



Le Manager de l'alimentaire

N°202

BIMENSUEL
DU 1^{ER} AU
14 MARS
2013CFIA Trophées
et nouveautés p.26,27,28

La Petite Marquise rejoint le Grenier à Pain

p.14

Picard ne voulait pas de Spanghero !

p.14

Findus : le film de la crise

p.16

Spanghero fait trébucher Lur Berri

p.16

Danone supprime 900 postes

p.16

Heinz racheté par Warren Buffett

p.17

Delpeyrat rival de Labeyrie

p.19

Class'Croûte vise 300 unités

p.20

Bel confie ses ingrédients à Lavollée

p.21

Terrena lance "NA" sur le lapin

p.22

Cottes reprend un site à Nutrixo

p.26

USINES & PROJETS

Bahier : 10 M€

p.24

Colin : 6 M€

p.24

Montaigu : 30 M€

p.24

Le salon de la quinzaine CFIA Rennes 12-13-14 mars

La fraude qui chamboule tout

EDITORIAL

Par Jean-Luc Jicquel
RÉDACTEUR EN CHEF - 06 72 70 74 87
jicquel@manager-alimentaire.com

Avec le scandale de la viande de cheval, les industriels ont découvert un risque, qu'ils avaient sous-estimé : la fraude. Personne n'aurait pu, il est vrai, imaginer un tel scénario... Or on constate, qu'en quelques jours, une fraude peut déstabiliser, ridiculiser, voire détruire des marques, des entreprises, petites ou grandes. Nul doute que la gestion de ce nouveau risque va devenir pour les IAA une préoccupation permanente au même titre que la sécurité alimentaire.

Mais pour tous les opérateurs, l'urgence est aujourd'hui de retrouver la confiance. De toutes parts, les IAA

ont reçu la même demande : la mention de l'origine. Cette indication est exigée aussi bien par les consommateurs que par le monde agricole. Et sur le salon de l'Agriculture, François Hollande leur a donné raison en demandant "un étiquetage obligatoire sur les viandes des produits cuisinés". On notera, au passage, que cette mesure n'est pas vraiment une réponse à ce scandale car un label France n'éliminera rien le risque des actes frauduleux... Quoiqu'il en soit, de nombreuses marques avaient déjà anticipé sur cette "attente sociétale". Les autres n'ont sans doute plus le choix : cap sur les circuits courts et l'origine France. Logos VBF, VPF et Volaille de France vont fleurir sur les packagings. De quoi soulager temporairement les

filiales animales hexagonales, qui avaient perdu des marchés dans l'industrie.

Néanmoins, il faut savoir que cette nationalisation ne sera pas du goût de tous nos voisins européens, en particulier des petits pays, qui sont souvent de gros exportateurs. La Fevia, équivalent belge de l'Ania, vient d'ailleurs de manifester son opposition à ce type d'étiquetage.

N'oublions pas non plus, que le recours à un approvisionnement national entraînera le plus souvent des coûts additionnels pour ces produits.

Dans un contexte de pouvoir d'achat dégradé, on peut se demander si toutes les marques et MDD seront capables de faire payer ce surcoût à tous les consommateurs...

L'HOMME

Frédéric Grünblatt, patron de Vitafruits, à la conquête de la restauration

Après avoir conquis le circuit bio (900 magasins chaque semaine), Frédéric Grünblatt, PDG de Vitafruits, ne cesse d'étendre son territoire avec son offre bio. Sur le Sirha, il mettait en avant une offre élargie (80 références) pour les rayons charcuterie-traiteur. Depuis 2 ans, la PME s'est aussi attaquée à la restauration col-

lective avec une équipe dédiée de 3 personnes et une offre bio complète (frais, sec et surgelé). Ses autres leviers sont ses marques propres développées depuis 2008 : Lait Plaisirs, Délices d'O (produits de la mer), Potins culinaires (traiteur) et Secrets d'Énergie (fruits secs). Créée en 2001, Vitafruits maintient son rythme de croissance à 2 chiffres. Le CA sur l'année civile 2012 a atteint 52,5 M€ (+10,2%). Le distributeur compte désormais 180 fournisseurs dont 60 en flux tendu. Ajoutons que sur le Sirha, Vitafruits mettait en avant sa crème liquide bio UHT 1L pour la RHD.

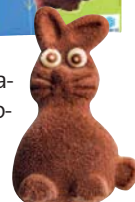


LE PRODUIT

Picard Surgelés : fêtes de Pâques très créatives...

Pour Pâques, Picard Surgelés mettra en avant 2 nouveautés :

- la Boîte à œufs (480g, 12,95€, entremets à partager). Les 6 œufs en chocolat sont décorés de spirales et garnis de chantilly et caramel fondant. Ils reposent sur un socle pâtissier en velours de chocolat composé de biscuit cacao, meringue, mousse chocolat et croustillant choco-amande.
- les 4 lapins glacés (4x60ml, 4,50€) : figurines en crème glacée vanille recouverte de chocolat noir, avec des yeux en chocolat blanc



99€
TTC*

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

Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,

Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

03 27 61 22 52

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

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

Société :

Nom & Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP-Ville :

tél : fax :

email :

Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date :

Signature :

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

Le Manager de l'alimentaire

Martine Delattre

Service abonnements

CS 70001

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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



CSB-System
INTERNATIONAL

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



Vos stratégies au
cœur de notre System



Nous serons heureux de vous
accueillir sur notre stand D36,
Hall 5 du 12 au 14 Mars 2013
à Rennes.



Nous serons heureux de vous
accueillir sur notre stand B-81,
Hall 11.1 du 04 au 09 Mai
2013 à Francfort, Allemagne



Plus rapide, Plus fiable Plus productif

Des entreprises renommées dans le monde utilisent la solution métier CSB-System, préconfigurée pour l'industrie agroalimentaire. Augmentez votre productivité avec nos solutions informatiques de gestion.

Vos avantages :

- Processus idéalement préconfigurés
- Prise en compte de toutes les exigences métiers
- Retour sur investissement rapide par des délais d'implémentation particulièrement courts

Pour plus d'informations
Scanner le QR-Code



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

Iglo accélère sur la volaille

Marché et marque

- Sur le surgelé salé, hypers+supers pèsent 46,2% de pdm (+2 pts) en grignotant les autres circuits.
- Comme en 2011, Iglo est forte croissance : val +30,3%, vol +22,5%. La marque a accéléré en pub TV et media avec 26% de part de voix. Sa pénétration passe de 18% à 20,6% grâce à un gain de 700 000 foyers en 2012. Son taux de réachat a gagné 3pts à 47%.

- Pour accroître l'information du consommateur, Iglo va installer son logo "Les principes du Capitaine" sur tous ses packagings

Poulet

- Marché volaille surgelé : val +5%, vol +1,6%. La volaille panée est le moteur : val +8,4%, vol +1,3%. Sur le pané, la part valeur d'Iglo s'est envolée de 9pt à 21% grâce à ses nuggets.

- Marché des nuggets : val +17%, vol +12%. Pour renforcer l'attractivité auprès des familles, Iglo diversifie sa gamme de nuggets.

- "12 Happy Dips" (250g 2,99€). Cible familiale et enfants : forme en virgule, adaptée à la prise en mains des petites mains, enrobage beignet.

- "8 Steaks de poulet" (480g 5,99€). 100% blanc de poulet, légèrement mariné et assaisonnés.

- "2 Escalopes de poulet croustillant" (200g 2,99€). Ce produit a été rénové pour être plus adulte, plus "fait maison" (nouvel enrobage).



- Promo : 2 vagues TV (02/04 et 09/10) et publi-promotion, cross couponing on pack.

Poisson

- Marché total du poisson : val +2,2%, vol -0,2%. Iglo est en croissance : val +26%, vol +21%.

- Marché du pané : val +8,1%, vol +4,9%. Iglo progresse (val +39%).

- Poisson cuisiné. Iglo progresse de 12% à 16,1% en pdm valeur. En 2013, Iglo mise sur sa "Gamme Océane" (des poissons "légèrement cuisinés") avec 2 recettes de saumon (330g, 4,99€) : "Bordelaise" (aneth, moutarde, chapelure), "Florentine" (épinards; fromage qui gratine)



- Le marché du poisson nature a reculé en 2012 (val -0,4%, vol -4,4%) et perdu 550 000 foyers. La marque Iglo progresse néanmoins de +50% en valeur grâce à la gamme "la Pêche du Capitaine", lancée en septembre 2012.

Iglo et Permira

- En 2012, Iglo a réalisé un CA de 50 M€ et renoué avec les bénéfices. Son DG Alain-Dominique Faure vise +20% en 2013 en misant à la fois sur la volaille et le poisson. Son objectif reste de doubler Findus.

- N°1 du surgelé en Europe avec 8,3% de pdm loin devant Nestlé (3,5%), Oetker et Findus, Iglo réalise un CA de 2,8 mds€. Le groupe possède 4 usines, qui ont bénéficié de 18 M€ d'investissements* sur 2 ans. Le groupe détient les marques Birds Eye (GB) et Findus en Italie.

* Bremerhaven/Allemagne (10 M€), Lowestoft/GB (4 M€), Cisterna/Italie (4 M€)



Alain-Dominique Faure

Laboratoire Pyc : tartinables minceur et pain protéiné aux céréales

■ Pour apporter du goût à l'offre de régime, Laboratoire Pyc vient de lancer des tartinables minceur : tapenade, poivronnade et pâte à tartiner chocolat/noisette. Chaque sachet de 40g (prêt à l'emploi) apporte 2g de glucides et de sucres maximum. Le produit est 50% de moins glucidique et lipidique que l'équivalent traditionnel.

Autre nouveauté : un pain protéiné aux céréales adapté au régime hypocalorique. Les protéines constituent 25% de la formule et la teneur en glucides (10%) est bien plus faible que celle du pain traditionnel (50% en moyenne). Un sachet de 2 tranches apporte 4g de fibres (20-25g de fibres sont recommandés par jour).



Basé à Aix-en-Provence (13), Pyc est la division nutritionnelle de Solina (173 M€, 560 salariés), qui est né de la fusion entre Sfinco et Savena. Pyc compte 250 clients dans 35 pays : centres de bien-être, boutiques minceur, marques diététiques...

Tipiak : "Céréales gourmandes bio" pour la RHD

■ Tipiak Restauration lance "Céréales gourmandes bio" en format 1kg (2x500g), qui permet de réaliser 20 assiettes en RHD. Composition : semoules de blé dur blanche et complète, flocons de soja et de céréales (blé, orge, avoine, seigle, riz). 2 modes de préparation :

- à chaud : 1,5L d'eau chaude/kg + MG et laissez gonfler 10'
- à froid : 1,5L d'eau froide/kg + huile et laissez gonfler 1h au frais



Unilever : Planta Fin "Tendre mousse" avec une texture fouettée

■ Unilever lance Planta Fin "Tendre mousse" avec 39% de MG et une texture fouettée (320g, 2,65€).



Vitabio : pur jus de cranberry en verre 50cl

■ Après le cranberry-pomme*, Vitabio lance un pur jus de cranberry SSA bio* (bouteille verre 50cl, 4,59€). Magasins bio, GMS et vitabio.fr



* bouteille verre 50cl, 3,85€

Fromages d'Europe



Râpés

Pétales

Dés

Cubes

Billes

Tranchettes

Pains

Pièces



PER INTER
un Monde de Saveurs

Spécialiste du Fromage depuis 23 ans,
Per Inter propose à l'industrie un élargissement
de ses sources d'approvisionnements
en toute sécurité, fiabilité, flexibilité.

www.perinter.com

Retrouvez-nous



Hall 7
stand B26



**Brake : nouveautés de mars****RHD commercial**

- Tartare de Saint-Jacques express aux zestes de citron (poche individuelle, 40x100g, surgelé)



- Sablé mangue passion : base crumble à l'amande et coco + crémeux mangue/passion + compotée de mangue (16x80g, surgelé)

RHD collective,

- Fish'n chips de colin d'Alaska : plein filet, sans peau, ni arête (115g, 5kg, surgelé)

Bénédicta : sauce "moutarde à l'ancienne et estragon"

I. Bénédicta (groupe Heinz) lance dans sa gamme "Les Gourmandes" une sauce "moutarde à l'ancienne et estragon" (bocal 190g, 1,49€). Lancée en 2012, cette gamme* a été créée avec l'Atelier des Chefs. **Oignons & vinaigre balsamique*, "Tomate & piment", "Citron & gingembre"

**Aoste FS : chiffonnade de poulet et viande des Grisons**

I. Sirha. Aoste Food Service signe sous sa marque "Aoste Grande Carre" plusieurs nouveautés :

- allumettes de chorizo et de jambon Serrano (après les allumettes de jambon Aoste, 500g)
- spécialité de noix de jambon (MG 11%, barquette 250g)
- viande des Grisons : présentation en décalé (40T, 250g)



INNOVATION

Amora lance une valve aspirante !**Marché**

Sur un marché 2012 des condiments en léger progrès (val +3%, vol +1%), Amora (Unilever) a renforcé son leadership : val (26,1%, +0,03), vol (24,1%, +0,42).

Valve propre

La nouvelle valve est conçue pour aspirer l'excédent de produit, si bien que le flacon souple reste toujours propre. Ce nouveau flacon, avec son bouchon transparent, sera décliné sur toutes les sauces. Spot TV (2 copies, 2 vagues).

**Cuisine**

Amora encouragera les consommateurs à cuisiner avec la mayonnaise comme elle le fait avec la moutarde depuis 3 ans. Campagne baptisée les "mariages heureux" (TV, presse, site 750g).

Oufs "plein air"

La mayonnaise de Dijon aux œufs de poules élevées en plein air est un succès (pdm val 33%, fidélité 60%). Unilever annonce avoir réalisé un investissement industriel important, qui lui permet de proposer une gamme complète (bocaux 215g, 235g, 470g, 725g et flacons

- chiffonnade de poulet : compartiments, 12x25g, barquette 300g

Braséradés : nouveautés de l'été 2013

I. Les Braséradés (Le Cres, 34) ont obtenu la distinction "Saveur de l'année 2013" pour 2 produits : la saucisse supérieure et la chipolata supérieure. Voici les nouveautés "été 2013".

- **Saucisserie.** 3 nouvelles saveurs

de saucisses : chèvre et thym (x6, 300g), tapenade et olives noires (x6, 300g), taureau



recette gardianne (450g).
- **Boucherie coupe.** 2 nouveautés : saucisse au taureau recette gardianne (2kg), chorizo doux au taureau (2kg). Cette gamme coupe est en plein essor grâce aux lancements* de 2012. Présentation traditionnelle :

boyau naturel gros calibre, portion 90g, saucisse en chapelet...

- **Plancha**.** 2 recettes d'échine de porc sans os : espagnole (typée véritable pinchos, 600g), méditerranéenne (600g)

* saucisse supérieure, provençale, italienne, roquefort & noix, chipolata, merguez authentique, 2kg

** lomo 300g (ail & persil, piment d'Espelette), poitrine 400g (ail & persil, piment d'Espelette), plateau plancha 400g

souples 235g, 415g, 710g).

Sauces salades émulsionnées

- Elles ont été relookées (salades et crudités sur l'étiquette, bouchons de couleurs différentes). L'étiquette affiche désormais la mention "Produit dans la région de Dijon". Amora est n°1 du segment (pdm val 17%).

- Nouveauté : "Framboise & romarin" : purée de framboise, romarin visible (flacon 450ml, 1,80€)

**Sauces d'accompagnement**

- Le marché des sauces d'accompagnement en flacon souple est très dynamique (val +24%). Amora en est devenu le n°1 avec 19% de PDM val (+52%).

- 2 nouvelles sauces : "Curry mangue" (mai 2013), "Wasabi" (flacon 255g, 1,71€).

**Cornichons & moutarde**

- Cornichons aigres-doux aux petits légumes (poivrons, oignons, aromates, bocal: 440g, 2,75€). Le segment des cornichons aigres-doux en plein essor (val +10%). Amora est le 1^{er} recruteur en cornichons.

- Nouveaux verres de moutarde : Le monde de Nemo, Hello Kitty, Iron Man 3...

AGROPOLE PROPOSE
la technopole agroalimentaire

LE CONCOURS NATIONAL DE LA CREATION D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES
20^e EDITION

60 000 € DE DOTATIONS

INSCRIPTIONS AVANT LE 30 AVRIL 2013
www.agropole.com

SIAU
APCE
oséo
IPA
emballage
RIA
ania
Région Aquitaine
Lut-et-Garonne
Sponsorisé par ERNST & YOUNG

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 : 06 72 70 74 87 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).

Marie fête ses 30 ans

Marie, qui fête cette année ses 30 ans, est présente sur 8 catégories en surgelé et 6 catégories en traiteur frais. A partir d'avril, un picto "cuisiné en France" sera présent sur la totalité des packs, annonce Christine Ball, directrice marketing de Marie.



Christine Ball

Traiteur frais

- "Juste cuisson" a séduit 900 000 foyers. La gamme s'étoffe avec la ref: "Pavé de bœuf à l'échalote et haricots verts persillés" (4,90€, 300g; micro-ondes)
- "Mon petit plat malin". Cette nouvelle gamme réunit 3 clafoutis aux œufs de Loué (2,95€, 280g): "Légumes du soleil & dés de chèvre", "Pommes de terre, poivrons &



chorizo"; "Petits pois & lardons fumés" - "Tout simplement". 2 pâtes à dérouler* signées "Tout simplement" (feuilletée et brisée, 1,10€, 230g)
- "Evasion". Poulet mariné, semoule aux olives & confit de poivrons (3,99€, 280g)
* ni colorant, ni arôme ajouté, ni MG hydrogénée, margarine sans additif

Surgelé

- Nouvelle gamme de plats familiaux complets riches en légumes (50%) et pauvre en MG (poêle 12', 5,39€, 900g): "Printanière de légumes riz et poulet rôti"; "Légumes à la provençale blé et jambon"
- Pizza crousti-moelleuse extrême: ref "Tex Mex" en avril (3,95€, 530g, sauce salsa, bœuf, poivrons, maïs)
- Apéritifs "Le cake". 2 ref de cakes salés à partager (2,99€, 245g): "Jambon supérieur fumé, emmental, olives"; "Chèvre du Poitou-Charentes, tomates, basilic"



Comptoir de Belle Île en Mer : "sardines en V.O."

Créé en 2011, Le Comptoir de Belle Île en Mer lance des sardines "VO", une recette "à la nantaise" antérieure à 1920. La gamme a été présentée en février au Lafayette Gourmet Paris. Autres produits: rillettes de maquereaux au fromage de chèvre de Belle Île, rillettes de sardines au whisky de Belle Île...



Coop : des marques suisses en version bio

Coop lance, sous son label Naturaplan, plusieurs produits de marques suisses en version bio:

- chips nature Zweifel (140g, 2,95FS)
 - pomme de terre Stocki Knorr (145g, 3,95FS)
 - fromage frais Gala d'Emmi (barquette 125g, 3,25FS)
- D'autres produits cultes en version bio suivront, prévient Coop. Lancé en 1993 par Coop,



Naturaplan réunit plus de 1 600 réf bio (label du Bourgeon).

Ederki dans le sucré avec 5 confitures artisanales

Après le gâteau basque aux cerises noires labellisé "Eguzkia" l'été dernier, Ederki lance 5 confitures artisanales fabriquées au Pays Basque (cuisson en chaudron en cuivre, 250g, 2,80€)
- cerises noires*
- pêches de vignes
- prunelles sauvages**
- figues
- mûres



*emblème Basque, **fruits récoltés au Pays basque

Ethiquable : spéculoos d'un pâtissier flamand

Ethiquable lance en GMS 5 nouveautés équitables et bio
- 3 tablettes de chocolat 100g: "Noir caramel pointe de sel" (2,28€), "Lait nougatine noisette" (2,46€), "Noir tradition Côte d'Ivoire" (1,98€)
- Spéculoos au sucre complet de





canne, pur beurre (12 biscuits, 125g, 2,47€) : élaboré par un pâtissier flamand - un café du Congo (250g, 4,19€)

Ethiquable : un rhum "mariage pour tous"

I. Ethiquable a fait appel au Graphiste Dugudus pour la création d'un produit équitable qui milite pour l'accès à l'égalité et au mariage pour tous. Il s'agit d'un rhum d'Haïti, bio et équitable (24,50€). L'étiquette indique "OUI à l'égalité". Points de vente sur ethiquable.coop



Heinz : "Culinair", le ketchup du centre de sa table

I. Pour imposer le ketchup au centre de la table, Heinz lance le "Culinair" (300g, 1,95€, bocal verre facetté). 3 recettes de ketchup* aux herbes et épices visibles :



- ail grillé, thym et miel
- vinaigre balsamique, basilic et origan
- curry, poivre et citron

* tomates (207g / 100g de ketchup), vinaigre, sucre et épices, ni conservateur, ni de sirop de glucose fructose.

Kambly : Choconux, biscuit aux éclats de noisettes et au chocolat

I. Le biscuitier suisse Kambly lance Choconux, qui associe éclats de noisettes, biscuit croustillant et chocolat suisse à forte teneur en cacao (80g, 2,39€).



Unilever : Magnum 5 Kisses

I. Fin avril, Magnum lancera 5 Kisses (3x80ml, 3,85€), des bâtonnets inspirés des classiques de la pâtisserie française avec des inclusions, des sauces et un enrobage craquant de chocolat au lait (sauf Stolen Kiss : chocolat



INNOVATION

Salades repas : Weight Watchers avec Mix Buffet

Weight Watchers

- Contrôlé depuis 1999 par le fonds belge Artal, WW est la seule offre transversale d'allégé en GMS avec 85 produits sous licence et 3,7 millions de foyers acheteurs (CSP+, 35-49 ans, urbains). 12% des acheteurs sont aussi des adhérents du programme WW.

- La marque vient d'être repositionnée "naturalité, santé, plaisir" avec une nouvelle charte ("moderne, féminine et pétillante") : logo blanc, fond blanc au lieu du vert, mise en avant du taux de MG, des claims nutritionnels et clean label, de la fabrication en France...

Salades repas - Mix Buffet

- WW s'attaquera en avril aux salades repas snacking avec Mix Buffet. C'est le segment le plus dynamique des salades : 9 000 T (+28%), 108 M€ (+30%). Le total salades atteint quant à lui 108 000 T (+1,5%) et 549 M€ (+5,6%).



- WW parie sur une offre rassasiantes aux couleurs contrastées et une sauce à part afin de laisser la maîtrise du dosage (280g, fourchette et sauce dans le couvercle). Le produit est constitué de 3 strates : "féculents+légumes", puis "salade ou jeunes pousses" et enfin "protéines+légumes" en topping. La gamme comprend 5 recettes (3,99€ les 2 premières, les autres à 4,30€).

- Caesar poulet rôti & penne, tomates mi-séchées & sauce* au parmesan (MG 3,3%)
- Nordique saumon & penne, tartare de concombre & sauce fromage blanc o* aneth (MG 2,7%)
- Orientale semoule au poulet, méli-mélo de légumes grillés & sauce curry (MG 3,4%)
- Jambon & trio de lentilles (blondes, vertes et corail), fèves de soja & sauce moutarde à l'ancienne au moût de raisin (MG 3,8%)
- Méditerranéenne thon & duo de riz (risotto, sauvage), légumes du soleil, sauce pesto (MG 1,7%)

sauce au fromage frais o

PCI frais* - Marie/LDC

- C'est le point fort de WW... En 2012, la marque a assu-

blanc) :

- **crème brûlée** "First Kiss" (glace saveur crème brûlée +sauce caramel +éclat de sucre caramélisé)



- **meringue et fruits rouges** "Loving Kiss" (sauce aux fruits rouges +morceaux de cranberries)
- **tiramisu** "Passionate Kiss" (glace tiramisu +coulis de sauce café +éclat de chocolat)

- **gâteau au chocolat** "Flirty Kiss" (glace au chocolat au lait, +morceaux de brownies +sauce cacao)
- **tarte aux pommes** "Stolen Kiss" (+glace vanille +sauce à la pomme +morceaux de tarte aux pommes)

ré 24% de la croissance valeur des PCI* avec ses 19 références. WW est le n°1 des PCI allégés et la 3^{ème} marque des PCI derrière Fleury Michon et Marie avec 73% de pdm valeur.

- En 2012, WW a totalisé 2 007 T (+21%) avec une valeur à +19%. Le total PCI frais pèse 34 811 T (valeur +4%).

- Nouveauté en mars : "Porc à l'ananas, riz cantonnais aux légumes" (4,39€)

* plats cuisinés frais individuels

Ultra-Frais - Yoplait

- En 2013, la filiale de General Mills va mettre le paquet sur cette licence qu'elle a reprise à Senoble. Au menu : pub TV et magazine, promo consommateurs (stop rayon BRI) et distributeurs (tract, MEA) et actions en direction des 100 000 adhérentes WW (dépliant dans les réunions et dans le journal). Objectif : faire passer le taux de pénétration de 8 à 20%. WW signe 12 références pour un CA de 15 M€ (2,4% de pdm sur l'allégé). - 2013 commence avec de nouveaux packs et la rénovation de "Duelto au chocolat". 2 nouveautés* avaient été lancées en octobre.

- Ultra frais allégé : 191 000 T (-7%), 428,4 M€ (-5,4%). Marché total : 1 487 000 T, 3,8 Mds€

* riz au lait sur lit de caramel, recettes à la grecque



PCA - Raynal & Roquelaure

- WW, qui est présent avec 5 réf en barquette, lance le "Pavé de colin, légumes cuisinés à la crème et ciboulette, deux riz" (3,30€).

- Marché des barquettes micro-ondables : 13 900 T (-0,7%), 117 M€ (-0,7%). PCA : 154 000 T (-1,3%), 558 M€ (-0,0%)

* plats cuisinés appertisés au rayon épicerie



Pain préemballé - Pain Concept Norac

- Lancé fin 2011, le pain de mie sans croûte WW (farine complète, SSA, MG 0,5%, 1,52€) détient 0,94% de pdm. Précisons qu'en 7 ans, le sans croûte (+9% en 2012) a pris 16,8% du marché en valeur. Le marché total est de 188 612 T (+2,7%) pour 555 M€ (+4,8%).

SIMO - LE POISSON EN FORME!



FISHPROCESSING

- Solutions PAI individuelles pour l'industrie agroalimentaire
- Poissons en cubes, timbres, flocons IQF
- Cru, fumé, cuit, fumé à chaud

Ingrédients alimentaires pour plats cuisinés, pizza, pasta, salades et sandwich



Hilbringer Strasse 2 - 4
D-66663 Merzig
Tel. +49 6861 912 11 0
Fax +49 6861 912 11 10
sales@simo.de
www.simo.de



Pure Via : poudre "sucre roux & stévia" et sticks vanille

■ Pure Via, n°1 de l'offre à l'extrait de la stévia, lance 2 nouveautés :

- la poudre cristallisée "sucre roux & stévia" (4,80€, doypack 400g): adaptée aux pâtisseries, réduction calorique 50%, 1 cuillère = 2 cuillères de sucre classique
- des sticks vanille (3,15€, 40 sticks) :



4kcal par stick, extrait naturel de vanille de Madagascar (+sucre roux).

Pure Via en a profité pour revoir son identité visuelle : logo redessiné (plus de présence sur les packs), visuels et typographie retravaillés (tonalités plus chaudes...).

Contrôlé par Wesco, filiale de l'américain Merisant*, Pure Via détient 50,8% de PDM valeur de l'offre stévia et réalise un CA de 12,8 M€ (+10,3%) avec 2,5 millions de consommateurs. La marque est aussi n°1 en notoriété (36%) et en réachat (41,9%).



Si le marché du goût sucré reste dominé par le sucre (pdm val 81,4%), les produits stévia progressent fortement : 25,1 M€ (+26%). En 2012, Pure Via a placé 3 références dans le TOP5 en GMS : morceaux (n°1, 5,6 M€), sticks (n°2, 4,6 M€) et poudre cristallisée en doypack (n°5, 1,8 M€). Cette dernière n'a été lancée qu'en mars 2012. L'an dernier, Pure Via a dépensé 3 M€ en pub.

* Merisant détient les marques Candere et Equal

Saint Jean : 3 recettes à poêler dont une bio

■ Saint Jean étouffe sa gamme à poêler avec 3 ref (300g, 3€, bio 3,20€) - raviolos tomate et mozzarella bio



- (+basilic) : c'est le 1^{er} produit bio du rayon à poêler
- raviolos au Comté & légumes du soleil : raviolos + légumes grillés
- noisettes de polenta Comté et basilic

Snacking d'Or : les lauréats 2013

■ Voici les lauréats des Snacking d'Or by France Snacking : - Fresh Food Village : Compal Essential frai-



se (dose de fruits) - Gü Desserts : Mousse aux fruits de la passion

- Les Crudettes : Crud'Wich poulet parmesan et concombre feta
- Sodebo : My Soupe tomate mascarpone
- Mix Buffet : Cuisin' & Chaud serpenti poulet-roquette-sauce parmesan
- Altho : Chips Bret's saveur marine
- Heinz : Curry mango
- Traiteur de Paris : Pomme Anna
- Sawadee K - Les Jardins de Chapet : cake pomme aux noix (2x1,4kg)
- Lactalis CHF : Cantal AOP en dés
- Comatec : Eat Bag
- Fresh Food Village : Tyrells Crinkly Veg
- KGB : Aloe drink for life
- McCain : Potato muffin jambon-fromage



Président Pro : préparation cheese-cake et tomme en dés Lou Pérac

■ Sandwich & Snack Show. Président Professionnel, présentera 2 nouveautés :

- la tomme de brebis en dés, affinée 6 mois, signée Lou Pérac (barquette 500g, 250 dés, 35j). Dés prédécoupés, sans croûte. Chaud ou froid (salades, sandwiches, bagels, wraps...).



Le produit est fabriqué dans l'Aveyron par la fromagerie de St-Georges-de-Luzencon, dans le Larzac.

- la préparation pour cheese-cake (brique 1L, UHT, 12 parts). Il suffit de fouetter la préparation pendant 2' et de la dresser sur des biscuits concassés (aucune cuisson). Elle contient 60% de fromage à la crème.



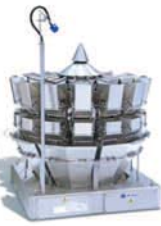
Volvic au jus de fruits

■ "Volvic au jus" associe 83,2% d'eau minérale Volvic, du jus de fruits à base de concentré et du sucre. 5 ref : agrumes, pomme, fruits rouges, fraise, exotique (1,5L, 33cl et 50cl).



Intelligent Multiheads

» La série R Ishida est toujours la gamme de peseuses la plus rapide et la plus précise du marché



Il existe sur le marché de nombreuses peseuses associatives, mais il n'existe qu'un seul constructeur sur lequel vous puissiez compter jour après jour pour vous accompagner en termes de performances, de technologie et de fiabilité. Que vous conditionniez des produits frais, surgelés, fragiles ou difficiles et collants, secs, en granulés ou en poudre, nous disposons de tout un choix de peseuses associatives pour vous aider à améliorer votre productivité et à réduire les surdosages.

Les peseuses associatives Ishida sont connues pour leur design de pointe et la fiabilité de leurs performances - en fait, en raison de l'augmentation de productivité qu'elles vous offrent, il n'est pas rare que vous puissiez rentabiliser votre investissement en moins de 12 mois. L'idée à retenir : avec les peseuses associatives Ishida, vous avez les cadences et la technologie pour réduire vos coûts.

Venez nous rendre visite au salon



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 29 Email: info@ishidaeurope.fr www.ishidaeurope.fr



www.ishidaeurope.fr/peseusesassociatives

Relax Ishida

Citror PROFESSIONNEL

STAND 7.A15 Cfia RENNES 2013 12-13-14 Mars Parc Expo - Rennes Aeroport

LE VRAI GOÛT DU FRUIT
UN JUS DE CITRON 100% NATUREL

origine SICILE

Une solution prête à l'emploi, sans conservateur. Conservation à température ambiante avant ouverture. Disponible en plusieurs versions : jaune, vert et concentré.

BARDINET GASTRONOMIE - BP 513 - 33291 BLANQUEFORT Cédex
Tél. : 05.56.35.57.25 - Fax : 05.56.57.11.76 - e-mail : gastronomie@bardinet.fr



INNOVATION

Rostang : Hot Duck

Variantes "french touch" de son homologue américain, le Hot Duck arrive à la carte de l'Absinthe (Rostang père & filles): pain brioché moelleux et grillé, tranche de foie gras poêlée fondante, roquette, copeaux de parmesan, tomates confites, fines tranches de magret de canard fumé et sauce barbecue (13€).



Subligel : un effet fumant dans les cocktails avec Messer

Messer et Subligel lancent un agitateur en PVC baptisé Mistystix qui permet l'ajout de glace carbonique dans les boissons et cocktails pour obtenir un effet fumant en toute sécurité. Cibles: restaurants, bars, traiteurs... Il suffit de placer un stick de glace carbonique (glace sèche) à l'intérieur du Mistystix à l'aide d'une pince. Le Mistystix est ensuite plongé dans le cocktail pour obtenir une fumée blanche.



Philibert Savours : légumes en paillettes pour des pâtes colorées

Sirha. Outre la Campasine, Philibert Savours présentait la gamme "Goûts & Couleurs du Monde" avec des recettes adaptées aux buns, pains de mie, toasts, ciabattas, wraps, kebabs, pizzas. Ces recettes asso-

Labeyrie : Njörd, truite de France, steak et carpaccio de canard

Labeyrie annonce un plan massif sur le saumon pour Pâques. Un réservoir de croissance existe puis que sa PDM valeur n'était que de 30,8% sur Pâques 2012 contre 36% pour Noël 2012.

Saumon : le Njörd

- Sur le marché du saumon (19 800T, 549 M€, pénétration 73,3%), l'enjeu pour Labeyrie est de développer la fréquence, qui n'est que de 5 actes/an. Le "Naturel", lancé en 2011, est un succès avec plus de 100T en 2012 (soit 6% du marché).

- En 2013, Labeyrie lance le Njörd, un saumon norvégien préparé façon Gravelax. Salé, sans fumage mais avec un séchage homogène jusqu'au cœur du filet. Le "nom produit" (ce qui est rare chez Labeyrie) renvoie à "la tradition norvégienne" pour la réassurance. 3 ref (145g/ 4T) : nature, aneth & baies roses, citron & 5 baies.



* Njörd est le dieu de la mer, des vents et du feu. Il apporte la bonne fortune en mer ainsi qu'une bonne pêche

Truite des "Éleveurs de France"

- Le marché de la truite (+3,7% en 2012) est passé en 4 ans de 1 833T à 2 573T. La truite pèse 13% du saumon (vol et val).

- Labeyrie lance la "Truite de France" en s'appuyant sur 8 sites d'élevage le long du littoral (des Pyrénées à la Normandie). La marque s'est créé un logo "Éleveurs de France", qui est placé en facing. 2 ref: marinée citron & ciboulette (110g), natu-



re (3/4T, 120g).

* Muchedent (76), Loc Eguiner (29), Ploudiry (29); Les Ores (16), St Julien en Born (40) & Mezos (40), Castets (40), Salmo Basque (64), Urepel (64)

Canard : steak et carpaccio

- Le canard a le vent en poupe (vol +4,5%, val +6,3%). Part du canard dans la volaille: vol 7,3%, val 12%.

- 3 découpes bouchères (2 parts) : steaks (220g, découpe manuelle et sans gras), entrecôte (320g), tournedos (260g). Conditionnée en flow-pack, cette gamme comprend aussi ses produits existants (jusqu' alors en étui) : émincés marinés de magret (260g, 2 ref : fleur de sel, 3 poivres) et aiguillettes (350g, 2 ref : fleur de sel, 5 baies).
- le 1^{er} carpaccio de canard (fumage léger, marinade). 2 ref 150g : "Huile de noisette & éclats de noix", "Huile d'olive & basilic".



Et aussi

- Pour les fêtes, 140 personnes ont été mobilisées en magasins (1 500 meubles, 1 300 jours animations)

- 30 "shopping shop", installés dans des hypers, mettaient en avant toute l'offre hors surgelé du groupe Labeyrie (saumon, apéritif, blini, caviar, foie gras, volaille).

- Labeyrie vient de débarquer sur Face Book avec notamment l'objectif de capter de nouveaux consommateurs, plus jeunes...



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

cient légumes en paillettes, levains dévitalisés en poudre et épices. Résultat : des pâtes colorées (verte, ambrée,



jaune, orange, brune) avec des saveurs variées (épinard, tex mex, currum, tomate tan-

doori, olive-romarin). Signalons aussi une gamme de fruits et légumes en paillettes pour réaliser crème, glace, macaron, chocolat, sauce... Au menu : citron, orange, cassis, framboise, fraise, épinard, brocoli, potiron, tomate. Le MOF Frédéric Lalos, qui a mis en place la baguette Campasine dans ses 6 boutiques parisiennes, était présent sur le stand.

Délifrance : le Crois'sandwich, pâte feuilletée pour sandwichs premiums

l. Sirha. Vainqueur aux Grands Prix Sirha de l'Innovation 2013, le Crois'sandwich de Délifrance (groupe NutriXo) est une recette à base de pâte feuilletée, pour réaliser des sandwichs premiums avec à la fois

les propriétés d'un pain viennois et celles d'un croissant croustillant. Farine de blé complète + graines (lin, pavot, tournesol) + décor de graines (tournesol, lin, flocons d'avoine).



* ni colorants, ni arômes artificiels ou MG hydrogénées

Eurogerm : "gustain snack", 10 prémix pour les boulangeries

l. Sirha. Eurogerm présentait la gamme de prémix "gustain snack" destinée à la boulangerie artisanale. 10 supports : baguette, croissant au blé complet, bagnat, ciabatta, panini, pain de mie, bun, bagel, polaire, wrap.



Verquin : 3 gommes signées Croibleu

l. Verquin signe sous sa marque Croibleu 3 gommes : réglisse, sève de pin, menthe euca-



lyptus. Ni sucres, ni aspartame (1,70€, sachet refermable 100g).

Villars : 4 coffrets de 250g

l. Le suisse Villars vient de lancer 4 "étuis gourmands". Ces coffrets de 250g visent la pause-café mais aussi le cadeau de Pâques.

- Minis chocolats lait & noir (x45 mini-tablettes, 6,49€) : lait Suisse, lait caramel, lait Praliné, noir 72%
- Minis chocolats noir (x45 carrés, 6,49€) : noir 72%, noir croquant, noir noisettes, noir café
- Pralinés suisses (x30, 8,90€) : lait amaretti, lait amandes, lait bricelet, noir bricelet
- Larmes de liqueurs (x30, 8,90€) : poire Williams, kirsch, edelweiss, abricotine



(434g, 3,45€) et sa "Gâche de Pâques" (800g, 4,90€). Cette année, la Gâche adopte une nouvelle étiquette avec une thématique de "Pâques".



Naturalia-Taloma : œufs peints main au Cachemire remplis de friture Guyaux

l. Pour Pâques chez Naturalia, Taloma propose 7 boîtes en papier mâché fabriquées et peintes à la main au Cachemire par des artisans. Petit œuf (7,50€, 30g), grand lapin (13,95€, 90g), poule... 4 coloris : or, rose, jaune, mauve. Tous sont remplis avec de la friture au lait du chocolatier Guyaux.



Hédiard : chasse aux trésors dans les Caraïbes pour Pâques

l. Pour Pâques, Hédiard s'est inspiré de la chasse aux trésors dans les Caraïbes :

- Le Trésor d'Hédiard : pièce 3kg incrustée de crustacés, coffres, navires en chocolat et parée de feuilles d'or. Son cœur contient



Mettez-nous au défi...

Retrouvez-nous au Salon du CFIA de Rennes sur notre Espace Innovation munis de vos barquettes.

Hall 2, Stand F9
Du 12 au 14 Mars 2013

Faerch
plast

Des barquettes comme vous le souhaitez!

Assistez à la création de vos futures barquettes personnalisées sur mesure.

Venez découvrir les dernières tendances dans le domaine des barquettes alimentaires. Notre équipe de design et vos conseillers commerciaux seront à votre écoute!

Nous étudierons ensemble comment adapter nos produits à vos besoins spécifiques.

Barquettes pour l'industrie Agro-alimentaire | Tél.: +33 (0) 238 739 460 | faerchplast.com



INNOVATION

des "Ferdinands d'or" (noir ou lait, 450€, h 36 cm)

- les œufs noir ou lait : Barbe Noire (h 21cm, 89€), Corsaire (h 15cm; 42€): façonné à la main, poudré d'or fin
- tête de mort, coffre et navire (5€, 40g)

Lenôtre : un "Safari Show" pour Pâques

► Pour Pâques, Guy Krenzer, chef de la création de Lenôtre, s'est inspiré de la savane. Sélection :

- l'œuf safari (41g, chocolat noir, 58€)

- les "cocos" girafe, lion, singe (lait ou noir, 300g/58€ et 950g/255€)

- la tablette "Tribu ethnique" (chocolat au lait et œufs pralinés feuilletés, œuf chocolat blanc, paillé d'or, 200g, 24€)

- la tablette "Safari croc" (noir ou lait)

- l'œuf "Little safari" (lait et noir, 4kg, 790€)

- l'ornement

foie gras "Golden safari" (nid garni de 12 œufs de foie gras de canard, 29€)



Bresse Bleu : QR code et recette on pack

► Bresse Bleu appose désormais sur ses packs un QR code, qui renvoie à un mini-site mobiles. Le nouveau pack met aussi en avant 15 recettes. Bresse Bleu est le leader des bleus crémeux (pdm val 57%). Le format familial 350g a bondi de 14% en HMSM en 2012.

Capri-Sun Tropical en mini poche

► La boisson pour enfants Capri-Sun se décline en version Tropical en mini poche 20cl munie d'une paille. GMS : 10x20cl, 2,95€. CHD : 0,7€ l'unité.



Aoste : noix, Savoie, Aostinos et poulet

► Aoste, qui se dit marque préférée de la charcuterie (IPSOS 2012) et n°1 de la charcuterie raffinée, annonce une croissance 3 fois supérieure au marché pour la 4^{ème} année consécutive (IRI 2012).

Aoste Sélection

Lancé en 2009, Aoste Sélection pèse 30% du CA de la marque Aoste. En 2012, elle est le 1^{er} moteur des ventes de Bayonne, Serrano et spécialités.

- Jambon de Savoie grandes tranches (bois de hêtre, 3,95€, 4T). La Savoie est la 3^{ème} origine française de jambon cru.

- Noix de chorizo (4,19€, 200g) : MG 9% contre 42% en moyenne, noix de jambon uniquement, saveur intense. Ce produit veut profiter de la croissance du chorizo (2 fois le saucisson sec) et du "saucisson maigre" (val +14%).



Aoste Aperitif

- L'apéritif représente 30% des occasions de dégustation du jambon cru. Lancée en 2012, la marque Aoste Apéritif a séduit 600 000 foyers.

- 2 nouvelles chiffonnades : filet de poulet rôti, jambon cuit (MG 3%, 2,95€, 110g)



Aoste a la coupe

- Blanc de dinde rôti (14,90€/Kg) : "présentoir gourmet" sur mesure, MG 2%
- Aostinos fumé (12,90€/kg). Ce jambon cuit à l'os (+19% en 2012) est le n°1 de son segment à la coupe. Aostinos est désormais dupliqué en fumé au bois de hêtre.

- Aoste jambon cuit aux herbes (12,90€/kg)



Léon de Bruxelles : Cocotte de moules à la Pelforth de Printemps

► Pelforth s'est associé à Léon de Bruxelles, qui va proposer en édition limitée la Cocotte de moules à la bière Pelforth de Printemps.



Badoit : BETC Design distingué

► L'agence BETC Design a reçu 2 prix pour la refonte de l'identité de Badoit lors du Grand Prix Orange SuperDesign.



Vitagermine : briques Fruit Kid'z et O'Lait signés Kalibio

► Dans la perspective des pique-niques, Kalibio (Vitagermine) signe plusieurs nouveautés bio :
- Fruit Kid'z (3x20cl/1,98€ et format 1L) : brique de pur jus de fruits SSA avec de l'acérola. 2 ref : "Pomme orange, ananas, acérola", "Pomme, raisin, acérola"



- O'Lait (3x20cl, 1,98€) : brique de lait aromatisé (fraise ou cacao équitable)

Verquin : Mini Bool'S pour la DA et les autoroutes

► Verquin décline ses Mini Bool'S en mini format pour les distributeurs automatiques et les stations d'autoroutes : Cosmic, Kara', Pom', Fraisoo' (sachet 80g).



Darégat : persil frisé coupe traditionnelle et huiles infusées

► Sirha. Darégat présentait 2 nouveautés pour la restauration :
- le persil frisé coupe traditionnelle : marquants >1cm (sachet 500g)
- les huiles infusées : basilic, ail, menthe douce (base : huile de tournesol)



Solia : boîtes snacking pour burger, panini et salades

► Solia lance une gamme de boîtes snacking aux codes gais et colorés du jeu de billard. Elles sont réalisées en carton retourné (aspect naturel

et toucher fibreux). A l'intérieur, le pelliculage satiné (traitement aux minéraux) leur permet de rester étanche et de résister aux graisses. Formats VAE : 3 tailles burger, 1 boîte panini, 1 barquette à salade + fourreau.



Laita : yaourt brassé 0% de 10 à 245kg

► Sur le Cfia, Laita Pro met en avant 2 nouveautés :
- la crème épaisse légère ciboulette (pot 1kg et 5kg)
- le yaourt brassé 0% (10kg jusqu'à un container plastique de 245kg)
La gamme réunit par ailleurs
- des pâtes fraîches en seaux de 4,5, 8 ou 10kg : fromages frais (nature/ciboulette foisonné, nature lisse avec/sans sel), fromages à texture lisse ou foisonnée (nature au sel de Guérande, ail et fines herbes, tomate basilic, noix, échalote ciboulette)
- des crèmes de fromage sur mesure (1 à 10kg) : emmental, Brie, bleu, goût parmesan, sauce carbonara...
- des crèmes fraîches : épaisse, semi-épaisse et fluide (différents taux de MG, 5L à 1000 kg)

100% SNACKING
100% BUSINESS
100% TENDANCE
100% PARIS

400% EFFICACITÉ !



20-21 MARS 2013

Paris Porte de Versailles
Hall 7.2

COMMERCES & SERVICES - GMS - CAFÉS, BARS, BRASSERIES - COLLECTIVITÉS
BOULANGERS - PÂTISSIERS - Hébergement - Restauration Rapide - Métiers de Bouche

Idées à emporter...

Votre badge gratuit sur www.sandwichshows.com Code PR13

Découvrez aussi

20/21 mars 2013
Paris, Porte de Versailles
Pavillon 7.2

Saumon-foie gras : le bilan des fêtes

Stratégique pour Labeyrie, la période p13-2012 (celle de décembre) s'est révélée un cru record avec des volumes de marchés en hausse : saumon +3,1%, foie gras +4,4%, apéritif surgelé salé +0,2%, surgelé sucrés +5,7%. Bien mieux que le chocolat +1,6% ou le champagne +0%...

Saumon. Le recul du marché en valeur est dû à l'importance des promotions. Le mix* s'est encore amélioré. Labeyrie a atteint une pdm record de 36% avec sa marque. Ses "classiques" ont progressé de 7,6%, son bio de 13% et ses "Tentations" de 11% avec 306 000 UVC. L'offre "Labeyrie l'apéritif" (verrines) a poursuivi sur sa lancée avec 370 000 UVC.

* total GMS P12-P13 : Norvège +7,6%, Ecosse +2,0%, Irlande -14,5%, Atlantique -13,1%, Alaska +0,5%, autres origines +23,4%, mariné saumon +4,8%, bio +6,5%, Label Rouge -4,9%

Foie gras traiteur. Précisons d'abord que les fabricants ne se comparent pas sur les mêmes périodes, ce qui explique les chiffres différents publiés sur le foie gras. Alors que Delpeyrat évoque la saison (p11+p12+p13), Labeyrie préfère communiquer sur la période essentielle p13, qu'elle domine encore plus largement. En 2012, P13 a bénéficié des achats plus tardifs qu'en 2011. Le grand gagnant est Larnaudie (vol +1,1pt soit +25%) et le perdant est la marque Montfort (vol -2,1pt). Labeyrie gagne en volume (+0,6) mais reste stable en valeur. "Delpeyrat progresse mais moins que son ambition affichée", remarque Jacques Trottier, DG de Labeyrie, qui se félicite du maintien de l'écart avec ses poursuivants. Autres succès de Labeyrie :

- ses accompagnements* (+20%; soit 900.000 UVC). Pour Jacques Trottier, "une nouvelle catégorie est née !"

- sa gamme "Labeyrie l'Apéritif" (224.000 UVC). "Avec nos barres à moins de 5€ (75g) et faciles à mettre en œuvre, nous avons trouvé la porte d'en-

trée. A ce prix, le consommateur se laisse tenter par l'innovation sur les variétés à l'apéritif, ce qui est plus difficile pour le foie gras classique", explique Jacques Trottier, qui vise un objectif de 100T à moyen terme pour ce nouveau segment.

* pains d'épices, confits de figues...

⇒ PDM P13 (évolution 2012 et 2011)

	VALEUR	VOLUME
Saumon fumé	-0,7%	+3,1%
Labeyrie	36,0% (+1,2 / +2,0)	29,6% (+0,6 / +2,1)
Delpierre*	7,5% (+0,2 / +0,3)	7,9% (+0,4 / -0,2)
Kritsen	4,5% (+0,3 / +0,2)	4,0% (+0,3 / +0,3)
Armoric	0,9% (= / -0,1)	0,8% (-0,1 / =)
Guyader	0,1% (+0,1 / =)	0,8% (-0,1 / =)
MDD	41,4% (-1,4 / -2,3)	43,2% (= / -2,3)
PP	4,4% (-0,2 / =)	9,3% (-1,3 / -0,1)
Foie gras traiteur	+7,5%	+4,4%
Labeyrie	27,6% (= / +1,1)	22,5% (+0,7 / +0,1)
Montfort	13,2% (-1,3 / +0,3)	10,9% (-2,1 / -0,5)
Delpeyrat	11,8% (+0,6 / +0,7)	10,5% (+0,6 / +0,1)
Larnaudie	5,9% (+1,6 / -0,1)	5,1% (+1,1 / +0,3)
Feyel	2,1% (-0,1 / -0,2)	1,6% (= / -0,1)
MDD	32,1% (-0,4 / -2,1)	40,9% (-0,4 / -0,4)
Autres	4,5% (+0,3 / +0,2)	5,5% (+0,3 / +0,8)

Source IRI, P13-décembre 2012 entre parenthèses dans l'ordre : les évolutions 2012 et 2011

* La marque Delpierre appartient également à Labeyrie FF



bel Foodservice PAI



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

Prêt à utiliser

Facile à doser

Existe en 3 variétés

Ail & Fines Herbes, Poivre et Echalote & Ciboulette.



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



حلال
HALAL
 EXPO

LE SALON
 INTERNATIONAL
 DES PRODUITS
 HALAL ET
 ORIENTAUX

9-10 AVRIL 2013
 Paris, Porte de Versailles
 Pavillon 3

9 & 10 AVRIL 2013
 PARIS, PORTE DE VERSAILLES - PAVILLON 3

CRÉEZ
VOTRE BADGE
D'ACCÈS GRATUIT
 WWW.PARISHALALEXPO.COM

VISITEUR

Made by
GL
 EVENTS

halal-expo@gl-events.com
 www.parishalalexpo.com

Compétitivité : Coop de France demande "moins de références" aux GMS

Tous les indicateurs sont au rouge dans les filières animales : bovins, ovins, porcins, volailles, nutrition animale. Résultats : les volumes décroissent et les importations progressent. Pour restaurer la compétitivité, le pôle animal de Coop de France vient de faire aux GMS deux propositions qui pourraient générer, selon ses calculs entre 3 et 7% de baisse de charges selon les filières :

- **une diminution** sensible du nombre de références (plus de 600 actuellement pour un abattoir de poulet, plus de 60 cahiers des charges pour une usine d'aliment)
 - **des commandes** plus importantes et des livraisons moins fréquentes afin d'optimiser le transport
- L'une des forces de pays de l'Europe du Nord et notamment de l'Allemagne est, en effet, de se concentrer sur moins de références. "En volaille, 40% des volumes sont importés car nous ne sommes plus compétitifs sur les très grandes séries", explique un industriel.

Farines animales : feu vert le 1^{er} juin pour les poissons

La Commission Européenne a annoncé que les farines provenant d'animaux monogastriques (porcins et volailles) sous forme de "protéines animales transformées" (PAT) pourront à nouveau être introduites dans l'alimentation des poissons d'élevage et autres animaux d'aquaculture. L'objectif de cette décision est d'offrir une alternative aux farines de poisson actuellement utilisées, qui sont une ressource rare. L'utilisation de ces PAT pour l'alimentation des volailles et des porcs n'est pas prévue avant 2014.

Farines animales : vers un label "sans" en France

Alors que la Commission européenne a donné son feu vert aux protéines animales transformées pour nourrir les poissons, plusieurs ministres français ont plaidé pour la création d'un label national pour distinguer les produits "sans".

Investissement dans les IAA : +6% en 2013, retour à l'optimisme ?

Interrogés en janvier par l'Insee, les

patrons des IAA prévoient une hausse de 6% de leurs investissements en 2013. En octobre dernier, ils évoquaient une baisse 3%. C'est donc une forte révision à la hausse !.

Voici les chiffres des années précédentes : +5% en 2012, +9% en 2011, -2% en 2010, -10% en 2009, +7% en 2008.

Plats à base de viande : vers un étiquetage volontaire

Le gouvernement a réuni toute la filière pour lui demander un étiquetage, sur une base volontaire, de l'origine de la viande dans les produits transformés. 2 groupes de travail pilotés par les professionnels remettront leur rapport d'ici fin mars. Les ministres évoquent aussi la "promotion des démarches VBF (viande bovine française), VPF (porc), et "Volailles de France" dans les plats cuisinés. Une charte devra également prévenir les fraudes. Le gouvernement veut aussi rehausser les standards de qualité pour la viande des plats cuisinés.

Une "Maison des Indépendants" en face de la FCD

Leclerc, Intermarché et Système U veulent créer une "Maison des indépendants". Les distributeurs intégrés (Carrefour, Auchan, Casino, Cora) sont eux réunis au sein de la FCD.

Ecotaxe poids-lourds : des réductions pour les coopératives avec Eurotoll

Eurotoll a emporté l'appel d'offre de Coop de France pour accompagner ses adhérents sur le dossier de l'écotaxe poids lourds. Les coopératives bénéficieront de tarifs préférentiels sur divers services : calculs écotaxe, optimisation d'itinéraires et d'affichage CO2...

Cniel : Thierry Roquefeuil, président

Thierry Roquefeuil, qui est président de la FNPL (producteurs de lait), a été nommé président du Cniel, l'interprofession laitière. Il succède à Henri Brichart. Ses 2 vice-présidents :



Thierry Roquefeuil

- Dominique Chargé, président de la FNCL (coopératives) ;
- Olivier Picot, président de la Fnil (industriels)

Entente : 8 abatteurs de porc écopotent de 4,57 M€

Le groupe Bigard écote à lui seul du 3/4 du total des amendes infligées par l'Autorité de concurrence, qui a été plus clémente pour les acteurs les plus fragiles, notamment Gad.

Les faits reprochés

Saisie à l'origine par des éleveurs, l'Autorité de la concurrence a sanctionné 8 abatteurs de porcs et 2 organismes pour avoir mis en œuvre des pratiques d'entente. Le total des amendes atteint 4,57 M€. Plusieurs pratiques anticoncurrentielles ont été mises au jour grâce à des visites et des saisies.

- En 2009 et pendant 12 semaines, Abera, Bernard, Gad, Bigard et Socopa se sont concertés sur les quantités de porcs qu'ils achetaient sur le Marché du porc breton (MPB), qui sert de référence nationale. L'objectif était de faire baisser le prix payé aux éleveurs. Ces 5 acheteurs représentent 70% du MPB et 50% des achats sur l'Ouest, qui réunit 80% des élevages français de porcs.

- Ces 5 abatteurs ainsi qu'AIM et Kermené, le SNCP et la FAC* ont aussi été épinglés pour avoir fixé un prix unique les 2 et 5 septembre 2005 pour leurs achats directs auprès des éleveurs.

- Cooperl et Gad ont été sanctionnés pour s'être entendus face à Auchan, en mai et juin 2009, sur un prix minimum de vente.

- Le syndicat des abatteurs (SNCP, devenu depuis French Meat Association) est lui sanctionné pour avoir invité les abatteurs à ne pas vendre en-deçà d'un certain prix lors des promotions réalisées par les GMS.

* Fédération des acheteurs au cadran (FAC)

Les amendes

Les amendes ont été modulées en fonction de

Le Cniel, qui réunit FNPL, FNCL et Fnil, a pour mission de faciliter les relations entre producteurs et transformateurs.

Volailles : nouvelle demande au ministre

I. Toujours en crise, la filière volailles de chair a renouvelé en février ses demandes de mesures d'urgence auprès du ministre de l'Agriculture Stéphane Le Foll...

Un nouveau comité stratégique!

I. Le gouvernement a installé un comité stratégique de la filière agroalimentaire. Des groupes de travail rendront leurs propositions début mai afin de boucler dans la foulée un contrat de filière.

Club PAI : parcours innovation et conférence sur le Cfia

I. Sur le Cfia, le Club PAI (stand 7-D12) proposera des "parcours innovation" les 12 et 13 mars à 15h

la situation financière de chaque entreprise (-80% par exemple pour Gad, qui est au bord du gouffre). La sanction a été aussi allégée de moitié pour les entreprises "mono-produit" (Gad, Abera et Bernard). Celles qui ont pris des engagements pour l'avenir (Bernard, Bigard, AIM et HAIM) ont aussi vu leurs amendes minorées.

- Le dossier complet de 108 pages (!) est téléchargeable sur le site de l'Autorité de la Concurrence.

Les amendes

Socopa et Bigard (CA 4 300 M€)	1 757 KE
Bigard	1 345 KE
Abera (2 326 M€)	595 KE
Bernard (CA 380 M€)	577 KE
Gad (1 042 M€)	257 KE
Cooperl (CA 1950 M€)	18 KE
Kermené (E. Leclerc)	7 KE
AIM/HAIM	2 KE

Le CA indiqué est le chiffre d'affaires de la maison mère, qui a été pris en compte par l'Autorité de la concurrence. Abera est contrôlé par Glon Sanders, Gad par la coopérative Cecab. Ajoutons que la French Meat Association (ex-SNCP) écote de 13 500€ et la Fédération des acheteurs au cadran (FAC) de 2 700€

Le marché du cadran

En 2010, 7 abatteurs s'approvisionnaient au MPB : Bigard/Socopa (23,2%), Bernard (22%), Kermené (21,2%), Gad (18,1%), Cooperl (7%), Abera (5,6%) et AIM (2,8%).

Les abatteurs sont plus ou moins dépendants de l'offre au cadran. Voici le poids du MBP dans leurs volumes totaux : Cooperl (3,8%), Bigard (14,8%), AIM (15,1%), Abera (17,5%), Gad (24%), Bernard (36,3%), Kermené (41,8%).

(durée 1h30, inscription obligatoire) ainsi qu'une conférence (13/03, 11h15) sur les conséquences de la nouvelle réglementation européenne sur les stratégies des IAA.

Drives : toujours plus

I. Selon LSA, 88 drives ont été ouverts en janvier ce qui porte le total à 2 113. Tiercé gagnant : Intermarché (30 unités soit 166 au total), Carrefour (21 soit 203), Leclerc (17 soit 275). Système U (515 drives) reste en tête devant Leclerc et Carrefour.

Semaine des alternatives aux pesticides : Biocoop soutient...

I. Le réseau Biocoop soutient la "Semaine des alternatives aux pesticides", qui se déroulera du 20 au 30 mars. N°3 mondial, la France reste le 1^{er} utilisateur de pesticides en Europe (avec 62 700T de substances actives en 2011). www.semaine-sans-pesticides.fr



développe des solutions de textures, de colorants et de marquants destinées aux entreprises agro-alimentaires
(possibilité de produits issus de l'agriculture biologique)

Texturants et Stabilisants

Amidons et dérivés, pectines, carraghénanes, alginates, gomme de Xanthane, farine de caroube, farine de guar, farine de Tara, émulsifiants, lécithines, mixes, gélatines, protéines, anti-oxydant, ...

AVEC NOS PARTENAIRES :
CARGILL TEXTURIZING SOLUTIONS
PURATOS-BELDEM
ROUSSELOT
UNIPEKTIN...

Colorants

Origine naturelle : carotène, curcuma, carmin de cochenille, lutéine, anthocyane, carbone végétal, chlorophylle, ...

AVEC NOTRE PARTENAIRE :
CHR HANSEN

Marquants

Fruits secs : raisins, coco râpée, abricots, figues, ...
Graines : sésame, tournesol, pavot, ...

AVEC NOS PARTENAIRES :
CHOISIS À L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

la nature au service des sens



Arlès AGROALIMENTAIRE

22, BOULEVARD DU CAPITAINE GÈZE
BP 125
13317 MARSEILLE
CEDEX 15

TÉL. (+33)04 91 10 19 10
FAX (+33)04 91 98 21 32
www.ets-arles.com

CFIA Rennes, Hall 7, stand C14/D13



⇒ Commerce extérieur : les soldes 2012

SOLDE EXTÉRIEUR	GAIN 2012	SOLDE 2012
Vins, champagne	+627 M€	+7 210 M€
Eaux de vie, alcools	+551 M€	+2 695 M€
Total laitiers, glaces	+232 M€	+3 406 M€
Chocolat, confiserie	+136 M€	-337 M€
Préparés de la pêche	+115 M€	-2 605 M€
Fromages	+57 M€	+1 727 M€
Biscuits, pâtisseries, pâtes	+38 M€	-404 M€
Produits des céréales	-2 M€	+1 256 M€
Viande porcine	-44 M€	+41 M€
Volaille	-57 M€	+115 M€
Fruits & lég.	-141 M€	-2 259 M€
Viande bovine	-194 M€	-312 M€
Total prod animaux	-353 M€	-677 M€
Total IAA (sans le tabac)	+1 022 M€	+9 285 M€

Hors boissons (solde +10 677 M€ dont +9 905 M€ pour les alcools), le solde de l'alimentaire a été négatif en 2012 avec une forte dégradation des viandes.

*Ne figurent pas dans le tableau, le sucre (+172 M€/ +1 176 M€), les aliments animaux (+102 M€/ +1 058 M€) et les huiles et tourteaux, corps gras (-404 M€, -2319 M€)

Source : Agreste

⇒ Commerce extérieur : les exportations 2012

EXPORTATIONS	GAIN 2012	%	EXPORT 2012
Vins, champagne	+635 M€	+8,8%	7 839 M€
Autres produits*	+505 M€	+7,3%	7 438 M€
Eaux de vie, alcools	+444 M€	+13,7%	3 684 M€
Biscuits, pâtiss., pâtes	+148 M€	+11%	1 498 M€
Aliments pour animaux	+141 M€	+8,2%	1 863 M€
Sucre	+136 M€	+10,1%	1 487 M€
Total laitiers, glaces	+130 M€	+2,1%	6 360 M€
Préparés de la pêche	+85 M€	+11,6%	817 M€
Chocolat, confiserie	+74 M€	+4,0%	1 944 M€
Fromages	+71 M€	+2,5%	2 885 M€
Viande porcine	+53 M€	+6,0%	938 M€
Produits des céréales	+29 M€	+1,1%	2 744 M€
Fruits & lég.	+10 M€	+0,5%	1 874 M€
volaille	-9 M€	-0,9%	1 043 M€
Viande bovine	-87 M€	-7,6%	1 062 M€
Total IAA sans le tabac	+2 000 M€	+4,9%	42 475 M€

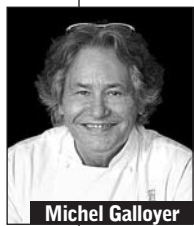
* autres produits = chocolat, confiserie, sucre

Source : Agreste

Boulangerie-confiserie

Michel Galloyer prend 50% de la Petite Marquise

Le boulanger Michel Galloyer, propriétaire du "Grenier à Pain" et, originaire de la Mayenne, a racheté 50% du confiseur "La Petite Marquise" (CA 1,3 M€, 12 salariés) à Didier Virtz.



Michel Galloyer

L'objectif du tandem (50% du capital chacun) est de développer les ventes à l'export du Quernon d'ardoise, le produit phare de "La Petite Marquise". Il s'agit d'un petit pavé

violet à base de chocolat et de nougatine. La PME en produit 30T par an. Didier Virtz contrôlait l'affaire

depuis 2007. Le tandem veut désormais ouvrir des magasins "La Maison du

Quernon" à Paris et à l'étranger. Le site va par ailleurs s'équiper pour accueillir les touristes. L'objectif est de doubler le CA.

De son côté, Le Grenier à pain a réalisé un CA de 21 M€ avec 30 magasins en région parisienne et plusieurs à l'étranger*. L'enseigne écoule 10 millions de baguettes par an et emploie 300 salariés. Depuis 2011, Michel Galloyer possède aussi la biscuiterie "Le Hangar" à Plœrmel (56).

* Liban, Proche-Orient, Japon, Chine (4), Russie (4, Saint-Petersbourg et Moscou), Singapour, Hollande et Vietnam

Kubli : Gilles Duault vise 2 M€ avec ses bonbons cuits

Gilles Duault, patron de la confiserie Kubli à Morangis (Essonne) a indiqué qu'il visait 2 M€ et un retour au bénéfice d'ici 2 ans, selon Les Marchés. En 2011, la PME qu'il a rachetée en 2009, a réalisé un CA de 1,5 M€ dont 30% à l'export. Elle

fabrique 400T dont 80% en vrac. - spécialités : cacahuètes feuilletées, minis bonbons d'accueil - bonbons traditionnels : berlingots et sucres d'orge, violettes... - bonbons naturels : pastilles de miel, miel eucalyptus, sève de pin, réglisse...



Gilles Duault

Biscuits

Loc Maria va ouvrir des antennes en Chine et aux USA

Jérôme Tacquard, DG de Loc Maria Biscuits, veut ouvrir des antennes commerciales en Chine et aux USA en 2014 ou 2015. L'entreprise fait partie du groupe Galapagos aux côtés de Goûters Magiques et Alpina. Galapagos compte réaliser 170 M€ en 2013

dont 25% à l'export. Les marques Loc Maria, Gavottes et Traou Mad visent l'Amérique du Nord, le Moyen Orient et l'Asie tandis que Whaou et Alpina ciblent l'Europe.

Al'horizon de 2016-2017, Christian Tacquard, président de Galapagos, veut porter à 50% la part de son CA à l'export.



Jérôme Tacquard



Christian Tacquard

Poult : 1,7 M€ pour un "biscuit anti-stress" avec Pierre Fabre et Vegeplast

La biscuiterie Poult (Montauban), les Laboratoires Pierre Fabre (Tarn) et Vegeplast (Tarbes) se mobilisent pour leur projet Acti-biscuit. Les

Une équipe de plus de 40 personnes développe et innove des technologies performantes à la hauteur de la qualité que nos clients réclament sur leur produit. Il en sort régulièrement des machines nouvelles et qui se justifient par des besoins sans cesse croissants.

CFIA HALL 9 STAND D3/E3

Innovation Performance Qualité

handtmann
Des idées d'avenir.

handtmann France
3D, rue de La Motte 28110 Lucé
Tél. : 02 37 88 34 34
Fax. : 02 37 88 34 38
www.handtmann.fr

⇒ Commerce extérieur : les importations 2012

IMPORTATIONS	GAIN 2012	%	IMPORT 2012
Autres produits*	+238 M€	+3,9%	6 289 M€
Fruits & légumes	+151 M€	+3,8%	4 133 M€
Biscuits, pâtisseries, pâtes	+110 M€	+6,1%	1 902 M€
Viande bovine	+108 M€	+8,5%	1 374 M€
Viande porcine	+97 M€	+12,1%	897 M€
Volaille	+48 M€	+5,5%	928 M€
Produits des céréales	+31 M€	+2,1%	1 488 M€
Fromages	+14 M€	+1,2%	1 158 M€
Vins, champagne	+8 M€	+1,3%	629 M€
Préparés de la pêche	-30 M€	-9,0%	3 422 M€
Chocolat, confiserie	-62 M€	-2,6%	2 281 M€
Total laitiers, glaces	-101 M€	-3,3%	2 954 M€
Eaux de vie, alcools	-107 M€	-9,8%	989 M€
Total IAA sans le tabac	+978 M€	+3,0%	33 190 M€

* autres produits = chocolat, confiserie, sucre
Source : Agreste

TABLEAU DE BORD

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 *offre découverte destinée aux non abonnés

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 :
Adresse :
Code postal : Ville :
Téléphone : Fax :
e-mail :
Date : Signature

3 partenaires parlent de complément alimentaire, de "biscuit anti-stress" à mi-chemin entre médicament et produit "plaisir". La gamme, qui sera produite par Poul, visera les pharmacies. Le projet, qui mobilise aussi des laboratoires*, a été retenu par la région Midi-Pyrénées (appel à projets Epicure). La Région apportera 0,7 M€ pour un investissement total de 1,7 M€. Spécialiste des emballages biodégradables avec ses capsules d'espresso, Vegeplast (30 salariés) concevra l'emballage.

* Lara, Seppia, Emac, Rapsodee

Pâtisseries Gourmandes : 2013, une année de reconquête

■ Dans une interview à Ouest-France, Mickaël Le Jossec, président de Pâtisseries Gourmandes (Ker Cadé-

lacet Le Guillou, 600 salariés), explique que 2013 sera une année de reconquête et de reconstruction. Après l'envolée du prix de l'œuf, qui reste encore 50% plus cher qu'en 2011, l'entreprise a perdu du volume avec l'augmentation de ses prix. Ses priorités sont la marque en France et l'international "avec des projets ambitieux".



Mickaël Le Jossec

Biscuiterie de l'Abbaye veut porter à 20% la part de l'export

■ Gérard Lebaudy, DG de la Biscuiterie de l'Abbaye, veut faire passer la part de l'exportation dans son CA

de 12% à 20% à l'horizon 2017. La PME, qui réalise un CA de 28 M€, produit 150 recettes.



Gérard Lebaudy

Horsegate Spanghero redémarre mais reste privé de négoce

■ Spanghero a pu reprendre sa production mais l'agrément sanitaire reste suspendu pour le négoce et les entrepôts frigorifiques. La PME, qui exploite la marque "A la Table de Spanghero", réalise un CA de 52 M€ avec 350 salariés. Elle a été créée en 1970 par Claude et Laurent Spanghero, ex-joueurs de rugby, qui ont

revendu l'affaire en 2009 à coopérative basque Lur Berri.

- Elaborés : 7 700 T (viande tranchée, steak hachés, brochettes)
- Plats cuisinés : 8 400 T (cassoulets, confits...)



Spanghero aurait ignoré le code douanier

■ Pour sa défense, Spanghero a expliqué dans un 1^{er} temps n'avoir réceptionné que de la viande étiquetée "avec la mention BF 90/10 sur les fiches palettes" (BF pour bœuf, 10 pour 10% de MG). Le code à 8 chiffres a été pris pour un "code article intra-entreprise". Dans la nomenclature douanière, ce code correspond en fait à la viande chevaline.

André Bazin
Charcutier des chefs

Kassler fumé
demi-pièce sous vide

03 84 93 33 01 • www.andre-bazin.fr



FILIÈRES

Comigel : Picard ne voulait pas de Spanghero !

Le 13 février, Picard Surgelés a retiré 2 produits à base de viande de bœuf hachée élaboré par Comigel à partir de viande provenant de Spanghero. Pour Picard, "Cela n'aurait jamais dû se produire car Spanghero ne faisait pas partie des fournisseurs validés dans le cahier des charges que nous avons signé avec Comigel". Eric Lehagre, DG de Comigel, a aussitôt reconnu les faits. Philippe Pauze, président de Picard, en a profité pour passer ses plats à base de bœuf en VBF.



Philippe Pauze

Basé à Metz, Comigel (CA 100 M€, 430 salariés) est spécialisé pour les plats surgelés** MDD et RHD pour toute l'Europe avec son usine Tavo-la, installée au Luxembourg.

* bolognaise "Formule Express", chili con carne "Cuisine Evasion"

** moussaka, lasagnes, cannelloni...

Findus : le film jusqu'au "100% VBF"

Le film de la crise

- 30/01. Findus UK informe Findus France d'une anomalie des tests
- J+1. Findus demande à Comigel un audit traçabilité
- J+2. Findus bloque les expéditions et exige de Comigel un audit surprise chez Spanghero, qui montre des incohérences de traçabilité.
- J+3. Findus demande à Comigel d'informer officiellement Findus et tous ses clients européens
- J+4. Eurofins réalise des tests ADN sur toutes les recettes
- J+5. Alerte de la DDPP*
- J+6. Extension du blocage des stocks entrepôts GMS
- J+9. Retrait des rayons au vu des résultats des tests. Information des autorités et des consommateurs (numéro vert)



Les mesures

Pour Matthieu Lambeaux, DG de Findus (CA 2012 : 192 M€), "Cette affaire a montré que les IAA ne devaient pas se reposer sur les autres acteurs de la filière ou sur la législation". D'où les 3 séries de mesures prises dans la foulée :

- Contrôles ADN : 100% des lots de bœuf en amont et 100% des lots de plats cuisinés bœuf.
- www.findus.fr : le consommateur peut vérifier que le produit est conforme aux tests avec le numéro de lot.
- Lancement d'une démarche pour créer une chaîne d'approvisionnement plus courte et transparente. Mise en place de la démarche VBF sur 100% des plats cuisinés bœuf.



Matthieu Lambeaux

* Direction départementale de protection des populations

Coop a retiré 4 plats de Hilcona et passe à la viande suisse

Le suisse Coop a retiré 4 plats cuisinés fabriqués par Hilcona, qui se fournissait en viande auprès de l'allemand Vossko. Des analyses ont confirmé la présence de cheval. La production a été aussitôt relancée avec de la viande suisse. Dans la foulée, Coop va accélérer le passage à

la viande d'origine suisse pour ses plats MDD.

Eurofins s'envole avec ses tests ADN

Porté par les perspectives de ses tests ADN après la fraude sur la viande de cheval, Eurofins s'est envolé en bourse de 20% en quelques jours.

Fraisnor : victime collatérale avec ses lasagnes

Spécialisé dans les lasagnes fraîches MDD, Fraisnor (Arras) a enregistré une chute de 75% de ses commandes depuis le scandale de la viande de cheval. Présidé par Alain Leemans, Fraisnor (110 employés) produit 700T de lasagnes (bœuf, porc).

Nestlé et Davigel touchés aussi

Nestlé a détecté des traces de viande chevaline dans des lasagnes Davigel et dans des produits Buitoni. Les références suspectes ont été retirées en France, Portugal, Italie et Espagne. Dans ce dossier, le fournisseur serait le belge JBS Toledo, qui s'approvisionnait en bœuf auprès de l'allemand Schypke. JBS Toledo est une filiale du géant brésilien JBS.

Spanghero fait trébucher Lur Berri, propriétaire aussi de Labeyrie

En moins de 5 ans, la coopérative basque Lur Berri (Aicirits, 64) est entrée dans la cour des grands... Elle a habilement profité de la crise financière de 2008 pour entrer au capital de Labeyrie, qui était alors contrôlé par des fonds islandais. Cet intérêt pour Labeyrie (CA > 800 M€) s'ex-

plique par le fait que Lur Berri fournit les canards pour son foie gras. En 2012, Lur Berri a carrément pris le contrôle en montant à 62,9% avec le soutien de LBO France (33,3%). En 2012, Lur Berri est aussi monté à 5,68% chez



Olivier Gémin

le belge Pinguin Lutoso, qui est son partenaire dans les légumes. Auparavant, le groupe avait pris le contrôle d'Arcadie Sud Ouest (CA 550 M€, viandes et steaks hachés surgelés) avant de racheter Spanghero en 2009 à la famille fondatrice. Dirigé par Olivier Gémin, Lur Berri (5 000 agriculteurs) affiche un CA de 1 128 M€ en 2012.

* Labeyrie, Delpierre, Blini, Adrimex, Le Traiteur grec, Brossard, Comptoir du caviar...

Multi-filières

Andros : Olivier Rudaux, DG France

Olivier Rudaux, DG de Novandie (ultra-frais laitier), devient DG France d'Andros. Il pilotera donc Novandie et les fruits (compotes frais et épicerie). Il a sous sa responsabilité Didier Duhem, DG de la marque Andros, Véronique Saligny, DGA du pôle industrie fruits et Michaël Merland, DGA de Novandie.

Danone : directions multi-pays, 900 postes en moins dont 236 en France

Danone a confirmé mi-février la suppression de 900 postes managériaux et administratifs dans 26 pays européens. 236 postes sont

POUR VOUS IMPLANTER AYEZ LE RÉFLEXE PICARDIE

RETROUVEZ-NOUS AU Cfia
Carrefour des Incubateurs de l'Industrie agroalimentaire
HALL 4 STAND C29

vers Londres CALAIS
vers Rotterdam BRUXELLES
LILLE
AMIENS
LAON
REIMS
vers Strasbourg
vers Lyon
PARIS
vers Bordeaux
vers Lyon
vers Rennes
LE HAVRE
ROUEN
vers Rennes

AGROSPHÈRES
L'ASSOCIATION DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES DE PICARDIE

www.agrospheres.eu

visés en France selon les syndicats. Pour arriver à 900, Danone va créer des directions multi-pays et regrouper des directions dans des filiales. En 2012, Danone a franchi la barre des 20 mds€ (20,86 mds€, +5,4%) mais les ventes en Europe (40% du CA) ont reculé de 3%.

Frédéric Beuchot quitte Aoste pour Maison du Café

Frédéric Beuchot a été nommé directeur marketing de Maison du

Café. Filiale française du groupe D.E Master Blenders 1753, Maison du Café possède les marques L'Or, L'Or Espresso, Ma Tradition, Maison du Café, Senseo.

Depuis 2007, Frédéric Beuchot pilote le marketing et la R&D d'Aoste (Cochonou, Justin Bridou...). Diplômé de l'Ina-PG, il a débuté en 1992 chez Nestlé glaces avant de rejoindre Danone et Kronenbourg (6 ans). De 2001 à 2006, il était chez Sodial au marketing de Riches Monts puis de Candia avant d'être nommé directeur

marketing, R&D et qualité de Sodial. Maison du Café (370 salariés) possède une usine en Rhône Alpes. D.E Master Blenders 1753 est né de la scission du groupe Sara Lee. Spécialisé dans le café et le thé, le groupe, qui a son siège aux Pays Bas, a réalisé en 2012 un CA de 2,7 mds€ avec 7500 salariés dans le monde. Il est leader dans plusieurs marchés en Europe, au Brésil et en Asie.

Heinz racheté par Warren Buffett et le brésilien 3G

Berkshire Hathaway et le fonds brésilien 3G Capital vont racheter Heinz pour 28 mds\$. Berkshire est le holding de l'américain Warren Buffett, 3^{ème} fortune mondiale (44 mds\$). 3G est, lui, propriétaire de Burger King. Le 1^{er} apportera 12 mds\$ et le second 4,5 mds\$.

En 2012, Heinz a réalisé un CA de 11,6 mds\$ et un bénéfice net de 923 m\$ avec 32 000 salariés. Le groupe produit ketchup et sauces, snacks, conserves, aliments pour bébés...



Norac : Laurent Billard nommé DG

Laurent Billard a été nommé DG de Norac SA en octobre dernier. Il était directeur financier depuis 2008. Il a travaillé successivement chez Selecta, Gate Gourmet et Staples avant de rejoindre Norac en 2008.



Les Mousquetaires : n°5 des IAA en France en 2015

Le pôle industrie des Mousquetaires, qui réunit 60 usines, a vu son CA bondir de 24% en 4 ans. L'objectif 2015 est 4 mds€ pour être la 5^{ème} IAA française. Avec 10 000 salariés et un CA 2012 de 3,5 mds€ (+7,8%), ce pôle est en 2012 le n°11 des IAA et le n°1 en MDD.

Volaille

Duc profite de l'arrêt de Doux Frais

Duc a bouclé son T4 sur un CA en hausse de 15% à 52 M€, ce qui porte son CA 2012 à 188 M€ (+4,5%). Sur le

T4, Duc a récupéré des marchés (GMS et grossistes Sud France) abandonnés par Doux Frais. Autres évolutions positives : la gamme festive de Noël et le certifié non OGM (>40% du CA). Duc s'attend à des ventes satisfaisantes sur son S1 2013 mais n'a répercuté que partiellement la hausse des matières premières. Son objectif 2013 étant de se rapprocher du point d'équilibre, ses résultats resteront négatifs en 2013...

Charcuterie-Salaisons Bell France progresse de 6%

Les ventes françaises du suisse Bell (jambons et saucissons secs) se sont envolées de 6,2% à 12 600T. Le CA de Bell France (421 salariés) a ainsi augmenté de +6,9% à 79 M€. LS et coupe sont tous deux en progrès.

En 2012, le groupe Bell a réalisé un CA de 2,05 md€ (+0,4%) pour un RN de 61 M€ (+5,9%) et 221 700T (-1,2%). De son côté, la division Europe de l'Est/Benelux est net recul (153 M€, -4,1%) pour 20 600T (-13,4%).

- Bell Suisse 122 MT (+1,4%)
- Bell Europe 99 MT (-4,2%)
- dont Bell France : 12,6 MT (+6,2%)

Découvrez

L'ERP nouvelle génération

Microsoft Dynamics AX 2012 for Food and Beverage

isatech
L'informatique pour votre performance

Du producteur

En passant par l'industriel

Jusqu'au distributeur



Du champ jusqu'au rayon !

La solution agroalimentaire dédiée aux organisations multi-sites

Plus d'informations sur www.agroalimentaire.isatech.fr

TEMOIGNAGE CLIENT



Découvrez la vidéo





Eticoncept



**Expert de l'IDentification
et de la Traçabilité
depuis plus de 20 ans**

Solutions
d'impression
- pose



Editeur de
Logiciels



Imprimantes



Lecteurs
et Terminaux



Etiqueteuses



Etiquettes
et films



Proximité client
Audit Hotline
A votre écoute
Fabricant
Maintenance
TESTEZ-NOUS
01 69 28 00 23

CFIA du 12 au 14 mars
Stand n° D15 - Hall 4
SITL du 26 au 28 mars
Stand n° T119 - Hall 4
www.eticoncept.com

Cooperl lance Aurélien, son concept de boucherie traiteur

Cooperl, leader du porc, vient d'ouvrir sa 1^{ère} boucherie traiteur Aurélien à Redon (35). Piloté par Francis Girault, ce nouveau concept (200m², 7 personnes) cible les jeunes actifs avec une offre "50% viande, 30% charcuterie-traiteur et 20% snacking-rôtisserie et produits régionaux". 5 autres ouvertures sont prévues en Bretagne en 2013. Boutique en ligne : boucherie-aurelien.com

Salaisons pyrénéennes s'allège à Bordères

Salaisons pyrénéennes va transférer 6 postes de Bordères (64) à Saint-Palais (64). L'entreprise (58 salariés) a été rachetée en 2010 par Delpeyrat. Elle est dans le rouge depuis 3 ans.

Plats cuisinés-traiteur Lustucru veut dépasser Sodebo dans les box

Lustucru Frais, dirigé par Laurent Huynh, a bouclé 2012 sur un CA de 120 M€ (+5% sur 1 an) contre 85 M€ en 2009. La croissance a été portée par les gnocchis, les noisettes de pomme de terre à poêler et les box (15% du CA). Laurent Huynh a déclaré aux Echos qu'il comptait dépasser Sodebo, le leader des box. Lustucru détient 35% de PDM en pâtes fraîches, 30% en quenelles et 27% en box. Ses 2 usines étant saturées (30 000T au total), le groupe en construit une nouvelle de 7 000m² à Communay au sud de Lyon. 20 M€ y seront investis (travaux avril 2013 au T1 2014). L'usine comptera 4 lignes.

Sur le site Lorette (120 salariés dans la Loire), Lustucru a aussi prévu 4 M€ pour une ligne de gnocchis à poêler qui sera opérationnelle au printemps. Lorette vise 7 000T de gnocchis à poêler en 2013. Au total, cette usine, qui comprend aussi un atelier de quenelles, produit 15 000T/an. Quant à l'usine de St-Genis-Laval (Rhône), dédiée aux pâtes fraîches, elle est saturée avec 15 000T/an.

* Lustucru Frais est une filiale de Panzani, qui appartient à l'espagnol Ebro.

Servair : des plats Michel Roth pour Air France

Pendant 8 mois, en classe Business des long-courriers au départ de Paris Charles de Gaulle, Air France proposera 6 plats créés par le Chef Michel Roth et réalisés par Servair. Michel Roth a formé les 60 salariés de Servair, qui réaliseront ses plats au quotidien. Joël Robuchon et Guy Martin ont, par le passé, assuré la même prestation pour Servair.



Michel Roth

Produits laitiers Danone ferme l'usine de Séville

Danone va fermer son usine de Séville (85 personnes, 45 000T), qui est la plus petite du grou-

pe. La production sera transférée sur 2 sites près de Valence et Madrid.

En 2012, le pôle produits laitiers (56% du CA Europe) est celui qui a le plus souffert de la crise (France 0%, Espagne et Italie > -10%). La part de l'Espagne dans le CA total de Danone est tombée de 8% à 6%.

Fromagerie de Jussac en redressement judiciaire

Basée à Retournac (43), la Fromagerie de Jussac (CA 2011 : 2,6 M€) a été placée en redressement judiciaire. Elle transforme 3 ML de lait et fabrique notamment du St-Félicien.

Sodiaal veut externaliser son stockage réfrigéré pour la RHD à Tours

Sodiaal prévoit d'externaliser son activité de stockage réfrigéré pour la RHD sur une plateforme à Tours. "Un non-sens économique", selon FGA-CFDT, qui milite pour le choix interne du site du Lude que Candia veut fermer en 2014. Le syndicat milite pour que Candia maintienne _même partiellement_ une activité de Sodiaal au Lude.

Gastronomie Rougié :

Jean-Jacques Caspari DG

Jean-Jacques Caspari a succédé à Brieuc Fruchon comme DG de Rougié. Il était DG Benelux de Kellogg depuis 2006.



Jean-Jacques Caspari

Légumes

D'aucy : "100% cultivé en France" pour la restauration

D'aucy Foodservices lance une gamme "100% cultivé en France". 75 réf de légumes (conserves et surgelés, dont certaines bio) portent le logo "100% cultivé en France". En 2012, D'aucy FS a réalisé un CA de 120 M€ avec 40 000T de légumes écoulés en RHF.



Légulice rappelle des champignons à la nicotine!

Légulice a procédé début février au rappel de champignons de Paris provenant de Hollande. Un contrôle a mis en évidence la présence éventuelle de nicotine. Ils étaient vendus sans marque chez Intermarché.

McDo : des frites 100% françaises avec McCain

Sur le salon de l'Agriculture, Jean-Pierre Petit, PDG de McDonald's et Anne-Sophie Fontaine, DG de McCain France, ont signé un accord pour que les frites soient "100% pommes de terre françaises" dans tous les McDo de France à partir de novembre 2013.

Delpeyrat se pose en rival de Labeyrie

Thierry Blandinières, DG de Delpeyrat, l'a confirmé... En s'attaquant au saumon, sa marque vise les positions de Labeyrie. Oublié le discours et le positionnement "100% Sud-Ouest", Delpeyrat prend un nouveau cap pour devenir une marque festive couvrant une large gamme de produits de toutes les origines. Le saumon doit lui permettre de doubler son CA de 440 M€ à 800 M€. A moyen terme, la saumon pèserait 200 M€. La différence proviendra du foie gras, caviar et jambon cru qui bénéficieront des synergies du nouvel ensemble. Exemple : "si Carrefour et Monoprix nous ouvraient leurs linéaires, Delpeyrat serait déjà au même niveau que Labeyrie en foie gras", explique Thierry Blandinières, pour qui l'offensive dans le saumon aura des retombées positives sur le foie gras...



Thierry Blandinières

Ambition naturelle

Retour dans les années 90. Delpeyrat, qui était le leader du foie gras en conserve, rate le virage du mi-cuit. Labeyrie, outsider à l'époque, lui s'engouffre dans la brèche. Montfort le suit 2 ans plus tard. Ce n'est qu'en 2002, que Delpeyrat s'est véritablement s'attaqué au rayon frais, explique Thierry Blandinières, pour qui il est donc naturel de vouloir "aller chercher Labeyrie d'ici 5 ans".

Delpeyrat vise des prix de vente aussi élevés que Labeyrie

"Aller chercher Labeyrie d'ici 5 ans" impose de relever un gros défi : Delpeyrat doit être "capable de vendre ses produits aussi cher que Labeyrie". "Nous avons réussi cette année avec notre foie gras origine Périgord. Nous

⇒ Foie gras 2012 :
Les 12 semaines de fin d'année

	MI-CUIT		CONSERVE	
	VOL	VAL	VOL	VAL
Marché	+1,7%	+4,5%	-3,1%	+2,8%
Labeyrie	+4,2%	+3,9%	-24,1%	-20,9%
Delpeyrat	+5,1%	+6,4%	+14,0%	+22,9%
Montfort	-14,2%	-6,1%	+62,5%	+84,3%

allons le faire maintenant avec le saumon de St-Ferréol", conclut Thierry Blandinières.

Une ambition démesurée ?

Non répond Thierry Blandinières qui cite son succès dans le foie gras mi-cuit (ci-dessous). En 5 ans, Delpeyrat est passé de 5% à 11,4% en prenant essentiellement la place des MDD. Sur le saumon, la PDM très élevée des MDD prouve qu'il existe une place pour un n°2, explique-t-il. Son initiative serait d'ailleurs vue d'un bon œil aussi bien par les GMS que par les concurrents de Labeyrie. En annonçant clairement son ambition, Thierry Blandinières espère faire bouger les lignes, notamment chez les distributeurs, en leur montrant que sa marque est une alternative créatrice de valeur. Pour les séduire, il a d'ores déjà annoncé un projet sur le "saumon supérieur", un référentiel de qualité initié par Meralliance.

Delpeyrat lance son offensive dans le saumon

Delpeyrat vise rapidement 5% de pdm puis 10% à 3 ans, soit 1 500T. Son usine de St-Ferréol, rachetée l'an dernier, est quasiment neuve. Elle a coûté 5 M€. Son potentiel (500T) a été multiplié par 3 grâce à un investissement de 0,7 M€ dans le process et le tranchage. La préparation de commande a en effet été transférée sur la plate-forme du groupe à Thouars, ce qui a libéré de la place.

Delpeyrat compte aussi trouver des alliés du côté de Meralliance, Guyader/Bretagne Saumon voire Marine Harvest/Morpol. En confiant, par exemple, des volumes à leurs usines... Sinon, l'autre option, en cas de succès, sera de construire une nouvelle usine ou de réaliser une acquisition...

Ajoutons que Delpeyrat compte aussi se développer dans les élaborés de saumon.



⇒ Le foie gras sur 5 ans

MI-CUIT	PDM 2007	2008	2009	2010	2011	2012	PDM 2012
MDD	42,0%	+1,0	-1,0	-3,0	-3,0	-2,1	33,9%
Labeyrie	26,0%	-0,6	-3,4	+3,0	+0,0	+0,7	25,7%
Montfort	11,0%	-0,3	+1,3	+1,0	+0,0	-1,0	12,0%
Delpeyrat	5,0%	+0,2	+3,8	+0,0	+2,0	+0,4	11,4%

Sur 5 ans, Delpeyrat a plus que doublé sa PDM sur le mi-cuit avec un gain de 6,4pt. Sur la même période, les MDD ont perdu 8,1pt. C'est la même stratégie que Delpeyrat veut désormais déployer dans le saumon.

CONSERVE	PDM 2007	2008	2009	2010	2011	2012	PDM 2012
MDD	22,0%	+3,1	+1,9	-1,0	-1,0	-2,1	21,7%
Labeyrie	19,0%	+0,0	+0,0	+0,0	+0,0	-3,9	15,1%
Delpeyrat	17,0%	-0,4	-0,6	+1,0	+3,0	+2,9	22,9%
Montfort	6,0%	-0,5	-1,5	+1,6	+0,6	0,0	5,0%

Panel IRI HM+SM hors HD



Lancement gamme RHD

En Sticks . Sachets . Coupelles . Pots
Poches . Seaux . Bidons . Squeezes ...

Tel : 03 27 74 79 79, contact@sauces-creations.fr, 59554 RAILLENCOURT SAINTE OLLE

CFIA
Hall 7, A1



FILIÈRES

Produits de la mer
Mona en liquidation judiciaire

■ Mona, qui produisait de la morue salée à Boulogne, a été mise en liquidation judiciaire. L'entreprise avait réalisé un CA de 6,1 M€ en 2010.

RHD
Catering IS : 21,7% du CA en Algérie

■ Spécialisé dans l'hébergement et la restauration des salariés dans les régions isolées, Catering International Services a réalisé en 2012 un CA de 315,6 M€ (+18%). L'Algérie représente 21,7% du CA.

Prêt à Manger : 4 nouveaux restaurants en 2013

■ Un an après l'arrivée de la chaîne de restauration rapide britannique en France, Stéphane Klein, DG France de Prêt à Manger a ouvert 4 restaurants et projette 4 ouvertures en 2013 à Paris et en proche périphérie. Les restaurants (30 salariés/unité) proposent sandwiches et wraps (chauds ou froids), soupes, et salades préparés sur place à partir d'ingrédients frais (livrés chaque matin de Rungis). Ni conservateurs, ni additifs. Créé à Londres en 1986, Prêt à Manger (7140 salariés) compte 316 restaurants dont 249 au Royaume-Uni, 50 aux USA, 13 à Hong Kong et 4 en France. Soit 2,1 millions de clients par semaine à travers le monde. Stéphane Klein a travaillé successivement chez Flo, Häagen-Dazs (1990 pour son lancement en France, puis en Europe), Dunkin Donut's, Pomme de Pain, traiteur Saint Clair, Starbucks (2004) avant de rejoindre Prêt à Manger en janvier 2011.



Stéphane Klein

■ Jean-Marc Sonolet, patron de Class'Crôute, a bouclé récemment son 3^{ème} LBO. FSI Régions et Unigrains ont investi chacun 1,9 M€. Le management détient 60% du capital aux côtés du FSI Région et Unigrains (34%) et de Philippe Labeyrie (5,5%). Basé à Villebon-sur-Yvette (91), Class'Crôute (710 000 plateaux repas) a réalisé en 2012 un CA de 65 M€ (+4%). L'activité se partage entre ses 135 restaurants et la livraison en entreprise (50% du CA, coffrets-repas). Le nouvel objectif à 5 ans est de 300 sites dont 90 Joosbayoo grâce à la franchise. Joosbayoo (jus de fruits frais, soupes, bouchées traiteur) a été racheté en 2011. Class'Crôute mise aussi sur les corners en entreprise, les restaurants dans les gares et aéroports et le "food truck" (camions de vente ambulants).

Labeyrie va jouer perso à l'épicerie

■ Au rayon épicerie qui pèse 20% du foie gras total, Labeyrie n'a pas été à la fête en décembre avec son foie gras. Sa PDM a dégringolé : vol -18%, val -16%. Soit 20 tonnes de perdues sur ses 120T. Labeyrie explique n'avoir pas voulu suivre les promotions que les enseignes avaient multipliées pour gonfler leur trafic car elles avaient anticipé des fêtes difficiles. La mécanique s'est révélée très coûteuse pour les fabricants, estime Jacques Trottier, DG de Labeyrie, qui cite notamment le bloc 200g de Delpyrat "100% remboursé" à 11,90€ chez Auchan. A elle seule, cette offre a pesé 7,5% du marché (soit 74T). Du Montfort était aussi proposé à -75%. Malgré cette avalanche de promotions, les volumes ont reculé de 2,1%. "Delpy-



Jacques Trottier

rat et Montfort ont cassé le marché. Le rayon épicerie, qui était déjà mal en point, est désormais sinistré" regrette Jacques Trottier.

Dès lors, pour sortir par le haut, Labeyrie va miser encore davantage sur son propre meuble, qui se veut "un écrin pour toute son offre épicerie". En 2012, ce meuble était présent dans 65 hypers. En terrines et rillettes, les ventes ont été 7 fois supérieures à celles du linéaire... En 2013, ce meuble sera présent dans 150 hypers, qui seront finement choisis en fonction de leur potentiel, la cible idéale étant les urbains et les péri-urbains. Dès cette année, le concept sera étendu à 500 supers avec un module spécifique. Ajoutons que Labeyrie s'attaquera à une nouvelle catégorie en épicerie en septembre 2013.



■ Jean-Marc Sonolet, patron de Class'Crôute, a bouclé récemment son 3^{ème} LBO. FSI Régions et Unigrains ont investi chacun 1,9 M€. Le management détient 60% du capital aux côtés du FSI Région et Unigrains (34%) et de Philippe Labeyrie (5,5%). Basé à Villebon-sur-Yvette (91), Class'Crôute (710 000 plateaux repas) a réalisé en 2012 un CA de 65 M€ (+4%). L'activité se partage entre ses 135 restaurants et la livraison en entreprise (50% du CA, coffrets-repas). Le nouvel objectif à 5 ans est de 300 sites dont 90 Joosbayoo grâce à la franchise. Joosbayoo (jus de fruits frais, soupes, bouchées traiteur) a été racheté en 2011. Class'Crôute mise aussi sur les corners en entreprise, les restaurants dans les gares et aéroports et le "food truck" (camions de vente ambulants).

Class'Crôute vise 300 unités dont 90 Joosbayoo

■ Jean-Marc Sonolet, patron de Class'Crôute, a bouclé récemment son 3^{ème} LBO. FSI Régions et Unigrains ont investi chacun 1,9 M€. Le management détient 60% du capital aux côtés du FSI Région et Unigrains (34%) et de Philippe Labeyrie (5,5%). Basé à Villebon-sur-Yvette (91), Class'Crôute (710 000 plateaux repas) a réalisé en 2012 un CA de 65 M€ (+4%). L'activité se partage entre ses 135 restaurants et la livraison en entreprise (50% du CA, coffrets-repas). Le nouvel objectif à 5 ans est de 300 sites dont 90 Joosbayoo grâce à la franchise. Joosbayoo (jus de fruits frais, soupes, bouchées traiteur) a été racheté en 2011. Class'Crôute mise aussi sur les corners en entreprise, les restaurants dans les gares et aéroports et le "food truck" (camions de vente ambulants).



Jean-Marc Sonolet

■ Deux fonds britanniques, CVC Capital and BC Partners, étudient une offre de 3,5 mds€ sur Elior, selon le FT. Elior (CA 4,2 mds€, ebitda 362 M€) est contrôlé par le fonds britannique Charterhouse aux côtés de son fondateur Robert Zolade, qui détient 25% du capital.

Elior convoité par les fonds CVC et BC

■ Deux fonds britanniques, CVC Capital and BC Partners, étudient une

La Boucherie vise 200 M€ et 200 restaurants

■ La Boucherie, qui exploite 100 restaurants, vise 200 unités et 200 M€ en 2017. Avec 1 500 salariés, la chaîne, qui est le n°4 de la restauration viande, a servi 3,5 millions de repas en 2012. Son CA s'est envolé de 12% à 94 M€. À périmètre constant, le CA recule néanmoins de 4% à cause de la baisse du ticket moyen. En 2013, Bertrand Baudaire, président, et Christophe Mauxion, DG associé, vont investir 1 M€ dans l'ex-

Et si maîtriser sa production devenait un jeu d'enfants?

MENU MINOS BUSINESS SUITE

- Ordonnancement - Lissage
- Prix de revient - Production
- Planification - Traçabilité
- Indicateurs de suivi
- Suivi des analyses - Prévisions
- Contrôle qualité

Ordirope, Créateur de solutions ERP destinées aux fournisseurs de la grande distribution.

minos business suite Ordirope - 04.72.53.33.33 - commercial@ordirope.fr - www.ordirope.fr ordirope

tension de leurs 2 plates-formes :
- **Distribouch** (secs, vins et consommables) : extension de 400m² pour 0,3 M€

- **Caviar** (Brive, Corrèze) : ce centre d'affinage et de découpe de viande va passer de 1300m² à 2100m² (extension 800m²). Investissement : 0,7 M€. Dirigé par Jean-Jacques Labrunie, Caviar (60 personnes dont 40 bouchers) a réalisé en 2012 un CA de 12,7 M€ avec 1 500T de viandes et 500T de produits de négoce (foie gras, jambon, andouillette...).

Une enveloppe de 40 M€ est par ailleurs prévue pour l'ouverture de 30 restaurants intégrés en 2013. Le réseau franchisé sera lui aussi densifié (1/3 filiales, 2/3 franchises). Enfin, l'école de formation sera structurée. Le tandem se dit par ailleurs déterminé à pénétrer les centres-ville. Ajoutons que l'enseigne a rempor-



Christophe Mauxion et Bertrand Baudaire

té la "Palme des Palmes" de la 18^{ème} édition des Palmes de la Restauration organisée par le Leaders Club France lors du Sirha.

En 2008, Bertrand Baudaire a fait entrer au capital des financiers (36% du capital), parmi lesquels Naxicap Partners. Bertrand Baudaire président de la holding familiale Morgalex, qui

détient 60% du groupe.

McDonald's souffre en France et en Allemagne

En Europe, les ventes de McDonald's à périmètre comparable ont régressé de 2,1% en janvier, avec des baisses notables en France et en Allemagne.

Servair s'associe à Royal Air Maroc

Servair a racheté 40% du capital d'Acas qui appartenait à 100% à Royal Air Maroc. Acas a été rebaptisé Atlas Servair (750 salariés), qui détient 3 unités (Casablanca, Marrakech et Agadir) avec une capacité de 35 000 plateaux repas/jour pour 20 compagnies aériennes.

* Atlas Catering Airlines Services

Migros : Saviva réunira l'offre food service

Migros va réunir en juin sous la marque Saviva son offre food service : CCA, Scana et Mérat. Saviva proposera notamment une plateforme de commande avec une logistique optimisée. La direction commerciale sera assurée par André Hüslér. CCA, Scana et Mérat resteront néanmoins présents sur le marché sous leur propre nom.

Poivre Rouge : 72 M€ en 2012

Poivre Rouge, l'enseigne de restauration des Mousquetaires a réalisé un CA de 72 M€ contre 64 M€ en 2009. Un nouveau concept de bâtiment sera lancé en 2013.

Distribution GMS

Carrefour Proximité vise 1 350 magasins fin 2013

Gérard Dorey, président de Carrefour Proximité (City, Contact, Express et Montagne), a indiqué qu'il visait 1 350 magasins d'ici fin 2013 contre 1 000 actuellement.

Coop Alsace va supprimer 210 postes

Coop Alsace va supprimer 210 postes sur 1 000. Sa filiale Hypercoop, qui réunit ses hypers et supers, est désormais adossée à Leclerc.

Intermarché et Netto en forme

En 3 ans, le CA de l'alimentaire des Mousquetaires (Intermarché et Netto) a progressé de +15%. Intermarché va lancer 1500 références en 2013 et se développer dans le e-commerce et le drive.

- CA : **24 262 M€ (+6,5%)**
- CA France : **+7,4%**
- PDM : **14% (+0,7pt)**

* hors carburant

Provencia fête ses 50 ans

Provencia, qui fête ses 50 ans, a réuni le 21 février à Château de Saint Sixt (74) une centaine d'IAA régionales. Provencia compte 35 magasins Carrefour et Carrefour Market en Rhône-Alpes.

Ingrédients-PAI

Bel confie ses ingrédients fonctionnels à Lavollée

Bel Industries vient de confier à Firmalis la distribution de ses ingréd-

ients laitiers fonctionnels (Nollibel, Belka, Bianbel, Proselac). Firmalis est une entité du groupe Lavollée.

Naturex touche les 300 M€ en 2012

Naturex, dirigé par Thierry Lambert, a bouclé 2012 sur un CA de 300 M€ (+18,2%). 4 sociétés ont été intégrées : Burghundy (France), Pektowin (Pologne), Valentine (Inde) et DBS (USA). Celles-ci ont contribué au CA à hauteur de 7% environ.

- CA 2012 : **300 M€ (+18,2%)**
- IAA : **188,8 M€ (+12,2%)**
- Nutrition : **92,3 M€ (+29,7%)**
- Soins/hyg. : **4,8 M€ (+48,1%)**
- Extr. à façon : **13,9 M€ (+28,2%)**
- Europe/Af : **142,3 M€ (+11,1%)**
- Amérique : **120,1 M€ (+30,4%)**
- Asie : **36,6 M€ (+11,6%)**

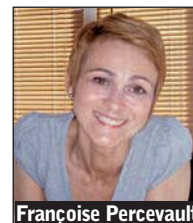


Thierry Lambert

Services

Manageria recrute Françoise Percevault

Françoise Percevault, qui a développé pendant 10 ans en tant que consultante recrutement & RH des partenariats avec les acteurs de l'industrie PGC/RHF, distribution, restauration collective & commerciale, environnement culinaire, rejoint le cabinet Manageria. Spécialisé dans le recrutement sur



Françoise Percevault



LA COMTOISE

CRÉATEUR DE FROMAGE

- 100% au service de l'industrie agroalimentaire
- Fromages Fondus et Spécialités Fromagères sur mesure
- Unité de R & D dédiée aux formulations et innovations produits
- Certification ISO 22000

NOUVELLE GAMME DE SAUCES POUR SNACKING ET PLATS CUISINÉS !

RETROUVEZ-NOUS DU 12 AU 14 MARS 2013 AU CFIA
RENNES AÉROPORT HALL 7 - STAND B15

CONTACTEZ-NOUS !
Tél : 33 (0)3.85.75.71.50 | info@comtoisefromagere.fr | www.comtoisefromagere.fr



Cfia
Carrefour des fournisseurs
de l'industrie agroalimentaire

RENNES 2013
Parc Expo
Rennes Aéroport
12-13-14 Mars

**SALON COMPLET
1300 EXPOSANTS**

Produire, optimiser, innover

→ TÉLÉCHARGEZ
GRATUITEMENT
VOTRE BADGE

sur www.cfiaexpo.com



INGRÉDIENTS & PAI
ÉQUIPEMENTS & PROCÉDÉS
EMBALLAGES & CONDITIONNEMENTS



la filière agro-alimentaire, Managoria affirme ainsi sa volonté de poursuivre son développement dans ces secteurs.

Virage Conseil rachète Europe 2000

Après avoir repris JCD (125 salariés, St Herblain), Olivier Rome, patron de Virage Conseil (Lorient, 56), vient de racheter Europe 2000 basé en Saône-et-Loire. Créée il y a 25 ans, Europe 2000 est spécialisé dans le merchandising et l'animation commerciale (classique et coupe, fromage, charcuterie...). Virage Conseil (vente supplétive IAA et GMS) emploie désormais 380 salariés.



Olivier Rome

Séminaire

Agrovif : 11 et 12 juin à Nantes

Agrovif se déroulera les 11 et 12 juin à Nantes au siège de Vif, éditeur et intégrateur de solutions logicielles pour les IAA. Les 2 journées réuniront dirigeants et cadres d'IAA (TPE, PME, groupes) équipées ou non de Vif. Tous les thèmes seront liés à la performance avec témoignages, démonstrations, débats, rencontres... En 2012, l'événement avait réuni 250 participants. Accès gratuit sur inscription www.agrovif.fr

Multinationales

Coca-Cola : le CA a reculé de 6% en Europe

En 2012, Coca Cola a vu son CA en Europe baisser de 6% (-1% pour les volumes). Ce recul est lié à une concurrence croissante dans le secteur.

Mondelez : 1^{er} exercice en recul

Mondelez (ex-pôle sucré de Kraft) a réalisé en 2012 un CA de 35 mds\$ (-2%) avec un RN en baisse de 14%.

Pepsico : 65,5 mds\$ en 2012

Pepsico a bouclé 2012 sur un CA de 65,49 mds\$ et un RN de 6,17 md\$. Un plan d'économies de 1,5 md\$ prévoit la suppression de 700 emplois, soit 3% des effectifs.

PepsiCo : Stéphane Saba DRH

Stéphane Saba rejoint en tant que DRH le groupe PepsiCo France (600

salariés), qui est dirigé par Armando Amselem. Stéphane Sab a travaillé successivement chez Schlumberger, Bouygues, Pechiney, Areva et Louis Vuitton. PepsiCo est le n°2 mondial.



Stéphane Sab

Surgelés

Metro va distribuer les glaces italiennes "Gelato di Natura"

Metro Cash & Carry va proposer en exclusivité les glaces italiennes "Gelato di Natura" sur le marché RHF français. Metro a référencé 15 parfums (2,5L et 5,5L) et le matériel dédié pour la restauration et la VAE.



Créée en 1982, "Gelato di Natura" possède 4 gélaterias au cœur de Venise et livre ses crèmes glacées en vaporetto à 30 glaciers vénitiens.

Bio

Biocoop : 3,3 M€ en RHD

Biocoop Restauration a réalisé en 2012 un CA de 3,3 M€. Cette filiale de Biocoop a noué 24 partenariats avec des groupements de producteurs pour proposer 700 réf à la restauration collective.

Nouvelle Agriculture

Terrena se différencie avec "NA-la nouvelle agriculture"

Le concept d'agriculture écologiquement intensive, déployé depuis par Terrena, se concrétise enfin au niveau du consommateur... La coopérative s'apprête en effet à lancer son propre label qui sera aussi une marque: "NA-la nouvelle agriculture". NA, qui apportera aussi un bénéfice "nutrition santé", couvrira une gamme complète de viandes d'ici fin 2013, indique Terrena, qui veut mobiliser "1 000 agriculteurs NA" d'ici 3 ans.



NA sera d'abord lancé sur le lapin. A partir du sevrage, pas d'antibiotique et une alimentation comportant luzerne et graines de lin* (sans OGM). Le lapin NA veut être présent dans 1 000 magasins d'ici 3 ans.

*Bleu-Blanc-Cœur

Alcools

Pernod Ricard veut la tequila

Jose Cuervo

■ Pernod Ricard pourrait étudier le rachat de la marque de tequila Jose Cuervo, dont le prix est évalué à 2,25 mds€. Sa dernière grosse opération est le rachat de la vodka Absolut.

BRSA

Abatilles : Olivier Bertrand cède ses 50%

■ Jean Merlaut a repris les 50% du



Olivier Bertrand

capital de Source des Abatilles qu'Olivier Bertrand, détenait depuis 2008. Roger Padois conserve 30%. Jean Merlaut

contrôle le château Gruaud Larose, second cru classé du Médoc.

En difficulté

Doux pense voir le bout du tunnel

■ Charles Doux annonce un plan de continuation pour avril-mai. Le groupe (CA 2012 : 530 M€, 2 380 salariés) affiche désormais des profits, une trésorerie positive, une bonne activité à l'export (400 M€/an) mais toujours une montagne de dettes... Actionnaires. Les dettes atteignent 270 M€ pour la France (dont 142 M€ pour Barclays) et 70 M€ pour le Brésil. La dette Brésil serait ramenée à zéro dès que JBS aura levé son option d'achat sur Frangosul, qu'il exploite en location-gérance. Mais, pour lever

cette option d'achat, JBS doit d'abord finaliser sa négociation avec les créanciers locaux de Frangosul. En transformant sa créance en capital, Barclays deviendrait majoritaire et les dettes redescendrait autour de 120-130 M€ (export 100 M€, élaborés 20 M€). Mais rien n'est arrêté pour la future répartition du capital puisque Charles Doux évoque des discussions avec des investisseurs (seul le nom de son client saoudien Al Munajem a été évoqué).

2013. Malgré la baisse des restitutions, le prévisionnel est de 411 M€ à l'export (ebitda 20 M€) et de 118 M€ en élaborés (ebitda 10 M€). Deux usines (dont celle de Châteaulin) tournent avec 3 équipes et 400 salariés ont été embauchés, indique Arnaud Marion, directeur du redressement.

2013-2015. Le groupe vise un cash flow de 35 M€/an. Une enveloppe de 35 M€ sera mobilisée sur 3 ans pour la modernisation des usines. 10 M€/an seront remboursés aux créanciers pendant 10 ans. Ceux qui accepteront une décote seront remboursés plus vite.

Restitutions. Doux estime que la baisse doit être répartie selon la valeur ajoutée de chaque maillon de la filière. Soit 400€ pour Doux sur la tonne de poulet à 1750€.

Elaborés. Charles Doux a exclu de céder les élaborés Père Dodu. Nul doute que ce sujet reviendra sur la table si Barclays devient majoritaire... Ajoutons que Michel Léonard, ex-DG de Lactalis aujourd'hui consul-

tant, intervient comme conseil dans le pôle élaboré.

Gad en redressement judiciaire

■ Gad (CA 453 M€, export 30%, 1 700 salariés) a été placé en redressement judiciaire. Sont concernés 1 640 salariés, le siège de Saint-Martin-des-Champs (29) et les 2 abattoirs (26 000 porcs/semaine à Josselin, 19 000 à Lampaul-Guimiliau), qui sont les 5^{ème} et 8^{ème} en France. Les sociétés Aubret, Clavière Viande et Cedron, qui sont "rentables", ne sont pas dans le périmètre. Gad est contrôlé par Cecab (65%) et le groupement de producteurs Prestor.

MSC

Chancerelle signe le 1000^{ème} produit certifié MSC

■ 26 produits de la mer certifiés MSC en 2008, 100 en 2009... Edouard Le Bart, responsable du MSC en France a remis le prix du 1 000^{ème} produit



à Véronique Paulet, chef de produit chez Chancerelle, pour des filets de sardines de Bretagne à la marinade de citron bio, qui sera commercialisé en mai sous la marque Phare d'Eckmühl. Chancerelle avait été la 1^{ère} entreprise à proposer une conserve MSC en 2008.

Boulangerie

Brioche Dorée aux Émirats

■ Brioche Dorée a inauguré son 1^{er} point de vente à Abu Dhabi à proximité de Marks & Spencer et Carrefour. Elie Baaklany, qui gèrera toutes les ouvertures aux Émirats Arabes Unis, en ouvrira 2 autres sur le T1. L'enseigne, qui est déjà présente en Égypte, Liban et Arabie Saoudite, s'installera au Qatar au cours du S2.



Le Boulanger de Monge s'attaque au Japon avec Donq

■ Chihab Kacemi, président de Boulanger de Monge, a ouvert son 1^{er} établissement japonais à Osaka en partenariat avec le groupe local Donq dans un magasin Hankyu. Les 2 partenaires visent un développement en Asie et au Japon.



Chihab Kacemi

A Osaka la gamme est courte : baguette Monge, croissant, tartelette aux pommes, pain au levain... Les responsables japonais ont souhaité à ajouter le kouign amann...

Promotion

Elle&Vire en campagne pour sa crème avec Pierre Gagnaire

■ Elle&Vire a présenté sur le Sirha une campagne baptisée "La matière et la manière, imaginée par Pierre Gagnaire", qui a été conçue par Omedia.



Pierre Gagnaire

architecture & process

concevoir & construire clé en main

• usine agro-alimentaire • entrepôt, logistique • tertiaire

thebault INGENIERIE GROUPE IBSC

Cfia RENNES 2013 12-13-14 Mars Hall 5 Stand B7

Parc Expo - Rennes Aéroport



USINES & PROJETS

Charcuterie

La Bresse va s'installer dans une nouvelle usine

La salaisonnerie La Bresse (110 salariés) va quitter en octobre son site de Mézériat (Ain) pour s'installer dans une nouvelle usine à Servas, selon la Voix de l'Ain.

Val d'argent : un nouveau site en 2014

Implantée à Liepvre (68), la charcuterie du Val d'Argent envisage de s'installer en 2014 à Scherwiller (67) dans un nouveau site, qui doit lui permettre d'augmenter sa capacité.

Bahier : 10 M€ dont 5 pour une plateforme

Dirigé depuis 2 ans par Jean-Yves Venard, Bahier (460 salariés) investit 10 M€, dont la moitié pour un nouveau bâtiment de 4 500 m² sur un terrain de 9 000 m², qui lui permettra de recentrer ses activités à Sceaux-sur-Huisne (72), selon Le Maine Libre. Dans la future plateforme, 800 m² seront dédiés à la congélation,

2 500 m² à l'expédition et 1 000 m² à l'emballage. Ce bâtiment sera opérationnel pour octobre. Les 5 M€ restants seront investis dans la modernisation de l'usine (achats de machines) et dans une extension de 400 m².

Chocolat

Monbana va quitter Landivy pour créer une usine neuve à Fougères

Yves Guattari, le PDG de Monbana (Ernée, Mayenne), a annoncé lors de la visite du ministre de l'agro-alimentaire Guillaume Garot, qu'il prévoyait de quitter en 2015 son site de Landivy (Mayenne) pour s'installer à Fougères (Ile et Vilaine), rapporte Ouest-France. Le site de Landivy emploie 43 salariés. Le chocolatier réalise un CA de 37 M€.

Ingrédients

Robertet investit à Grasse

Robertet va investir en 2013 plusieurs millions d'euros sur son site de Grasse (06). Robertet a bouclé

2012 sur un CA de 395,6 M€ en hausse de 6% (+2,1% à changes constants). Répartition du CA: arômes alimentaires 154,9 M€ (+8,8%), parfumerie 141 M€ (+3,6%), matières premières 96,6 M€ (+5%).

Colin : 6 M€ pour 7 300 m² de plus à Mittelhausen

Colin Ingrédients va doubler les capacités de son site de Mittelhausen (Bas-Rhin), qui emploie 130 salariés. A la surface actuelle (9 000 m²), s'ajoutera un nouveau bâtiment de 7 300 m². Montant de l'investissement : 6 M€ (bâtiment 4 M€, équipements 1,9 M€, informatique 0,5 M€). Ce nouveau bâtiment abritera à la fois le stockage des matières premières, la production ainsi que la préparation de commandes pour la restauration. Il sera opérationnel pour la fin de l'année.

Dirigé par Eric Colin, le groupe Colin (220 salariés) réalise un CA de 50 M€ (+10%/an en moyenne) dont 32 M€ pour Colin Ingrédients, le reste étant réalisé par l'activité



Eric Colin

pour la restauration. Le groupe s'est étoffé récemment en rachetant Toque d'Azur, qui propose des solutions* pour la restauration.

Colin Ingrédients est aussi implanté à Chartes de Bretagne (35). En recevant récemment le "Trophée régional export" de la CCI d'Alsace, Eric Colin a indiqué qu'il voulait porter la part de l'export à 30% puis à 45% à moyen terme. Actuellement, l'export pèse 6 M€ sur les 32 M€ de Colin Ingrédients.

* fonds et sauce en pâte, aides culinaires, desserts, soupes...

Naturex : une usine d'huile de krill aux USA avec Aker BioMarine

Naturex a créé une joint-venture dédiée à l'extraction de krill*, avec Aker BioMarine. Ce groupe norvégien, qui est le leader mondial de la pêche de krill, produit et commercialise des produits à base d'huile de krill, riche en oméga-3.

La joint-venture va créer aux Etats-Unis une usine de production d'huile de krill, qui combinera le

savoir-faire d'Aker BioMarine et l'expertise de Naturex dans l'extraction. Naturex produit déjà de l'huile de krill en Espagne à Valencia.

* zooplancton, la "nourriture des baleines"

Produits laitiers

Laiterie de Montaigu : 30 M€ dans une unité de laits infantiles

La Laiterie de Montaigu va se doter d'une nouvelle usine sur son site actuel en Vendée, ce qui permettra de porter sa capacité de 8 500 T à 25 000 T, annonce la RLF. La nouvelle unité sera opérationnelle en 2014. Montant de l'investissement : 30 M€. Dirigé par Éric Blanchard, la Laiterie de Montaigu connaît un fort développement à l'international sur les laits infantiles haut de gamme. GEA lui fournira un outil d'évaporation, de traitement thermique et de séchage d'une capacité annuelle de 17 000 T. Le projet sera mené avec le cabinet Archi Urba Déco.

Biscuits

Saint-Michel va faire passer Champador à 12 000 T

Le plan de développement de Champador prévoit de faire passer la capacité de production de 8 000 à 12 000 tonnes par an en 2015 sur le site de Champagnac-Belair (24). Contrôlé depuis 2011 par St Michel (le groupe de Xavier Gervoson) et dirigé par Olivier Tamain, Champador (ex-site de Lu) emploie aujourd'hui 239 salariés. Il produit des prêts-à-garnir pour la RHD et des biscuits et gâteaux pour Saint-Michel et Bonne Maman.

Alimentation animale

Denkavit : 15 M€ dans une usine neuve

Spécialisé dans la production d'aliments pour les jeunes animaux, Denkavit va investir 15 M€ d'ici 2014 à Montreuil-Bellay (49) pour y construire 800 m² de bâtiments de stockage et de production.

Foie gras

Euralis : 15 M€ dans une usine de foie gras en Chine

Pour satisfaire la demande locale de foie gras, Euralis va investir 15 M€ sur 5 ans en Chine pour y construire une nouvelle usine, qui devrait abattre et transformer 500 000 canards par an (et un million à terme).

AS ASSURANCES AGRO SOLUTIONS
votre courtier spécialisé



Notre métier :

Le courtage d'assurance et de réassurance

Notre spécialité :

La couverture de tous les risques agro-industriels

Notre savoir-faire :

Des offres d'assurances compétitives

Des garanties sur-mesure

Une gestion personnalisée et réactive

6 avenue Franklin D. Roosevelt
75008 Paris
Tél. : +33 (0)1 70 91 55 21
Fax : +33 (0)1 70 91 55 66
contact@assurances-agro-solutions.fr
www.assurances-agro-solutions.fr



5^e courtier français
3 500 entreprises clientes
1 100 collaborateurs



Machines de suremballage multipack et fins de lignes



RENNES AÉROPORT 2013
12-13-14 MARS
STAND E7 - HALL 2



5 av. Gustave Eiffel
28630 GELLAINVILLE - FRANCE
Tél 33 (0)2 37 88 17 17
E-mail : paker@paker.fr

www.paker.com CONCEPTEUR, CONSTRUCTEUR DE SOLUTIONS DURABLES

**MACHINES DE SUREBALLAGE ET PÉRIPHÉRIQUES
FIABLES ET ÉVOLUTIFS POUR VALORISER VOS PRODUITS**



SNC • LAVALIN

L'INGÉNIERIE-CONSTRUCTION
AU SERVICE DE VOS PROJETS AGROALIMENTAIRES



Conseil • Maîtrise d'œuvre Bâtiment, Process, Fluides et Énergies, Environnement • Réalisation Clé en Main



Viande • Lait • Boissons • Céréales • BVP • Snacking • Produits de la mer • Fruits et légumes • Ingrédients alimentaires

SNC-Lavalin Agro à Bordeaux, Épernay, Lyon, Nantes, Quimper et Reims

18, Rue de la Petite Sensive • CS 71217 • 44312 Nantes cedex 03 • Tél. +33 (0)2.51.89.53.34 • www.snclavalin.com/agro

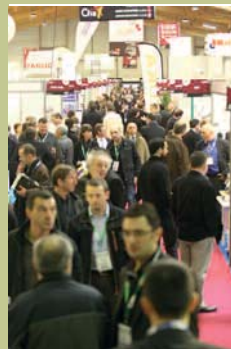
RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE STAND DU Cfia
Hall 5 Stand E-23, à Rennes, du 12 au 14 mars 2013



CFIA Rennes : 1 300 exposants, 15 000 visiteurs

Plus de 15 000 visiteurs sont attendus sur le CFIA Rennes, qui se déroulera les 12, 13 et 14 mars. 5 mois avant son ouverture, le salon affichait déjà complet avec 1 300 exposants sur 37 000m² et 3 secteurs : ingrédients & PAI (hall 7), emballages et conditionnements (hall 2, 3, 4) et équipements et procédés (halls 5, 8, 9, 10a). Points pratiques et nouveautés...

- le catalogue des exposants, qui sera en ligne à partir du 12 mars avec des fiches détaillées et actualisées en temps réel
 - l'E-Mag, la version numérique du magazine officiel du salon, qui est accessible sur le site internet
 - l'application mobile (Android et App Store) pour optimiser et préparer sa visite
 - de nouvelles bornes interactives, qui permettent d'imprimer son plan de visite personnel en A4
 - le plan interactif en ligne, le compte Twitter @CFIAexpo, 18 conférences, des rendez-vous d'affaires acheteurs étrangers-exposants
- Ajoutons que, du 19 au 21 novembre 2013 à Lyon, le salon Europack-Euromanut-CFIA rassemblera 450 exposants initialement. 10 000 visiteurs sont attendus.



l'environnement des machines et installations existantes. Pour l'évaluation de l'efficacité, des indicateurs sélectionnées (TRS...) sont générés, analysés et communiqués en temps réel (APPS, ex : CSB Mobile Controlling) afin de fournir la plus grande transparence sur la performance et les éventuelles mesures correctives.

Bardinet Gastronomie : Negrita, L'Héritier Guyot, Citror, Valauria pour les IAA

Sur le Cfia, Bardinet Gastronomie mettra en avant plusieurs gammes pour les IAA :

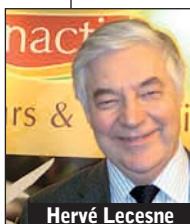
- Negrita : raisins sultanines macérés au rhum Negrita (seau 19 kg).
- L'Héritier Guyot : griottes dénoyautées semi-confites 15% vol (Bocal de 3L), extrait amaretto 60% vol.
- Citror Professionnel : poche de 5L de pur jus de citron de Sicile.
- Valauria : Maury AOC 16% vol, Muscat de Rivesaltes blanc 15,5% vol
- Tequila 55% vol



Nactis : des projets pour 2013 et 2014

Nactis (7-B6/C5), dirigé par Hervé Lecesne, va créer en juin 2013 un centre d'application pilote à Bondoufle (91) avant de lancer une extension de ses locaux prévue pour 2014. D'autres investissements sont également annoncés sur les sites de la société à Furdenheim (67) et Yssingeanx (43).

"Après la cession de Sentaromatique près de Grasse en octobre 2012 et la fusion de Nactis avec sa filiale Nactis Gourmet à Yssingeanx au 31 décembre 2012, Nactis a achevé sa simplification juridique et n'a plus qu'une seule entité juridique en France", précise Hervé Lecesne.



Hervé Lecesne

Progial Informatique équipe Podis, qui vient d'être repris par la famille Cottes à Nutrixo

Délic France, du groupe Nutrixo, vient de céder l'une des usines Appétit de

France qu'elle détenait à Bourg de Péage dans la Drôme (26).

Cette unité, spécialisée dans les brioches et viennoiseries, en surgelé et en frais, a été rachetée par Roland et Sophie Cottes, qui ont créé pour l'occasion une structure dénommée Podis.

La bascule vient de s'effectuer au 1^{er} février 2013, sans que la production ne s'arrête et sans aucune suspension des expéditions aux clients.

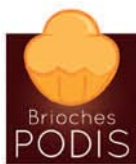
Progial Informatique (10-C20), éditeur spécialisé dans le secteur agroalimentaire depuis 26 ans, déjà présent dans les autres affaires de la famille Cottes (Luison Pâtes Fraîches à Saint Alban 31 et Lubrano à Sète 34), a déployé son logiciel phare ProgialV6, destiné aux IAA.

Les plannings étaient très tendus pour installer un PGI en aussi peu de temps, en partant d'une "feuille blanche"! Une minutieuse préparation, commencée entre Sophie Cottes et l'équipe de Progial dès sep-

tembre 2012, a permis, dès lors que Nutrixo coupait son réseau groupe fin janvier 2013, de tout installer et de former les personnels en un temps record.

CSB-Factory OS : solutions d'automatisation multifonctionnelles

Sur le Cfia, CSB-System (5-D36) mettra en avant CSB-Factory OS, un concept destiné aux IAA issu de nombreuses années d'expériences internationales. Cette solution est un MES modulaire et évolutif qui assure la parfaite intégration de la production et de la logistique interne (réception, production, stockage, conditionnement et préparation des commandes) avec le système d'information existant. CSB-Factory OS n'est pas un standard mais une solution complète et structurée spécifiquement selon les besoins du client. La solution assure l'optimisation des ressources, de l'espace et du temps. CSB-Factory OS est compatible avec les bases de données les plus courantes et s'intègre parfaitement dans



Construisons
demain
ensemble



Maitrise d'oeuvre Bâtiment,
Énergies et Process.

CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION

CFIA
stand
F20
hall 5

RENNES
12-14 mars 2013



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

SPÉCIAL CFIA 2013

min 20mmx20mm, max 160 mmx220 mm. Diamètre du rouleau d'étiquettes : maxi en standard 350 mm sur mandrin de 76 mm ou 40mm, soit environ 600m de long (+30% d'autonomie par rapport à la plupart des systèmes du marché). Bloc d'impression de marque Zébra, Data-max ou Sato.



-ETI500TB. Système conçu sur une base d'imprimante Intermec PF ou PX 4i. Les formats d'étiquettes sont ceux acceptables par l'imprimante. Les caractéristiques de la partie dépôt sont communs avec l'ETI 3000

Ishida : operculeuse semi-automatique QX-300 Flex

Ishida (4, C13/D14) présentera pour la 1^{ère} fois en France sa nouvelle operculeuse semi-automatique QX-300 Flex*, qui complète ses séries QX775 et QX1100. QX-300 Flex est

particulièrement adaptée aux sociétés, qui fabriquent plusieurs types de plats cuisinés avec des volumes fluctuants. Sa cadence est de 8 cycles/min pour des barquettes d'une



taille minimum de 95x95 mm et de 130 mm de hauteur maximale. Ses atouts :

- la fiabilité quel que soit le mode adopté : découpe extérieure, pelli-placage, skinpack, film rétractable...
- la flexibilité : possibilité de changer rapidement l'outil d'operculation ainsi que le film en bobine de 300 mm
- la compacité et la mobilité : taille réduite, 4 roulettes, faible poids (350 kg)
- la facilité d'utilisation : écran tactile pour choisir le mode d'operculation. Aidé par l'interface Human Machine (HMI), l'opérateur détermine le temps et la température de scellage, la nature du gaz, le vide. Pour le conditionnement sous atmo-

sphère modifiée, il suffit de relier l'operculeuse à un circuit de gaz pré-mélangé ou de l'équiper, en option, d'un mélangeur de gaz.

Ishida présentera également la trieuse pondérale DACS-G-S015, la nouvelle version II du logiciel IDCS, la peseuse associative CCR-R-214W-1 S/15-SS munie de bennes en acier inoxydable et le détecteur par rayons X, modèle IX-GA 4075.

* bâti en acier inoxydable qui évite les zones de rétention.

Adduco : canneberges, sirop d'érable et extraits titrés

Adduco Ingrédients présentera les gammes de ses partenaires du Québec et du Canada :

- canneberges et bleuets sauvages Fruit d'Or (conventionnel et bio) en IQF, pur jus, jus concentrés, fruits séchés et sucrés (entier, demi fruits, julienne)
- sirop et sucre d'érable Decacer : médium, ambré, foncé (25kg, 280kg, 1300kg)
- extraits titrés de Nutra Canada : canneberges, bleuets sauvages, fraises Orléans, épinards, brocolis et oignons, extraits bio

Setalg : extraits liquides aux fruits de la mer pour les IAA et la RHD

Spécialisé dans les arômes à base de poissons ou de crustacés (100% origine naturelle), Setalg lancera pour les IAA et la RHD une large gamme d'extraits liquides : moule, homard, protéines de poissons, laminaire (algue), saumon, crabe, crevette, cabillaud, jus de coque... Cible : tous types de préparations : potages, plats préparés, nouilles et riz instantanés, nutrition infantile...

Jusqu'à présent, Setalg proposait uniquement des poudres (poissons et crustacés) ainsi que des



Créateur de plaisir



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

**CFIA Rennes
HALL 7
stand B6/C5**

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

**Tout l'agroalimentaire
2 fois par mois !**

Abonnez-vous
Bulletin p8

Le Manager
de l'alimentaire



CFIA Rennes : les candidats aux Trophées de l'innovation

Parmi 90 dossiers, 20 innovations sont en lice pour les 4 Trophées de l'innovation 2013, qui seront remis le mardi 12 mars lors du 17^{ème} CFIA Rennes.

Equipements & procédés

- **TSA Inox.** Eco Sté 2 : support pour la stérilisation (baby food, plats cuisinés, préparations en sachets...). 30% d'économie d'énergie. "-20 °C" sur le cycle de stérilisation.
- **Boccard.** BocLock : nouveau système de raccordement.
- **JBT.** Dry-Fry : ligne complète qui élimine la phase de pré-friture et réduit la quantité d'huile appliquée sur le produit.
- **Marel.** Matserlink : système de pinces limitant les édatements mécaniques et la consommation du boyau.
- **Baumer.** Détecteurs de niveau CleverLevel (balayage de fréquence).
- **Clauger.** Bio Control Cyclonique : conditionneur d'air sans batterie.
- **Spectralys.** Amaltheys : mesurer en 5' minutes les protéines solubles dans le lait et ses dérivés.
- **Sealpac.** PackInspect, contrôle des barquettes (optique et mécanique).
- **Le Garrec.** Green CIP : récupération, régénération et réutilisation des solutions de nettoyage en NEP.
- **Decagon Devices.** L'AquaLab VSA combine une génération statique et dynamique des isothermes pour la formulation des produits.

Ingrédients & PAI

- **Nutrixo.** Ixo Pépite : solution clean

extraits pâtes (anchois, krill,...) et des poudres d'algues (dulce, kombu, nori, salade de la Mer, wakamé,...). Setalg est basé à Pleubian (22).

VS Vegetal Solutions fête ses 20 ans sur son stand

Vincent Stoessel, patron de VS Vegetal Solutions, fêtera les 20 ans de sa PME sur son stand tous les soirs à partir de 16h30. Basé à La Chapelle-sur-Erdre (44), VS, qui a réalisé en 2012 un CA de 17 M€ avec 28 salariés, est spécialisé dans le sourcing végétal pour les IAA : tomates confites, fruits séchés, herbes

label pour l'enrichissement naturel en fibres de blé des produits BVP.

- **Tipiak Epicerie.** Billes de croûtons pour soupes, salades et plats en traiteur frais.
- **CHR Hansen.** Yoflex Premium et Creamy : cultures évitant de rajouter des épaississants pour les yaourts allégés et crémeux.
- **Jean Niel.** "Hors saison aromatique" : noisette de mai, pomme de juin, fraise de décembre, melon de février...
- **Weishardt.** Stab' mousse : base foisonnante stabilisante pour les mousses de légumes et de poissons thermisées au rayon frais.

Emballages & Conditionnements

- **GPack.** Décoration HQF avec une qualité graphique proche de la photographie et un coût attractif par rapport à une solution étiquette et manchon.
- **GPack.** Concept Labyrinthe pour les fromages. L'exsudat collecté ne peut pas retourner dans la partie supérieure de l'emballage. Suppression du buvard. Possibilité d'introduire un antibactérien. Emballage mono matériau.
- **Avery Dennison.** LPA 81x.
- **Emin Leydier.** Plateau fromager Elytra avec contact direct. Application : remplacement d'un plateau en bois pour du St Marcellin.
- **Meca-Systeme.** Le PSP (prise sur palette) permet de prendre les découpes directement sur la palette pour alimenter la formeuse de caisses.

et aromates, pâtes et riz cuits IQF, solutions culinaires... Sur le Cfia 2012, VS avait gagné un Trophée de l'Innovation pour ses fruits mi-séchés IQF (figue verte et noire, pêche, pomme). Depuis, Vincent Stoessel vise également le food service. Il a même créé Soleden, une marque dédiée à l'export pour ses fruits séchés (pomme, pêche, figue verte, figue noire, cerise, abricot).



Vincent Stoessel