



# Le Manager de l'alimentaire

N°162

BIMENSUEL  
DU 11 AU 24  
MARS 2011

**Bergams rejoint Norac**

p.14

**R&R échappe à Delpeyrat**

p.14

**Agrial chez Délicelait**

p.15

**Cooperl reprend Défi Viande**

p.15

**Poujol repris par Arcadie SO**

p.16

**Gyma sauvé par Liberry et Idia**

p.16

**Neuhauser rachète BCS**

p.16

**BPS reprend Toufflet Surgelés**

p.18

## USINES & PROJETS

**SVA Jean Rozé : 22 M€**

p.22

**Jean Floch-Guillard : 1 400m<sup>2</sup>**

p.22

**Delivert : 1,6 M€**

p.22

**Crêpe de Brocéliande : 3 M€**

p.22

**Synutra : 60 M€**

p.22

**Marine Harvest : 11 M€**

p.23

**Arcadie : 5,3 M€**

p.23

**Méricq : 2,5 M€**

p.24

**Soufflet : 7,5 M€**

p.24

## Le piège de l'inflation

### EDITORIAL

Par Jean-Luc Jicquel

RÉDACTEUR EN CHEF

jicquel@manager-alimentaire.com

Avec l'instauration de la LME, les pouvoirs publics ont confié consciemment ou inconsciemment aux distributeurs la fonction de "gardien du temple" de l'inflation. Michel-Edouard Leclerc a naturellement sauté sur cette occasion. Son groupe a en effet tout à gagner à se présenter auprès du grand public et des médias comme le principal rempart contre la hausse des prix. Il a ainsi décrété que cette année l'inflation ne dépassera pas 2% voire 3% dans ses magasins. Pour le gouvernement soucieux de l'opinion publique, ce scénario est idéal et en tout cas préférable à celui des certains industriels qui veulent faire

passer des hausses deux ou trois fois supérieures. Sur ce dossier, l'industrie joue bien entendu le mauvais rôle. L'entrée dans la danse du monde agricole, qui a plaidé lors du salon de l'agriculture pour une indexation des tarifs sur les cours des matières premières, a heureusement atténué les positions du gouvernement d'autant que cet électorat devient stratégique à la veille des présidentielles.

Il n'en demeure pas moins que les pouvoirs publics ne peuvent pas faire l'impasse sur une réflexion sur les mécanismes de formation des prix alimentaires. Ce sont en effet bien eux qui avec Bruxelles et à travers l'OMC ont mis en œuvre la dérégulation qui contribue aujourd'hui aux fluctuations erratiques

des prix des matières premières. La réussite d'une telle politique aurait supposé que l'évolution des prix dans les linéaires soit aussi fluide aussi bien à la hausse qu'à la baisse. Force est de constater que nos gouvernants ne l'ont pas assumée en instaurant une LME qui bloque la mécanique de la fixation du "juste prix" lorsqu'elle s'applique dans un contexte de forte inflation et de concurrence exacerbée entre les distributeurs.

Entre deux maux, les pouvoirs publics devraient trancher et assumer: si ce ne sont pas les ménages qui paient la flambée des prix agricoles, ce seront forcément les industriels et à travers eux les salariés, l'emploi et les filières. Un enjeu qui dépasse les intérêts de Michel-Edouard Leclerc...

## L'HOMME

**Jean-Loïc Metayer, PDG de Metarom, signe un accord avec Sethness-Roquette**

Jean-Loïc Metayer, PDG de Metarom (27 M€ en 2009, 180 salariés) vient de créer une division caramels. Cette structure se compose d'une équipe commerciale et technique dédiée afin de conduire des développements proactifs avec les IAA. Les caramels aromatiques et Caromel\* seront au cœur de cette démarche, précise Jean-Loïc Metayer.



Cette division aura aussi en charge la distribution des caramels colorants de Sethness-Roquette. Les 2 entreprises viennent, en effet, de nouer des accords qui font de Metarom le partenaire privilégié de Sethness-Roquette pour distribuer ses produits dans l'hexagone. Metarom proposera donc une gamme complète de caramels colorants\*\*. Basée près d'Amiens, Metarom, fondée en 1953, est spécialisée dans les arômes et les caramels pour les IAA. L'entreprise est implantée en Europe, Amérique du Nord, Australie et Maghreb avec une présence mondiale grâce à un vaste réseau de distributeurs.

\* caramels aux propriétés gustatives et/ou techniques spécifiques

\*\* Classes I à IV et Burnt sugar pour le clean labelling

## LE PRODUIT

**Labeyrie : "Le saumon au naturel" sans fumage**

Jacques Trottier, DG de Labeyrie, compte écouler 150T dès 2011 de ce saumon "non fumé" bénéficiant d'un nouveau process (salage, séchage mais pas de fumage!). Il a nécessité la création d'une filière spécifique (alimentation, environnement...). 5 ref "au naturel" dont 3 «délicatement mariné» (3,99€/2T/75g et 5,99€/4T/135g, DC 21 jours) :  
- "non mariné" : 75g et 135g  
- «Citron et ciboulette» : 75 et 135g  
- «Aneth et huile d'olive» : 135g  
Promotion : site dédié labeyrie-au-naturel.fr, campagne e-advertising (Elle à table, marmiton.org), offre découverte sur mars-avril en GMS.



CFIA Rennes

15, 16, 17 mars

1 200 exposants

p.25, 26 et 27

99€  
TTC\*

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

## Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,  
Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

**03 27 61 22 52**

## Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date : .....

Signature : .....

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

**Le Manager de l'alimentaire**

Martine Delattre

Service abonnements

BP1

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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

Société : .....

Nom & Prénom : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

CP-Ville : .....

tél : ..... fax : .....

email : .....



## INNOVATION

**Ede Ruy : "Le Pique nique bio"**

Ede Ruy, basé à Venissieux (69), lance "Le Pique nique bio" (carton de 15 sacs, DLUO : 3 mois). Chaque sachet comprend :

- 1 sac oxo- bio-dégradable
- 1 bouteille d'eau 50 cl
- 1 salade pasta au poulet 180g
- 1 sachet chips 25g
- 1 cake 30g
- 1 gourde purée de pomme 100g
- 1 kit couverts



Parmi les avantages de son "Pique nique bio", Ede Ruy met en avant le stockage facile, un achat responsable (produits d'origine française) et la qualité diététique (502 kcal/repas).

**Trad Y Sel : sel de Guérande signé "Agriculture Equitable Française"**

Gwenaël Rio, dirigeant de Trad Y Sel, lance une gamme de sel de Guérande signée "Trad Y Sel Agriculture Equitable Française" (gros, fin, fleur).

Cible : les rayons équitables, régionaux, et bio. L'idée de Gwenaël Rio est "n'est pas de vendre le produit plus cher, mais de différencier les produits qui respectent les producteurs". Le prix supérieur au seuil de rentabilité du producteur est en effet indiqué clairement sur l'emballage. "Si l'accueil est positif, la marque "Agriculture Equitable Française" a vocation à devenir une marque collective, explique Gwenaël Rio qui précise que cette démarche a été initiée sans



Gwenaël Rio

aucune aide et qu'elle est inspirée par une intervention de Serge Papin, patron de Système U. Trad Y Sel a été lauréat de 2 grés d'or de la Feef (Prix spécial du jury en 2006 et Prix du développement durable en 2009) et est membre de Produit en Bretagne.

**YéO : yaourt à la fraise en pot de 1kg pour Intermarché**

YéO lance un yaourt aux fruits MDD en pot familial 1kg. Ce produit est présent depuis le 15 février chez Intermarché sous sa marque Pâturages (Frutimax, 1kg, yaourt à la fraise). YéO est la filiale produits frais du groupe 3A Coop basé à Toulouse. Avec ce

**Produits en Bretagne : les lauréats 2011**

Voici le palmarès 2011 du concours de l'innovation "Produits en Bretagne" à l'issue du vote de 400 foyers de consommateurs bretons, de restaurateurs et de chefs de rayon.

**- Coralis (Cesson-Sévigné, 35)** : lait 1/2 écrémé bio Agrilait, brique FSC (6x1L, 6,66€). La coop Coralis a réalisé en 2010 un CA de 65 M€ avec 170 salariés.



**- Guillet Frères-Cidres Kerisac (Guenrouet, 44)** : "Kerisac fruits rouges", en bouteille verre (3x33cl, 3,50€, cidre + extraits de baie de sureau + arômes de fraise et de framboise). La PME réalise un CA de 8 M€ (45% GMS, 45% RHD, 5% VPC, 5% export) avec 36 salariés.



**- Gelagri (Landerneau, 29)** : brocolis du Pays des Abers signé Paysan Breton (sachet 1 kg, 2,50€, certifié Agriconfiance). Gelagri (groupe Triskalia) réalise un CA de 160 M€.



**- Le Glazik (Briec, 29)** : madeleines pur beurre fourrées à l'abricot (8x34g, 2,95€, 84 jours). C'est la 1<sup>ère</sup> madeleine fourrée du marché. Le fourrage est réalisé en 3 piqures. Existe aussi à la framboise et au chocolat. Filiale du groupe Lotus Bakeries depuis 1989, Le Glazik réalise un CA de 7,8 M€ avec 48 salariés.



**- Les Salines de Guérande (Guérande, 44)** : sel fin de Guérande aux herbes bio Le Guérandais (1,59€, 100g, emballage carton, couvercle plastique). La coopérative, qui réunit 186 paludiers, a réalisé en 2010 un CA de 16,3 M€ (14% export) avec 47 salariés.



**- Youinou (St Hérin, 44)** : 2 cassolettes de St-Jacques aux haricots de mer Kercelt (4,95€, 2x12g, surgelé, four ou micro-ondes, 3 algues : dulse, laitue de mer, nori). En 2010, Youinou a réalisé un CA de 12,6 M€ avec 48 salariés. La PME possède un site de 2 000m<sup>2</sup> et écoule 14 millions de coquilles. L'extension de 2 000m<sup>2</sup> en cours doit permettre de passer à 35 millions de coquilles.



Antoine Tincq (responsable marketing Youinou), Camille Malbois (chef de produit Les Salines de Guérande), Luc Guillerm (directeur commercial Gelagri), Ludovic Salle (commercial Coralis), Laurent Guillet (directeur commercial Ets Guillet), Thierry Roose (directeur marketing Le Glazik)

produit, YéO veut apporter à la fois une solution économique et écologique (25% de réduction d'emballage par rapport à un pack de 8x125g).

**Naturalim : «Miel d'Ici»**

Naturalim lance «Miel d'Ici» (8,90€), un miel issu des terroirs français et conditionné en France. Le produit est présent chez Monoprix et Intermarché dès ce mois de mars.

**Bjorg : 4 box bio au rayon épicerie**

Bjorg lance au rayon épicerie des GMS les premières box bio (3,79€, fourchette incluse, DLC : 12 mois, 2' au micro-ondes ou 10' au bain marie). 4 ref :

- "Risotto épeautre champignons" (250g, céréales complètes riches en fibres et en minéraux)
- "Chili con quinoa" (280g, sans gluten et sans viande, riche en protéines végétales)
- "Cappelletti chèvre épinards" (260g, à la farine d'épeautre)

- "Raviolis ricotta épinards" (280g, à la farine de quinoa, riche en protéines)

Bjorg mer en avant ses recettes simples sans ingrédient superflu ou transformé, des listes d'ingrédients courtes, des produits riches en fibres et en protéines et la fabrication française de ces plats. 1<sup>ère</sup> marque française de produits bio, Bjorg compte plus de 220 produits bio en GMS.

**Orangina : pêche pour Geisha et citron pour Samourai**

Orangina lance 2 nouvelles créations (1,69€, 1,5L) :  
- Orangina Geisha (+pêche) : GMS  
- Orangina Samourai (+citron) : GMS (50cl et 1,5L), CHR (50cl)  
En 2010, Orangina avait lancé l'Aristo et RastaMan.

**Francine : les "Inratables"**

Francine lance en avril une gamme de 7 préparations baptisées «Les Inratables» :  
- crêpes («pas besoin de laisser reposer la pâte»)

- crêpes au sarrasin
- gaufres (nouvelle recette)
- pancakes (nouvelle recette, sans temps de pause)
- crumble (prêt en 5 min)
- chou
- pizza (à la levure boulangère)

Offre promo on pack (5€ offerts) d'avril à juin et plus d'1 million de bons de réduction de juillet à décembre. Campagne web de septembre à décembre. Francine indique posséder 72% de PDM volume sur le marché des préparations culinaires qui s'élève à 6,5 millions d'UC.

**Fruits et Compagnie : nouvelle identité signée Blue Ice**

Pour leur nouvelle offre signée "Fruits et Compagnie", Château de Nages (Caissargues, 30) et Peyron des Alpes viennent de se doter d'une nouvelle identité réalisée par Blue Ice (Toulouges, 66). «Fruits & Compagnie» était par ailleurs présent à Berlin sur le salon Fruit Logistica.



## Fleury Michon : cap sur l'Italie pour la box

Jusqu'où montera le segment des box? Fleury Michon pas encore vraiment convaincu d'un potentiel considérable fait remarquer que les ventes volumes de box sont quasi stables depuis juin et que ce marché s'est constitué avec une très forte pression publicitaire notamment de Lustucru. Il n'empêche, FM étouffe sa gamme et va investir en pub TV sur ses box « Vraiment » (18/03 au 9/04).

### Box chaude

Constatant que les 3 premières recettes (45% des volumes totaux) sont toutes à base de pâtes (carbonara, bolognaise, 4 fromages), FM va décliner une gamme de pâtes baptisée "Vraiment Itallissimo" (3,96€): «Penne Alfredo, lardons, crème, parmesan», «Macaroni & poulet aux 4 fromages», «Tortellini au bœuf sauce bolognaise», «Risotto

au poulet, cèpes, parmesan», «Risotto aux asperges vertes et parmesan». FM lance, par ailleurs, une «Paella au poulet» (3,85€).

### Box froides

4 box de salades de pâtes (3,48€, 250g, +fourchette) : «Pâtes fusilli, blanc de poulet, sauce César», «Pâtes fusilli, blanc de poulet, sauce au basilic», «Pâtes colleti, jambon, sauce moutarde à l'ancienne», «Pâtes farfalle, jambon, tomate, mozzarella, sauce vinaigrette»

### Les box en volumes\*

- CA :	64 M€
- Tonnes :	5 778
- Sodebo :	41%
- Lustucru :	18%
- MDD :	14%
- Vraiment :	13%
- Marie :	10%
- Weight Watchers :	2%
- Tradition d'Asie :	2%

\* source IRI HM+SM hors HD CAM au 02/01/2011

### Lindt : chocolat blanc à la vanille de Madagascar

Dans la gamme Excellence, Lindt lance la tablette de chocolat "Blanc Extra Velouté" à la vanille de Madagascar.



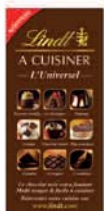
- les œufs entiers (2kg), le blanc et le jaune d'œuf (1kg) sous la marque ABCD

\*appertisés : carottes rondelles (5/1), haricots verts extra-fins (5/1), petits pois très fins (5/1), betteraves rouges dés (5/1), mais sous-vide (3/1). surgelés cuits : brocolis, carottes rondelles, choux-fleurs en fleurettes, courgettes rondelles, haricots verts extra-fins, Trio (carottes, choux fleurs, brocolis) omelettes fraîches ou surgelées, œufs durs égalés



### Lindt : "L'universel", un chocolat à pâtisser "multi-usages"

Déjà présent dans ce rayon avec "Dessert 70% de cacao", Lindt se renforce dans les tablettes de chocolat à pâtisser avec "Lindt à cuisiner L'universel" (2,09€, 200g). Le facing met en avant les mentions "Multi-usages & facile à cuisiner" et propose 9 utilisations : nappage, fondue, pâte à tartiner, chocolat chaud... Le site internet propose des idées recettes.



### SIG Combibloc : combiCap, un bouchon à vis de 1,85€

SIG Combibloc étend sa gamme de bouchon à vis avec combiCap qui bat les records de légèreté avec 1,85g. La coopérative laitière allemande Humana Milchunion est le premier industriel à déployer combiCap.

### D'Aucy FS étend son offre bio pour la RHD

D'Aucy Foodservices étend ses gammes bio\* lancée en 2008 avec 3 nouveautés :  
- la sauce tomate/oignons (boîte 3/1)  
- la poêlée brocolis champignons (sachets surgelés 2,5 kg, déjà cuit, gamme Express)



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

**CFIA Rennes**  
les 15-16 et 17 mars 2011  
Bardinet Gastronomie  
dans le plaisir de vous accueillir  
Hall 7 - Stand A11

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

**EN CONDITIONNEMENTS ADAPTES A VOS BESOINS**

Domaine de Fleurence - BPS13 - 33291 BLANQUEFORT cédex  
Tél.: 05.56.35.57.25 Fax.: 05.56.57.11.76 e.mail : gastronomie@bardinet.fr

## Barquettes sur-mesure

SALON CFIA RENNES  
HALL 4, STAND C 30

Barquette pour l'industrie Agro-alimentaire

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

**Rapide, sûr et pratique**

Venez découvrir les dernières tendances dans le domaine des barquettes alimentaires.

Faerch Plast vous y présentera la « choucroute-box » créée spécialement pour Stoeffler, le spécialiste des plats cuisinés.

**FÆRCH PLAST**  
Packaging that cares



### Flcury Michon : sachets pelables et nouveaux plats

Flcury Michon annonce que 100% de ses sachets de plats cuisinés seront pelables en juin 2011 (85% en mars 2011). Autre nouveauté : la rénovation du packaging de la gamme "Léger" pour une meilleure visibilité des Kcal et %MG. La gamme classique s'étouffe par ailleurs avec 6 réf. : 2 "quotidien", 2 "jeunes", 2 "brasserie" (dans l'ordre ci-dessous) :

- Côte de porc (80g sans os) rataouille (4,05€, 280g)
- Tajine de poulet aux épices douces (4,09€, 330g)
- Haché de jambon (80g) purée signée «Sur le pouce» (3,20€, 280g)
- Tagliatelles aux 2 saumons à la crème (3,40€, 280g)
- Filet de merlu (80g) fondue de poireaux & panaché de riz blanc et sauvage (5,45€, 280g)
- Crevettes & pâtes coletti crème aux tomates confites (4,15€, 280g)



### Comtesse du Barry : foie gras craquant aux graines torréfiées

Comtesse du Barry lance "Graine de foie gras", un foie gras "craquant" aux graines torréfiées : Pavot, pignon, tournesol... Barquette de 200g (30€, canard SO plein air, nourri au maïs jaune grain entier).



## Joker grignote des pdm

Sur un marché en recul, Eckes Granini (EG) a bouclé 2010 sur une hausse de pdm de 0,4pt dont +0,5pt pour Joker. Ses volumes ont bondi de 3% en GMS. En 2 ans, Jean-Marc Thévenin, DG d'EGF, aura donc réussi à faire passer la pdm de Joker de 10,6 à 11,9%. De son côté, Granini a vu ses volumes en RHD bondir de 45% avec un doublement du nombre de points de ventes. Ajoutons qu'EG a achevé le transfert de son siège à Mâcon, chez Joker. 23 M€ ont été investis sur 3 ans dans le site (2 nouvelles lignes).



Jean-Marc Thévenin

### Jus de fruits GMS

- Total : -0,5%  
- Ambiant : -0,4%

- Frais : -1,0%  
EGF : PDM VALEUR (%)  
- Total EGF : 13,6% (+0,4pt)  
- Joker : 11,9% (+0,5pt)  
- Granini : 0,6% (=)  
- Réa : 1,1% (-0,2pt)  
\*P13 2010

### Prix & tarifs

En 1 an, le concentré d'orange est passé de 1 200\$ à 2 500\$ la tonne et le concentré de pomme de 0,80€/kg à 1,80€/kg. Pour EGF, le surcoût est de 10 M€ sur 2011. Gains de productivité et réduction des coûts totalisant 3 M€, EGF veut la hausse de tarif nécessaire pour absorber les 7 M€ restants.

### Nouveautés

La gamme « Joker le fruit » s'étouffe avec 2 ref "fruits 100% ABC" en brique ovale :  
- « Cranberry » (multifruits, 1,70€) : cette ref se démarque de la concurrence par le « 100% fruit » (« 25% fruit »

pour les concurrents), la brique (vs PET) et son prix (-8%)  
- « Le fruit de saison » (1,59€) : ce sera "nectarine et pêche", pour cette 1<sup>ère</sup> édition limitée. A signaler également un nouveau packaging pour la gamme "Joker vital équilibre" (2 nectars) qui met en avant la naturalité et la mention stevia. Enfin, EG promet pour juin des innovations « packaging et format » pour sa gamme « 100% pur jus ».

### Communication

EG va multiplier les prises de paroles au tour du « Joker Park », un univers coloré et festif. Cible : familles et + de 25 ans. Février : TV pour "Joker pur jus". Mars : « Une famille en or » sur TF1. Printemps : 2e film "Joker le fruit". Au programme également des opérations en magasins « Joker Park » (PLV...) et web.



### La Fournée Dorée : pains au lait avec des carreaux de chocolat belge

Sur le marché de la viennoiserie qui pèse 168 869T (+1,7%) et 694,8 M€ (+1,0%), 4 segments progressent en volumes : brioches à partager (+1,4%), brioches individuelles (+5,3%), pains

au chocolat (+19,7%), goûters (+6,5%). 1 segment est stable : celui des brioches tranchées (val -0,4%, vol +0,7%). En revanche, les croissants et les pains au lait reculent en valeur de -4,7% et de -6,8%. Sur ce marché, la marque "La Fournée Dorée" affiche une croissance à

2 chiffres (val +14,6%, vol +13,9%). Elle surperforme sur tous les segments (+210T en brioche individuelle, +29% valeur en goûters, +25,1% valeur en brioches tranchées) sauf sur celui des pains au lait



SymphonyIRI Group  
Insight. Innovation. Impact.

## SymphonyIRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

### Les ventes dans les linéaires

	1 AN <sup>(1)</sup>	DECEMBRE <sup>(2)</sup>	1 AN <sup>(1)</sup>	DECEMBRE <sup>(2)</sup>
<b>Hypermarchés et supermarchés</b>				
EPICERIE	22 222 M€	1 756 M€	+1,4%	-0,2%
LIQUIDES	12 299 M€	842 M€	+2,5%	+2,2%
PLS POIDS FIXE	27 741 M€	2 129 M€	+3,1%	+1,3%
<b>Hypermarchés</b>				
EPICERIE	13 446 M€	1 074 M€	+2,9%	+1,5%
LIQUIDES	7 340 M€	503 M€	+4%	+2,5%
PLS POIDS FIXE	16 804 M€	1 297 M€	+4,4%	+2,8%
<b>Supermarchés</b>				
EPICERIE	8 776 M€	682 M€	-0,8%	-2,8%
LIQUIDES	49 59 M€	339 M€	+0,3%	+1,7%
PLS POIDS FIXE	10 937 M€	832 M€	+1,2%	-0,8%

Valeur des ventes (en M€) et évolution à un an.  
(1) cumul annuel mobile, fin au 30/01/2011.

### Surgelés

	MARCHÉ	PART DES MDD
Fruits de mer	+7,4%	67,6% (+15%)
Poissons	+3,6%	55,9% (+5%)
Pizzas	+3,4%	41,8% (-1%)
Entrées	+3,4%	48,0% (+2%)
Viandes	+3,0%	58,7% (+2%)
Légumes	+2,2%	72,3% (+5%)
Plats cuisinés	+1,7%	50,9% (+1%)
Pommes de terre	-0,3%	47,8% (-1%)
Sauces herbes infus.	-2,7%	35,1% (+6%)

(1) cumul annuel mobile, fin au 30/01/2011

	Hypermarchés	Supermarchés
JANVIER*	+2,2%	-1,1%
1 an	+3,8%	+0,3%

\*Fin au 30/01/2011.

**Le Manager**  
de l'alimentaire

LA LETTRE BIMENSUELLE B2B DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

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

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

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

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

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

# Leader Price à l'assaut des kids et des bébés

Ces 2 nouvelles gammes s'accompagnent de 2 sites internet : leaderpricebebe.fr et leaderpricekids.fr. Leader Price a travaillé sur les chartes nutritionnelles avec le cabinet Sprim.

## 0-3 ans

- Lait poudre 900g : 1<sup>er</sup> âge (11,99€), 2<sup>ème</sup> âge (9,85€)
- Lait de croissance : 1l (1,41€), 6x50cl (5,05€)
- Céréales infantiles : biscuitée/400g/2,29€, vanille/400g/1,99€, cacao/400g/1,99€



- Dés de légumes bio surgelés pour robot : 4 ref (2x150g, 1,79€)

- Assiette : Jardinière

de légumes et veau (200g, 1,29€), Légumes et volaille à la basquaise (260g, 1,49€), Écrasée de pomme de terre, jambon (260g, 1,49€)

- Petit pot 200g : Parmentier de cabillaud (0,89€), Jardinière de bœuf (0,89€), Riz, légumes du soleil (0,85€)
- Purée de fruits-cocktail de fruits (4x100g, 1,25€)

## 4 à 10 ans

- Petit déjeuner & goûter : Grains de blé miel et caramel (500g, 2,05€), Pétales de blé au chocolat (500g, 1,80€), Compotes en gourdes pomme (12x90g, 3,20€), Tubes de fromage frais, fraise, framboise, pêche (12 tubes, 1,99€), Biscuits animaux au chocolat (4x3 biscuits, 1,25€)

- Boissons : Eau aromatisée 6x50cl (fraise/1,97€, pêche/2,50€), Lait à boire 6x20cl (chocolat/1,62€, vanille/1,64€, fraise/1,64€), Jus 6x20cl (pomme/2,04€, orange/2,04€)

- Sauce dosettes : tomates et légumes (x3, 1,50€)

- Pâtes 500g : animaux/0,79€, alphabet/0,74€, "22" tomate carotte/1,30€

- Desserts au chocolat (12x100g, 2,15€), Gourdes crème, saveur vanille (4x85g, 1,95€), Fromages frais aux fruits (8x100g, 2,09€)

- Bâtonnets et fromage fondu (6x35g, 1,79€)

- Glaces : Bâtonnets fruits et lait (x6, 1,65€), Mini-cônes au lait (6x70ml, 1,65€)



d'où la volonté de la Fourmée Dorée (n°2 des pains au lait) de réagir en optimisant ses recettes de «Petits moelleux».

Le «Petit moelleux aux pépites de chocolat» devient ainsi «Le petit moelleux au chocolat belge» (2,10€, 350g) avec des pépites qui se transforment en carreaux de chocolat belge. La recette au miel, elle, passe de 4% à 5,5% de miel (1,95€, 350g).

## Bordeau Chesnel : "La Badine" sur les traces de Délice de St Agaune

En avril, Bordeaux Chesnel lancera "La Badine" (2,95€, 160g), une spécialité de saucisson (goût doux, texture fondante, forme allongée et courbée, couleur rosé spécifique). La Badine (MG 21,5%) contient 30% de MG de moins qu'un saucisson. L'illustration se veut décalée et l'emballage doux au toucher avec une large fenêtre. La Badine bénéficiera d'un soutien marketing puissant : 2 campagnes



BR, dégustation, box, totems, cross-couponing avec Délice de St Agaune. Avec La Badine, Alliance Océane & Charcutière (Groupe Soparind-Bongrain) veut réitérer le succès de Délice de St Agaune, qui est la 1<sup>ère</sup> rotation en hyper.

## Un Air d'Ici : "Juste", un mélange de fruits et de fruits secs nomade

Un Air d'Ici (Carpentras, 84) lance une gamme snacking baptisée « Juste » qui réunit 3 petits pots colorés refermables (90g). 3 ref qui associent amandes et noisettes à des fruits : cranberries, cajou/raisins, abricots. Cible : GMS et RHD. Créé en 2000, Un Air d'Ici (5 M€, 17 personnes, fruits secs et graines apéritives) vise un CA de 10 M€ en 2015.



www.ar-carton.com



# UTILISEZ-VOUS LA PUISSANCE DE L'EMBALLAGE?

**AR CARTON**



le partenaire de vos emballages carton :

- pour des solutions innovantes
- pour la sécurité alimentaire

AR CARTON vous attend au CFIA de Rennes hall 4 A 38 du 15 au 17 mars 2011

AR CARTON

Boulevard du Cormier - BP 20236 - 49302 Cholet Cedex  
Tél. : 02 41 46 29 40 - cholet@ar-carton.com

## SAUCES À FAÇON



## Les Créateurs de Sauces

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



**COMEXO**

45220 Châteauneuf-Renaud - www.comexo.eu

Agence KIVY



## Fleury Michon invente le «nouveau frais»

Avec son concept de «nouveau frais» et la transparence en facing, Fleury Michon va pouvoir se différencier en linéaire des MDD et de Herta tout en valorisant son savoir-faire. Ce concept sera la plateforme pour exploiter de nouveaux concepts de filières (porc de montagne...) et des goûts typés. Dès mars, 10 références permettront à cette gamme de créer un réel impact merchandising.

- 2 ref «Jambons de nos campagnes» 2T et 4T : «Bleu Blanc Cœur» (graines de lin), VPF, nature DD, tranches 40g, photo de 3 éleveurs en facing

- 1 ref «Jambon issu de porc de montagne» (4T, SC, 40g)

- 3 recettes (4T fines DD) : «au poivre», «aux herbes», «à la broche»

- 2 ref bio issues du relooking de la gamme bio (2T AC et 4T SC) : barquette éco-citoyenne avec 63% de papier

- 2 ref «Authentique» (lancée fin 2010)

\*DD : découenné, dégraissé, AC/SC : avec/sans couenne

### Tendances

- Déjà porteur, le marché de la charcuterie LS profite en plus du dynamisme des nouvelles catégories : santé/allégé (+71 M€, vol +6%), halal (+16 M€, vol +25%), bio (+13 M€, vol +56%).

- On notera dans les innovations ci-dessous que FM s'attaque au bœuf et au canard (charcuterie cuisinée) et au jambon espagnol Serrano (aides culinaires).

- Le marché «total jambon de porc»

(supérieur+Paris,GMS+HD) a encore progressé en 2010 à 1 392 M€ (+5,1%) et 128 937T (+4,8%). Fleury Michon (17,9%, +10%) reste n°1 devant Herta (16,6%, +18%) qui progresse plus vite grâce à son offensive dans le «jambon supérieur». Face aux 2 marques, les MDD standard font du surplace (53,5%, +3%) et les MDD 1<sup>er</sup> prix chutent (6,4%, -13%). Madrange s'enfonce sous les 2<sup>e</sup> à 1,8% (-11%).

### Jambon supérieur\*

- CA : 1 044 M€ (+2,9%)

- Tonnes : 95 323 (+2,8%)

- Fleury M : 21,3% (+3%)

- Herta : 7,8% (+29%)

- Madrange : 2,3% (-11%)

- MDD std : 56,7% (+2%)

- MDD 1<sup>er</sup> prix : 7,4% (-12%)

- Autres : 4,5% (+11%)

### Jambon de Paris\*

FM étend sa gamme avec un 8Tx35g (4,30€, sel réduit 25%, VPF)

- CA : 348 M€ (+10,8%)

- Tonnes : 33 614 (+12,3%)

- Fleury M : 7,7% (+++)

- Herta : 43,1% (+12%)

- MDD standard : 43,7% (+6%)

- MDD 1<sup>er</sup> prix : 3,3% (-15%)

- Autres : 2,1% (=)

### Bio\*

Le bio est pénalisé par la rareté de la matière première

- CA : 40 M€ (+44,8%)

- Tonnes : 2 830 (+55,7%)

- Fleury M : 26,9% (+27%)

- Herta : 2,3% (+++)

- Bahier : 0,8% (+7,2%)

- MDD std : 63,2% (+48%)

- Autres : 6,7% (+68%)

### Santé\*

Cette catégorie recouvre «sel -25%», «Bleu Blanc Cœur», «Léger»

- CA : 188 M€ (+59,9%)

- Tonnes : 15 050 (+66,4%)

- Fleury M : 46,3% (+46%)

- Herta : 27,3% (+++)

- WW : 1,2% (+27%)

- Madrange : 1,0% (+6,3%)

- MDD std : 23,6% (+32%)

- Autres : 0,6% (+43%)

\* Weight Watchers

### Jambon de volaille\*

FM étend son offre de «filet de poulet» avec un braisé 4 tranches épaisses (2,5€), lance 3 ref de «blanc de volaille» : «poulet torchon» (4T, 2,30€), «dinde sel -25%» (4T, 2,90€), «poulet bio» (2T, 3,35€). C'est la 1<sup>re</sup> ref bio de FM en jambon de volaille.

- CA : 286 M€ (+17%)

- Tonnes : 28 841 (+17%)

- Fleury M : 41,8% (+32%)

- Isla Délice : 2,9% (+9%)

- MDD std : 46,5% (+17%)

- MDD 1<sup>er</sup> prix : 5,4% (-13%)

- Autres : 3,2% (+21%)

### Charcuterie cuisinée\*

FM lance un «rôti de porc 4T» (2,99€) et 2 ref «fines aiguillettes de poulet» (grillé, curry, 3,30€)



FM s'attaque à 2 nouvelles viandes en rôti : «rôti de bœuf cuit», «rôti de canard cuit» (4T, 3,65€).

- CA : 166 M€ (+13,9%)

- Tonnes : 12 757 (+12,0%)

- Fleury M : 38,1% (+15%)

- Petitgas : 9,8% (+9%)

- MDD std : 38% (+16%)

- MDD 1<sup>er</sup> prix : 3,9% (-9%)

- Autres : 10,2% (+19%)

### Aides culinaires\*

FM lance des «émincés de jambon Serrano» (porc blanc, affiné 7 mois, 2x60g, 2,99€)



- CA : 130 M€ (+8,1%)

- Tonnes : 15 172 (+4,7%)

- Fleury M : 28,6% (+25%)

- Herta : 8,6% (-3%)

- Aoste : 1,4% (-16%)

- MDD std : 45,6% (+2%)

- MDD 1<sup>er</sup> prix : 9,2% (+3%)

- Autres : 6,5% (+20%)

\*hors lardons

### Label Rouge\*

- CA : 57 M€ (=)

- Tonnes : 3 182 (-5,4%)

- Fleury M : 29,5% (+5%)

- Madrange : 4,1% (+32%)

- MDD std : 62% (+2%)

- Autres : 4,4% (-22%)

### Halal\*

FM accélère sur les formats familiaux qui sont sur-consommés par les acheteurs de halal. 3 ref : «blanc de poulet» (8T, 3,99€), «blanc de poulet fumé» (6T, 3,10€), «Rôti de poulet» (6T, 3,65€).



- CA : 68 M€ (+30,1%)

- Tonnes : 7 862 (+24,9%)

- Fleury M : 15,9% (+++)

- Herta : 8,5% (+++)

- Isla Délice : 35,8% (+10%)

- Isla Mondial : 9,8% (-5%)

- Autres : 30,0% (+31%)

\* source IRI au 02/01/2011 hyper+super +HD

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



Développement  
**Innovation  
Création**

**Unexporc vise les grandes tables avec son cochon Duroc de Batallé**

■ Sirha. L'espagnol Grup Unexporc-Batallé (Girona) présentait son cochon Duroc qui cible depuis 2 ans les restaurants étoilés en France et en Belgique.

**Kusmi Tea relook son "Label Impérial"**

■ Kusmi Tea vient de relooker son "Label Impérial" (thé vert sencha de Chine + écorces d'orange + cannelle + racines de réglisse + baies d'argousier) créé fin 2009 pour la marque de cosmétiques new-yorkaise Kiehl's. Boîtes (125g/14,20€, 250g/23€) et étui de 20 sachets (11,30€).



**Le Palais des Thés : "Matcha pâtissier"**

■ Le Palais des Thés lance le premier "Matcha pâtissier" (15€, doypack 50g) pour colorer et renforcer les saveurs (salée, sucrée, amère, acide) déjà présentes dans le plat. Ce matcha vert intense développe moins d'amertume et sa saveur umami est plus marquée.



Au Japon, le matcha (thé vert réduit en fine poudre) s'utilise notamment dans la crème glacée

**France Boissons : "Le Blanc poire"**

■ En CHD, France Boissons a lancé le "Le Blanc poire" (75 cl), une boisson aromatisée à la poire à base de vin blanc millésime 2010. Cible : jeunes adultes et femmes. En 2010, France Boissons avait lancé le "Pample rosé", un vin rosé aromatisé au pamplemousse (320 000 cols en 6 mois).



**Patrice Chapon : 3 sucettes pour la fête des grand'mères**

■ Pour la fête des grand'mères 2011 (6 mars, elles sont 7 millions en France), le chocolatier Patrice Chapon lance avec la designer Caroline Lisfranc le programme "I love ma grand'mère" et 3 sucettes "Grand'mère façon pin-up" (version star, tête couronnée ou vintage, 6€, chocolat blanc ou noir).



**Cuisine Solutions : sabayon et ribs de bœuf pour la RHD**

■ Sirha. Outre ses "Palets Créatifs" (lire LMA 156), Cuisine Solutions (CA 80 M\$, Louviers/27) présentait :  
- les ribs de bœuf (470g +/- 20g, 18 mois) : plat de côte avec 3 os rosé à cœur, mettre le sachet 2 min micro-ondes puis passer au grill  
- 3 desserts sabayon à déguster glacés ou gratinés (70g, Ø 80mm, x30 pièces, 18 mois) : pistache, liqueur d'orange, crème de nougat



**Special K Minis : Saveur de l'année 2011**

■ Lancé en mai 2010, les bouchées de céréales "Special K Minis" affiche le logo "Saveur de l'année 2011. 2 ref : framboise, chocolat (2,45€).



**Ducros : le "Carnet de saveurs" 2011**

■ Pour son 4<sup>ème</sup> "Carnet de saveurs", Ducros (McCormick) présente 5 nouveaux duos de saveurs en collaboration avec de grands noms de la gastronomie européenne :  
- Curcuma & tomate  
- Cannelle & noisette  
- Feuilles de coriandre & fenouil  
- Origan & haricot blanc  
- Ciboulette & noix de coco  
Ducros propose 10 recettes à partir de ces duos et s'est associé à la Cuisine Fraich'Attitude pour la création de 5 ateliers culinaires mariant ces duos aux fruits et légumes frais.

**Ancel : sticks et bretzels en format mini de 130g**

■ Ancel lance sa boîte "Tubo" (ronde et verte) de sticks et bretzels en mode réduit. Le "Mini Tubo" (1,39€) pèse 130g contre 300g pour le "Tubo".



**Nestlé Glaces lance Kit Kat à l'assaut des cônes**

■ Pour les enfants, Nestlé Glaces lance 2 nouveautés autour de ses marques Smarties et Kit Kat.  
- Smarties Party (4x110ml, 3,60€). Nestlé a adapté son dessert Mystère aux enfants (enrobage chocolat croquant + glace vanille + cœur

Cfia  
PER INTER sera présent  
au Cfia RENNES  
15, 16, 17 mars 2011  
Hall 7  
Stand B 24

Michelangelo ?  
c'est du grand Art...



Photos non contractuelles - Graphisme Emmanuel RITTEL

*Terroirs, tradition et gastronomie*  
**MICHELANGELO**, le meilleur de l'Italie  
pour le quotidien et la gastronomie.

BP 9024  
74990 Annecy Cedex 9  
Tél. 04 50 33 11 11  
www.perinter.com



commercialisation PER INTER 04 50 33 11 11





INNOVATION



surprise rempli de mini Smarties). En 2010, Smarties était la 1<sup>ère</sup> marque du pôle enfants avec un CA de 9,6M€ avec Pop Up, Cup's et Fun Cônes.



- Kit Kat (4x100ml, 3,25€). La marque s'attaque à la glace avec un cône ultra gourmand (glaces vanille et chocolat) avec, au cœur, une vraie barre Kit Kat.

**CGL PACK : Optimum Cup**

L'Optimum CUP, développé par CGL Pack et présenté sur le CFA, est un concept packaging constitué d'une sorte de «bourrelet» sur le pourtour de la barquette permettant de maintenir sans colle une cartouche de communication. Avantage : large surface de communication et un maximum de transparence. Le carton permet aussi d'assurer un pont thermique, ce qui facilite la prise en main sans se brûler lors du réchauffage au micro-onde.

**Jardin Bio : 6 biscuits bio dont 2 équitables**

Jardin Bio lance 6 biscuits en GMS - 2 ref famille source de fibres : "Nature de céréales" (1,35€, 200g), "Sablés vanille Bourbon" (1,55€, 230g) - 2 nomades "Mini fourrés" (1,05€, 85g) : "Nature cacao", "Double cacao" - 2 bio et équitable Max Havelaar : "P'tits choco" (biscuits fins cacao + pépites de chocolat noir, 3 sachets fraîcheur, 2,39€, 150g), "Biscuits pépites de chocolat au sucre complet" (2,59€, 180g)



**Coca Cola : Capri-Sun Tea&peach en mi-poche 20cl**

Après Multivitamin, Orange, Safari Fruits et Champions Drink, Capri-Sun lancera en avril pour les enfants de 6 à 12 ans, la référence "Tea&peach" (1g/l d'extrait de thé, 10% de fruits, sans théine) en mini-poche de 20cl. Capri-Sun est commercialisé en France par Coca-Cola depuis 2007.



**Labeyrie a passé de bonnes fêtes**

**Festif : le marché 2010**

Le festif alimentaire (2,42 md€, +2,5%) a progressé 2 fois plus vite que le total PGC (13,49 md€, +1,2%). Les marques nationales (+2,9%) ont fait mieux que les MDD (+1,2%). Le 2<sup>e</sup> marchés de Labeyrie ont progressé : saumon fumé +2,4%, foie gras frais LS +2,7%.

**Labeyrie : les volumes des fêtes\***

- Saumon fumé : 1679T (+9,5%). Répartition : sachets traiteur (580T, +58T), plateaux (882T, +30T), bio (64T, +49T soit x4, pdm 40%), tradition (106T, +31T)  
- Truite : 58T (+7%)  
- Terrines : 48T (+43%). Labeyrie bondit de 5,7% à 10% de

PDM mais reste loin derrière Kritsen (27,8%, +0,pt), Guyader (27,3%, -3,3pt) et les MDD (25,9%, -1,6pt). Delpierre passe de 0 à 2,7pt.

- St Jacques : 28T (+100%) : 21T en formats festifs et 7T en fond de rayon
- Verrines : 16T (+7%)
- Foie gras LS : 780T (+26,2%)
- Foie gras épicerie : 166T (+10,7%)
- Performances des nouvelles ref de foie gras : «Petits producteurs» (45T), emballage transparent (33T), «Grande réserve» (16T)

\* saumon fumé et foie gras LS sur 2 mois, foie gras épicerie sur 3 mois

**Le bilan 2010 du foie gras**

	LS		EPICERIE		TOTAL : EPICERIE + LS	
	VALEUR	VOLUME	VALEUR	VOLUME	VALEUR	VOLUME
Marché	+5,2%	+4,6%	+5,1%	+2,5%		+3,7%
Labeyrie	24,8% (+2,6pt)	20,2% (+2,8pt)	18,8% (+0,2pt)	12,4% (+0,5pt)	23,5% (+2,2pt)	18,3% (+2,4pt)
Montfort	13,0% (+1,5pt)	12,4% (+1,4pt)	5,7% (+1,8pt)	4,3% (+1,5pt)	11,4% (+1,3pt)	10,5% (+1,1pt)
Delpyrat	8,7% (+0,1pt)	8,3% (-0,1pt)	17,7% (+1,5pt)	13,8% (+0,2pt)	10,7% (+0,5pt)	9,7% (+0,1pt)
MDD	38,7% (-3,8pt)	45,1% (-4,4pt)	25,8% (-1,6pt)	33,6% (-0,2pt)	35,7% (-3,2pt)	42,0% (-3,2pt)

Source IRI, total 2010

Frais LS : les MDD sont en net recul, Labeyrie en a largement profité, Montfort rebondit, Delpyrat se stabilise sa progression de 2009

Épicerie : Montfort affiche la meilleure performance. Labeyrie reste leader en valeur devant Delpyrat

**Le bilan du saumon fumé**

	TOTAL 2010		FÊTES FIN 2010	
	VALEUR	VOLUME	VALEUR	VOLUME
Marché	+8,6%	+7%	+8,6%	
Labeyrie	23,3% (+1,1pt)	16,8% (+1,3pt)	34,1% (+2,0pt)	27,8% (+2,0pt)
Delpierre	3,1% (-0,2pt)	3,2% (-0,3pt)	6,8% (-0,5pt)	7,5% (-0,8pt)
Kritsen	1,8% (-0,2pt)	1,6% (-0,2pt)	3,4% (-0,2pt)	2,9% (-0,2pt)
MDD	53,8% (+1,0pt)	49,3% (+2,7pt)	44,2% (-0,5pt)	45,0% (+0,9pt)
PP	9,2% (-1,1pt)	20,1% (-2,9pt)	4,0% (-0,5pt)	9,1% (-1,3pt)

Source IRI

Labeyrie (Alfesca) a surperformé pour les fêtes avec plus du tiers du CA du saumon fumé. Précisons la marque Delpierre appartient également à Alfesca

La gamme comprend 4 réf 20cl (6-12 ans) et 2 gourdes 33cl refermables (9-15 ans).

**Elle&Vire : crème fouettée en siphon alu avec diffuseur pro**

Elle&Vire lance un siphon de crème fouettée en aluminium qui se veut "digne des pros". Pratique, élégant, sobre, il est équipé d'un nouveau diffuseur (à utiliser tête en bas) avec une douille cannelée qui per-

met de réaliser des volutes généreuses avec une gestuelle inspirée des professionnels. 2 variétés (200g, UHT, sucre 10%) : crème entière (MG 30%, 1,95€), crème légère (MG 12%, 1,85€).



**Casino Bien pour Vous : la 1<sup>ère</sup> « MDD bien-être »**

"Casino Bien pour Vous", c'est la nouvelle MDD de Casino dédiée au

bien-être. Accompagnée du site www.casinobienpouvous.fr, elle cible femmes, seniors et sportifs et les personnes qui suivent un régime spécifique. L'offre est structurée autour de 4 pôles : forme (minceur, digestion, faible et sans calories), protection (cardiovasculaire, osseux, cellulaire), alimentation spécifique (sans gluten, sans lactose, sans sel) et sport. La gamme compte 55 produits, dont 33 réf alimentaires. 100 autres ref

**Abonnez-vous !**

6 mois (10 numéros) pour 99€

Bulletin d'abonnement **Le Manager** de l'alimentaire

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

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

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

\* offre découverte destinée aux non abonnés

sont prévues en 2011. Exemples de produits :



**- Forme** : céréales bran, édulcorant de table/stévia, pâtes (légumes, blé complet...), milkshake et barres hyperprotéinés...



**- Protection** : purée de fruits jaunes SSA, muesli floconneux (oméga 3), fromage frais, yaourt, purée de fruits SSA, eau minérale Amanda



**- Alimentation spécifique** : yaourt brassé (lactose - 80%), tartines craquantes sarrasin

sans gluten, plats cuisinés, pâtes, spécialité au soja, lait demi-écrémé...

**- Sport** : boisson hypotonique, boisson isotonique endurance

## Comexo : collection «Globe-trotter»

Philippe Guergadic, président de Comexo (Château-Renard, 45), dévoile sa nouvelle collection baptisée «Globe-trotter» qui peut être utilisée pour de multiples applications (salades, vinaigrettes, sandwiches ou dipping, sauces réchauffables).



Philippe Guergadic

### Afrique

- Tajine de Casablanca (sauce aux épices Ras el Hanout et à la coriandre)  
- Ravitoto de Madagascar (sauce aux feuilles de manioc et aux oignons rissolés)

### Amériques

- Colombo des Antilles (sauce au curry et au lait de coco)  
- Mole Poblano<sup>3</sup> du Mexique (sauce au chocolat pimentée)  
- Chili con carne du Texas (sauce au haricot rouge rele-

vée de piment et notes viandées)  
- Sauce vinaigrette des Caraïbes (sauce au lait de coco, rhum et citron vert)

### Asie

- Wasabi aux baies roses du Japon (note wasabi et baies roses)  
- Curry rouge de Thaïlande (sauce aux épices paprika, cannelle et poivre)  
- Sauce vinaigrette de Ceylan (sauce à la cannelle, à l'anis et au vinaigre balsamique)  
- Bhajia de Bombay (sauce à l'ajwain<sup>4</sup> et au piment)  
1-coupelle, sachet, stick, flacon, bocal, bidon, seau, poche  
2-dans le Ravioto traditionnel, les feuilles de manioc sont cuites avec des oignons et de la viande de porc  
3-Le Mole Poblano allie le chocolat à des préparations salées (dinde dans la recette traditionnelle)  
4-l'ajwain («Herbe de l'Evêque») : goût très épicé et légèrement amer proche de celui du thym. Originaire d'Inde, cette graine de couleur gris-vert est traditionnellement combinée à du piment, notamment dans les Bhajias (galettes indiennes aux légumes).



### Ker Cadéac accélère

Ker Cadéac va sponsoriser l'émission de France 2 «Tout le monde veut prendre sa place» et reprend ses spots TV qui lui ont fait gagner 5 points de notoriété assisté en 2010 grâce à ses dou-dous. La recette «6 madeleines cacao» a été modifiée (+moelleuse

et +riche en cacao, 84g). Ker Cadéac qui sera présent aux Journées de la DA (17-18/03, Marseille) et au Forum de la DA (24-26/03, Cannes) annonce par ailleurs des kits de PLV pour son jeu «l'Instant Gagnant !»



### Créaline : une fourchette pour les purées «Solo» et 2 ref bio de plus

Créaline enrichit sa gamme de purées individuelles «Solo» (2,25€, 200g, bol, lancée en octobre) avec 2 ref bio et renforce sa praticité en ajoutant une fourchette :  
- purée de carottes

- purée de pommes de terre et noix de muscade  
Cette gamme (micro-ondes) compte désormais 6 ref dont 4 bio



\*«Duo carottes haricots verts bio», «Duo pommes de terre poireaux bio», «Céleris aux éclats de raisins secs», «Aubergines et coulis de tomates»



**bel Foodservice PAI**



**BOURSIN® IQF : JUSTE CE QU'IL VOUS FAUT !**

Prêt à utiliser

Facile à doser

Existe en 3 variétés



**BEL FOODSERVICE PAI,**  
Fromages ingrédients de marque pour l'industrie.





Bel Foodservice PAI - 16 boulevard Maiesherbes - 75008 Paris - Tel : +33 1 40 07 74 23 - Fax : +33 1 40 07 71 71  
 belfoodservicepai@groupe-bel.com - www.belfoodservice.fr



# Le plaisir des sauces

DES PRODUITS ADAPTÉS À TOUS LES MODES DE CONSOMMATION



Sticks, dosettes, coupelles, seaux ou containers.

Retrouvez-nous au salon du CFIA à Rennes

Hall 7 Stand D7



www.soreal.fr

## Edna : petit pain et briochette surgelés déjà cuits

Edna élargit sa gamme "Monde croustillant" avec 2 produits surgelés déjà cuits «prêt à l'emploi» pour le petit déjeuner (décongeler et réchauffer ou passer au micro-ondes).  
- petit pain brioché  
- briochette aux raisins 60g



## Priméal étoffe ses "Pâtinettes" avec les «animaux rigolos»

Dans les magasins bio, Priméal lance les «animaux rigolos», sa 4<sup>ème</sup> réf de "Pâtinettes" destinées aux enfants. Les animaux rigolos (250g, cuisson 7 min) sont des pâtes mini-formats en forme de papillons, tortues et coq. Priméal est une marque d'Euro-Nat (Ekibio), basé à Peaugres (07).  
\* alphabet tricolore, coquillettes quinoa-carottes, vermicelles potimarron.



## Jean Martin lance son offensive bio

La gamme bio de Jean Martin compte désormais 6 réf :  
- taboulé méditerranéen bio aux raisins secs et au miel (480g, 5,05€)  
- taboulé bio de quinoa en doypack (200g, 2,20€)  
- 2 sauces tomate bio (l'une au basilic, l'autre au thym)



+miel +huile d'olive AOC Provence (pot verre 240g, 2,08€)  
- courgettes bio confites  
+ail +huile d'olive (pot verre 360g, 3,69€)  
- aubergines bio cuites à la tomate et au basilic (pot 360g, 4,25€)



En partenariat avec le moulin Castelas, Jean Martin vient de planter 20 000 pieds d'oliviers AOC Provence en culture bio sur 70 ha dans la Crau ce qui en fait la plus grande olive-raie bio de France.

Par ailleurs, grâce à sa nouvelle usine à Tarascon (investissement 5,5 M€), Jean Martin va passer d'une capacité de 2,5 à 5,5 millions de bocaux par an.

## Colin Ingrédients : gamme "Plancha Concept"

Colin Ingrédients (Mittelhausen, 67) présentera sur le CFIA sa nouvelle gamme «Plancha Concept» qui réunit des ingrédients aroma-

tiques, visuels et fonctionnels adaptés aux spécialités destinées à la cuisson à la plancha. 2 familles de recettes

- Aromatisation, marquants et tenue à la cuisson (burger et boulettes de viande, burger et charcuterie de poisson, galettes de légumes)  
- Enrobage / marinades (viandes, émincés et légumes, sans ajout de MG)

## Linde Gas prolonge la qualité du vin jusqu'au verre

Linde Gas a noué un partenariat avec le français Wikeeps pour prolonger la qualité du vin jusqu'au verre. En effet, dès l'ouverture de la bouteille, le processus naturel de dégradation s'enclenche avec le contact du vin avec l'oxygène de l'air. L'idée est donc de remplacer l'air en contact avec le vin par un gaz neutre. Wikeeps a ainsi développé un système constitué d'un siphon inséré dans la bouteille, sur la base duquel est fixée une cartouche contenant un mélange de gaz inertes. Une pression sur la gâchette du pistolet entraîne l'injection de ce gaz dans la bouteille, chassant l'oxygène de l'air et permettant de servir le vin dans le verre. Linde a développé 4 mélanges gazeux adaptés à 4 types de vin (rouge, blanc, rosé, pétillant, champagne compris). Le vin conserve sa qualité d'origine jusqu'à 3 semaines.



## Ace Foods : frite de manioc et carica du Chili

Ace Foods met en avant ses frites de manioc précuites à l'eau surgelées (friteuse ou four, sachets 2,72kg et 450g, Honduras). Ace Foods (Saint-Lyé la Forêt, 45) a été créé par Corinne Ajiñça. La PME propose aussi des caricas du Chili (fruit type papaye, doypack 1kg et bocal 450g), des bananes plantain (précuites surgelées, sachets 2,72kg et 450g, Honduras) ainsi que des frites et purées de patate douce.



## Vitabio : thé vert "menthe jasmin" 100% bio

Vitabio met en avant son thé vert "menthe jasmin" bio : thé de Ceylan, 100% bio, sucré au jus concentré de raisin et de citron bio. Bouteille verre 50cl/1,50€ et 25cl/0,95€.



# Rians parie sur le brebis en ultra-frais

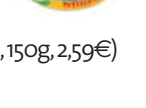
## Nouveautés

Avec ces 5 nouveautés, Rians veut être la 1<sup>re</sup> marque nationale à proposer une offre transversale au rayon ultra-frais en brebis. Cette offre va des desserts aux natures en passant par les fromages frais. Les 3 formats x2 ont pour objectif d'inciter au 1<sup>er</sup> achat.

- 2 desserts (2x100g, pot verre) : "Crème chocolat" (1,99€), "Riz au lait" (1,70€)

- 1 fromage blanc (2x100g, 1,70€)

- 2 fromage frais (en avril) : "Le Brebis moulé" (200g, 2,59€), "Le Brebis doux" (format pyramide, 150g, 2,59€)



- Total chèvre LS :	369 M€
- MDD :	159 M€, pdm 43,1%
- Soignon :	75 M€, pdm 20,3%
- Président :	23 M€, pdm 6,2%
- Rians :	18 M€, pdm 4,9%
- Chavroux :	14 M€, pdm 3,9%
- Valcrest :	7 M€, pdm 1,8%

## Marché

En 3 ans, le marché des produits "lait de chèvre +brebis" (faisselles +yaourts +fromages blancs) est passé de 16 M€ (2007) à 30 M€ (2010) dont 44% en chèvre. La clientèle compte 3,5 millions de foyers acheteurs. La cible est plutôt adultes, féminines et matures, urbaines et, avec pour partie, un terrain allergique. Ses motivations : "intolérance au lait de vache"; "proche de la campagne"...

## Marque Rians

- Rians se positionne comme la 1<sup>ère</sup> marque "spécialiste" en ultra-frais avec un CA de 65,5 M€ et 1,7% de PDM valeur devant Mamie Nova, Bonne Maman et Soja Sun (voir tableau p12)

- Sur les spécialités de chèvre, la marque Rians est n°3

## Minceur

Rians lance un programme minceur à base de faisselle o\* écrit en collaboration avec Nadine Ker Armel\*

7 menus sur [www.rians.com](http://www.rians.com).

\* conseillère pour les entreprises, journaliste diététique (Femme Actuelle, Téléstar...)

## Boncolac : plaques de pain de toutes les couleurs

I. Sandwich & Snack Show. Maison Boncolac (sur-gelés, 3A Coop) présentait 3 collections de 4 plaques de pain sans MG hydrogénée (300x400 mm, 5 000g, 4x1 250g)

- "Couleurs" : rouge, vert, jaune, violet.

- « Saveurs » : noix, olives, figues, campagne (avec petites inclusions)

- « Classiques » : noir, campagne, 6 céréales, tomate



nomie : 4 900T) et se dote d'un nouvel habillage en GMS. Sa particularité réside dans l'embossage de la bouteille (ellipse dans le col, logo en relief au dos). Objectif : créer une sensation tactile inattendue et une meilleure prise en main.



## Fleury Michon :

### 2 nouveaux "Joël Robuchon"

I. Fleury Michon lance 2 nouvelles recettes signées "Joël Robuchon" : «Le poulet aux cèpes en Parmentier» (4,85€, 280g), «Les écrevisses & pâtes conchiglie, sauce Nantua» (4,73€, 260g, 50g d'écrevisses, Nantua à base de homard). Le nouveau packaging de cette gamme a eu un fort impact sur les ventes (vol +26%).



## Pot au Pin teste la carotte jaune

I. Pour faire découvrir la carotte Gold, Pot au Pin en ajoute une gratuitement dans 70 000 barquettes de carottes de 1kg jusqu'à fin mars. La carotte est, après la pomme de terre et la tomate, le 3<sup>ème</sup> légume le plus consommé en France. Mais, elle est sous représentée en linéaire car l'offre est peu segmentée. Pot au Pin propose donc de jouer sur la couleur comme pour le poivron ou la tomate. "La gratuité permettra de lever l'appréhension du consommateur", explique Bertrand Cuisse chez Pot au Pin (Landes de Gascogne) qui est le 1<sup>er</sup> producteur indépendant de carottes (35 000T). Une pastille indique "mettez de la couleur dans vos assiettes". Précisons que Picard associe déjà carottes jaunes et oranges.



## Super Diet :

### barre Actimincyl bio au caramel

I. Le laboratoire Super Diet, spécialisé dans les compléments alimentaires, lance 2 nouveautés :

- la barre Actimincyl bio au caramel (2,50€, 36g, 10g de protéines, 135 kcal, 5,5g de fibres)

- un édulcorant de table à base de stévia en distributeur de 100 pastilles (5,30€, 1 pastille = 1 sucre)



## Heineken : nouvelle identité visuelle

I. La bouteille Heineken s'allège (165g vs 175g, éco-

# Connaissez-vous la recette du succès de vos concurrents?

Des entreprises renommées dans le monde utilisent la solution métier CSB-System, pré configurée pour l'industrie agroalimentaire.



Nous serons heureux de vous accueillir du 15 au 17 mars 2011 à l'occasion du salon CFIA Rennes

CFIA Hall 5 Stand D38

La solution informatique de gestion pour l'ensemble de votre entreprise



CSB-System INTERNATIONAL

CSB-System AG France  
info-france@csb-system.com  
[www.csb-system.com](http://www.csb-system.com)



**Trophées Toques RHF  
Métro-Feef : les lauréats 2011**

**I.** Lors du Sirha à Lyon, Pascal Gayrard, DG de Metro France et Noëlle Bellone, déléguée générale de la Feef,



Bruno Desson



Sylvie Mirouse



Pascal Autran

ont remis le « Trophée Toques RHF 2011 Metro/Feef » qui a récompensé les produits innovants destinés à la restauration à l'issue du vote de plus de 900 visiteurs.

- Lauréat : Sobrevall, dirigé par Bruno Desson, pour ses perles de tomates

- 2<sup>ème</sup> Prix : Meralliance pour sa gamme de saucissons de poissons Narvik (Sylvie Mirouse, directrice marketing)

**Négociations : 60 à 65% des contrats de signés selon l'Ania**

**I.** Selon Jean-René Buisson, président de l'Ania, 60 à 65% des contrats annuels avaient été signés entre distributeurs et fournisseurs à la date-butoir du 28 février. Certains distributeurs ont signé des accords transitoires de maintien des tarifs de l'année précédente afin de repousser la signature d'un nouvel accord.

**Adria : une plateforme collaborative**

**I.** L'Adria (46 salariés, 3,9 M€), basé à Quimper, va créer une plateforme collaborative pour les IAA.

**Lactalis : bras de fer avec Leclerc**

**I.** Selon Les Echos du 3 mars, Lactalis a engagé un bras de fer avec Leclerc, qui refuse les hausses, en suspendant toute livraison de produits à marques nationales et MDD.

**Aquitaine : vers un label bio régional**

**I.** La région Aquitaine va lancer avant la fin 2011 un label bio régional. L'Aquitaine est la 1<sup>ère</sup> région au niveau des conversions d'agriculteurs vers le bio.

**Club PAI : parcours expert sur le CFIA Rennes**

**I.** Le Club PAI (stand 7D12) proposera sur le CFIA Rennes des parcours experts avec un panorama des tendances de consommation illustré par les innovations du salon. Le 15 et le 16 mars (16h-17h30). Gratuit, mais inscription obligatoire : club-pai@wanadoo.fr

**La Normandie dans 23 Auchan parisiens**

**I.** Les produits normands et "Gourmandie" ont été mis en avant dans les 23 magasins Auchan parisiens. Cette opération était soutenue par un tract enseigne, une théâtralisation magasin, des hôtesse et une campagne TV sur "Demain TV". La

**Création de valeur : le TOP 20 des groupes**

Nestlé et Procter & Gamble ont généré un CA additionnel de plus de 100 M€ en 2010. Fleury Michon se classe n°3 grâce à un bond de 12,8% de son CA à sa marque, ce qui est la plus forte progression de ce top 20. En fin de classement, on remarquera Danone et Kraft Foods.

**TOP 20 des progressions de CA en hypers+supers**

GRUPE	GAIN EN %	GAIN EN VALEUR	CA 2010
INFOSCAN ALIMENTAIRE	2,4%	+1770 M€	75 122 M€
1 Nestlé	4,1%	+128 M€	3 248 M€
2 Procter & Gamble	6,8%	+101 M€	1 581 M€
3 Fleury Michon	12,8%	+75 M€	662 M€
4 Coca Cola	5,9%	+63 M€	1 136 M€
5 Unilever	2,5%	+58 M€	2 328 M€
6 Pernod Ricard	4,9%	+54 M€	1 160 M€
7 Sodial	4,0%	+41 M€	1 066 M€
8 Lactalis	1,8%	+35 M€	2 012 M€
9 Heineken	5,3%	+30 M€	599 M€
10 Sara Lee	8,1%	+30 M€	400 M€
11 Bongrain	3,0%	+25 M€	875 M€
12 Belvedere	8,3%	+25 M€	323 M€
13 Campofrio Food Group	9,2%	+24 M€	288 M€
14 Bigard	4,7%	+23 M€	514 M€
15 General Mills	14,9%	+23 M€	178 M€
16 Ebro Puleva (Panzani)	4,4%	+22 M€	532 M€
17 Henkel	3,3%	+22 M€	706 M€
18 Danone	0,9%	+19 M€	2 260 M€
19 Bel Safr	3,9%	+19 M€	505 M€
20 Kraft Foods	0,7%	+17 M€	2 423 M€

Source : IRI Secodip CAM au 02/01/2011 HM+SM DPH, FLS, liquide, épicerie

marque collective régionale "Gourmandie" réunit 103 IAA (>300 produits agréés).

**MSC répond à Rue89**

**I.** L'écolabel MSC a vivement réagi à un article intitulé «Pêche durable :

MSC, l'écolabel qui encourage le massacre" paru sur le site Internet Rue89. Le MSC, qui a obtenu un droit de réponse sur Rue89, apporte également une réponse complète sur son site. En savoir plus : [www.msc.org/salle-de-presse/communiques/](http://www.msc.org/salle-de-presse/communiques/)

**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

## MANAGEMENT

### Y aura-t-il une guerre du halal ? s'interroge Leclerc

Sur son blog, Michel-Edouard Leclerc se penche sur le halal après l'annonce par Nestlé de l'arrêt de toute production halal dans sa filiale Herta. Après avoir "fureté sur le Net", il se dit avoir été très déstabilisé par le contenu des polémiques que cette affaire a suscitées et constate que «la guerre des certificateurs» est engagée. Il conclut : "c'est à la communauté musulmane de se mettre d'accord sur ses exigences".

### Inra : partenariat avec les Agros Rennes et Montpellier

Les 2 écoles, Agrocampus Ouest (DG : Grégoire Thomas) et Montpellier SupAgro (DG : Etienne Landais) vont renforcer leur coopération avec l'Inra dans les domaines de la recherche et de la formation au travers d'Agreenium. Les 2 écoles vont aussi partager le système d'information de l'Inra, a annoncé Marion Guillou, la présidente de l'Inra.

### Vers une marque «France Sud-Ouest»

Martin Malvy, président de la Région Midi-Pyrénées, veut créer la marque

«France du Sud Ouest» pour les produits agricoles et alimentaires issus des régions Midi-Pyrénées et Aquitaine. Cette marque pourrait être utilisée en GMS et à l'export.

### L'Île de France se dote d'une marque

L'Île-de-France vient de se doter d'une marque régionale avec un logo "Saveurs Paris Île-de-France", qui se décline en 3 couleurs : vert pour l'agricole, bleu azur pour l'artisanal, rouge et gris pour l'industriel. La démarche a été impulsée par le Cervia\*.  
\*Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire

### CBB : symposium « Molécules & Ingrédients Santé »

CBB Développement organisera le symposium sur les molécules & ingrédients santé "MIS2011" à Quimper les 25 et 26 mai. L'évènement réunit tous les 3 ans une centaine de participants (chercheurs et industriels). Au menu : 20 conférences sélectionnées par un comité scientifique au sein duquel figurent des industriels (Diana Naturals, Biofortis, Danone, Polaris, Roquette).

### NutriMarketing : conférence food & cosmétique

NutriMarketing et Cosmetics Inspiration & Creation proposent le 23 mars une conférence où le food se mêlera au cosmétique. Contact : sophie@nutrimarketing.fr

### Système U joue le jeu "Agri Confiance" pour les vins

En septembre, Système U, présidé par Serge Papin, mettra en avant dans ses linéaires une communica-



tion pédagogique sur la démarche Agri Confiance initiée par Coop de France (présidé par Philippe Mangin) en commençant par la filière viticole. Agri Confiance\* réunit 30 000 exploitations (soit 10% de l'agriculture française) et 14 filières.  
\*foie gras Montfort-Euralis, magret Delpéyral-Val de Sèvre, France Endive, mâche-Val Nantais, épinards Findus-Gelagri, brocolis et haricots verts Paysan Breton, fruits St Mamet, Royal Champignons, pommes Blue Whale, fraises du Périgord Socave, tomates Solarenn, lait Candia-

Sodiaal, truite O'Vive Aqualande, baguette La Copaline-Scara, baguette La Soleillane Pan'Eole-Terrena, poulets fermiers d'Anceis...

### Franchise Finance : des fonds propres pour les franchisés

Hubert Lansac et Jean-Noël Veyres, viennent de créer Franchise Finance qui a vocation à prendre une participation dans le capital des futurs candidats franchisés. Franchise Finance vient ainsi d'entrer pour 5 ans, au capital de 2 franchisés Hippopotamus.

### LaSalle Beauvais : un mastère pour la RHD

LaSalle Beauvais accueillera en septembre la 1<sup>ère</sup> promotion pour son mastère spécialisé «Management, restauration, santé, bien-être» qui formera des managers de la RHD.

### Ben & Jerry's reçoit un Trophée EDC Ethique & Gouvernance

Emilie Vantajol, directeur France de Ben & Jerry's, a reçu un Trophée EDC Ethique & Gouvernance qui lui a été remis par Alain Dominique Perrin, président d'EDC. Les 2 autres lauréats étaient Seb et Armor Lux.



 **infologic**  
PROGICIEL DE GESTION



**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](http://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**.



 **PILOTE**  
— AGROALIMENTAIRE —



⇒ Le marché de la charcuterie LS

GMS+HD	PDM VALEUR*	EVOL
Jambon supérieur	23,0%	+2,9%
Spé charc & salaisons	19,7%	+7,5%
Autres segments	18,4%	+3,5%
Aides à la cuisine	8,4%	+0,5%
Jambon choix + Paris	7,7%	+12,3%
Saucisses PF	6,4%	+0,3%
Jambons de volaille	6,3%	+20,2%
Charcuterie cuisinée	3,7%	+13,9%
Pâtés	3,6%	-0,2%
Spé AC	2,9%	+8,1%
Total	100%	5,6%
CA total GMS+HD	4 536 M€	+5,6%
Volume total	479 370T	+3,9%

La charcuterie LS reste très dynamique. En tête du palmares : la charcuterie cuisinée (+13,9%) et les jambons de volaille (+20,2%).

\* Source IRI en CAM au 02 janvier 2011

### Snacking Bergams rejoint le groupe Norac

Le groupe Norac vient de prendre le contrôle majoritaire de Bergams (Versailles), qui est spécialisé dans la sélection et la distribution des produits "prêts à manger" (GMS, sandwicherie, chaînes, catering...). Benoît Perier, fondateur en 1997, et Hugues de Tailly, patrons de Bergams (CA: 14 M€), conservent une part significative du capital et restent aux commandes. "Pour poursuivre notre développement, notamment dans les villes de provinces, nous avons besoin d'un réseau logistique.



Benoît Perier et Hugues de Tailly

Nous avons contacté Norac qui semblait partager nos valeurs. Avec Bruno Caron (patron de Norac), le courant est passé immédiatement", explique Hugues de Tailly qui se félicite également des synergies potentielles au niveau de l'offre produit. Cette opération permet à Norac de compléter son dispositif "snacking & proximité" en Ile de France. Le grou-

pe Norac avait en effet racheté en 2008 le Kiosque à Sandwiches puis en 2009 le Groupe Parisien. L'opération a été réalisée par MTI Ile de France.

### Norac recrute Francis Bon, ex-Harry's et ex-Euralis pour son pôle UF

Francis Bon, 55 ans, vient de rejoindre le groupe Norac pour piloter le pôle ultra-frais (DLC courte) que Norac s'est constitué au fil du temps en Ile de France pour livrer les réseaux de proximité (GMS et RHD). Francis Bon devient ainsi président du Kiosque à sandwiches (Morangis, 91) du groupe Parisien (Grigny, 91) et de SND-Saveur nomades distribution (Ivry-sur-Seine, 94).

Ingénieur du Cnam, Francis Bon a débuté sa carrière chez Pilsbury puis a rejoint en 1992 le groupe Artal (Harry's...). En 2003, après la cession d'Artal à l'italien Barilla, il devient DG d'Harry's France puis en 2008 PDG



Francis Bon

⇒ Les gagnants de la charcuterie LS en 2010

	GAIN CA	% VAL	% VOL	PDM VAL
Total	+238 M€	+5,6%	+3,9%	100,0%
Fleury M	+69 M€	+16,7%	+16,9%	10,7%
Herta	+40 M€	+9,4%	+7,2%	10,3%
Aoste	+24 M€	23,0%	+26,5%	2,9%
Labeyrie	+8 M€	16,0%	+20,3%	1,3%
Delpeyrat	+8 M€	+23,6%	+25,9%	0,9%
Petit Gas	+2 M€	8,0%	+8,5%	0,6%
Isla Délice	+2 M€	+10,1%	+8,5%	0,5%
Jean Caby	+1 M€	+3,2%	+1,9%	0,4%
B Chesnel	+1 M€	+2,3%	+4,1%	1,4%
Madrange	-1 M€	-1,30%	+5,1%	1,2%
MDD STD	+110 M€	+5,1%	6,0%	50,4%
MDD PP	-37 M€	-10,6%	-10,6%	6,9%
Autres	+11 M€	+1,9%	-1,1%	12,5%

Fleury Michon est le grand gagnant de l'année avec une croissance à 2 chiffres Delpeyrat bondit grâce à son renforcement en jambon de Bayonne.

Source IRI CAM au 02/01/2011

d'Harry's France et DG de Barilla France, en charge d'un CA de 430 M€ (1720 salariés, 6 usines). Début 2009, il avait rejoint Euralis Gastronomie (foie gras, marque Montfort) qu'il avait quitté fin septembre 2010.

### Plats cuisinés-traiteur Bell rachète l'allemand Hoppe

Le suisse Bell se renforce sur le segment convenance en rachetant l'allemand Hoppe (20 M€, >100 salariés). Hoppe sera intégré au sein de Zimbo, la filiale allemande de Bell.

### Raynal et Roquelaure et Cofigeo échappent à Delpeyrat...

Après avoir racheté 100% de la holding MPF qui détenait 36% du capital et 49% des droits de vote de Cofigeo, la Compagnie des Minquiers a lancé une OPA sur 100% de Cofigeo, qui contrôle Raynal et Roquelaure (R&R). Le prix de l'offre 530€ valorise Cofigeo (et donc R&R) à 40 M€... La Compagnie des Minquiers est contrôlée par le fonds Boussard et Gavaudan (51%), aux côtés du président du directoire de Cofigeo Jérôme Foucault (21,5%), de Mathieu Tomazeau (21,5%, DG) et de Norbert Glemet (6%, direc-

teur de R&R). La famille Foucault s'est engagée à apporter à l'acheteur près de 25% des actions. En fait, une partie des actionnaires familiaux avaient donné un mandat de vente et c'est le tour de table concocté par Jérôme Foucault qui l'a emporté. Thierry Blandinières, patron de Delpeyrat, s'était également mis sur les rangs avec l'objectif de reprendre les activités Raynal & Roquelaure en phase avec sa stratégie sud-Ouest (dans son scénario, il aurait cédé Zapetti) mais les cédants ont préféré l'option Minquiers. Thierry Blandinières qualifie le prix de 40 M€ de "très élevé" pour R&R.

Rappelons que Raynal et Roquelaure avait racheté en 2008 à Nestlé les sauces Buitoni passées ensuite sous la marque Zapetti. Cofigeo a bouclé 2010 sur un CA de 138,04 M€ en hausse de 6,7%.



Jérôme Foucault



Norbert Glemet

## LE POISSON EN FORME

**SIMO**  
FISH PROCESSING

Hilbringer Str. 2 - 4 | D-66663 Merzig | www.simo.de

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

European Seafood Exposition  
3.-5. Mai 2011 - Bruxelles - hall 6 stand 812

29. & 30. Mars 2011 - stand A 43  
Paris- Porte De Versailles

Tel. + 49 6861 - 912110 | Fax. + 49 6861 - 91211-10

⇒ Ultra-frais laitier : les marques leaders en 2010

GROUPES	CA	PDM VALEUR
Total Ultra frais	3 791 M€	100,0%
Danone	1 234 M€	32,6%
MDD	1 190 M€	31,4%
Nestlé/Lactalis	448 M€	11,8%
Yoplait	422 M€	11,1%
Rians	65 M€	1,7%
Mamie Nova	55 M€	1,5%
Bonne Maman	55 M€	1,4%
Sojasun	48 M€	1,3%
Vrai	28 M€	0,7%
Senoble	21 M€	0,6%
Weight Watchers	17 M€	0,4%

Source : Nielsen HM+SM CAM P12 2010

### Saint-Jean : CA stable sur 2010

■ Sabeton, dont le CA est principalement constitué du CA de sa filiale Saint Jean, a bouclé 2010 sur un CA de 47,8 M€ dont 46,8 M€ pour Saint Jean.

### Multi-filières

#### Agrial : participation minoritaire chez Délicelait

■ Agrial vient de prendre une participation minoritaire dans la PME familiale Délicelait. Basé à Moyon (50), Délicelait réalise un CA de 40 M€ en transformant 70 millions de litres de lait (bavarois, chibousts, verrières et fraisiers...). Délicelait fournit des produits laitiers et des kits de pâtisseries pour les industriels, la RHD et les pâtisseries. Agrial fournira 70 millions de litres à Délicelait

avec un objectif de 120 millions à terme.

#### Ebro : résultats en hausse

■ L'espagnol Ebro a bouclé 2010 sur un CA de 1,7 md€ (-3,6%) et un ebitda de 271 M€ (+11%). Résultats par branche : riz (811 M€/-3%, ebitda 123 M€/ +4%), pâtes (916 M€/-1,3%, ebitda 160 M€/ +17,1%). Ebro détient les marques Panzani, Lustucru et Taureau ailé.

#### PepsiCo : Jean-Raphaël Hétier directeur commercial

■ Jean-Raphaël Hétier, directeur logistique et développement durable, a été nommé directeur commercial de PepsiCo France. Il succède à Bruno Thévenin qui devient direction marketing.

⇒ Les plats cuisinés en 2010

Total	66 061T (+14)	601 M€ (+14%)
Familiaux	22 435T (+6%)	133 M€ (+7%)
Individuels	43 626T (+18%)	468 M€ (+16%)
- dont sachet+barquette	37 848T (+5%)	404 M€ (+3%)
- dont box	5 778T (+++)	64 M€ (+++)
LES MARQUES CONTRIBUTRICES À LA CROISSANCE (TOTAL 100%)		
Box : 72%	Sachet+barquettes : 28%	
-Sodebo : 27%	-Fleury M : 10%	
-Lutucru : 17%	-Marie : 6%	
-Marie : 9%	-WW : 2%	
-Fleury M : 9%	-MDD : 9%	
-WW : 2%	-Autres : 1%	
-Herta : 2%		
Trad Asie : 1%		
-MDD : 5%		

Sur le total, Sodebo (27%) est le 1<sup>er</sup> contributeur à la croissance des plats cuisinés devant Fleury Michon (19%) et Marie (15%). En ajoutant Weight Watchers, Tradition d'Asie et Marie, le groupe LDC est néanmoins le 2<sup>ème</sup> contributeur (20%).

Source : IRI CAM p13 2010

### Viande-volaille

#### Cooperl s'attaque à la proximité en rachetant Défi Viande

■ Cooperl Arc Atlantique (Lamballe, 22) s'attaque aux commerces de proximité en rachetant Défi Viande, l'un des premiers réseaux structurés de boucheries traditionnelles avec 80 fonds de commerce, essentiellement sur la moitié nord de la France. Défi Viande était contrôlé par MBO Partenaires et le management. Avec les enseignes Maxi Viande, Chevy, Marc Munier, Les prairies de France, Amboise des Viandes et Nivernaise des Viandes,



Emanuel Commault

Défi Viande réalise un CA de 50 M€ avec 500 salariés et 6 000T de viande dont 18% en porc. Cette opération est présentée par Emanuel Commault, DG de Cooperl, comme «un nouveau projet stratégique». Cooperl (475 000T de viandes de porc) a réalisé en 2010 un CA de 1,750 md€ avec 4 320 salariés. Dans cette opération, Cooperl était conseillé par Messis Finances.

#### Doux : une 3<sup>ème</sup> équipe à Châteaulin pour l'export

■ Pour répondre aux demandes export, le groupe Doux a mis en place en février sur son site de Châteaulin une équipe de nuit entraînant le recrutement de 125 personnes. Le site peut ainsi abattre 477 000 volailles par jour (+30%).





FILIÈRES

**Duc : dinde et élaborés dégringolent**

**I.** Duc (Chaillay) a bouclé 2010 sur un CA de 160,8 M€ (-3,6%). Répartition du CA 2010: poulet 59,3%, dinde 23,8%, élaborés 10,5%. Sur l'année, en volume, la dinde a reculé de 10% et les élaborés de 7%. La chute des élaborés s'explique par un recul des ventes en panés fromages et l'arrêt des certains marchés RHF déficitaires. L'activité poulet a, en revanche, progressé de 1,4%.

**Pujol repris par Arcadie Sud Ouest**

**I.** Arcadie Sud-Ouest (308 M€, 900 salariés) a racheté 100% de Pujol Freres (38 000T de bovins) basé à Sainte Geneviève sur Argence (Aveyron, 160 salariés). Pujol possède également un site à Sarreguemines (Moselle, 110 salariés, 20 à 25 000T). Cette opération permet à Arcadie SO de s'attaquer au steak haché puisque Pujol dispose d'une capacité de 12 000T. Arcadie SO négocie également la reprise de Découpe de l'Adour (3 500T de porcs), basé à Tarbes.

**Prestor : Olivier Cormier succède à Roger Capitaine**

**I.** Olivier Cormier, 42 ans, jusqu'alors directeur adjoint, devient directeur de la coopérative Prestor. Il succède à Roger Capitaine.

**Meyn et Ishida s'allient sur le marché de la volaille**

**I.** Meyn Food Processing et Ishida Europe ont décidé de s'allier sur le marché mondial de la volaille. Ishida Europe se présentera ainsi comme fournisseur unique, de la conception à la mise en route des lignes et usines. Meyn est le leader mondial des solutions de conditionnement de la volaille.

**Charcuterie**

**Fleury Michon : une signature pour "ouvrir la boîte noire"**

**I.** Fleury Michon a abandonné son slogan «Elle est pas belle, la vie ?» (créé par l'agence Business en 2000) pour la signature «L'obsession du bon» conçu par l'agence DDB, qui

**Neuhauser reprend BCS**

**I.** Neuhauser (320 M€, 15 usines, 2 500 salariés) a pris le contrôle du groupe BCS (110 M€) en rachetant les 66% que détenait la holding de la famille Couturier. Le groupe Soufflet, partenaire historique de BCS, conserve ses 34% de BCS qui reste piloté par Jean-Luc Couturier, son président fondateur et son fils Alexandre, DG. Basé à Tarascon (Bouches-du-Rhône), BCS, fondé en 1988, détient 8 usines et emploie 630 salariés. Hormis des activités dans le nord et autour de Reims (Boulangeries d'Europe), BCS est surtout présent dans le sud ce qui complète parfaitement l'offre de Neuhauser, qui couvrira ainsi la totalité de l'hexagone. BCS ouvre aussi des perspectives intéressantes pour Neuhauser en Espagne. Enfin, les 2 groupes familiaux se complètent également au niveau commercial : plutôt GMS pour Neuhauser, plutôt RHD et BVP pour BCS. Jusqu'à présent, Neuhauser réalisait la moitié de son CA hors de France dans plus de 70 pays et 120 points

de vente en Allemagne sous le concept Le Crobag. BCS étant le dernier indépendant de tailles significative, cette opération met un terme à la concentration dans la BVP autour des 3 leaders : le belge Vandemoortele (qui reprit Panavi en 2008) et les français Nutriox (Champagne Céréales) et Neuhauser. Ajoutons que l'opération BCS devrait conduire à une alliance de long terme entre Neuhauser et Soufflet. Neuhauser était conseillé par Messis Finances (Elie Auriac, Aurélien Ferrand, Aurélien Bossuat) et BCS par In Extenso (Christian Lepicier).



Jean-Luc Couturier et Alfred Neuhauser

\* Tarascon (Siège, 13), Saint-Paul-en-Jarez (42), Terville (57), La Seyne sur Mer (83), Carros (06), Pithiviers (45), Colombiers (34), Reims (51)

travaille aussi pour Lactalis, Tropicana, Chupa Chups... La nouvelle communication met en scène les métiers (cuisiniers, acheteurs de matières premières...), le savoir-faire (culinaire, nutritionnel...) et l'exigence au quotidien. FDB a, en effet, estimé en effet que FM devait "ouvrir la boîte noire et se révéler" en montrant que l'entreprise est avant tout une chaîne humaine avant d'être industriel. "Grâce à ce travail, nous adoptons une communication différente avec des codes d'expression propriétaires", explique-t-on chez Fleury Michon qui sera présent en TV et en presse magazine (pas d'affichage). Ajoutons que le groupe travaille sur plusieurs dossiers de relocalisation de ses matières premières : petit pois bio surgelé et lentilles de Vendée... Mais la marque ne prévoit pas de communiquer à court terme sur ces sujets auprès du grand public.

**Fleury Michon arrête en avril ses saucisses fines**

**I.** En avril, Fleury Michon va arrêter toute sa production de saucisses fines (halal compris) qui était réalisée sur le site de Chantonnay car ce site va être dédié à la production de jambon de volaille.

**Les Brasérades : cap sur le poids fixe pour être plus percutant**

**I.** La société Les Brasérades vient s'installer de nouveaux équipements (dont 3 operculeuses) pour ses sites du Crès (34) et de Lagny-le-sec (60).

Le changement de mode de conditionnement, qui concernera toute la saucisserie, aura lieu lors du démarrage de la gamme été début avril. Des bénéfiques sont attendus au niveau de la conservation (meilleur maintien de l'atmosphère protectrice) du look (toucher, rigidité, tension du film) et de la visibilité en rayon. La gamme Mazette, 2<sup>ème</sup> marque des Brasérades, passera aussi intégralement en poids fixe rejoignant ainsi la gamme saucisserie Brasérades passée en poids fixe en 2010. Grâce à ces changements, la PME prévoit la mise en place d'opérations commerciales plus percutantes ("foie aux prix ronds"... ) durant toute la période estivale.



**Foie gras Delpyrat lance Sarrade à l'assaut de Rougié**

**I.** Delpyrat (Maisadour) a annoncé avoir signé l'automne dernier un partenariat avec Guy Martin, le chef étoilé du Grand Véfour pour développer l'image de ses foies gras Sarrade à l'international (Chine, Japon, Emirats arabes...). Objectif : rattraper la marque Rougié d'Euralis qui est la référence internationale historique en matière de



Guy Martin

foie gras en RHD. Maisadour espère par ailleurs s'installer en juin à Shanghai dans une unité ou sera investi 0,5 à 1 M€ en équipements. A la différence d'Euralis, Delpyrat n'intégrera pas la filière jusqu'à l'élevage mais achètera des canards sur le marché local.

**Halal Herta réfléchit à l'avenir de sa production halal**

**I.** Après avoir été mis en cause par un site internet pour la présence d'ADN de porc détecté par Eurofins dans ses saucisses de volaille halal signées Knacki, Herta réfléchit à l'avenir de sa production halal arrêtée pour l'instant. La contre-expertise de l'allemand Genetic ID, avec un seuil de détection plus bas, a contredit les résultats d'Eurofins précisés chez Herta. La filiale de Nestlé avait réalisé en 2010 un CA de 4,5 M€ avec les produits halal soit 1% de son CA total (450 M€, +7%).

**Sauces Gyma repris par Liberfy et Idia veut rebondir**

**I.** La société Gymco, détenu à 51% par le fonds Liberfy (un holding piloté par Pierre Helias) et à 49% par l'Idia (Crédit Agricole), a souscrit à une augmentation de capital de plusieurs millions d'euros pour prendre 66% du groupe Gyma dont le CA a chuté à 50 M€ en 2010. Le reste du capital est détenu par la famille Ducros (30%) et le manager Pascal Billières (4%). Idia et Liberfy, qui est par ailleurs un des actionnaires de

Comexo (sauces fraîches à façon) précisent "qu'ils gèreront toutes leurs participations y compris Gyma de façon autonome et concurrentielle". "Cette importante mise de fonds va permettre à Gyma de sortir de la procédure de sauvegarde (août 2010) et d'investir pour reconquérir des positions commerciales en France et en Europe", expliquent encore Idia et Liberfy.

Présent chez Gyma depuis août 2010, Pascal Billières devient le nouveau PDG. Selon Idia et Liberfy, Pascal Billières, qui a travaillé notamment chez Danone, maîtrise le redressement d'entreprises en difficulté. Ce dernier a prévu de céder la branche épices, de redimensionner les structures et de se concentrer exclusivement sur les sauces. La baisse des ventes aurait déjà été enrayée et le taux de service sera revenu à un taux supérieur à 98%, conclut le communiqué.

Rappelons qu'en 2006, Gyma (94 M€ à l'époque dont 40% hors de France) avait annoncé avoir achevé sa restructuration. La famille Ducros visait alors un CA de 126 M€ pour 2010...

## Produits de la mer Compagnie des Pêches Saint-Malo et Scapêche certifiés MSC

Scapêche et la Compagnie des Pêches Saint-Malo viennent d'être certifiés MSC pour leurs captures de lieu noir en Atlantique Nord-est, mer du Nord, et dans le nord de la mer de Norvège.

- Présidé par Dominique Perier, la Scapêche est une filiale des Mousquetaires (Intermarché). Elle réunit 18 navires. Sa démarche "pêche responsable" compte désormais 6 navires et 7 espèces (frais ou surgelé).

- Présidé par Patrick Soisson, la Compagnie des pêches Saint-Malo possède une flotte de 18 navires.

Le programme MSC compte plus de 240 pêcheries dont 102 sont certifiées qui représente 4 000 000 T soit plus de 7% des captures mondiales totales destinées à la consom-



Patrick Soisson

mation humaine directe. 8 000 produits de la mer dans le monde affichent l'écolabel bleu du MSC. 142 pêcheries sont en cours d'évaluation. Le programme MSC français est piloté par Edouard Le Bart.

\* Marine Stewardship Council

## Produits laitiers Bel : forte croissance portée par l'international

Le fromager Bel a bouclé 2010 sur un CA de 2.418 M€ (+8,9%). Répartition du CA: Europe de l'Ouest (1400 M€, +4,7%), international (634 M€, +14,2%), Amériques (267 M€, +37,8%), Europe de l'Est (117 M€, -13,4%).

## Lactalis s'intéresse aux 15% de Parmalat

Selon la presse italienne, Lactalis négocierait le rachat de 15% de Parmalat auprès de 3 fonds. Lactalis contrôle déjà l'italien Galbani depuis 2006.

## Sodiaal-Entremont : vers la fermeture de Carhaix et de Montanges

Sodiaal veut fermer cet automne

l'usine Entremont de Carhaix (Finistère, 104 salariés), spécialisée dans les fromages pré-emballés et l'affinage. Le site Entremont de Montanges (Ain, 70 salariés) est également menacé.

## Danone produits frais France : Stanislas de Gramont président

Jusqu'alors DG, Stanislas de Gramont devient président de Danone Produits Frais France. Olivier Delaméa, directeur marketing, devient DG.



Stanislas de Gramont

## Yoplait : Bel, General Mills et Nestlé favoris

Selon La Tribune, Bel serait le mieux placé pour emporter les 50% de Yoplait mis en vente par PAL. Pour l'agence Bloomberg, les favoris sont en revanche General Mills et Nestlé. Les 9 candidats restent en lice. Décision finale en mars.

\* le chinois Bright Food, les français Bel et Lactalis, le suisse Nestlé, l'américain General Mills, le mexicain Lala et trois fonds (Lion Capital, Axia PE et Bain Capital).

# 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



FILIÈRES

Légumes

Bonduelle ferme son usine d'Anvers

■ Bonduelle va fermer son usine de Westmeerbeek (boîtes et bocaux), près d'Anvers, qui compte 130 salariés. L'arrêt des conserves (boîtes et bocaux) est prévu pour début juin. Celui des cups (le contrat de sous-traitance arrive à échéance) et des briques est annoncé pour septembre en même temps que la logistique. La production sera transférée dans les usines de Bonduelle du Nord-Pas-de-Calais. L'usine d'Anvers faisait partie du belge La Corbeille, racheté en 2008 par Bonduelle.

Café

ECC transfère chez lui sa ligne de dosettes installée chez Folliet

■ Le suisse Ethical Coffee Company (ECC) va transférer dans sa nouvelle usine d'Annemasse sa ligne de dosettes de café qui était installée chez Cafés Folliet à Bissy, près de Chambéry (Savoie). ECC commercialise ses dosettes notamment chez Casino. De son côté, Folliet réalise un CA de 60 M€ avec 360 salariés.

Biscuits-snacks

Europe Snacks : Christophe Fenart président

■ Ex-DG de Marie (groupe LDC), Christophe Fenart devient président du



Christophe Fenart

groupe Europe Snacks, le n°1 des biscuit apéritifs MDD, selon LSA. Europe Snack appartient au fonds IK associé à la famille Caillavet. Diplômé d'HEC, Christophe Fenart a travaillé également

chez Danone (biscuits), Well et Yoplait.

UB accélère sur Mc Vitie's avec "Hob'Nobs" à 1€

■ Après un lancement qualifié de réussi en 2009, Mc Vitie's repasse à l'offensive\* avec un univers de marque revu et corrigé avec les ajouts sur le packaging de l'appellation «Sablés anglais» et de l'icône « Royal Guard ». La gamme s'étend par ailleurs d'une ref à 1€ : "Hob'Nobs" (200g, double biscuit nature + fourrage au choco-



lat, emballage réduit/sans carton). En 2010, McVities a accru ses ventes françaises de 1 300T. La marque comptait 1,5 million d'acheteurs avec ses 2 ref : "Original" (1,49€, 400g), "Chocolat au lait" (1,70€, 300g).

En 2010, United Biscuits a atteint une PDM de 10,4% (+0,6 points) pour des ventes en France de 198 M€ avec ses marques BN, Delacre, Verkade et McVities. En 2010, le groupe a réalisé un CA de 1,3 md€ avec 16 marques, 8 500 salariés, 16 usines (France, Belgique, Hollande, Royaume-Uni) et 350 000T. UB est n°1 au Royaume-Uni et n°2 en Europe.

\* Au menu : BR, animations et dégustations (270 hyper et centres commerciaux de Lille, Nantes, Paris, Lyon, Toulouse, Marseille)

United Biscuits: Benoît Testard PDG

■ Le Français Benoît Testard succède au Britannique David Fish au poste de PDG d'United Biscuits qui est co-détenu par les fonds Blackstone et PAI Partners. Benoît Testard, 55 ans, Edhec, a travaillé chez Reckitt & Benckise et Fromageries Bel avant de rejoindre en 1999 le groupe UB.



Benoît Testard

Boulangerie Grain d'Or Gel reprend Toufflet Surgelés

■ Le groupe BPS (Lomme, 59), dirigé par Marc Levy, a repris Toufflet Surgelés basé à Petit Couronne (76). Cette entité (pains surgelés précuits sur sole), créée en 2006, appartenait à Toufflet Tradition, dirigé par les frères Guillaume et Sébastien Toufflet, qui



Marc Levy

viennent de racheter à Panidev les sociétés Le maître (Vigneux sur Seine, 91) et Le Grillon (Gennevilliers, 92) toutes deux spécialisées dans le pain frais pour les collectivités (Paris et peti-



Sébastien Toufflet

te couronne). Avec 34 salariés, Toufflet Surgelés réalise un CA de 6,5 M€ avec 8 000T. Accompagné par le Crédit Agricole, Oséo et des investisseurs privés, BPS (15,5 M€ en 2010, 55% GMS, 45% RHF), possédait jusqu'à présent 2 entités : Grain d'Or Gel (Lomme, pâtons de pizzas et pains surgelés crus) et Charton Pâtisseries Industrielles (Grande Synthe/59, bases de pizzas). Avec ce rachat, Marc Levy élargit son offre en GMS et RHD avec une gamme de pains surgelés précuits sur sole. A terme, tous ses produits seront signés de la marque Grain d'Or Gel. Cette acquisition permet à BPS de viser en 2011 un CA de 25 M€ avec une centaine de salariés et une capacité de 50 000T. BPS était conseillé par Transcapital. Ajoutons que BPS investit actuellement près de 3 M€ dans sa filiale Charton afin de lancer sa toute nouvelle gamme de T'snacks élaborés à partir de pâtes à pizza, pâte sablée et feuilletée, garnis de légumes et fromages. La 1<sup>ère</sup> phase des travaux s'est achevée fin février et la seconde se terminera fin juin.

La Mie Câline : 50 nouveautés en BVP et une "métamorphose" en traiteur

■ La Mie Câline a bouclé 2010 sur un CA consolidé de 133 M€ en hausse de 8%. Le groupe a créé sur la période 14 magasins. Après avoir investi 15 M€ sur 2 ans sur son pôle industriel (plateforme de distribution, site précuit surgelé), David Giraudeau, DG de la La Mie Câline, veut améliorer la rentabilité en se concentrant notamment sur l'équilibre financier des magasins et la fluctuation des matières premières. David Giraudeau se dit très confiant dans son concept bicéphale (boulangerie + restauration rapide) qui combine "petits prix" et "offres premium". Côté innovation, La Mie Câline lancera en avril et mai 50 nouveautés en pâtisserie et boulangerie. Une "métamorphose" est par ailleurs annoncée sur la gamme traiteur pour septembre. Pour 2011, David Giraudeau vise une dizaine de nouveaux magasins franchisés en France. A l'international, La



David Giraudeau

Mie Câline veut confier son concept à des entreprises structurées, qui maîtrisent la franchise et capables de créer une usine locale pour accompagner chaque master-franchisé.

Mie Câline veut confier son concept à des entreprises structurées, qui maîtrisent la franchise et capables de créer une usine locale pour accompagner chaque master-franchisé.

RHD

Elior : un 4<sup>ème</sup> Courtepaille sur autoroute

■ Elior a ouvert son 4<sup>ème</sup> restaurant Courtepaille sur autoroute (A5). Philippe Labbé, président de Courtepaille entend bien profiter du renouvellement d'un grand nombre de contrats de concession d'ici fin 2012. Le pôle Autoroutes France d'Elior est dirigé par Dominique Dubald.

Frères Blanc : plancha et rôtissoire pour "Le Grand B"

■ Le groupe Frères Blanc vient d'ouvrir à Paris (75009) son 28<sup>ème</sup> restaurant qui a été baptisé «Le Grand B». Sa cuisine est ouverte sur la salle avec des cuissons à la plancha et à la rôtissoire.

Groupe Flo accélère avec Hippopotamus

■ Le Groupe Flo a bouclé 2010 sur un CA sous enseignes de 570,8 M€ (+8,7%) grâce à l'expansion de la franchise (17 ouvertures sur 2010). Le CA consolidé, lui, s'établit à 378,8 M€ (+3,9%) soit une hausse de +6% à périmètre comparable. Côté résultat, le ROC s'envole à 33,4 M€ (+75,5%) et la rentabilité d'exploitation atteint 8,8% du CA (contre 5,2% en 2009). Le résultat net bondit de 5,9 M€ à 15,3 M€ mais le résultat financier reste négatif à -5,4 M€ (-8,7 M€ en 2009). Ajoutons que l'endettement financier net passe de 107,8 M€ à 85,4 M€ avec un ratio "dette nette/ebitda" de 1,8. En 2010, Hippopotamus et Tablapizza ont profité d'une reprise de fréquentation, qui a été plus modérée pour les brasseries. 25 ouvertures sont prévues en 2011 pour Hippopotamus et une dizaine pour ses autres marques.

Servair signe avec Stef-TFE pour 5 ans

■ Servair, n°3 mondial de la restauration du transport aérien, vient de signer un contrat de 5 ans avec Stef-TFE pour centraliser les approvisionnements de 7 de ses filiales opérant à Roissy-Charles de Gaulle et Orly à partir de la plateforme de Stef-TFE de Montsoult (Val-d'Oise).

Servair souhaitait en effet centraliser ses flux (physiques et information) sur une plateforme unique. Opérationnelle dès le 2<sup>ème</sup> trimestre, cette plateforme assurera toutes les opérations allant du contrôle (qualité, hygiène, conformité...) à l'adressage en passant par le décartonnage (afin de travailler à l'unité consommateur)... 1 800 références sont concernées (48% surgelés, 30% frais, 22% secs et consommables) soit 12 300T/an à terme avec 89 fournisseurs de Servair. Ce nouveau dispositif permettra aussi de diminuer le nombre de kilomètre et les émissions de CO<sub>2</sub>.

Filiale de Stef-TFE, Stef Logistique Restauration (SLR) travaille avec les enseignes de restauration (KFC, Pizza Hut, Subway...) et la restauration collective (Armée française...). L'activité de cette filiale progresse de 10 à 15% par an et pèse 5% du CA du groupe Stef-TFE.

### Transgourmet : finale des Chefs en Or 2011

La finale du concours culinaire Les Chefs en Or 2011, organisé par Transgourmet, se tiendra le 4 avril prochain au CFA Mederic.

### Quick renforce ses contrôles qualité avec SGS

Après le décès en janvier d'un adolescent, victime d'une intoxication alimentaire, Jacques-Edouard Charret, président de Quick a pris la parole sur Facebook, Youtube et sur le site de Quick pour annoncer un renforcement de ses procédures. Avec l'aide de SGS, Quick va créer une certification interne de ses établissements (référentiel qualité, démarche

HACCP). Les restaurants seront audités tous les ans par SGS sur la base de ce référentiel ce qui se traduira par un logo qualité visible par

les consommateurs. Chaque restaurant sera doté d'un responsable qualité. Quick va par ailleurs durcir le système de notation de ses restaurants et doubler le nombre de formation annuelle hygiène par salarié. Enfin, les coulisses des contrôles sont désormais accessibles à tous sur [www.quickinfoconso.fr](http://www.quickinfoconso.fr). Quick précise que, chaque mois, chacun

des restaurants réalise 496 points de contrôle qualité sur les hamburgers, 535 sur les salades, 198 sur les bouchées au poulet, 197 sur les frites, 87 sur les jus de fruits, 30 sur les sodas, 692 sur les glaces et milkshakes et 126 sur les pâtisseries.

Ajoutons que Quick a repris en direct la gestion des 3 établissements de son franchisé d'Avignon incriminé. Contrôlée par Qualium (groupe Caisse des Dépôts), Quick possède 484 établissements dont 371 en France.

### Distribution

#### Carrefour abandonne Dia et 25% de son immobilier

Comme le souhaitait le fonds Colony Capital et Groupe Arnault, réunis au sein du holding Blue Capital, Carrefour va s'amputer de 100% de Dia et de 25% de son immobilier (Carrefour Property). Chaque actionnaire de Carrefour recevra autant d'actions Dia qu'il détient d'actions Carrefour. L'action Dia sera ensuite cotée à la Bourse de Madrid. La démarche est identique pour Carrefour Property mais seulement sur 25% du capital et avec une cotation à Paris. Dia serait valorisé à 4 mds€ et la fondière 10,4 mds€ pour ses 4 300 000 m<sup>2</sup> et 915 sites (France, Espagne, Italie). L'objectif affiché est de permettre à Carrefour de se concentrer sur sa marque et notamment sur la réussite du concept Carrefour Planet afin d'enrayer le déclin des hypers européens. Précisons qu'à la différence de Casino et Auchan, Carrefour Property ne détient que les murs des hypers car il a cédé ses galeries marchandes à Klépierre.

Dia

- CA 2010 :	9,6 mds€
- Ebitda :	504 M€
- Magasins :	6 373

#### Carrefour France : Thierry Pélissier directeur marketing

Thierry Pélissier, directeur marketing de SFR, va prendre les fonctions de directeur marketing de Carrefour France.

#### Casino : recul des marges en France en 2010

En 2010, Casino a enregistré en France une baisse de 0,55 point de sa marge opérationnelle courante qui s'établit à 4,3%.

- Casino France (Géant +supers

sydel  
sedep  
synapse

3 sociétés du groupe syleps

INFORMATISATION  
& AUTOMATISATION

Plateformes logistiques  
& unités de production



Manutention automatisée  
Convoyage zone sèche et lavée

Stockage automatisé  
Solution miniload & shuttle

Progiciels métier  
WMS, MES, GPAO

Palettisation automatisée  
Unités de production & centres logistiques

sydel | INFORMATIQUE DE PROCESS  
sedep | TRANSITIQUE DE PROCESS  
synapse | ROBOTIQUE DE PROCESS  
[www.syleps.com](http://www.syleps.com) contact@syleps.fr



**EXBERRY®**  
Des couleurs vraiment naturelles!

EXBERRY®, la couleur naturelle authentique!

Venez nous rencontrer à  
Cfia Rennes, France  
15-17 Mar 2011  
Hall 7 Stand C11

[www.gnt-group.fr](http://www.gnt-group.fr)



Jacques-Edouard Charret



FILIÈRES

+supérettes) : la marge opérationnelle s'établit à 3,9% (-0,15 point). Celle de Géant est en retrait, celles des supers et des supérettes sont qualifiées de solides.

- Franprix-Leader Price : la marge opérationnelle s'établit à 4,1% (-2,12 points). Ce recul est lié aux investissements commerciaux chez Leader Price et aux coûts liés à l'expansion - Monoprix : la marge opérationnelle s'établit à 7,3% (+0,23 point)

En 2011, Casino veut renforcer sa PDM en France grâce à l'expansion sur les formats de proximité et de discount.

**Delhaize se renforce dans le sud-est de l'Europe**

Delhaize va racheter pour 932 M€ le serbe Delta Maxi Group, qui compte 450 magasins (Serbie, Bulgarie, Bosnie-Herzégovine, Monténégro, Albanie). Delhaize, qui était déjà présent en Grèce et en Roumanie, devient ainsi un distributeur de premier plan dans le sud-est de l'Europe.

**Monoprix ouvre le plus grand Monop' de France**

Monoprix va ouvrir à Paris (9<sup>ème</sup>) le plus grand Monop' de France (le 5<sup>ème</sup>) avec une surface de vente de 600 m<sup>2</sup> (2 fois plus que la moyenne) et 7 000 produits.

**Système U vise 12% de PDM dans 5 ans**

D'ici à 5 ans, Système U vise 12% de PDM et 2 000 magasins contre 9% (+0,1 point) et 1407 magasins fin 2010, a annoncé Serge Papin, président de Système U. En 2010, le CA de U a progressé de +5% à 15,22 mds€ hors carburant avec 2 130 000 m<sup>2</sup> (+5,7%).

**Fruits**

**Boiron Frères double sa capacité**

Alain Boiron, PDG de Boiron Frères (fruits surgelés), vient de regrouper toutes ses activités sur le parc de Rovaltain-Valence TGV. 13 M€ ont été investis dans une usine de

11 200 m<sup>2</sup>. Ce nouvel outil permet à Boiron Frères (CA 42 M€) de doubler sa capacité à 20 000 T.

**Ingrédients-PAI Cristal Union s'attaque à la stévia avec Mane et Lavollée**

Cristal Union, Mane et Lavollée viennent d'annoncer un partenariat pour développer une filière stévia depuis la culture jusqu'aux extraits. Ces opérations seront réalisées à travers la société Stévia Internacional Europe. Cristal Union exploitera en Amérique du Sud plusieurs centaines d'hectares et assurera l'extraction via sa filiale à 40% Burgundy (Mâcon et Barcelone).

- **V. Mane Fils.** Basée au Bar-sur-Loup et présidée par Jean Mane, l'entreprise (2 700 salariés, 40 sites) figure dans le top 7 mondial des fabricants d'arômes et de parfums.

- **Lavollée.** Présidée par Hervé Ory Lavollée, l'entreprise distribue des ingrédients sur les marchés de la pharmacie et de la cosmétique et, depuis 2005, dans l'agroalimentaire.

- **Cristal Union.** Dirigé par Alain Commissaire, le groupe coopératif (sucre, alcool et bioéthanol) totalise 1 500 salariés sur 15 usines. Ses productions sont commercialisées par sa filiale Cristal Co (marques Daddy et Erstein).



Alain Commissaire

**Robertet : année record**

Robertet a bouclé 2010 sur un CA de 362 M€ en hausse de 18,7% (+14% à change constant). Le CA des matières premières progresse de 26%, celui de la parfumerie de 15,7% et celui des arômes de 17,3%. Répartition du CA : Europe (37%), USA (35%), Asie (14%), Amérique Latine (8%). Le bénéfice est attendu à 23 M€ contre 14,4 M€ en 2009.

**BRSA**

**PepsiCo cède son usine belge de jus de fruits à Konings**

PepsiCo a cédé son usine belge de jus de fruits de Borgloon au néerlandais Konings. Cette usine (84 salariés) produit les jus de fruits Looza en bouteilles de verre. Konings assurera la production des jus Looza pour PepsiCo.

**Alcools**

**Diageo rachète le n°1 turc des spiritueux Mey İçki**

Le britannique Diageo a racheté le n°1 turc des spiritueux Mey İçki auprès des fonds TPG et Actera, pour 1,5 mds€. Mey İçki a réalisé en 2010 un CA d'environ 350 M€.

**Pernod Ricard : croissance organique plutôt que rachats**

Après avoir multiplié les acquisitions, le groupe Pernod Ricard a annoncé qu'il privilégierait désormais la croissance organique et les innovations.

**Rémy Cointreau vend son champagne à Christopher Descours**

Rémy Cointreau va céder à EPI (groupe familial dirigé par Christopher Descours) sa branche Champagne (Piper-Heidsieck et Charles Heidsieck). EPI est notamment présent dans les vêtements et les chaussures (J.M. Weston...).

**Fauchon s'allie à Advini pour ses vins**

Fauchon (142 M€ retail, export 75%) et Advini (200 M€, export 40%) viennent de signer un contrat de licence pluriannuel portant sur la production et la distribution exclusive de tous les vins signés Fauchon en France, au Japon et au Moyen Orient. La conception des vins sera supervisée par les experts Fauchon, à partir de cuvées issues des vignobles d'Advini. L'offre Fauchon (6,2% de son

CA total) comprend 3 collections : Les Grands Terroirs, Les Grands Cépages et Les Séries Limitées. Advini est présent dans les grandes appellations françaises avec ses 7 Maisons : Laroche (Chablis), Antoine Moueix (Bordeaux), Gassier (Provence), Ogier (Vallée du Rhône), Jeanjean (Languedoc), Cazes (Roussillon) et Rigal-Reutenauer (Sud-Ouest). Cet accord permet aussi à Advini d'assurer la distribution du champagne Fauchon.

**Logistique**

**ADF- Mutual Logistics : offre de mutualisation pour les surgelés**

Allonnes Distribution Frigorifique (ADF) annonce le lancement par sa filiale Mutual Logistics de «By mutual», un service de mutualisation des stocks et des flux des produits surgelés (portage financier des stocks, partage des prestations d'entreposage...). Selon Vincent Denis, PDG de Mutual Logistics, « le portage financier des stocks par un tiers permet d'élargir les possibilités de mutualisation des actifs logistiques et d'améliorer la fluidité de la supply chain ». Spécialisé dans les surgelés, Mutual Logistics possède un réseau de 7 centres de distribution multi-clients.



Vincent Denis

**Arla Foods : un parc de palettes bois "vert" aux Pays-Bas avec LPR**

Le laitier Arla Foods a décidé de distribuer l'ensemble de ses produits aux Pays-Bas sur des palettes LPR certifiées PEFC (gestion durable des forêts). Arla Foods est le premier client du groupe LPR-La Palette Rouge à opter pour un parc palettes « 100% vert ».

Abonnez-vous !

6 mois (10 numéros) pour 99€

Bulletin d'abonnement Le Manager de l'alimentaire

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

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

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

\* offre découverte destinée aux non abonnés

## Emballages

### Europlastiques :

#### 1 box sur 2 au rayon frais

■ Référencé par les principaux acteurs, Europlastiques annonce fournir 1 box sur 2 du rayon frais. Des zones de préhension sur les côtés permettent de manipuler la box à chaud, même sans le carton. Personnalisable par la couleur et le décor IML, les box sont disponibles en 4 modèles standard et en plusieurs matières. Operculable et pasteurisable, elle offre une contenance de 550 ou 650 ml en forme ronde (avec couvercle), et de 650 ou 840 ml en forme carrée. La fourchette (6 coloris : prune, jaune, rose, noir, vert, blanc) est personnalisable par gravure (logo ou marque) ou par tampographie. Sur le CFIA, Guy Michel, directeur commercial, présentera aussi Séraphine et Byzance, deux verrines de formes innovantes ainsi que la gamme Easy2snack (en partenariat avec Plastobreiz) étendue à un wok.

## Nutrition

### Compass abandonne le palme dans son huile de friture

■ Compass Group France vient d'abandonner l'huile de palme dans son huile de friture au profit d'un mélange colza-tournesol-maïs, annoncent Corine Krief, directrice DD et Arnaud Muller, directeur stratégie. Cette décision concerne toutes les enseignes : Scolarest (scolaires), Medirest (médicaux-sociaux), Médiance (hôpitaux) et Eurest (entre-

prises). Le groupe, qui va ainsi réduire sa consommation de 300 000 litres par an, veut maintenant contrôler l'utilisation de l'huile de palme dans ses autres préparations.

\*188 millions de repas, 1,1 md€, 2 400 établissements, 15 400 salariés

## Retrait

### Intermarché : traces de gazole dans des épinards surgelés Dujardin

■ Dujardin a mis en place une procédure de rappel pour des épinards surgelés vendus sous la marque Saint Eloi chez Intermarché et Ecomarché. Raison : un risque éventuel de traces de gazole dans certains sachets!

## Monoprix :

### mousseline d'épinards avec morceaux de verre

■ Monoprix a procédé au retrait de la vente de pots de mousseline d'épinards de marque Monoprix Gourmet en raison d'un risque de présence de morceaux de verre.

## Création

### Batista lance une gamme suisse de pâtes fraîches à poêler

■ Alain Jalladeau, ex-DG d'Antica Pasteria, s'est associé à Sandrine Pibarot (ex-Roberto) pour créer Batista Traiteur (Jargeau, 45) qui vient de lancer en GMS une gamme de pâtes fraîches farcies à poêler (250g, boîte +sachet, 21 jours, pâte précuite) en jouant sur les formes, couleurs

et saveurs et en misant sur un pack a g i n g moderne. Les produits sont fabriqués par la

PME suisse Roberto. Batista s'appuie sur la plateforme Stef-TFE de Chambéry et pourrait se doter d'une 2<sup>ème</sup> plate-forme en région parisienne.

- Tortellini au jambon blanc : 62% jambon cuit suisse + oignons frais + muscade

- Tortellini aux fromages : 57% fromages (roquefort, parmigiano reggiano, grana padano, gruyère)

- Tortellini aux cèpes : 49% cèpes

- Tortellini parmesan basilic : épinards dans la pâte, 15% de parmigiano reggiano et 5% de basilic dans la farce

- Ravioli julienne de légumes : carottes, oignons, poireaux, échalotes.

- Ravioli ricotta épinards : pâte verte, farce (55% ricotta, épinards, pointe de basilic)

- Ravioli bœuf au Barolo 53% de viande de bœuf fraîche, des légumes frais et du vin rouge de Barolo (Italie)

- Sacotti mexicain au bœuf : pâte colorée par du paprika, farce : 46% de bœuf suisse, 13% de légumes frais (poivrons et haricots rouges), sauce tomates,



Alain Jalladeau

crédits photo : Calmit/Veslat

des épices +chili

- Sacotti Indien au poulet : pâte colorée/curcuma, farce : (66% de poulet suisse, légumes frais, épices indiennes : tandoori, mango, curry, cannelle)

- Sacotti thai : 54% de porc suisse, poireaux, choux chinois, oignons verts (+huile de sésame, gingembre frais, sauce soja)

Carrefour Market, Super U, Galeries Lafayette, prochainement Monoprix et Franprix (3,50 et 3,90€)

## Promotions

### Brioche Dorée :

#### concours pour la "meilleure recette de sandwich"

■ Brioche Dorée lance sur internet le concours de la meilleure recette de sandwich «MasterSandwich» (5 000€ pour le vainqueur). Cette recette sera présente dans les 354 restaurants Brioche Dorée en octobre et pendant la « Semaine du goût ». Les recettes postées sur [www.mastersandwich.fr](http://www.mastersandwich.fr) seront soumises au vote d'internautes Facebook. Les 10 finalistes participeront à une finale à Paris le 23 juin au 56<sup>ème</sup> étage de la Tour Montparnasse.

Tout l'agroalimentaire,  
2 fois par mois !

**Le Manager**  
de l'alimentaire

[www.manager-alimentaire.com](http://www.manager-alimentaire.com)

Engagement n°2

SIMPLIFIER ET RENTABILISER RAPIDEMENT LES PROCESS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Un ERP puissant et efficace, conçu par des spécialistes de l'informatique agro, vous permet d'optimiser l'ensemble de votre chaîne de production et de lui donner une NOUVELLE DIMENSION.

Un système de gestion offrant un véritable retour sur investissement, C'EST VIF !

**VIF**  
L'informatique 100% Agro  
[www.vif.fr](http://www.vif.fr) - 02 51 89 12 40



# Le Salon International des Marques de Distributeurs

10<sup>e</sup> 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](http://www.mdd-expo.com)



FOODS  
GOODS

[mdd-expo@gl-events.com](mailto:mdd-expo@gl-events.com)

## Viandes

### SVA Jean Rozé : 22 M€ pour l'abattoir de Vitré

SVA Jean-Rozé (3 300 salariés) a lancé sur son site de Vitré (35) la construction d'un nouveau bâtiment de 6 000 m<sup>2</sup> qui sera destiné au tri et au stockage automatisés des barquettes de viandes. Opérationnel fin 2011, il sera équipé d'un système de traçabilité par RFID. Montant de l'investissement : 22 M€. La filiale des Mousquetaires, présidée par Dominique Langlois, réalise un CA de 1,1 md€ avec 10 usines et 3 300 salariés dont 1350 personnes à Vitré.



Dominique Langlois

### Jean Floch : 1 400m<sup>2</sup> de plus chez Guillard

Jean Floch s'apprête à lancer les travaux pour une extension de 1400m<sup>2</sup> sur le site de sa filiale Guillard (jambon de Vendée...). Michel Boulaire souhaite augmenter les volumes tout en optimisant l'outil et les synergies avec le groupe. En 2010, le groupe Jean Floch (450 M€, 200 000T de porc) a franchi la barre des 50 000T de charcuterie.



Michel Boulaire

## Légumes PAI

### Delivert : 1,6 M€ pour 50% de légumes PAI de plus

Spécialisé dans les légumes préparés sur mesure pour les IAA, Delivert va investir 1,6 M€ en 2011 pour étendre de 1100 m<sup>2</sup> son site de Plouhinec (superficie actuelle : 3500m<sup>2</sup>). L'enveloppe intègre l'acquisition d'équipements (conditionnement et cuisson). Racheté en 2007 par Jean-Marie Chaudré, Delivert réalise un CA de 5,5 M€ (+12% en 2010) avec 40 salariés et une production de 3 000T. Grâce à cette extension, Jean-Marie Chaudré vise 4500T d'ici 3 ans. La PME propose plus de 400 ref de légumes prêt à l'emploi (cuit ou cru) et sous toutes les formes : découpés (cubes, rondelles, lamelles), épluchés, effeuillés, râpés... Destina-

tions : salades traiteur, plats cuisinés, pizza... Ajoutons que Frédéric Hazard vient de rejoindre Delivert comme directeur commercial.

\*carotte, poireau, chou vert frisé, navet, tomate, poivron, courgette, betterave, cornichon, aubergine, céleri, panais, radis noir, rutabaga, topinambour

## Traiteur

### La Crêpe de Brocéliande : 3 M€ pour une extension

Roparz Tilly, PDG de La Crêpe de Brocéliande, s'apprête à investir 3 M€ dans son usine de Boisgervilly (35) dont la surface sera triplée (1 000 à 3 000m<sup>2</sup>). L'effectif devrait passer de 50 à 100 personnes. Roparz Tilly avait racheté La Crêpe de Brocéliande en 2004 au groupe Roullier. Depuis, le CA de la PME a plus que doublé pour atteindre 8,5 M€ en 2010. Outre les galettes et crêpes classiques, La Crêpe de Brocéliande a développé des galettes garnies et s'est attaqué au bio.



Roparz Tilly

## Charcuterie

### Fleury Michon : l'usine de Cambrai sera dédiée au jambon

Initialement dédiée au catering et aux plats cuisinés, le site de Cambrai sera finalement dédié essentiellement au jambon (porc et sans doute volaille). Les travaux sont en passe de débuter afin que le site soit opérationnel au printemps 2011. Le site de 10 000m<sup>2</sup> aura une capacité de 10 000T mais sa montée en puissance sera graduelle en phase avec la croissance des ventes car aucun transfert de production ne sera réalisé sur Cambrai, Fleury Michon ne souhaitant pas amputer son activité en Vendée. Signalons par ailleurs qu'une extension logistique est envisagée à l'horizon 2013 à Cambrai.

## Lait infantile

### Synutra : 60 M€ pour 60 000T de lait infantile à Carhaix

Le chinois Synutra va investir entre 60 et 80 M€ à Carhaix pour construire, une usine de lait infantile de 60 000T sur un terrain de 20 ha. Le lait sera fourni par les producteurs de Sodial et la production sera destinée à la Chine. Le chantier doit démarrer avant la fin 2011 et durer un an. Synutra possède déjà 6 usines

ineo@ic@ RIS TOULOUSE 0 387 987 811 / PHOTO: FRANCK MONEGER



Christian Mazuray

d'aliments infantiles en Chine. Le groupe est aussi implanté en Nouvelle-Zélande et en Australie.

Ajoutons que le partenariat entre

Sodiaa et Synutra est piloté par Christian Mazuray, ex-DG d'Entremont Alliance.

### Produits de la mer

#### Marine Harvest : 11 M€ pour une usine de 7 000 m<sup>2</sup> à Boulogne

L'unité de Boulogne-sur-Mer du norvégien Marine Harvest, dirigée par Jean Deterre, va déménager sur «Capécure II». Cet ancien site de l'usine sidérurgique Comilog accueille déjà Océan Délices et Capitaine Houat (Intermarché). Le déménagement de Marine Harvest devrait être réalisé avant le 2<sup>ème</sup> trimestre 2012. Enveloppe prévue : 11 M€. La superficie de la nouvelle usine dépassera 7 000 m<sup>2</sup>. L'unité boulonnaise de Marine Harvest réalise un CA de 65 M€ (saumon, cabillaud, grenadier, haddock, panga, crustacés...) avec 120 salariés.

### Épices bio

#### Arcadie : 5,3 M€ dans une extension

Spécialisé dans les épices et les plantes aromatiques bio, Arcadie (CA : 6 M€, 40 salariés) va investir 5,3 M€ dans un nouveau bâtiment sur son site de Méjannes-lès-Alès

## Léa Nature investit dans les outils bio en Poitou-Charentes

Léa Nature vient de rejoindre le projet piloté par la Corab Centr'Atlantique qui construit un silo bio à Saint-Jean-d'Angély (17) dont la facture atteindra 3,2 M€. Silo Bio Ouest est une SICA gérée par la Corab Centr'Atlantique qui est majoritaire en parts. Le projet associe également 4 autres entreprises engagées dans le bio : Bioplanète (huiles), Cereco (petits déjeuner), Bellot (farines), Biocoop (distribution). Léa Nature apportera 16% des fonds propres plus des apports en compte courant. Le groupe présidé par Charles Kloboukoff s'est, par ailleurs, engagé auprès de la coopérative sur un partenariat à long terme.

Ce silo, dont la 1<sup>ère</sup> pierre a été posée mi-janvier, sera prêt en juillet pour la prochaine récolte de 120 agriculteurs. Il pourra trier jusqu'à 22 espèces de grains. Sa capacité de 5 500T pourra être portée à 10 000T. «Cet investissement s'inscrit dans notre démarche

de régionalisation de nos approvisionnements», explique Charles Kloboukoff.

La Corab Centr'Atlantique et Léa Nature sont également à l'origine de la création en 2010 de l'association «Croissance bio en Poitou-Charentes» dont le but est de construire des filières bio en grandes cultures et en cultures de plein champ (légumes, plantes aromatiques et médicinales). L'objectif étant de faire à terme de Saint-Jean-d'Angély un pôle industriel agro-biologique. Parmi les autres projets à l'étude, Léa Nature prévoit de créer une biscuiterie bio avec une dizaine d'emplois d'ici 2012.



Charles Kloboukoff

Actuellement, sur les 1300 produits de Léa Nature, 2 produits sur 3 sont transformés en interne et en France. 65% sont labellisés bio par Ecocert. 12% sont à la fois bio et équitables (certification Max Havelaar).

(Gard) qui a été construit en 2005. Cette extension intégrera des acti-



Dominique et Bernard Kimmel

vités de stockage et de transformation ainsi que des bureaux. Dominique et Bernard Kimmel, dirigeants d'Arcadie, avaient ouvert le capital de leur PME à Avenir Entreprises en septembre 2009 afin de financer leurs investissements. Leur

objectif étant d'atteindre 10 M€ en 2012 ou 2013. Arcadie (marque Cook) commercialise 200 produits bio : épices, plantes aromatiques et médicinales, tisanes et infusions (marque L'Herbier de France). Bernard Kimmel prévoit également de développer à partir de 2013 sa production d'arômes qui est en forte croissance.

### Boisson

#### Phare Ouest-Breizh Cola s'allie à Loïc Raison pour une ligne PET

Phare Ouest (Breizh Cola) et la cidrerie Loïc Raison (groupe Agrial) vont co-investir dans une ligne PET (près de 10 000 bouteilles/h) sur le site

de Domagné (35) de Loïc Raison. L'outil conditionnera à la fois le Breizh Cola et le cidre Loïc Raison. Le site de Domagné accueillera aussi une siroperie de 300m<sup>2</sup> pour Phare Ouest. L'investissement total de Phare Ouest sera de 1 M€. Cette opération va permettre à Stéphane Kerdodé et Eric Ollive, qui ont créé Phare Ouest en 2002, de spécialiser leur site de Ploenour Lanvern (29) sur les bouteilles verre et les fûts.

Chez Brasserie Lancelot, qu'ils ont racheté en 2004, les 2 dirigeants ont prévu d'investir cette année 2 M€ pour passer de 2 500 à 6 000 bouteilles/heure et installer une nou-



architecture & process  
de bâtiments industriels



CFIA  
RENNES Parc Expo  
15-16-17 Mars 2011  
Hall 5 Stand B7

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





USINES

velle station de brassage (la capacité passera de 14 000 à plus de 30 000hl/an). L'activité bio sera quant à elle transférée sur la Brasserie des Remparts (Dinan), rachetée en juillet dernier.

Ajoutons que Phare Ouest et Brasserie Lancelot ont totalisé en 2010 un CA de 15 M€ (50% bière, 50% cola, 14 M€ en 2009) avec 33 salariés.

**Chocolat**

**Cemoui réorganise le site de Chocolaterie d'Aquitaine**

La Chocolaterie d'Aquitaine (Bègles) va devoir abandonner une partie de ses bâtiments à cause de l'extension de la ligne C du tramway bordelais. Cemoui, son propriétaire, va en profiter pour réaménager son site pour 2012. L'usine, dirigée par Christophe Létoublon, écoule 70% de ses 30 000T de chocolat en dehors du groupe Cemoui auprès des artisans et des industriels.

**Alcools**

**Oreco : 30 M€ pour 12 chais de cognac**

Oreco\*, dirigé par Daniel de Saint-Ours, va investir 30 M€ pour construire 12 chais supplémentaires à Merpins (Charente). La capacité de stockage de cognac du site sera augmentée de 750 000hl.

\* Organisation économique du Cognac

**Meunerie**

**Soufflet : 7,5 M€ pour Moulin de Dienville**

Soufflet va investir 7,5 M€ pour faire passer la capacité du Moulin de Dienville (Aube) de 520 à 600T/jour. Ce site, qui emploie 35 personnes, fournit les artisans-boulangers (marque Baguépi). Le pôle Soufflet

**Delpeyrat agrandit ses usines**

**Foie gras : 10 M€ à Saint-Pierre-du-Mont**

Delpeyrat vient de lancer les travaux pour l'extension de 10 000m<sup>2</sup> (ingénierie Cecia) de son site de Saint-Pierre-du-Mont (Landes) qui deviendra ainsi la plus grande usine de foie gras du monde. Moyennant un investissement de 10 M€, la superficie passera de 25 000 à 35 000m<sup>2</sup> et la capacité de 4 200T à 6 000T soit 35% du marché actuel du foie gras. D'ici septembre, un bâtiment sera démolé et remplacé par un autre de 10 000m<sup>2</sup>. Delpeyrat laissera ensuite passer la saison 2011 du foie gras avant d'équiper ce bâtiment en 2012. Il abritera une cuisine (démonstration pour les clients...), le contrôle qualité (+laboratoire) pour toute l'activité foie gras du groupe et surtout une salle blanche de 1500m<sup>2</sup>. Celle-ci permettra de faire pas-



Thierry Blandinières

ser la capacité de démoulage de foie gras de



1 000 à 2000T et surtout d'abaisser les barèmes de cuisson de 5 à 7%. Selon Thierry Blandinières, patron de Delpeyrat, ces niveaux de barèmes inédits jusqu'à présent dans la profession permettront d'améliorer les qualités organoleptiques avec des foies gras plus fondants et plus savoureux à DLC constante. Delpeyrat a prévu 150 embauches sur 3 ans sur ce site qui compte déjà 500 salariés.

**Jambon : doublement d'Aicirits**

Delpeyrat, qui est n°1 du jambon de Bayonne avec 75% des volumes, prévoit dans 2 ou 3 ans de doubler la capacité de son site d'Aicirits (Pyrénées Atlantiques) afin d'accompagner l'évolution des ventes. La capacité de séchage du site passera de 6 500 à 13 000 jambons.

réalise un CA de 362 M€ avec 1 062 000T de farine (40% export).

**Multi-filières**

**Méricq : cap sur les fruits et légumes et 2,5 M€ pour les poissons**

Spécialisé dans les produits de la mer (poissonnerie, GMS, RHF), le groupe Méricq, présidé par André Abadie, accélère le développement de son pôle RHD. Le groupe va en effet investir 2,5 M€ dans son usine d'Estillac (Lot-et-Garonne). Sa surface multipliée par 2 sera portée à 3 600m<sup>2</sup>. L'extension, qui sera opérationnelle cet automne, permettra d'élaborer des poissons prêts à cuire (filetage, découpe...) pour la RHD. Le groupe va par ailleurs investir 1,5 M€ pour construire au 2<sup>ème</sup> trimestre une plate-forme de distribution à La Farlede (Var). Créé en 2005, le pôle RHD de Méricq pèse déjà 24 M€ soit 21% de son CA.

André Abadie a aussi indiqué aux Echos qu'il s'attaquait en mars aux fruits et légumes pour la RHD sous l'enseigne Méricq Primeurs. Cette nouvelle entité qui s'appuiera sur la logistique du groupe, vise un CA de 1,8 M€ dès 2011. Ajoutons que le groupe teste à Agen un premier drive auprès des particuliers. Baptisé Méricqdrive.com, il propose des poissons sous atmosphère, des plats cuisinés...

**Méricq en 2010**

- salariés : 280
- CA : 114 M€
- Clients : 2 400
- Mareyage : 6 unités
- Logistique : 6 plates-formes

**Café**

**Nestlé France : 15 M€ à Rouxmesnil-Bouteille**

Nestlé France va investir 15 M€ en 2011 dans son usine de Rouxmesnil-

Bouteille (Seine-Maritime), spécialisée dans les poudres solubles de cafés et de Ricoré. Selon l'Usine Nouvelle, cette enveloppe se partagera entre le remplacement d'une ligne de cellules d'extraction et la modernisation (process, conditionnement). Ce site dirigé par Philippe Peter emploie 350 salariés.

**Amont**

**Stallergènes : 12 M€ pour du pollen**

Stallergènes a ouvert à Amilly (Loiret) une unité de traitement de pollen qui se fournit auprès d'agriculteurs sous contrat (50ha). Montant de l'investissement : 7 M€. Une extension de 5 M€ est d'ores et déjà programmée afin d'atteindre 500 kg de pollen par an. Stallergènes (216 M€, 900 salariés) commercialise notamment des traitements d'immunothérapie aux pollens de graminées, sous forme de comprimés.

**Construisons demain ensemble**

CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION

**Maitrise d'oeuvre Bâtiment, Énergies et Process.**

**CFIA stand F 20 hall 5**

**RENNES 15-17 mars 2011**

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

**GROUPE CECIA**

Poitiers - Concarneau - filiale à St-Malo

Tél. (33) 05 49 88 85 57 - [www.cecia.com](http://www.cecia.com)

**Per inter : chiffonnade de fromages durs italiens Raspadüra**

Per inter et Bella Lodi signent la tradition fromagère de Lodi avec la Raspadüra. Unique, rare et artisanale, la Raspadüra (sans conservateur) est une feuille de fromage fine et légère. Barquette de 200



et 500g. Utilisation : apéritif, hors d'œuvre associé à de la charcuterie, salade, sandwich, avec un carpaccio de bœuf ou sur un risotto.

**Ishida : trieuse DACS-G avec 2 plages de pesées**

Ishida, n°1 mondial du pesage associatif, présentera sa nouvelle gamme de trieuses pondérales DACS-G dotées de 2 plages de pesées distinctes. Une



**Trophées de l'Innovation 2011 : sélection**

Les « Trophées de l'Innovation 2011 » du CFIA-Rennes a réuni 83 participants. Sélection de quelques innovations. Liste complète et compléments d'informations sur [www.cfiaexpo.com](http://www.cfiaexpo.com)

**Ingrédients**

- Armor Proteines : Lactosalt (substitution du sel 1 pour 1)
- Cap Diana : préparations cuisinées à base de fruits, avec ou sans morceaux, en plaque (Clean Label, frais ou congelé, Ananas mangue, Noix de coco, Framboise fraise, Mangue passion...)
- CHR Hansen : Safepro (culture bio protectrice pour produits carnés cuits ou crus avant conditionnement)
- Colin Ingrédients : "Plancha Concept"
- Corman : MG composée sans huile de palme
- CSM : Invisible Goodness (solution pour réduire MG et AGS en BVP)
- Diana Naturals : fond de volaille / fond de veau 100% naturel
- Friesland Campina : Safedor (doru-

- re sans œuf, ni additif)
- La Bovida : préparation pour Pom'dauphine et Pat'à choux
- Nactis : gamme d'arômes actifs "3D System" pour sauces, marinades ou plats cuisinés
- Tipiak Epicerie : perles de lentilles pour plats cuisinés et salades traiteur
- Tipiak Epicerie : tapiocoline bio
- Van Hees : Zartin Liquid (additif liquide pour viandes, chairs plus tendres et plus juteuses)
- VS Vegetal Solutions : pâtes cuites sans gluten surgelées IQF

**Qualité, Hygiène, Service**

- Panelco Plasteurop : panneau de rénovation Renoplast
- VIF : solution TRS (1<sup>er</sup> logiciel TRS 100% agro)

**Emballages & Conditionnements**

- CGL Pack : Optimum Cup
- Gault et Fremont : moule de cuisson en papier sulfurisé
- Picard Thermoformage : Cocotte

- (barquette micro-ondable 1k pour SVA Jean Rozé, lire LMA 154)
- Smurfit Kappa France : étuis susceptor pour croque monsieur micro-ondable fabriqué par Lose-Grand Saloir
- Superfos : Superlight (gamme de pots injectés allégés et décorés par étiquette IML Ø 95mm et 116mm, PP, poids réduit de 30%)



**Equipements et Procédés**

- Air Products : tunnel de surgélation Freshline QS
- Bizerba : CWP Neptune (trieuse pondérale pour produits nus)
- Guelt : Premium operculeuses à changement de format rapide
- Sydel : stockage automatisé type Microtransstokeur

À votre avis, que préfèrent vos consommateurs ?



**POUR ÉCHANGER SUR VOS PROBLÉMATIQUES D'ENROBAGES, BATTERS, TEMPURAS, PREDUST...**  
 Venez rencontrer les équipes d'AIT Ingrédients du 15 au 17 mars 2011 au CFIA Rennes, Hall 7, Stand C4/D3 ou contactez-nous au 01 60 90 05 06 ou sur [www.ait-ingredients.com](http://www.ait-ingredients.com)



CFIA

simple touche permet de faire passer la DACS-G S015/CR d'une charge maximale de 600g (par paliers de 0,2 g) à 1500g (palier 0,5g). Idem pour la DACS-G S060-SS/CR de 3000g (paliers 1g) à 6000g (paliers 2g)... Ishida présentera également - l'operculeuse QX 1100  
 - 2 peseuses associatives dont une linéaire, la FFW (6 têtes avec bennes de 1,5L dotée de portes raclées) pour les produits frais et congelés (viande, volaille, poisson, fruits de mer, produits laitiers...) et la R214 (bennes de 3L, table de dispersion pour application 2-mix ou pesage alterné)  
 - le détecteur par rayons X de corps étrangers IX-GA 4075  
 - le logiciel de gestion des peseuses IDCS.

**Faerch Plast : du PP pour la «Choucroute Box» de Stoeffler**

Pour la «Choucroute Box» de Stoeffler, Faerch Plast a conçu une barquette thermoscellable en polypropylène (PP). Avantage de ce matériau : il est inodore,



**Le CFIA-Rennes fête ses 15 ans**

Le CFIA Rennes se déroulera du 15 au 17 mars. Le point avec Sébastien Gillet, directeur des salons CFIA.



Sébastien Gillet

**Comment s'annonce cette nouvelle édition du CFIA-Rennes?**

Cette 15<sup>ème</sup> édition est un anniversaire important puisqu'elle consacre le succès durable du salon avec, cette année, la présence de 1 200 exposants. D'ailleurs, nous en profiterons pour proposer avec le pôle de compétitivité Valorial une rétrospective des innovations agroalimentaires des 15 dernières années. Un autre motif de satisfaction concerne les "Trophées de l'Innovation" qui réuniront le nombre record de 83 participants. Je pense que ce concours est devenu pour nos exposants un vrai label de qualité grâce à ses retombées médiatiques et au professionnalisme de son jury. Cette année, nous valoriserons encore mieux ces Trophées puisque chaque innovation sera diffusée en boucle dans un espace vidéo à proximité des halls 7 et 8.

**Côté exposants et côté visiteurs?**

Le salon est complet depuis novembre avec un pôle PAI-Ingrédients qui a également fait le plein! Au final, nous avons dû refuser au moins 80 exposants. Au niveau des visiteurs, les pré-enregistrements sont en hausse de 10% ce qui laisse supposer que nous dépasserons les 12 000 visiteurs. Cette année, nous essayons également d'attirer des responsables de l'univers de la restauration et même des GMS car une partie de l'offre disponible sur le CFIA est tout à fait susceptible de les intéresser. Pour le confort des visiteurs, nous mettrons en place dans le salon des bornes interactives qui généreront des parcours de visite en fonction de l'équipement sélectionné. Et puis, nous avons lancé des applications pour iPhone et BlackBerry qui permettent par exemple de retrouver un exposant.

indéchirable, très résistant à la chaleur, stérilisable et recyclable. Ce packaging pourrait être utilisé pour d'autres produits de Stoeffler.



**Faerch Plast barquettes écolo pour le pet food**

Faerch Plast a mis au point des barquettes empilables en AMPET spécialement conçues pour le marché du petfood. L'AMPET, un mono-matériau, recyclable à 99%, dérivé du PET, augmente la DLC sans modifier leurs

qualités olfactives et gustatives. Le matériau permet également de personnaliser le conditionnement du produit (forme et couleur).



**VOUS AVEZ LES PRODUITS,  
VOUS VOULEZ DES PACKS,  
NOUS AVONS LA MACHINE!**



**Conception et réalisation de machines de suremballage carton, cellules robotisées, convoyage et périphériques.**

**ERGONOMIQUES - FLEXIBLES - 40 à 450 Packs/min**



15, 16 et 17 mars 2011  
Hall 3 Stand B15

5 av Gustave Eiffel - 28630 GELLAINVILLE - FRANCE  
Tél 33 (0)2 37 88 17 17 - E-mail : paker@paker.fr  
Web : [www.paker.com](http://www.paker.com)

## CFIA

### Sydel et Sedep : le Micro-Transstockeur

■ Sydel et Sedep participent aux Trophées de l'Innovation avec le Micro-Transstockeur (ou Shuttle), leur solution de stockage automatisé pour milieux secs et lavés (conception en inox) et très économe en énergie. Adapté à tous les produits alimentaires, le Micro-Transstockeur atteint de très hauts débits pour le stockage de cartons ou de bacs. Les débits peuvent aller jusqu'à 1200 entrées & sorties par heure et par meuble de stockage. Autres atouts : sa très forte réactivité grâce au stockage tampon, sa grande capacité de



stockage\*, la génération de flux ordonnés en correspondance avec le plan de palettisation ou encore les synergies avec la palettisation automatisée qui permet un ordonnancement des expéditions. Le Micro-Transstockeur dispose par ailleurs d'une gamme de préhenseurs (simple ou multi-profondeur) s'adaptant à divers types de contenants (bacs et cartons). Ajoutons que le groupe, basé à Lorient (56), vient de breveter en janvier un préhenseur à bras télescopique qui manipule avec précision des cartons stockés sur des étagères (préhension simultanée de plusieurs charges de dimensions différentes). Sydel, Sedep et Synapse appartiennent au groupe Syleps (informatique, transitique, stockage et palettisation automatisés).

\*L'unité de stockage automatisée est composée de plusieurs meubles de stockage. Un meuble peut recevoir jusqu'à 20 micro-transstockeurs en hauteur et s'étendre sur plus de 50 m de long.

### Messer : pilote de pelletisation

■ Messer présentera un pilote de pelletisation permettant de générer des billes à partir d'un liquide.

### AIT distingué par les lecteurs de Toque Magazine

■ "Perfeckt Natur'liss", qui vient d'être lancé par AIT Ingrédients, a reçu un trophée des lecteurs de Toque Magazine. Sur le Sirha, Christophe Dedercq, directeur commercial mar-



Christophe Dedercq

ché distribution d'AIT (groupe Soufflet), nous a confirmé l'excellent accueil réservé par l'univers de la BVP à cet « améliorant anti-cloques » sans additifs au complexe enzymatique breveté.

### Bardinet : solution "alcools+arômes" en pulvérisation pour produits traiteurs

■ Sur le Sirha, Olivier Blot, responsable gastronomie de Bardinet, mettait en avant un équipement d'Autojet qui permet de réaliser des pulvérisations d'alcool sur les emballages. Cette solution "alcool

+arômes", qui permet d'allonger la DLUO tout en aromatisant, est déjà largement développée

en BVP (brioche, pain de mie...). L'idée est de développer aussi cette technique (gamme de 6 ref) pour les produits traiteurs sucrés et salés.

Olivier Blot, a aussi engagé une démarche pour améliorer la visibilité de l'offre de Bardinet avec ses 2 gammes, l'une pour les artisans et les restaurateurs et l'autre pour l'industrie : rhums (assemblages, pures origines, extraits), alcools modifiés au sel et au poivre pour traiteurs (eaux de vie, apéritifs à base de vins, vins de liqueur), vins, kirschs et extraits de fruits, "sans alcool" (sucre de canne Canadou, jus de citron Jupress et "origine Sicile)



Olivier Blot

### Paker : machines évolutives pour suremballage multipack

■ Paker (B15 hall 3) proposera des solutions multipack variées en développant différents types de machine de regroupement de produits en continu, fiables et flexibles, et toute sorte de périphériques de fin de ligne. Applications : bouteilles verre et PET, cans, pots en plastique, verre, alu, barquettes de plat préparés, conserves... Les machines, entièrement entraînées par servo-moteurs, pouvant intégrer des cellules robotisées, assurent une production de 40 à 450 packs /min, avec des configurations les plus variées : packs à l'unité, 1 rang/2 rangs, 1/2/3 niveaux, pack traversant, clip, fourreau avec ou sans pied, pack fermé...

# OREP

## Packaging

vous attend  
au **CFIA**  
Rennes

=> Hall 4

=> Stand B11/C10

## Améliorez l'efficacité de votre ligne de conditionnement



Les plus grands groupes  
agro-alimentaires mondiaux  
nous font confiance  
Pourquoi pas vous?

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

**ISHIDA**  
EUROPE

Ishida Europe - FRANCE  
Z.I. Paris Nord 2  
50, rue des Chardonnerets  
BP 67108  
95975 Roissy CDG Cedex  
Tel: 01 48 63 83 83 Fax: 01 48 63 24

Relax  
Ishida

Créateur de plaisir

Conception : Keima - Réalisation : Nactis - Crédit photo : Getty Images

**CFIA RENNES**

Hall 7 - B2C1  
15-17 Mars 2011

### Fragrances, Flavours, Nutrition

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



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