) et 2 en non-alimentaire (Douce Nature et Ecodoo). Ses produits sont distribués en magasins spécialisés bio en France et en Europe.



Didier Perréol

- CA 2010 : 60 M€
- Sociétés : 12
- Salariés : 180
- Usines : 4*

* Peaugres (07), Arles (13), Chasse-sur-Rhône (38), Bolivie (production du quinoa)

Lea Nature

- Basé à La Rochelle, Compagnie Biodiversité (Léa Nature)

re), créé en 1993 par Charles Kloboukof, réalise un CA de 100 M€ essentiellement en GMS avec 3 usines et ses marques Jardin Bio, Floressance, Karéléa, So'bio Etic. Ses 1 300 références couvrent la santé (gélules, infusions, plantes), l'épicerie bio et la cosmétique. La société est aussi présente sur le web avec un site de vente en ligne (Léa Nature) et en pharmacie (marques Natessance, Lift Argan Biosystem).

- CA 2010 : 100 M€
- Sociétés : 14
- Salariés : 600
- Usines : 3*

* Périgny (17), Fleurance (32), Bazens (47)

Synergies

- Parfaitement complémentaires (l'une « GMS », l'autre « magasins spécialisés »), les 2 entreprises comptent mutualiser leurs moyens industriels. Charles Kloboukof avait annoncé en octobre des acquisitions et sa volonté de miser sur la relocalisation et le développement de l'agriculture bio française. - Ce rapprochement, conseillé par Transcapital (Thierry Guérin), a pu se concrétiser grâce au concours de Daniel Gevaert, directeur associé depuis l'été 2010 chez Compagnie Biodiversité, « dont il a enrichi la vision stratégique par sa connaissance du marché et de ses acteurs », précise Charles Kloboukof. Ajoutons que Didier Perréol reste le PDG d'Ekibio.



Charles Kloboukof

Casino : Alain Thaly directeur marketing groupe

Alain Thaly, 44 ans, ISC Paris, a été nommé directeur marketing groupe de Casino. Il sera directement rattaché au patron Jean-Charles Naouri. Alain Thaly a travaillé successivement chez Coca-Cola, Rémy Cointreau, Scottish and Newcastle et Carlsberg où il était directeur marketing International.



Alain Thaly

Casino : EMC rejoint la centrale européenne EMD

EMC Distribution, centrale d'achat de Casino en France, a rejoint le 1er janvier la centrale d'achat européenne EMD. Objectif : accroître la compétitivité de ses approvisionnements. EMC pilote les achats des enseignes Casino, Monoprix et Leader Price. Les 15 membres d'EMD comptent près de 150 000 points de vente.

RHD

McDonald's : le Ptit Kiwi en bâtonnet prêt à consommer

- Du 10/02 au 28/04, l'offre «Happy

Meal» de McDonald's s'étoffe avec «le Ptit Kiwi» en bâtonnet (fruit entier en sachet, déjà pelé et posé sur un bâtonnet, ni colorant, ni conservateur, variété Hayward). McDo a prévu d'écouler 10T de kiwis sur la période. McDo avait déjà lancé les «Fruits à croquer» en 2007 puis «l'Ananas à croquer» en 2008, qui, en février, alternera avec le Ptit Kiwi. Happy Meal comprend aussi Pom'Potes depuis 2003.



Courtepaille : Fondations Capital reprend l'affaire à ING Parcom

Fondations Capital a racheté Courtepaille pour 254 M€ (soit 8,7 fois l'EBITDA 2010) à ING Parcom. N°2 des chaînes de restauration avec service à table, Courtepaille, présidé par Philippe Labbé, réalise un CA sous enseigne de 280 M€ avec 3 600 personnes et 232 restaurants (les 2/3 en propre) contre 167 en 2005. Cour-

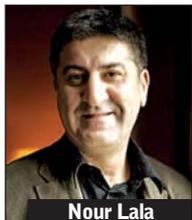


Philippe Labbé

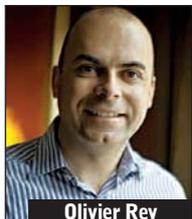
tepaille, qui appartenait à Accor jusqu'en 2000, avait fait déjà l'objet de 2 LBO : Barclays Private Equity pour 126 M€ en 2000 puis ING Parcom pour 200 M€ en 2005. L'enseigne prévoit une quinzaine d'ouvertures pour 2011. Ajoutons que Axa Private Equity, Eurazeo et 21Central étaient également sur les rangs.

France Boissons : nominations de Nour Lala et d'Olivier Rey

Marc Roubaud, président de France Boissons, a décidé de réorganiser l'entreprise autour de 2 pôles : le category management (trade marketing + études + achats) qui sera dirigé par Nour Lala et le commercial qui sera piloté par Olivier Rey qui vient de passer 18 ans chez Heineken Entreprise. Nour Lala a travaillé 6 ans chez Leclerc (directeur de marché) puis 3 ans chez Monoprix (directeur des produits frais traditionnels). Gilles Babikian a par



Nour Lala



Olivier Rey

ailleurs été nommé directeur grands comptes. Filiale à 100% de Heineken France, France Boissons (Rueil-Malmaison, 92) compte près de 3 000 salariés, 60 000 clients, 36 filiales et 91 centres de distribution.

Pomona rachète Multifood à Berne et Dupasquier à Genève

Pomona vient de boucler les acquisitions de 2 entreprises suisses de distribution en RHD: Multifood (CA 20 M€, canton de Berne) et Dupasquier (CA 28 M€, canton de Genève). Ces 2 acquisitions simultanées permettent à Pomona de conquérir une position significative sur le

marché suisse où la restauration commerciale est dynamique. Ces 2 acquisitions ont été réalisées avec le concours du

réseau MTI: Toni Seiler côté Suisse et Xavier Flipo côté France. Dirigé par Philippe Barbier, président du directoire, Pomona, contrôlé par la famille Dewavrin, emploie 9 000 salariés et réalise un CA de 2,7 mds€.



Philippe Barbier

Poivre Rouge remplacera 80% des Restaumarché d'ici septembre

Lancé en juin 2010 par les Mousquetaires, l'enseigne Poivre Rouge affiche une hausse de CA de 60% par rapport à Restaumarché qu'elle remplace. Elle recrute même 30% de nouveaux clients. Les Mousquetaires ont donc décidé d'accélérer la reconversion (80% des restaurants pour septembre 2011) et de créer 8 nouveaux Poivre Rouge. Poivre Rouge vise 226 points de vente d'ici 2016, soit le 4^{ème} rang des chaînes de restauration à table.

Promocash rachète 8 Codi Cash à Colruyt

Afin de renforcer son maillage territorial, Promocash vient de racheter 8 Codi Cash* dans l'Est à Codi France (groupe Colruyt). Fin 2010, Promocash comptait 137 magasins dont 6 drive. L'enseigne prévoit d'ouvrir 4 magasins en 2011 et une dizaine de Drive. Promocash (7000 à 12 000 réf) livre près de 300 000 clients (62% en RHD).

* Nevers, Thonon, Sarrebourg, Saint Die, Saint Dizier, Vesoul, Pontarlier et Lons Le Saulnier.

Technologie

Carso : FSI et Euromezzanine au capital

Le FSI et Euromezzanine injectent 20M€ et 33M€ afin d'accompagner Bruno Schnepf, dirigeant actionnaire majoritaire de Carso. A cette occasion, 3i et Siparex sortent du capital. Créé en 1992 à Lyon comme spin off du CNRS par Bruno Schnepf, le Groupe Carso (1 400 pers, 102M€ en 2009) est un des leaders français des prestations d'analyse et de certification notamment en sécurité alimentaire.

CFS repris par l'allemand GEA

Le géant allemand GEA (4,4 mds€) vient de racheter le néerlandais Convenience Food Systems (CFS) pour 435 M€. Spécialisé dans les process (viande, poisson, fromage), CFS réalise un CA de 400 M€ avec 2 000 salariés.

Kaufler : nouvelle direction

Olivier Baron, dirigeant de SMO International, a rejoint Marc Banallec à la direction de Kaufler (Loudéac) en juin 2010. Puis, début novembre, Jean-François Renard a pris les fonc-

tions de directeur commercial des 2 sociétés (Kaufler et SMO). Grâce aux savoir-faire réunis en salaison, élaborés, surgélation et refroidissement, les 2 constructeurs français, qui restent juridiquement indépendants, pourront proposer des process complémentaires.

Emballages

RPC rachète Superfos

RPC vient de racheter Superfos aux fonds IK Investment et Ratos. Basé au Danemark, Superfos (324 M€, 1 300 pers, 9 sites dont 2 en France) est spécialisé dans les emballages en plastique rigide (pots, barquettes...). De son côté, RPC (834 M€ 5 900 pers) compte 41 sites dont 5 en France.

Logistique

Stef-TFE : Stanislas Lemor nommé au comité exécutif

Stanislas Lemor, directeur financier depuis janvier 2010, a rejoint le comité exécutif de Stef-TFE. Stanislas Lemor, 37 ans, ESCP, a travaillé successivement chez Arthur Andersen, Carrefour, puis Stef-TFE comme directeur financier adjoint en 2006.



CFIA RENNES 2011
Hall 10 stand B11/C14

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

Choisissez COPILOTE,
notre ERP
« Nouvelle Génération »

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**.





Triballat Noyal accélère en Espagne avec Stef-TFE

Stef-TFE et Triballat Noyal annoncent avoir signé un contrat concernant l'Espagne où les ventes de l'industriel breton augmentent de +15% à +20% par an. L'accord concerne l'ultra-frais (80 réf des marques Vrai et Sojasun) et porte sur le transport de Noyal sur Vilaine à Madrid (3 camions complets/semaine en A/B) ainsi que sur la logistique et la distribution dans toute l'Espagne (GMS et grossistes) par SDF, filiale de Stef-TFE. SDF devrait ainsi traiter 3 000T/ an à partir de sa nouvelle plateforme de Madrid-Torrejón de Ardoz. (60 000 m³ en frais, 15 000 m³ en surgelé) avec 3 types de distribution: flux stockés, flux tendus et cross-docking. SDF (1 925 salariés) compte 24 sites, 540 véhicules, 28 000 m² de surface de quai et 960 000 m³ de volume d'entreposage.

* Sojasun, Vrai, Sojade, Petit Billy, Merzer, Petit Breton, Nutrisun...

Services

Food Development s'étoffe et sera présent sur le CFIA

Vincent Lafaye, patron de Food Development (Nantes), vient de renforcer son équipe avec Fabien le bleis (thèse avec l'INRA de Nantes) et Baptiste Labarre (chef de projet R&D). Par ailleurs, sur le CFIA, Vincent Lafaye animera une conférence intitulée « L'innovation serait-



Vincent Lafaye

elle indispensable à la compétitivité des IAA? »

RHD

Frères Blanc : partenariat avec l'Unicef

Jean-Michel Texier, président du groupe Frères Blanc a réitéré son engagement auprès de l'Unicef, pré-



Jean-Michel Texier et Jacques Hintzy

sidé par Jacques Hintzy, en remettant un don de 15 223€, résultat d'opérations caritatives menées dans les établissements du groupe.

Signes de qualité

Inao : 4 nouveaux produits sous Label Rouge

En 2010, le Comité national des IGP, Label Rouge et STG a émis un avis favorable pour 4 nouveaux produits sous Label Rouge: "Filets de maquereaux marinés au Muscadet AOC et aux aromates", "Soupe de poisson - petite pêche de moins de 24 heures", "Soupe rouge de la mer", "Poularde".

Inao : 50 ans et 500 Label Rouge pour 1,2 md€

L'Inao qui fête ses 50 ans, a homologué 500 cahiers des charges Label rouge. Ces produits ont réalisé un

Thierry Lescanne, patron de Salés Sucrés, double de taille en rachetant Brindélices

Suite de la page 1

Le groupe écoule 1 800T (produits salés, sucrés et snacking) auprès de 4 000 clients* dont les 20 principaux acteurs de la restauration en développant des "produits gourmands" adaptés à chacun d'eux. Une équipe de développement composée de 7 personnes est chargée de répondre au besoin de renouvellement des cartes saisonnières. Le groupe possède 3 usines: - Pistache : pâtisserie, Champigny sur Marne (94), 4 300 m², 60 personnes - Mer & Gastronomie : plats cuisinés sous vide, Bazainville (78),

2 000 m², 40 personnes - Tartines & Compagnie : snacking salé, Champigny sur Marne (94), 1 600 m², 20 personnes Les productions, en majorité surgelées, sont regroupées sur la plate-forme logistique de Champigny sur Marne (entrepôt de 2 500 m², 10 000 m³ de froid négatif). *hôtellerie, restaurants à thème, sandwicheries, restauration rapide haut de gamme, collective, de concessions, catering ferroviaire et aérien, convenience stores, GMS haut de gamme et grands traiteurs.



CA de 1,2 md€ en 2009.

La Maine Anjou : AOP

La Maine Anjou (bovins de race « Rouge des Prés ») a obtenu l'AOP. Productions : 207 éleveurs, 4 abatteurs, 1677 animaux en 2009.

Pâtisserie artisanale

Arnaud Delmontel : lauréat "Stars et Métiers 2010"

Arnaud Delmontel, pâtissier-boulangier, s'est vu remettre le prix national "Stars et Métiers 2010" qui récompense les chefs d'entreprises artisanales pour leur réussite en matière d'innovation et



Arnaud Delmontel

de dynamique commerciale.

Promotion

Président : 2^{ème} édition du concours "Création et Saveurs"

Président Professionnel (Lactalis) lance son concours "Création et Saveurs 2011", qui est présidé, cette année, par Anne-Sophie Pic, seule femme chef triplement étoilée, en France. Ce concours est destiné aux professionnels de la restauration qui devront réaliser 2 recettes*. www.concourscreationetsaveurs.fr * un plat à base de turbot et de crème supérieure 35° UHT et un dessert à base de mascarpone



Anne-Sophie Pic

Offre découverte !

6 mois (10 numéros) pour 99€ *

Bulletin d'abonnement au Manager de l'alimentaire

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

* offre découverte destinée aux non abonnés

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

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

USINES & PROJETS

Plats cuisinés

Fleury Michon : le projet de Cambrai relancé

■ Dans un entretien avec Agra-Alimentation, Régis Lebrun, DG de Fleury Michon a indiqué que le projet d'usine initialement dédiée au catering aérien à Cambrai allait être réactivé dans les prochains mois. Le nouveau projet, qui n'est pas finalisé, devrait également intégrer des productions pour les GMS. Régis Lebrun fait, en effet, remarquer que le groupe réalise 50% de son activité à Paris et dans le Nord et que Cambrai permettra au groupe de se rapprocher de ses clients. Le projet de 2006 (Thébault Ingénierie) intégrait un bâtiment de 13 000 m² pour un investissement de 24,5 M€.

Barral : 1 M€ pour la cuisson

■ Barral a lancé pour son site de Villeeneuve-sur-Lot un plan d'investissement de 1 M€ qui s'achèvera en juin 2012. Objectif : augmenter de 2/3 sa capacité de cuisson. Spécialisé dans les plats cuisinés (MDD, RHD), Barral réalise un CA de 11,8 M€ avec 68 salariés et une production de 6 800T.

Alimentation infantile

Blédina : 20 M€ à Steenvoorde en 2011

■ Blédina va investir 20 M€ en 2011 dans son usine de Steenvoorde (59) qui deviendra le centre d'excellence des laits liquides de Danone Baby Nutrition. Le site, dirigé par Mathias Levoir, sera équipé de lignes de condi-

tionnement des laits et céréales liquides tandis que la production des laits en poudre sera optimisée pour améliorer la qualité nutritionnelle des formules, précise La Voix du Nord. L'usine devrait ainsi voir ses volumes augmenter de 35% d'ici 4 ans. Steenvoorde (317 salariés) deviendra, par ailleurs, l'unique site pour les laits infantiles fermentés. Le projet prévoit aussi d'améliorer la flexibilité et la compétitivité. Le chantier devrait durer jusqu'au début de 2012. Blédina avait déjà investi 12 M€ sur ce site début 2010.

Légumes & plats cuisinés

Gelagri : 10 M€ pour spécialiser les sites bretons

■ Gelagri, filiale surgelée du groupe Triskalia, va investir 10 M€ pour réorganiser ses sites bretons de Loudéac (légumes) et Saint-Caradec (plats cuisinés). Les lignes de légumes de Saint-Caradec et 36 salariés seront transférées au 1^{er} semestre à Loudéac dont la capacité passera à 100 000T. L'usine de Saint-Caradec sera ainsi spécialisée dans les plats cuisinés. Gelagri réalise un CA de 165 M€ avec 170 000T et 800 salariés répartis sur 4 sites (2 en Espagne).

Fromages

Milleret : 1,5 M€ au printemps

■ La fromagerie Milleret (Charcenne, 70) a prévu d'investir 1,5 M€ à la fin du printemps, a confié son nouveau directeur commercial et marketing Jean Aymes au quotidien Les

Marchés. Jean Aymes a travaillé successivement chez Eurial Poitou-raine et Delpyrat avant de rejoindre Milleret. En 2011, la fromagerie Milleret fêtera ses 90 ans.

Boulangerie

La Mie Caline : prêt pour une 2^{ème} ligne de précuit surgelé

■ Après la création fin 2009 d'une plateforme d'expédition de 3500 m², La Mie Caline s'est dotée d'une ligne de précuit surgelé Mécatherm (four à sole, gaz naturel) installée dans une nouvelle extension de 3500 m² à Saint-Jean-de-Monts (85). Cet investissement (7 M€) améliore le confort de travail pour les magasins (suppression du temps de pouce, cuisson réduite à moins de 30 min quasi « à la demande »). Le site, dirigé par Sébastien Longépé, produit 10 réf avec une capacité de 2900 baguettes/heure et 8 personnes. Capacité de stockage en chambre froide : 3300 palettes. La Mie Caline, qui vient de franchir le cap des 200 points de vente (France, Espagne, Belgique), a produit en 2010 pour son réseau 3 000T de pain précuit (contre 300T en 2007). L'extension est prévue pour accueillir une seconde ligne. Ajoutons que le groupe a bouclé 2010 sur un CA de 126 M€ (+4,8%).

Foie gras

Delpyrat : début des travaux

■ Delpyrat engage début 2011 sur son site de Saint-Pierre-du-Mont d'importants travaux qui s'achèveront pour la saison Noël 2012. Mon-

tant de l'investissement : 10 M€ l'atelier de démoulage va s'étendre sur 10 000 m² sur 2 niveaux avec une salle blanche de 2 000T. L'ensemble du flux sur le «démoulé» revu, ce sera le tour du flux «cru» en 2013. L'atelier déveinage atteindra alors la capacité de 4 500T en foie gras transformé. Des travaux sont également prévus pour le laboratoire qualité, le service R&D (qui sera habilité Cofrac) et la maintenance. A terme, le site s'étendra sur 32 000 m² (contre 22 000 m²).

Confiserie

Chocmod : une unité au Québec

■ Le confiseur Chocmod, basée à Roncq (59), va ouvrir en avril une unité de production de truffe à Montréal pour servir le marché nord-américain avec 25 salariés, indique La Voix du Nord. La PME dirigée par Ghislain Lesaffre et Alain Fortin, réalise 85% de ses ventes à l'exportation (1/3 Amérique du Nord, 1/3 Asie, 1/3 Europe).

Légumes

Bakkavör France : 2 M€ pour les usines en 2011

■ Dans un entretien au quotidien Les Marchés, Giampaolo Schiratti, nouveau patron de Bakkavör France (130 M€, -7%), annonce un budget d'investissement de 2 M€ en 2011 dans l'ensemble des usines du groupe. Son objectif est de stabiliser le CA à 130 M€ en 2011 après la baisse enregistrée en 2010.



architecture & process
de bâtiments industriels

thebault
INGENIERIE

comprendre & intégrer
imaginer & concevoir
construire

www.thebault-ingenierie.fr - 11, rue des Charmilles CS 17732 35577 Cesson-Sévigné - tél: 02 99 41 81 81 fax: 02 99 32 42 43

UNE BANQUE COOPÉRATIVE, C'EST QUOI ? POUR NOUS ?

En créant leur banque il y a 120 ans, des coopérateurs issus de l'économie sociale souhaitaient avoir un outil financier en propriété commune, dédié à leurs projets économiques. C'est le Crédit Coopératif, une banque différente pour une économie respectueuse des personnes et de leur environnement. Son ambition : partager une même vision de l'économie sociale et solidaire, en mettant ses métiers au service des associations, des coopératives, des PME-PMI qui font le tissu économique local, des organismes d'intérêt général, des entrepreneurs sociaux et des particuliers. Cette démarche quotidienne, le Crédit Coopératif entend l'évaluer et l'améliorer en permanence pour être toujours plus utile à ses sociétaires et à la société.

www.credit-cooperatif.coop/le-groupe-credit-cooperatif/

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