



Le Manager de l'alimentaire

N°212

BIMENSUEL
DU 20 SEPTEMBRE
AU 3 OCTOBRE
2013

Epicerie Le TOP 20

p.12

**Delhaize et Coop
ciblent les
flexitariens**

p.7-8

**Danone cède 3
usines à Schreiber**

p.10

**Delpeyrat :
Frédéric Oriol DG**

p.10

**Œuf : Appro et 2A
fusionnent**

p.11

**La Toque Bretonne
change de main**

p.13

**Monfort rachète
Jean Chapin**

p.13

**Roullier vend
sa charcuterie
à Cosnelle**

p.14

**A. Buffière reprend
Salaisons
Savoyardes**

p.14

**Champicarde dopé
par Nord Création**

p.15

**Primland et Fruits-
Union s'unissent**

p.15

**Cap Nutrition
repris par TLN**

p.16

**Stevia Natura avec
Cristal Union, Mane
et Lavollée**

p.16

**Suntory rachète
2 boissons à GSK**

p.16

**Anuga 2013
Cologne, 5-9/10**

**Gourmet
Food&Wine
Paris, 23-24/09**

Trois fois rien

EDITORIAL

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

La dégradation de la compétitivité de certaines filières est une réalité. Il ne faut pas, pour autant, se détourner de ces secteurs car ils peuvent receler de véritables opportunités sur le plan stratégique pour un entrepreneur.

Après le foie gras et le jambon de Bayonne, Thierry Blandinières, patron de Delpeyrat, vient de débarquer en force dans le saumon. Pour trois fois rien (moins de 10 M€ pour la facture totale!), il a racheté trois PME, qui, au total, réalisent un CA de 140 M€ dans les produits de la mer. Cette offensive, qui donne d'emblée au groupe la place du n°3 du secteur, a été menée en moins de 12 mois !

L'avenir dira si le pari est réussi... En attendant, voici quelques éléments qui expliquent cette prise de risque dans une filière en difficulté :

- Cycle. A chaque envolée des prix du saumon, les comptes des opérateurs se dégradent dangereusement faute de répercussion suffisante des hausses des prix en GMS. Delpeyrat a profité de la crise actuelle pour récupérer 2 PME (et 3 usines) à la barre du tribunal. Pour 1€ chacune...

- Compétitivité MDD. L'hexagone n'est plus compétitif pour les MDD et les 1^{er} prix. Le géant norvégien Marine Harvest confirme ce diagnostic en fermant ses 2 usines bretonnes. Il n'empêche, une marque "made in France" peut toujours tirer son épingle du jeu grâce à des prix consommateurs plus élevés. C'est

le pari de Delpeyrat.

- Marque. Sur ce marché dominé par les MDD et Labeyrie, les distributeurs sont prêts à encourager une marque outsider, pour peu qu'elle apporte de la valeur et qu'elle ait un réel contenu. Sur ce point, Delpeyrat a pris les devants en promettant un "plus produit" avec "le saumon supérieur". Par chance, les équipementiers viennent de mettre au point le process et les lignes nécessaires. Avec une enveloppe de 10 M€, les 2 usines de saumon basculeront ainsi peu à peu vers le "supérieur", au rythme des ventes de la marque...

Au final, avec moins de 20 M€ investis dans l'outil, le saumon Delpeyrat peut espérer s'imposer dans ce rayon, qui sera simultanément envahi par les importations de MDD...

L'HOMME

Bernard Lafon, créateur de "Oh ! Légumes Oubliés", lance "Château de Versailles"

En partenariat avec l'Établissement public du Château de Versailles, Bernard Lafon vient de lancer la marque "Château de Versailles-Épicerie Fine". "Nos 3 gammes bio seront en concurrence avec Fauchon et Hédiard et présentes dans les meilleurs points de vente mondiaux", annonce Bernard Lafon, le fondateur en 1977 de la PME "Oh ! Légumes Oubliés". La marque couvrira 3 gammes (lire aussi p8) :

- "Jardin Royal" : pâtes à tartiner, chut-

neys, confitures...

- "Gourmandises de la Reine" : bonbons, sirops de plantes...

- "Plaisirs du Roi" : foie gras, truffes, soupes, sels, épices...

Depuis la rentrée, la marque est présente à Versailles, Paris (Le Bon Marché, Lafayette Gourmet...), en Suisse et sur son site internet dédié*. Les ressources générées renforceront les finances du Château de Versailles... Spécialiste de l'histoire d'alimentation, Bernard Lafon s'est distingué en créant un potager dédié aux variétés anciennes de fruits et de légumes. Sa PME a été sous-traitante de Hédiard, Fauchon, Gaban (Japon) ou Roland (USA).

* www.chateauversailles-epiceriefine.com



LE PRODUIT

Mathez : truffes "Les Parisiennes"

Sur Gourmet F&W, Chocolat Mathez (Chateaufort-sur-Sarthe, 49) mettra en avant "Les Parisiennes", sa nouvelle gamme de truffes. Avec ces 4 nouvelles boîtes métal (nature, marc de champagne, pétillante, macaron-framboise), la PME vise les concept-stores, l'épicerie fine... Créée en 1934 par le chocolatier suisse Alaüs Mathez, la PME a été reprise en 1996 par Eric Fischer, qui a fait bondir le CA de 1,5 à 12 M€ en imposant ses truffes dans le monde entier. L'export pèse ainsi 75% de son CA !

En photo, Virginie Gautier, chef produit, et Nicole Bertrand, DG





Traiteur de Paris : amuse-bouches, garniture à l'huile de homard et "opéra finger" sur l'Anuga

Sur l'Anuga, Traiteur de Paris (sur-gelé premium pour les Chefs) présentera 3 nouveautés :

- **"Amuse-bouches royales"** (plateau 48 pièces) pour un apéritif chic. 4 recettes : "Cheesecakes au tourteau et baies roses" (x12), "Cakes oignons, sauce tartare, chips de bœuf" (x12), "Sablés cacao, mousse foie gras et figue verte" (x12), "Pains nordiques, crème de raifort, truite fumée et dé de pomme" (x12). Fabriqué à La Guerche de Bretagne.

- **"Quenelle de pomme de terre à l'huile de homard"**. Élaborée à Fécamp, cette garniture festive (35g, 8x3,5x3cm, 3 formes de moule) est composée de pomme de terre, crème, chair de pince de tourteau, beurre et huile de homard. Cette huile de homard est produite sur l'île de Groix à partir de homard breton.

- **Opéra en version "finger"** (65g, 12cmx3cm)

Transgourmet référence 4 recettes de pâtes Hilcona

Transgourmet va proposer en RHD 4 recettes de pâtes fraîches précuites de Hilcona (10kg). Cuisson ultra-rapide (1-2 min). Facile à portionner. Stabilité à chaud pendant 2h. 4 ref : tortellini (ricotta épinards, carne), raviolini (poulet, formaggio).

Verquin : 3 mini-pastilles aux extraits de stevia

Verquin lance des mini-pastilles "sans sucres" aux extraits de stevia en 3 parfums : "Violette", "Sève de pin", "Pastille du Mineur" (1,69€,

sachet 100g). Grâce à la stevia, ces pastilles apportent 40% de calories de moins qu'un bonbon à base de sucre et de sirop de glucose.



Gourmet Sélection : Best Of 2013

La 3^{ème} édition de Gourmet Sélection, le salon dédié à l'épicerie fine, se tiendra à la Porte de Versailles les 23 et 24 septembre. Voici le "Best Of 2013" issu d'une compétition entre 80 références évaluées par 2 jurys, l'un constitué de 3 jeunes Chefs du cru Gault & Millau et le second de professionnels. Ce "Best Of" met en avant 15 produits répartis en 5 thèmes.

Retour à l'enfance

- La maison d'Armor (Bretagne) : boîte métal de caramels au beurre salé tendres, de la marque Salidou
- La Chanteracoise (Aquitaine) : biscottes traditionnelles qui résistent au tartinage
- Mazet de Montargis (Centre) : Praslines (amandes grillées caramélisées)



Élégance

- Kusmi Tea (Ile-de-France) : BB Detox, "boisson beauté" qui détoxifie et hydrate la peau (thé vert, maté, rooibos, guarana, pissenlit, arôme de pamplemousse)
- Guénard (Centre) : huile de noisette
- Corsiglia (PACA) : marrons glacés

©Crédit photos - Axel Coeuret

Bonneterre : lunettes bio

Bonneterre lance des lunettes bio, une recette traditionnelle de Romans-sur-Isère. 3 parfums : fraise, abricot, myrtille. 4 sachets individuels de 50g (2,90€).



Brake : Pomme Anna et Délice de crème glacée yaourt et citron

Brake lance 2 nouveautés en surgelé pour la restauration commerciale :

- **Pomme Anna.** Montée manuellement en rosa-



ce. Ingrédients nobles : pomme de terre Charlotte, beurre demi-sel, ail, muscade (70g, four 10')

- **Délice de crème glacée yaourt et citron.** Crème glacée au yaourt recouverte d'une préparation au citron, le tout sur un macaron framboise (110 ml)



Émile Noël : huile de coco bio pour la cuisine et les pâtisseries

Émile Noël lance une huile vierge de noix de coco 100% bio (340 ml / 8,82€ et 750 ml, origine Philippines). Pressée à froid, elle n'est ni raffinée, ni désodorisée, ni



Terroir

- Coopérative du haricot de Soissons (Picardie) : haricots de Soissons avec un livret de recettes
- Hardouin (Centre) : rillons confits au Vouvray
- Memmi (Ile-de-France) : Boutargues, œufs de mullets salés et séchés



Découverte

- Terre Exotique (Centre) : Chapulines, petites sauterelles mexicaines grillées au piment, citron et épices. Croquantes, elles ciblent l'apéritif.
- Glosek Gourmet (Midi-Pyrénées) : Carat de Melon, pépites de melon confit
- Muroise et Compagnie (Pays de Loire) : Muroise, confiture composée d'un hybride naturel Mûre framboise



Associations gourmandes

- Libeluile (Rhône-Alpes) : vinaigre à la pulpe de mangue et à la Cardamome
- Le Comptoir de Mathilde (Rhône-Alpes) : pâte à tartiner noisette à l'huile d'Olive AOP de Nyons (noisettes de Piémont IGP torréfiées)
- Favarger (Suisse) : Nougatine noix. Crème de noisette du Piémont IGP, morceaux croquants de noix du Périgord, enrobés de chocolat au lait Suisse extra-fin, morceaux de vanille de Madagascar



hydrogénée (donc sans graisses trans), ni blanchie. Du fait de sa richesse en acides gras saturés, l'huile de noix de coco est solide en dessous de 25° environ et elle fond à la chaleur. Le produit peut être utilisée en cuisine et en pâtisserie (à la place du beurre).

Côté nutritionnel, l'huile de coco optimise le rapport bon cholestérol/mauvais cholestérol lorsqu'elle est vierge. Émile Noël veut développer la filière coco bio dans les Philippines dans 8 zones de culture afin d'améliorer les conditions de vie de la population locale. Créée en 1920, "bio depuis 40 ans", Émile Noël (Pont-Saint-Esprit) propose plus de 30 variétés d'huiles bio.



Avec nous, facilitez-vous la tâche
Des solutions d'emballage et d'hygiène inégalées

Sealed Air

Visitez www.CryovacDiversey.com pour en savoir plus

CRYOVAC Diversey

Markal : farine de souchet, cakes Bioshok et chili con carne

Markal (Saint Marcel-lès-Valence, 26) lance plusieurs nouveautés bio dans les réseaux spécialisés bio

- Farine de souchet (sachet 250g, 4,13€). Le souchet est un tubercule cultivé traditionnellement dans la région de Valence (Espagne), reconnu pour ses qualités nutritionnelles. Ce tubercule peut être consommé tel quel, en farine, huile ou laits végétaux. Saveur douce et léger goût noisette. Sans gluten, riche en fibres et en magnésium. Cette farine peut s'utiliser en pâtisserie, boulangerie, petit-déjeuner (muesli, céréales...)

- 2 cakes Bioshok (étui 175g, 5 sachets, 3,09€): pépites de chocolat (13%), abricots (11%)

- Chili con carne en boîte métal 420g signé "la Bio Idea" (12% de bœuf, 3,39€)

Carrefour revoit sa gamme "kids" pour les 3-10 ans

Carrefour vient de revoir sa gam-

Sauces : Comexo lance une collection "Clean Label"

Pour répondre aux attentes croissantes des consommateurs pour les produits "naturels", Philippe Guergadic, président de Comexo (Château-Renard, 45) lance sa nouvelle collection* "clean label" (ni conservateurs, ni colorants, ni arômes artificiels).

Ces sauces ne contiennent donc pas de sorbate pour limiter le développement des germes (levures, moisissures...). La stabilité microbiologique est en effet obtenue dans la combinaison des ingrédients et grâce au niveau d'hygiène de la nouvelle usine. Les sulfites ont, eux, été éliminés par la recherche d'ingrédients sans sulfites.

Pour supprimer les colorants,

Philippe Guergadic s'appuie sur des ingrédients comme le vinaigre de vin ou les concentrés de fruits et de légumes.

Disponibles dans tous les conditionnements*, l'offre clean label couvre 4 segments :

- Dipping, sandwiches, burgers : mayonnaise "comme à la maison" et 2 sauces fromage blanc (Ail & fines herbes, Orange & poivre)
- Sauces pour salades : "Fromage blanc & poivre", "Vinaigre de vin rouge & échalote"
- Sauces réchauffables : burger, béarnaise, poivre
- Sauces pour viandes ou poissons crus : sauce pour steak tartare, marinade pour carpaccio

* la précédente collection "Made in France" revisitait les saveurs des régions françaises

** coupelles, sachets, sticks, flacons (PET, squeeze, cartouche...), bocaux verre, poches, doypack, jerrican, *seau et container 1 tonne



Philippe Guergadic



me kids (> 150 produits) pour les enfants de 3 à 10 ans. Nouveaux produits, nouvelles recettes, nouveau look. Formats pratiques pour l'école. Carrefour Kids couvre les céréales pour



le petit déjeuner, les produits laitiers (fromage fondu Triolini, yaourt à boire Yogolo...), les biscuits et les viennoiseries (crêpes fourrage chocolat Twister's, mini-moelleux chocolat Smilly...), les purées de fruits Fruissy en gourde et les boissons (poches orange Fun Pocket, bouteille d'eau 33cl avec bouchon sport Springy).

Carrefour Bon App' : 140 réf snacking, logo "Maud Fontenoy" sur les sandwiches

Carrefour met en avant sa nouvelle gamme snacking, qui compte 140 références (dont 90 nouveautés) pour les déjeuners sur le pouce. Au menu : 55 sandwiches (triangle, wrap, bloomer, pain viennois, baguette), 40 salades (cruautés, pâtes, sala-



AKANEA
DEVELOPPEMENT
PROGICIELS EXPERTS INNOVANTS

Une nouvelle marque
Des hommes d'expérience
Des progiciels innovants

www.agroalimentaire.akanea.com
+33 (0)9 72 72 23 62



Editeur de
progiciels experts de gestion
dédiés aux
métiers de l'Agroalimentaire



Akanea Développement
le nouveau nom de Sage ATL

Forts de **25 ans** d'expérience, nos **160 collaborateurs** s'engagent au quotidien à satisfaire plus de **16 000 utilisateurs**



de verte, quinoa, lentilles, boulgour...), 28 snacks chauds et plats cuisinés (panini, burger, croque, cake, quiche, cup, box) et 17 desserts (fruits coupés, tartelette, brownie, fondant...). Sur les sandwichs triangle Bon App', la coque et l'opercule

en plastique ont été remplacés par un emballage recyclable constitué majoritairement d'une coque en carton avec une couche très fine de plastique, pour pouvoir trier tout l'emballage dans un container jaune. 12 références Bon App' portent ainsi le logo de la fondation de Maud Fontenoy.

Charal : 2 paninis frais et 1 panini en surgelé

Charal lance des paninis simultanément dans 2 rayons : boucherie et surgelé :

- Boucherie. 2 ref. : "Bœuf tomate & mozzarella", "Bœuf saveur 3 fromages" (175g, 4,20€, micro-ondes 2'). Dans son l'offre des sandwichs chauds, Charal proposait déjà déjà 2 Hot-dogs et un wrap dont le design a été revu pour adopter une dynamique à la verticale

- Surgelé : "Bœuf tomates & mozzarella fondue" (2x200g, 4,90€). C'est la 1^{ère} offre de sandwichs longs



Bigard réinvente son haché

Enrayer la chute !

1^{ère} famille des élaborés avec 72 000T, le haché vacille avec des volumes en baisse de 6,3% sur 2013 (cumul courant IRI au 4 août) et une perte de 400 000 foyers depuis 2 ans. Le marché souffre de la domination des MDD (68% des volumes) et d'une dynamique promo axée surtout sur les gros conditionnements, ce qui ne permet pas de recruter. Pour réveiller le marché, la marque Bigard, qui est le n°1 sur les hachés en sous atmosphère protectrice, a décidé de réaffirmer son identité, d'innover et de se différencier.

Au cœur des régions

Bigard veut révéler son "savoir-faire boucher" et son implantation au cœur des régions d'élevages françaises. 4 de ses implantations vont ainsi lui permettre de servir chacun des 4 quarts de la France avec une fraîcheur optimale. Le groupe va ainsi s'appuyer sur 4 sites (Quimperlé, Metz, Agen et Rognonas-Avignon) pour créer 4 offres "Viande de nos éleveurs" : Bretagne, Midi-Pyré-



chauds au rayon surgelé. Micro-ondes 2' en glissant le panini dans l'étui. Composition : haché goût grillé 68g + pain croustillant + tomates mi-séchées + sauce tomate + mozzarella fondue



Meralliance cible les petits budgets avec Sir Salmon

Pour répondre à la double attente (prix bas et haut de gamme), Meralliance articulera cette année son offre festive de Noël autour de 2 marques : Armoric et Sir Salmon.

- Sir Salmon : prix attractif pour des plaques de 10T (300g) à 16T (500g)

- Armoric : qualité certifiée, élaboré en Bretagne avec les 2 offres Label Rouge 6T 240g et Supérieur 8T 300g (Écosse et Norvège)

Meralliance (850 salariés) est le n°1 français du saumon et des poissons fumés



nées, Lorraine et Rhône-Alpes.

La barquette rouge vise la différenciation. Une partie de l'étiquette se soulève pour apporter plus d'explications sur la démarche.

Sélection pièces nobles

Insuffisamment compris du consommateur malgré ses 15 ans d'existence, "Le Max" sera rebaptisé "Sélection pièces nobles", un nom plus évocateur de sa qualité supérieure. C'est en effet le seul haché du marché, qui est élaboré à partir de pièces nobles de l'arrière de l'animal. Pour faire passer ce message, l'étiquette se dote d'un dessin du bœuf et de la mention "élaboré avec les meilleurs morceaux comme le rumsteak".

Lancement

Ces nouveautés seront lancées en octobre. La marque annonce un plan puissant aussi bien en magasins qu'en TV avec 3 vagues à partir de janvier prochain sur les chaînes historiques et la TNT.



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	JUILLET	1 AN ⁽¹⁾	JUILLET
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	24 061 M€	1 790 M€	+1,9%	-0,1%
LIQUIDES	13 288 M€	1 265 M€	+3,6%	+13,4%
PLS POIDS FIXE	29 706 M€	2 324 M€	+0,9%	+3,1%
Hypermarchés				
EPICERIE	14 842 M€	1 085 M€	+2,6%	-0,8%
LIQUIDES	8 147 M€	748 M€	+4,0%	+12,6%
PLS POIDS FIXE	18 335 M€	1 394 M€	+1,6%	+2,1%
Supermarchés				
EPICERIE	9 219 M€	705 M€	+0,6%	+0,9%
LIQUIDES	5 316 M€	517 M€	+3,1%	+14,6%
PLS POIDS FIXE	11 371 M€	930 M€	-0,1%	+4,6%

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

(1) cumul annuel mobile, fin au 28/07/2013.

Ingrédients pour la pâtisserie

	MARCHÉ	PART DES MDD
Aide à la pâtisserie	+5,6%	21,8% (+15%)
Prêt-à-garnir	+4,6%	30,2% (+4%)
Levure et sucre aromatisé	+2,5%	10,1% (-1%)
Sucres	-0,7%	23,9% (+6%)
Farines	-2,0%	42,5% (+1%)

(1) cumul annuel mobile, fin au 28/07/2013

Hypermarchés

JUILLET*	1 an	Supermarchés	JUILLET*	1 an
+3,3%	+2,4%	+5,6%	+0,8%	

* cumul annuel mobile, fin au 28/07/2013

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).

Bel : 6 nouveaux cobranding

O Patrick Tamburlin, responsable marketing de Bel Foodservice PAI, la BU des Fromageries Bel en charge des IAA et de la RHD, annonce le lancement de 6 nouveaux produits mettant en avant Kiri, Boursin, Leerdammer et Maredsous. Bel compte 4 marques dans le Top 12 mondial : La Vache qui rit 4^{ème}, Babybel 6^{ème}, Leerdammer 11^{ème}, Kiri 12^{ème}.

Liebig

"Tomates et Kiri" en septembre. 2 réf existent déjà depuis 2012 : Potiron et Kiri, Légumes et Kiri



C'Pierre Clot*

"Clafoutis d'automne carotte et Kiri" (40g), 50% de légumes, septembre à novembre en restauration scolaire
* Valentin Traiteur



Fleury Michon

Vraiment 300g "Penne et saumon, sauce au Kiri" en septembre. Cette gamme de box comprend depuis 2011 plusieurs recettes cobrandées (La vache qui rit, Boursin, Leerdammer)



Quick

"Cheesy" au Leerdammer en France et Belgique (x3, x10 et Quickbox)



et marinés sous MDD. Son dispositif européen compte 5 sites : Quimper, Landivisiau, ESCo/Dingwall (Ecosse), Poland/Bydgoszcz (Pologne) et Naco* à Bergen (Norvège).
* pour les achats matières premières

Michaud : "Miel L'Apiculteur", 21 miels de 14 régions dans un pot de verre exclusif

la PME familiale Michaud lance "Miel L'Apiculteur, une sélection de 21 miels* français 100% terroir issus de 14 régions de France. Elle se décline en 500g, 250g, 125g et 40g avec des prix allant de 0,50€ à 790€ pour les miels les plus nobles comme le lavande de Provence 500g. La gamme vise



La Compagnie Artique

"Feuilletés apéritif au Boursin AFH* et AFH & tomate" (2x6 feuilletés 15g, surgelé). D'autres recettes existent déjà (Boursin et Leerdammer) depuis 2012.



McDonald's Belgique

"Belgo Burger", burger au fromage Maredsous



D'autres cobranding actifs

- d'aucy : "Purée de carottes et pommes de terre au Kiri" ainsi que d'autres recettes au Boursin AFH et à La vache qui rit (2010, surgelé)
- Maiski : "Pané de volaille à La vache qui rit" (2011, Belgique, réfrigéré)
- Guyader : tartinables "Saumon & Boursin AFH"; "Thon & Boursin Poivre" (2012)
- Iglo : "Pâtes au poulet, épinards et Boursin AFH" (2011, GMS Hollande), "Epinards au Boursin AFH" (2002, GMS Benelux)
- Les Crudettes : "Salade coppa, noix et Boursin AFH"; "Plateau apéritif au Boursin AFH" (4^{ème} gamme, 2013)
- Beretta : sandwich speck & Leerdammer (2011, GMS Italie)
- Wüber (Beretta) : Wüber de poulet au Leerdammer (2008, GMS Italie)

* AFH = ail & fines herbes

à satisfaire les consommateurs de miel dans la diversité de leurs attentes. Le pot de verre exclusif est un modèle déposé par la PME. Il est gravé aux 4 points cardinaux avec une abeille afin de souligner le respect de la nature. La transparence permet d'apprécier la couleur, la variété et la consistance de chacun des miels. Sa forme conique rappelle la forme des pots carton de la gamme Miel L'Apiculteur.

"Grâce à notre démarche, nous espérons contribuer à ce que notre pays redevienne le 1^{er} producteur de miel en Europe" explique Vincent Michaud, président de Famille Michaud Apiculteurs.

* miel de corse, miel de châtaigner des Pyrénées, miel de bourdaine des Landes...

Arlès

AGROALIMENTAIRE

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

REPRÉSENTE



la nature au service des sens

ZI Rognac Nord - 323, av. Denis Papin
CS 30082 - 13340 ROGNAC
Tél. (+33)04 42 15 42 15 • Fax (+33)04 42 15 30 85
www.ets-arles.com



Foodex : Ginkgo Sushi Drink pour accompagner les sushis

I. Ginkgo Drink (Paris) lance le "Sushi Drink" (bouteille 25cl), une boisson sans alcool spécialement conçue pour accompagner la cuisine japonaise. 100% naturelle, 25kcal par bouteille, infusion (citron, raisin, mélisse, gingembre, menthe, hibiscus). Elaboré dans le sud de la France et distribué par Foodex.



Galbani : mozzarella Perfetta avec une fonte lente

I. Galbani Professionale lance la mozzarella Perfetta, qui se distingue par son filant et son couvrant grâce à sa recette spécifique et sa forme "gros brins". Cette mozzarella à fonte lente résiste aux hautes températures des fours à pizza.



Doté d'un opercule pelable, son bac de 2,5 kg permet une utilisation immédiate, sans recours à un autre contenant.

Perfetta (28 jours) complète l'offre de mozzarella de Galbani : Cubetti (format cossettes) et Optima (brins fins), avec une fonte rapide et Estremo, riche en goût.

Giffard : 6 liqueurs en 35 cl pour les cocktails

I. Pour les amateurs de cocktails, Giffard propose désormais en format 35 cl les 6 liqueurs très utilisées dans les cocktails : amaretto, triple sec, café, curaçao bleu, cacao brun, melon.



Heineken : Desperados Verde

I. Après les références Red, Lime et Fuego, la marque de bière aromatisée tequila (groupe Heineken) lance la "Desperados Verde", une bière à base d'arômes de tequila, menthe, citron et citron vert. Bouteille 33cl et 65cl.



Ker Cadéac : Mini's pépites de chocolat en GMS

I. Ker Cadéac vient de lancer en GMS au rayon des goûters les "Mini's pépites de chocolat" (200g). Jusqu'à maintenant, cette recette n'était disponible qu'en distributeur automatique.



INNOVATION

Bergams : nouveautés de l'automne

New Covent Garden

5 soupes fraîches (600g, 15j) : "Poulet indien et lentilles", "Petits pois, jambon et poireaux", "Haricots rouges & lentilles corail au paprika fumé", "Soupe Laksa à la courge butternut", "Légumes indiens & Dahl"

Des 4 Coins du Monde

- 4 plats cuisinés* en pot 300g micro-ondeable (GMS 4,95€, RHF 6,50€) : "Blanquette de saumon et riz", "Parmentier de canard", 2 risotto (Champignons des bois et Potiron & gorgonzola).



- La gamme (8 recettes) adopte un pot plus pratique, avec un couvercle clipsable, mettant en valeur les ingrédients.

* 4 recettes sont arrêtées : Tagliatelles au saumon, Farfalles aux champignons, 2 nouilles chinoises (poulet et crevettes)

Marie Morin

- Amandine aux poires caramélisées (120g, 15j, GMS 1,90€)



Michel et Augustin

- Yaourt à boire "Vache frappée au café de Colombie", bouteille PET 25cl (12j, RHF 2,50€), lait entier des Alpes - "4 Petits carrés à la queue-leu-leu" (33g, RHF 1,70€), barre chocolatée, 4 petites bouchées de 8g, biscuits pur beurre nappés de chocolat



- "Petit pot de yaourt au lait d'amande" (125g, 15j, RHF 1,75€), 1^{ère} offre amande en yaourt étuvé, pot paraffiné et écologique

American Desserts

La nouvelle identité des Chewy Cookies (62g) et des Muffin Muffins (85g) cible le cœur de l'Amérique des années 60. Sur les étiquettes, un homme (pour les cookies) et une femme (pour les muffins), représentant cette époque, affirment "J'dis ça, d'dis rien".

- Cookies (7j, 1,50€). 5 recettes "Pépites de" : chocolat (noir, lait, blanc, blanc et cranberries), Daim

- Muffins (7j, 1,50€). 3 recettes : chocolat, banane au chocolat, fruits rouges & pépites de chocolat blanc



Filippoinnocenti

- Panettones, fabriqués en 48h par cette PME italienne artisanale, 2 recettes : raisins secs et pépites de chocolat (80g, 14j, RHF 1,90€, GMS 1,39€)



Breizh Cola

- Stévia PET 33cl. Le taux de sucre est réduit de 70%. L'acidité est apportée par un mélange d'acides organiques (lactique, glucannique, citrique)



La Bovida : huiles et vinaigres aromatisés du Chef

I. La Bovida lance les huiles et vinaigres aromatisés du Chef, une nouvelle gamme créée et fabriquée à Bourges. Bouteille verre de 200 ml esthétique et pratique.

- 4 vinaigres à base de vinaigre de cidre (7,10€) : safran, curry, myrtille, cranberry

- 4 huiles (7,60€) : ail, basilic, citron, pimentée

Par ailleurs, la gamme "les Élixirs" s'étend avec la ref "Terre neuve" (gingembre, citron, sirop d'érable). Les "Élixirs" sont des préparations à base de vinaigre, cuites à basse température avec un bouillon de légumes et aromatisées.



un segment "Brunch & lunch" (21 jours, 340g, 1,89€, pack de 4). Sans aromatisation prononcée, cette gamme cible aussi bien le petit-déjeuner ou le goûter, que le sandwich ou le hot-dog, en utilisation salée. Le packaging renvoie à l'univers du sandwich et met en avant le double usage sucré/salé* et le côté pratique avec son prédécoupage.



* mention "le plaisir sucré ou le délice salé"

La Fruitière du Val Evel revoit sa barquette et lance 2 purées surgelées

I. En plus d'un nouveau logo, La Fruitière du Val Evel (Naizin, 56), dirigée par Frédéric Guillemain, vient de se doter d'une barquette translucide 1kg pour ses purées de fruits destinées aux

professionnels. Cette nouvelle barquette affiche clairement l'origine garantie du fruit (pays, variété) ou la mention "Sélection La Fruitière", et un visuel du parfum bien identifiable. Une estampille indiquant "sucre de canne" ou "sans sucre ajouté" préserve ainsi l'entière naturalité de la purée de fruit.

Bertrand Gilot directeur commercial, annonce par ailleurs le lancement en octobre de 2 nouvelles purées au sucre de canne en barquette 1kg (Marron Origine France et Fraise-Rhubarbe "Sélection La Fruitière") qui visent aussi bien les restaurateurs que les pâtisseries-glacières. 2 déclinaisons au "sucre de canne" sont aussi prévues : la purée de poire Williams Val de Loire et la purée de pomme Granny Smith Val de Loire. Créée en 1962, la PME propose plus de 50 parfums naturels (verger, rouges, à coque, exotiques et



Frédéric Guillemain

Delhaize lance "le boucher végétarien"

Delhaize Belgique lance en septembre la marque "de Vegetarische Slager" (traduisez "le boucher végétarien"). La marque est déjà leader de son segment en Hollande. "Cette nouvelle génération de substituts de viande et de poisson ressemblent à s'y méprendre aux produits carnés", explique Delhaize, qui cible les végétariens, mais aussi les flexitariens qui veulent remplacer de temps à autre la viande et le poisson.



DE VEGETARISCHE SLAGER

Cette offre va encore renforcer l'offre végétarienne de Delhaize, qui totalise déjà plus de 80 références dont une dizaine au rayon traiteur, 4 en surgelés ainsi que des produits non travaillés (tofu, seitan, tempeh,...), des préparations originales (burgers, falafel, produits à tartiner) et des

légumineuses.

* Delhaize Belgique (4,9 mds€) détient une pdm de 25,44% en Belgique.

Base soja non OGM

- Morceaux de poulet 100% végétal (60g, 4,49€)
 - Haché Rul (200g, 3,49€)
 - Salade de thon sans poisson (150g, 2,49€).
- La saveur est obtenue grâce aux arômes d'algues.
- Salade de poulet au curry végétarienne (150g, 2,05€)
- Photo produit



Base légumes

- Lamelles de bœuf (150g, 4,15€)
 - Lardons (160g, 4,15€).
- La saveur et la structure de la viande est restituée en n'utilisant que des légumes. Ces 2 produits n'ont pas encore été lancés aux Pays-Bas.

agrumes), soit 80 réf surgelées (barquette 1kg et seau 10kg) et 25 réf ambiantes (sachet doypack 1kg). En 2012, La Fruitière du Val Ebel a réalisé un CA de 6M€ (dont 75% export) avec 23 salariés.

Mondelez Milka : Lila Stix, un biscuit long et croustillant

Mondelez étend l'offre biscuit sous la marque Milka



- Choco Pause : 2 biscuits fourrés au chocolat (1,99€)
- Choco Cookies aux pépites de chocolat (1,68€)
- Choco Cookies noisettes (1,95€)



- Lila Stix, un biscuit long et croustillant enrobé de chocolat (1,49€)
- format familial Cake and Choc (3,85€)

Pickenpack : Merlu du cap mariné & grillé à la Flam' sur l'Anuga

Sur l'Anuga, Pickenpack Europe mettra en avant 2 nouveautés surgelées (four ou micro-ondes)

- Merlu du cap mariné & grillé à la Flam' (poisson 84%). 3 recettes: "Citron poivre", "Tomate basilic", "Olive romarin" (100g, sachet individuel, UVC 400g ou vrac)

- **Nugget premium** (25g, préfaits, poisson 60%, fabriqué en France*, 100% filet, UVC 250g ou vrac). Pour sortir le nugget de son image "entrée de gamme", Pickenpack mise sur un plein filet de colin d'Alaska (disponible en MSC) et un enrobage beignet tempura. La saveur légèrement épicée du beignet veut mettre en valeur la délicatesse du poisson...



- **Kasher**. Une large partie de la gamme Pickenpack Europe a reçu l'approbation "Kasher Parvé". Elle est distribuée par la Centrale des produits kasher (CPK).

* par le site Gelmer à Boulogne sur Mer

So Wow lance 2 colas fruités, Apple Twist et Blueberry

La jeune marque française de boissons énergisantes So Wow (Strasbourg) lance 2 colas aux fruits : Apple Twist (pomme), Blueberry (myrtille). La marque n'utilise que le sucralose comme édulcorant. PET 500 ml et 1L en attendant les canettes. Virginie Thuel-Chassaigne, responsable commerciale,



HALL 6 - C41
2013
EUROPACK
EUROMANUT
CFIA
19 > 21 NOVEMBRE
EUREXPO LYON

NEGRITA

Le Rhum ARÔME

UN ASSEMBLAGE ORIGINAL NÉ D'UNE
SÉLECTION SPÉCIFIQUE DE RHUMS.

UNE RÉPONSE AUX CONTRAINTES DES PROFESSIONNELS :
PERSISTANCE DES ARÔMES À LA CUISSON ET À LA CONGÉLATION.

UNE INTENSITÉ ET UNE TYPICITÉ
PRONONCÉES.

BARDINET
Gastronomie

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

OREP

Packaging

Emballages flexibles

Films - sachets

Bienvenue sur notre stand :

OREP PACKAGING
Hall 6 - Stand D33

2013
**EUROPACK
EUROMANUT
CFIA**

19 > 21 NOVEMBRE
EUREXPO LYON

www.orep-packaging.fr



indique que la marque est déjà dans certains hypers E. Leclerc.

Pressade bio : "Pomme-poire" 1,5L avec un look signé 100drine

I. Après la version été "Mangue-passion", Pressade lance sa recette automne-hiver au sein de sa gamme "Le bio pour toute la famille". Il s'agit de "Pomme-poire" (1,5L, 2,69€). Son design est signé de l'illustratrice 100drine.



* cette gamme permanente (brique 1,5L) compte 7 parfums : orange, pomme, multifruits, orange pêche abricot, ananas, agrumes, pommes cassis

Pressade : "Le jus de nos régions"

I. Pressade lance la gamme "Le jus de nos régions". 3 parfums : raisin (1,99€, Charente), pomme (1,55€, Nord Ouest), multifruits (1,99€). Brique FSC 1L fabriquée à Dijon.



Régilait : dosette souple de lait pour machine à café

I. Régilait lance la 1^{ère} dosette souple de lait pour préparer un café noisette ou un café au lait avec les machines à café. Longue conservation. Boîte de 12 dosettes, 2,40€.



Rians : crottin de chèvre cendré

I. Rians étend son offre avec le crottin de chèvre cendré (2x60g, 3,10€). Inspiré du crottin de chèvre, il est également moulu et affiné à Rians, dans le Berry.



La Mie Câline : éclairs réglisse avec un bonbon Haribo

I. La Mie Câline lance 2 nouveaux éclairs (1,75€) :
- l'éclair réglisse surplombé d'un bonbon réglisse Rotella Haribo
- l'éclair pistache



Le Coq Noir : crème de yuzu sur le salon Gourmet F&W

I. Sur le salon Gourmet Food & Wine, Le Coq Noir mettra en avant sa pâte de curry vert thaï, sa crème d'ail confit et sa nouvelle crème de yuzu (yuzu entier, huile de tournesol, sel, jus de citron, 90g). Agrume de la famille des citrus



INNOVATION

Château de Versailles : les 3 gammes

Les produits de la marque "Château de Versailles-épicerie fine" sont bio et cuisinés en France. Voici les 3 gammes complètes.

Jardin Royal

- Pâtes à tartiner : asperge au gingembre, nêfle aux oignons, caviar d'aubergine aux olives, panais aux truffes du Périgord topinambour aux morilles
- Légumes en conserve : petits pois à la coriandre, flageolets aux herbes de Provence
- Chutneys : figues, verjus du Périgord,
- Confitures : abricot aux amandes, nêfle à la vanille, fraise aux raisins, sureau sauvage, figue au citron, coing à l'orange
- Compotes : Pomme aux agrumes, Rhubarbe et fraise, Nêfle à la cannelle

Gourmandises de la Reine

- Sirops : Menthe verte, Rose, Verveine, Lavande à la vanille, Violette
- Confiseries au miel : Berlingots au miel, Fleurs de violette au miel, Myrtille framboise au miel, Bonbons au miel



Plaisirs du Roi

- Foie gras Périgord 130g
- Soupes : Pois cassés au safran, Courge au curry, Potiron à la noix de coco
- Fleur de sel de Guérande, laurier, sel de Guérande, herbes de Provence, poivre noir sauvage, sarriette, thym, gingembre



janus, le yuzu est utilisé au Japon comme condiment et base de vinaigrette. Basé à L'Isle sur Sorgue (84), Le Coq Noir se positionne comme saucier et condimentier haut de gamme, depuis 35 ans.

Lindt : "La recette originale Suisse" en grand format de 300g

I. Lindt étend sa gamme "La recette originale Suisse" avec une tablette "grand format" de 300g. 2 ref : "Lait extra fin", "Lait noisettes entières".



Malo : empréuré "chocolat intense"

I. Malo a lancé en septembre un nouvel empréuré : "saveur chocolat intense" (pot carton 4x125g, 1,89€).



Sojufel : jus saveur litchi-framboise signé "Les délires du presseur"

I. Sojufel commercialise dans sa boutique sous la marque "Les délires du presseur" le jus saveur litchi-framboise, qui a gagné un concours réalisé en interne. Arnaud Redheuil, PDG de Sojufel, avait en effet proposé à ses salariés de concevoir des jus aux parfums détonnants. Sojufel, basé à Saint-Andiol (13), produit des



Arnaud Redheuil

jus de fruits et de légumes avec un pressage traditionnel. Créée en 1982 par Marcel Bal, la PME a été reprise en 2009 par Arnaud Redheuil. En 2012, elle a réalisé un CA de 4 M€ avec 20 salariés et 4 millions de bouteilles.



Vitabio : 7 ref en PET 25cl pour conquérir le hors domicile

I. Après les smoothies épicés cet été, Vitabio lance 7 références de purs jus*, cocktails** et smoothies*** bio en bouteilles PET 25cl 100% recyclable. Avec cette version nomade, Vitabio veut se développer en RHD.
* grenade (1,99€)
** 5 superfruits, myrtille-pomme, cranberry-pomme (1,99€)
*** ananas-goyave-banane, poire-ananas-pomme, mangue-ananas-acerola (1,90€)



Coop cible les flexitariens avec Karma

Pour répondre aux attentes des "flexitariens", Coop lance carrément une marque propre, qui a été baptisée Karma. Celle-ci propose un tour du monde végétarien avec des spécialités orientales (fallafels, couscous...), indiennes (dal et butter paneer), japonaises (yakisoba noodles), thaïlandaises (curry), espagnoles (tortillas), italiennes (pâtes) et suisses. La marque réunit plus de 50 produits : plats cuisinés, salades, sandwiches, tofu (nombreux variés), snacks et pâtes à tartiner.

"Avec Karma, nous proposons une ligne unique en Suisse et même en Europe", se réjouit Roland Frefel, responsable des produits frais chez Coop. Tous les produits Karma sont certifiés par l'Association suisse pour le végé-

tarisme (ASV). 22 d'entre eux conviennent également aux végétaliens et 10 portent le label du "Bourgeon bio" suisse.

Selon une étude menée en 2012 par Coop, 40% des Suisses ont opté pour le flexitarisme, c'est-à-dire qu'ils renoncent de temps en temps à la viande. Ce marché est bien plus important que celui des "végétariens", qui ne dépassent pas 2% de la population.



MANAGEMENT

Accord FEEF-FCD sur le traitement différencié des PME

La FEEF* et la FCD* viennent d'aboutir à un accord baptisé "Plateforme différenciée PME". Cet accord reconnaît qu'en matière de relations commerciales, les PME ne peuvent pas être traitées comme les grandes entreprises, ou les multinationales. Voici les 4 points majeurs de cette plateforme:

- période de négociation : avant le 31 décembre, sous réserve de l'envoi des CGV et des tarifs 3 mois avant.
- durée des contrats à marque nationale : les conventions annuelles reconductibles sont encouragées, dans le cadre d'un engagement sur 3 ans (5 ans en cas d'investissements spécifiques). Une négociation annuelle peut avoir lieu à la demande de l'une ou l'autre des parties.
- tarif et volatilité des cours : le fournisseur peut être amené à proposer un nouveau tarif, sur la base d'une négociation de bonne foi et d'un préavis inférieur à 3 mois.
- mise en concurrence des MDD : une discussion s'engagera avant tout nouvel appel d'offres, lequel ne peut exclure le fournisseur en place, sauf motif légitime.

* 600 entreprises indépendantes ou familiales, fournisseurs

** distributeurs

Coopernic : Rewe, Conad, Coop et Colruyt laissent Leclerc tout seul

Rewe (CA 49,7 mds€), Conad (10 mds€), Coop Suisse (22,5 mds€) et Colruyt (8,3 mds€) quittent Coopernic. Les 4 distributeurs reprochent à Leclerc (32,3 mds€) de jouer solo auprès des fournisseurs. Ils vont créer une nouvelle centrale d'achats européenne, qui sera basée à Bruxelles comme Coopernic.

Créé fin 2005 pour obtenir de meilleures conditions d'achat, Coopernic représentait 15 000 magasins de 15 pays, pesait 88 mds€.

* Coopernic = coopérative européenne de référencement et de négoce des indépendants commerçants

Journée du financement de l'agro-alimentaire : 2,7 mds€ le 8 novembre !

Lors de son déplacement en Bretagne sur le Space, Jean-Marc Ayrault a annoncé une "Journée du financement de l'agro-alimentaire", qui se déroulera le 8 novembre. "C'est un gisement de près de 2,7 Md€* qui reste à mettre en œuvre", a-t-il déclaré.

Les engagements de Bpifrance dans l'agro-alimentaire sont de 800 M€ en fonds propres et de 600 M€ en prêts. Un nouveau fonds dédié aux investissements sera créé pour mobiliser 50 M€ de plus en fonds propres.

* fonds nationaux et européens.

Sopexa : Jean-René Buisson élu président

Jean-René Buisson, 65 ans, a été élu président de Sopexa, qui est dirigé par Cécile Bassot. Après

une carrière chez Danone (Kronenbourg, DRH...) il a été président de l'Ania de 2004 à juin 2013. Chez Sopexa, il succède à Jean-Michel Lemétayer, décédé subitement le 31 juillet.

* L'Etat a confié à Sopexa la promotion de l'image France dans l'agro-alimentaire et le vin à travers une délégation de service public



Jean-René Buisson

Ilec : Richard Panquiaux nommé DG

Richard Panquiaux, 51 ans, a été nommé DG de l'Ilec*, qui est présidé par Olivier Desforges. Il a travaillé chez Unilever puis Kimberly Clark. De 2002 à 2011, il a été DG de Lixir (jv de Rémy Cointreau et William Grant). L'Ilec rassemble 70 grandes sociétés.



Richard Panquiaux

* Institut de liaisons et d'études des industries de consommation

L'Afdiag en campagne pour le "sans gluten en collectivité"

L'Afdiag* lance sa 1^{ère} campagne nationale "Cuisiner sans gluten en collectivité". Avec notamment la Fondation Groupama et Sodexo, l'Afdiag diffusera :

- un guide pratique destinés aux cuisiniers (contamination, ingrédients autorisés...),
- une affiche conçue pour les cuisines (règles de base pour préparer des repas sans gluten...)

En France près de 500 000 personnes sont concernées.

* Association française des intolérants au gluten, www.afdiag.fr

Huile de palme durable : création de l'Alliance française

Avec l'Ania, l'Alliance 7* et la FNCG**, 6 entreprises (Cérélia, CSM, Ferrero, Nestlé, Unilever, Vandemoortele) viennent de créer l'Alliance française pour une huile de palme durable. Elles s'engagent à utiliser, d'ici 2015, de l'huile de palme certifiée par la RSPO.

En savoir plus huiledepalmedurable.org

* Alliance 7 = fédération de l'épicerie et de la nutrition spécialisée

** FNCG = fédération des industries de corps gras

France Agro Europe va faire du lobbying à Bruxelles

Les coopératives Agrial (Caen) et Cooperl (Lamballe) et le SNIV-SNCP (syndicat de l'industrie de la viande) viennent de créer France Agro Europe, qui sera un outil de lobbying auprès des instances européennes. Le principal objectif est de faire disparaître les distorsions de concurrence en Europe (dumping social...).

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 à l'occasion du salon Anuga

Hall 7
Stand C050-D051
Du 05 au 09 octobre 2013 à Cologne

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.fr



⇒ Lait, yaourt et crème : les GMS sur 8 mois de 2013

CONSUMMATION JANV-AOÛT 2013*	VOLUME*	PRIX €/KG
Lait liquide		
- frais et fermenté	-3,5%	1,24€ (+0,4%)
- lait longue conservation total	-3,8%	0,78€ (+1,4%)
- dont UHT 1/2 écrémé std	-2,3%	0,72€ (+1,9%)
Ultra frais		
- Yaourts nature	-5,6%	1,57€ (-1,4%)
- Yaourts non nature (aux fruit...)	+0,4%	2,16€ (-1,7%)
- Fromages frais	-2,5%	2,60€ (+0,6%)
- Desserts frais	-0,5%	3,31€ (+1,0%)
Crème		
- Crème fraîche	+3,1%	2,86€ (-1,2%)
- Crème longue conservation	+2,1%	3,15€ (+1,3%)
- Crème aérosol	+1,6%	6,08€ (-0,2%)

TOTAL PRODUITS LAITIERS 8 mois -2,0% 2,74€ (-1,8%)

Sur les 8 premiers mois de 2013, l'ultra-frais a reculé de 1,6%. Le recul concerne surtout le nature (-5,6%).

La crème maintient son rythme de croissance : frais (+3,1%), longue conservation (+2,1%).

Les achats de laits liquides chutent fortement

* Cumul annuel 31/12/2012 au 11/08/2013 (FranceAgrimer/Nielsen)

⇒ Fromages et MG solides : les GMS sur 8 mois de 2013

CONSUMMATION JANV-AOÛT 2013*	VOLUME*	PRIX €/KG
Matières grasses solides		
- Beurre	+1,4%	5,81€ (-0,6%)
- Margarine	+12,5%	4,16€ (+5,8%)
- MG allégées	-5,2%	5,61€ (+2,7%)
Fomages		
- Mozzarella	+12,1%	7,34€ (+0,6%)
- Raclette	+3,5%	8,89€ (+1,4%)
- Comté	+1,0%	12,44€ (+1,8%)
- Chèvre	+0,8%	11,40€ (+0,7%)
- Emmental	+0,7%	7,22€ (+0,0%)
- Roquefort	-1,3%	15,29€ (-0,8%)
- Camembert	-2,3%	6,53€ (-3,8%)
- Coulommiers	-4,8%	5,26€ (+0,4%)

TOTAL PRODUITS LAITIERS 8 mois -2,0% 2,74€ (+1,8%)

Les fromages restent dynamiques avec +0,9%. Raclette et surtout mozzarella se distinguent.

L'emmental s'installe dans le vert. En revanche, le roquefort, le camembert et le coulommier régressent.

* Cumul annuel 31/12/2012 au 11/08/2013 (FranceAgrimer/Nielsen)

Ultra-frais laitier

Danone cède 3 usines européennes à l'américain Schreiber

■ Danone vient de céder 3 de ses usines européennes à l'américain Schreiber :

- Benesov (Prague, République tchèque) : 200 personnes
- Sofia (Bulgarie) : 190 personnes
- Castelo Branco (Portugal) : 110 personnes

L'objectif de Danone est d'adapter son outil de production à la réduction de la demande européenne tout en respectant ses engagements à long terme en matière sociale et sociétale.

L'accord évite des licenciements et prévoit de maintenir les effectifs des usines. "Celles-ci continueront d'ailleurs à produire pour Danone dans le cadre d'un accord de partenariat entre Danone et Schreiber qui porte sur toutes les usines concernées", explique Thierry Guérin chez Transcapital, qui a accompagné Danone de l'origine du projet à l'identification du repreneur et à la conclusion des négociations.



Multi-filières

Delpyrat : Frédéric Oriol nommé DG

■ Thierry Blandinières, qui part pour devenir DG d'InVivo, a promu Frédéric Oriol, actuel DGA, au poste de DG de Delpyrat. Dominique Duprat, qui était directeur marketing, devient DGA. Le tandem a pris ses fonctions le 1er septembre. Thierry Blandinières dirigeait Delpyrat depuis 2003.

Frédéric Oriol, 45 ans, breton et père de 3 enfants, a débuté dans la volaille chez Doux-Père Dodu (contrôle de gestion et industrie). En 2000, il devient directeur du pôle foie gras au sein du groupe Turenne Lafayette dans le Sud-Ouest. En 2004, il rejoint Delpyrat comme directeur industriel. Cet ex-hockeyeur de haut niveau a participé au redressement de Delpyrat aux côtés de Thierry Blandinières. Frédéric Oriol sera aussi directeur industriel de Maisadour, le groupe coopératif qui contrôle Delpyrat.

Dominique Duprat, 45 ans, diplômé d'un mastère Essec, est originaire du



Frédéric Oriol

Sud-Ouest. Son profil commerce et marketing l'a mené successivement chez Kraft (Mondelez), Yoplait, Mars et Agrial. Avant de rejoindre Delpyrat en 2010, il était directeur commercial et marketing Europe de Florette. En tant que DGA de Delpyrat, il pilotera le commerce, le marketing et le développement à l'international.

Ce tandem s'appuiera sur Maha Fournier, DAF de MVVH, qui est le holding de tête de Delpyrat et Jean Robert Lasheras, DRH, également en poste chez MVVH. Un recrutement est par ailleurs en cours pour le poste de DG de Maisadour, qu'occupait également Thierry Blandinières.

Fleury Michon : un trimestre bien modeste...

■ Fleury Michon a bouclé son 1^{er} semestre sur une croissance limitée de +2,0%. Le CA a quasiment stagné au 2^{ème} trimestre. En cause : une consommation morose et une météo défavorable, qui a impacté

fortement le traiteur de la mer. Résultat : sur le S1, la marge opérationnelle recule de 6,4% à 5%. Idem pour la marge nette, qui passe de 3 à 2,3%. Le groupe anticipe un retour de la croissance de son CA au 2nd semestre.

- CA : **352,0 M€, +2%**
 - RO : **17,7 M€, -20%**
 - Résultat net : **8,2 M€, -20%**

Tipiak : +3,6% au 1^{er} semestre

■ Tipiak a bouclé son 1^{er} semestre sur un CA de 71,9 M€, en progression de 3,6%.

- Secteur "Sec" : CA +3%. Tipiak progresse en GMS (+6%) mais recule en industrie et à l'international.

- Secteur "froid" : CA +4%. Tipiak progresse fortement en GMS (+7,9%) mais très faiblement dans les circuits spécialisés en surgelés (+0,9%). En raison de la forte saisonnalité de l'activité, les résultats sont peu significatifs. Ils sont néanmoins en progrès : résultat net (-0,6 M€ contre -1,4 M€ en 2012), taux de marge brute (60,9% +3,5 points), résultat opérationnel (-0,1 M€ contre -1 M€). Côté investissements, 5,1 M€ ont été engagés sur les 12,7 M€ prévus pour 2013. Ils portent sur la productivité, la rénovation des bâtiments d'usines et la mise en place d'un ERP



Dominique Duprat



www.anuga.com

10 salons spécialisés sous un même toit

COLOGNE, 5-9/10/2013

ANUGA FINE FOOD

Epicurerie fine, produits gourmets et produits de base



Plus d'informations ? Avec plaisir !

Tél. 01 45 25 82 11
 Fax 01 45 25 63 96
 koelnmesse@wanadoo.fr

⇒ Les viandes en GMS sur janvier-août 2013

ACHATS JANVIER-AOÛT 2013*	VOLUME	PRIX €/KG**
En hausse		
Poulet découpe	+6,5%	7,39€ (+4,0%)
Elaborés de volailles	+6,4%	8,20€ (-1,7%)
Saucisses fraîches à cuire	+5,4%	8,42€ (+6,4%)
Poulet PAC	+1,2%	5,06€ (+2,1%)
Bœuf haché frais	+0,7%	10,24€ (+6,0%)
En baisse		
Canard	-8,5%	11,80€ (+4,3%)
Lapin	-5,4%	8,88€ (+3,8%)
Ovin	-3,2%	13,28€ (+0,1%)
Dinde	-2,6%	8,64€ (+2,7%)
Bœuf à griller rôti	-2,9%	16,70€ (+3,6%)
Porc frais	-1,1%	7,23€ (+6,0%)
Veau	-0,3%	15,67€ (+3,4%)

Sur les 8 mois de 2013, le total volaille progresse (+0,9%) : forte hausse du poulet découpe (+6,5%) et des élaborés de volaille (+6,4%) mais forts reculs pour les autres espèces.

Le total boucherie fraîche est une nouvelle fois en recul (-0,3%).

** évolution des prix par rapport à la même période de 2012

* du 31/12/2012 au 11/08/2013, Source : FranceAgriMer, Panel Kantar

⇒ Charcuterie LS : le rebond de Madrange

SUR 12 MOIS	GAIN CA	% VAL	PDM VAL
Total	+120,3 M€	+2,5%	100%
Fleury Michon	+38,4 M€	+6,8%	12,0%
Herta	+1,8 M€	+0,3%	10,9%
Aoste	+1,6 M€	+1,2%	2,8%
Bordeau Chesnel	+1,9 M€	+2,8%	1,4%
Labeyrie	+1,9 M€	+3,1%	1,3%
Delpyrat	+5,9 M€	+10,9%	1,2%
Madrange	+11,8 M€	+26,5%	1,1%
Isla Délice	+1,1 M€	+3,6%	0,6%
Petit Gas	-0,9 M€	-2,8%	0,6%
MDD STD	+19,2 M€	+0,8%	48,7%
MDD PP	-12,0 M€	-4,4%	5,2%
Autres	+46,6 M€	+7,2%	13,8%

Fleury Michon est toujours le plus gros créateur de valeur du rayon. Madrange rebondit fortement. Delpyrat poursuit sa progression. La PDM des MDD "standard" restent sous les 50% tandis que les MDD "premiers prix" poursuivent leur chute.

*Source : IRI au 11 août 2013, HM+SM + hard-discount + drive

pour le groupe (4 M€ sur 4 ans). Le site de Malville (44) accueillera de nouvelles lignes et bénéficiera du transfert de l'atelier cocktails salés de Pont-Château (44).

Tipiak à l'affût de croissance externe

Avant l'été, Hubert Grouès, patron de Tipiak, s'est dit prêt à procéder à des acquisitions. Il recherche des PME réalisant un CA compris entre 10 à 50 M€ et possédant des savoir-faire sur des produits élaborés à forte valorisation qui pourraient être signés de la marque Tipiak. Déjà très présent à l'apéritif et au dessert, Hubert Grouès pourrait s'engager davantage dans le cœur de repas.

Viande-volaille 2A et Appro s'unissent au sein de "L'Œuf de nos Villages"

Loïc Thomas président "d'Aviculteurs Associés" (2A) et Olivier Flamber président du "Groupe Appro" ont décidé de se regrouper au sein



Loïc Thomas et Olivier Flamber

de "L'Œuf de nos Villages" (ODNV), qui était déjà leur marque commune. "L'Œuf de nos Villages" devient ainsi le 1er groupement d'éleveurs indépendants de poules pondeuses avec 310 éleveurs, 1150 emplois et 17 entreprises de conditionnement réparties surtout le territoire. Grâce à ce maillage de l'hexagone, les consommateurs achèteront des œufs pondus près de chez eux (à moins de 200 km) ce qui leur assure la fraîcheur et un impact carbone réduit. Couvrant tous les segments, la production d'ODNV ira de la marque aux MDD soit au total



1,4 milliard d'œufs en GMS. Ce regroupement est aussi une réponse aux mises aux normes des élevages, aux fluctuations des prix des matières premières et aux enjeux logistiques.

La marque "L'Œuf de nos Villages", n°2 en volume, détient 27,6% de PDM. Sa croissance a été de 120% sur les 5 dernières années. Elle est passée de 89 à 200 millions d'œufs de 2008 à 2012.

* Les engagements des éleveurs apparaissent sur les boîtes avec leur photo et à leur signature.

Cecab plombé par Gad

La coopérative Cecab prépare un plan de continuation pour Gad, sa filiale d'abattage de porcs, qui est en redressement judiciaire depuis février. Une filiale qui se révèle un gouffre considérable, selon un article paru dans "Les Echos", qui s'appuie sur un document du cabinet d'expertise comptable Syncea, mandaté par le CCE de Gad. On apprend ainsi que l'endettement de Cecab atteignait

203,3 M€ au 31 décembre 2012. Le soutien de Gad et de sa filiale porcine aurait coûté à la coopérative Cecab les 3/4 de ses fonds propres (24,6 M€ fin 2012) et une perte nette de 41 M€ en 2012. La mise en place du plan de continuation devrait passer par d'importants abandons de créances. Ajoutons que Gad perdrait actuellement près de 3 M€ par mois.

Outre le contrôle de Gad, la coopérative Cecab possède l'Union Fermière Morbihannaise (UFM, légumes, marque d'Aucy) et la Coop de Broons (alimentation animale).

Gad : Prestor accepte de livrer les porcs

Actionnaire minoritaire de Gad (35%), Prestor s'est engagé à fournir au groupe Gad suffisamment de porcs * pour faire face à ses demandes. Cet engagement des éleveurs était nécessaire à la présentation d'un plan de continuation par la Cecab, qui détient 65% de Gad. * 26 000 cochons par semaine

TABLEAU DE BORD

Construisons demain ensemble

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

CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION

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

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

GRUPE CECIA ▲ Poitiers - Concarneau - filiale à St-Malo

Tél. (33) 05 49 88 85 57 - www.cecias.com



Epicerie : Le TOP 20 de la création de valeur sur un an

Tendance. Sur un an, les 20 catégories les moins performantes ont perdu en moyenne 3,3* en valeur (-180 M€ en cumul) tandis que les 20 catégories gagnantes engrangent un gain cumulé de 455 M€ soit un gain de 5,5*.

Gagnants. Les dosettes de café poursuivent leur envolée mais à un rythme moins rapide (+62 M€ soit +9,8* et +8,7* en volume). Bonne orientation également pour les pâtisseries individuelles, les

gâteaux et roulés et les cookies. Les fruits transformés ont également le vent en poupe : compotes (val +9*, vol 6,1*), confitures (val +9,5*, vol +6,8*). Au sein de la catégorie apéritif, les graines salées (val +6,1*, vol +0*) et les extrudés & tuiles (val +5,3*, vol 3,7*) sont bien orientées.

Perdants. Comme l'an dernier, les chewing-gums et les aliments bébés figurent parmi les plus forts reculs de l'épicerie. Les laits infantiles perdent

aussi 4* en valeur. Le café torréfié (val -3,5*, vol -3*) fait les frais de la montée en puissance des dosettes. Conséquence du horsegate : les plats cuisinés appertisés sont net recul : -9,9* pour les plats à base de pâtes (raviolis), -2,4* pour les recettes françaises (Ccssoulet...). Les salades de thon en conserve (val -8,5*, vol -11,7*) continuent de décliner.

⇒ Les 20 catégories qui ont créé le plus de valeur sur un an

CATÉGORIES	MILLIONS €			UVC		PROMOTION	REFERENCES
	GAIN SUR 1 AN	CA VENTES 1 AN	EVOL/N-1	EN MILLIONS	EVOL/N-1	% CATOTAL	NB (ÉVOL/N-1)
1 Cafés dosettes	+61,9 M€	695 M€	+9,8%	33 M	+8,7%	25% (+3%)	88 (+16%)
2 Pâtisserie individuelle	+32,0 M€	463 M€	+7,4%	74 M	+5,1%	16% (+13%)	75 (+7%)
3 Bonbons et sucettes	+31,7 M€	570 M€	+5,9%	88 M	+4,7%	13% (-1%)	149 (+3%)
4 Aliments secs chat	+30,4 M€	441 M€	+7,4%	172 M	+3,2%	10% (-11%)	68 (+9%)
5 Confitures	+28,2 M€	327 M€	+9,5%	73 M	+6,8%	9% (-3%)	117 (+5%)
6 Compotes appertisées	+28,1 M€	341 M€	+9,0%	111 M	+6,1%	21% (-4%)	72 (+6%)
7 Graines salées	+23,0 M€	399 M€	+6,1%	44 M	+2,0%	10% (-10%)	67 (+6%)
8 Biscuits chocolat et fruits	+21,1 M€	479 M€	+4,6%	70 M	+4,0%	20% (+9%)	110 (+1%)
9 Chips	+20,2 M€	316 M€	+6,8%	40 M	+4,8%	16% (-3%)	49 (+7%)
10 Conserves de thon	+19,0 M€	457 M€	+4,3%	58 M	-2,4%	23% (-7%)	54 (+2%)
11 Tablettes de chocolat	+18,1 M€	924 M€	+2,0%	95 M	+2,0%	17% (+6%)	181 (+4%)
12 Extrudés et tuiles	+18,0 M€	359 M€	+5,3%	38 M	+3,7%	23% (+0%)	86 (+1%)
13 Gâteaux et roulés	+17,0 M€	204 M€	+9,1%	25 M	+5,7%	22% (+2%)	39 (+3%)
14 Aide à la pâtisserie	+16,7 M€	292 M€	+6,1%	130 M	+4,6%	9% (-4%)	106 (+4%)
15 Aide culinaire et croûton	+16,4 M€	308 M€	+5,6%	35 M	+4,7%	10% (-3%)	92 (+4%)
16 Miels	+15,9 M€	161 M€	+10,9%	17 M	+8,0%	8% (-5%)	33 (+6%)
17 Cookies	+15,8 M€	93 M€	+20,5%	14 M	+11,1%	18% (+8%)	20 (+19%)
18 Aliments secs chien	+15,3 M€	486 M€	+3,2%	285 M	-2,0%	11% (-6%)	75 (+5%)
19 Confiserie de chocolat	+13,7 M€	798 M€	+1,7%	71 M	+1,0%	32% (+4%)	85 (+5%)
20 Autres pains pre-emballés	+12,9 M€	195 M€	+7,1%	44 M	+6,8%	19% (+4%)	28 (+9%)

⇒ Les 20 catégories les moins performantes en valeur sur un an

CATÉGORIES	MILLIONS €			UVC		PROMOTION	REFERENCES
	GAIN SUR 1 AN	CA VENTES 1 AN	EVOL/N-1	EN MILLIONS	EVOL/N-1	% CATOTAL	NB (ÉVOL/N-1)
1 Aliments bébé	-38,0 M€	479 M€	-7,3%	88 M	-7,1%	14% (-3%)	234 (+0%)
2 Cafés torréfiés	-34,8 M€	961 M€	-3,5%	107 M	-3,0%	34% (-3%)	91 (+0%)
3 Chewing gums	-24,1 M€	349 M€	-6,5%	407 M	-4,5%	13% (+4%)	85 (-4%)
4 Laits infantiles	-15,8 M€	378 M€	-4,0%	81 M	-3,6%	14% (-4%)	47 (-4%)
5 Plats cuisinés appertisés base pâtes	-10,4 M€	95 M€	-9,9%	43 M	-10,5%	14% (-1%)	27 (-4%)
6 Aliments humide chien	-9,3 M€	140 M€	-6,2%	78 M	-6,8%	7% (+0%)	35 (-3%)
7 Plats cuisinés appertisés français	-8,2 M€	334 M€	-2,4%	82 M	-4,1%	19% (+0%)	89 (-2%)
8 Sucres	-6,1 M€	350 M€	-1,7%	235 M	-1,3%	6% (-22%)	35 (+1%)
9 Huiles	-4,8 M€	659 M€	-0,7%	220 M	-0,9%	15% (-13%)	60 (+0%)
10 Edulcorants et substitut sucre	-4,2 M€	81 M€	-4,9%	27 M	-7,9%	4% (-12%)	20 (+4%)
11 Plats cuisinés appertisés mo	-3,9 M€	152 M€	-2,5%	18 M	-2,0%	13% (+5%)	63 (+0%)
12 Salades conserve pdts de mer	-3,2 M€	35 M€	-8,5%	6 M	-11,7%	11% (-21%)	16 (-7%)
13 Farines	-2,6 M€	120 M€	-2,1%	133 M	+3,4%	10% (-23%)	27 (-3%)
14 Petite confiserie de sucre	-2,4 M€	176 M€	-1,4%	6 M	-0,5%	7% (-10%)	44 (+0%)
15 Conserves de pâtés	-2,3 M€	120 M€	-1,9%	13 M	-3,7%	12% (-5%)	51 (-2%)
16 Extrudés	-2,0 M€	50 M€	-3,9%	8 M	-2,7%	20% (-6%)	13 (+0%)
17 Sauces chaudes	-2,0 M€	52 M€	-3,7%	10 M	-3,5%	9% (-1%)	26 (+0%)
18 Pains suédois	-2,0 M€	42 M€	-4,5%	9 M	-2,3%	10% (-7%)	12 (-1%)
19 Céréales	-1,9 M€	599 M€	-0,3%	104 M	+0,3%	22% (+4%)	102 (+3%)
20 Biscuits pâtisseries	-1,9 M€	338 M€	-0,5%	34 M	-4,0%	15% (-9%)	84 ()

Source : Symphony IRI Group, Total hypers+supers Census, Cumul annuel mobile 30/06/13

Abonnez-vous ! www.manager-alimentaire.com Bulletin d'abonnement p20

L'Institut du porc signe avec le géant chinois Bright Food

I. Jacques Lemaître, président de l'institut du porc, et Jean Yves Guillem, président d'ADN (sélection porcine) viennent de signer un partenariat avec le géant chinois Bright Food en présence de Guillaume Garot, ministre de l'agro-alimentaire. N°2 chinois de l'alimentaire, Bright



Food a pour objectif de produire 1 million de porcs/an tout en améliorant ses performances techniques. La Chine pèse plus de 50% du cheptel porcin mondial.

Bright Food* (CA 9 mds€, +10% /an) produit 540 000 porcs par an et en abat 1,5 million. Le groupe est n°1 du sucre, n°3 des produits laitiers...

* 70 000 ha de terre, 50 000 vaches laitières, 300 000 poudeuses, 5 000 ha de ferme aquacole, 300 000T de riz/an, 150 000T de légumes/an, 4 000 magasins en Chine

La Toque Bretonne reprise par Jean-Marc Piloquet

I. A l'occasion de son départ en retraite, Jean-Luc Le Gallo a cédé La Toque Bretonne à Jean-Marc Piloquet, ex-DG de Fruidor, de la Compagnie Fruitière et de Dole France.

Spécialisée dans la dinde (découpe et transformation), La Toque Bretonne (20 salariés) est basée à Mellec dans le Finistère. L'affaire a été créée en 1995 par Jean-Luc Le Gallo. La PME réalise un CA de 11,8 M€ auprès d'une clientèle régionale (grossistes, RHF et GMS). Malgré le contexte très dégradé de la filière dinde, l'entreprise est restée performante et financièrement bien structurée.

Pour cette reprise, Jean-Marc Piloquet s'est appuyé sur les fonds Soderot et Bretagne Jeunes Entreprises. Jean-Luc Le Gallo était conseillé par Acticam Rennes (Denis Le Leannec).

Monfort Viandes rachète Jean Chapin

I. Jean-Paul Chapin vient de céder son groupe familial à Monfort

Viandes. Le nouvel ensemble pèsera 80 M€ et 15 000T. Les 2 PME travaillent sur les mêmes circuits: GMS, RHD et boucheries.

Basé à Vezin-Le Coquet (35), le groupe Jean Chapin (CA 58 M€) réunit ETS Jean Chapin et Abavia. Spécialisé dans l'abattage et la transformation de veaux et de bœufs, il emploie 172 salariés (+intérimaires) et commercialise une large gamme de produits élaborés et cuits en frais et surgelés.

Basé au Faouët (56), Monfort Viandes est piloté par Pascal Collet, ex-dirigeant de Tendriade Collet, qui a racheté l'affaire en 2003. En 2012, Monfort, spécialisé dans la viande de bœuf, a réalisé un CA de 24 M€ avec 58 salariés (+25 intérimaires). La PME est présente sur le circuit bio grâce à la marque Valtero rachetée en 2011 à Bigard/Socopa. Les approvisionnements bio sont réalisés auprès du groupement "Bretagne viande bio" (300 éleveurs bretons). Les abattages bio de Monfort, qui étaient sous-traités (2 500 à 3 000T), seront réalisés sur le site de Vezin-Le Coquet, qui conservera

ses autres activités : désossage, transformation (bœuf et veau), viandes cuites et charcuterie. Grâce à ce rachat, Monfort, qui produisait des steaks hachés et d'autres produits crus tranchés, va pouvoir étendre son offre bio aux viandes cuites et aux sautés de veau.

Jean-Paul Chapin était conseillé par WA Capital Rennes (Jean-Luc Brionne) et Pascal Collet par Acticam. Le Crédit Agricole des Côtes d'Armor était chef de file du financement. Jean-Paul Chapin restera dans l'entreprise pendant 2 ans, "en tant que délégué général auprès des instances professionnelles".

Horsegate : Jacques Poujol mis en examen

I. Jacques Poujol, DG de fait de Spanghero, et Patrice Monguillon, directeur du site de Castelnaudary (Aude), ont été mis en examen à Paris. Dans le cadre du horsegate, ils sont poursuivis pour "escroquerie en bande organisée", "tromperie sur une marchandise", "faux et usage de faux", "altération des preuves d'un délit..."

L'innovation remède anti-crise !

... venez découvrir comment l'innovation peut booster votre compétitivité

AGRO ACADÉMIE 2013

15 OCTOBRE - NANTES

Si comme Hélène (Directrice Générale d'une PME) vous croyez en l'innovation comme moteur de votre activité, venez participer à une journée riche en échanges et en partage d'expérience, rendez-vous à l'agro-académie.



isatech
L'informatique pour votre performance
www.agroacademie.fr
0 820 320 310

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

SOLUTIONS ERP dédiées aux entreprises agroalimentaires

Avec nos partenaires...



et les témoignages de nos clients...





FILIÈRES

Charcuterie-Salaisons
Géo-Ablis en grève

Les salariés de Géo-Madrange se sont mis en grève le 12/09 sur le site d'Ablis (78), qui arrêtera sa production de jambon. Ils veulent obtenir des pouvoirs publics des financements pour un plan de formation et la prise en charge d'une période de chômage partiel en attendant la reconversion du site (plats cuisinés ou salades traiteur).

Roullier vend Charcuteries Gourmandes à Cosnelle

Le groupe Roullier* (CA 1,5 mds€) vient de céder sa filiale Charcuteries Gourmandes au groupe Cosnelle. Charcuteries Gourmandes réalise un CA d'environ 40 M€ en écoulant 10 000T (MDD et marque Grand Valée). L'entreprise possède 2 usines :
- Villedômer (37) : 50 salariés, rillettes de Tours, rillons et andouillettes
- Josselin (56) : 150 salariés, charcuterie, boudin, jambon MDD...
Faute d'avoir réussi à redresser cette filiale structurellement déficitaire, Roullier** jette donc l'éponge dans la charcuterie qui pesait moins de 3% de son CA. En 2007, Roullier avait étudié le rachat de Madrange mais avait finalement laissé tomber. Charcuteries Gourmandes renforce donc le groupe sarthois Cosnelle, piloté par Saïd Chabane, qui réalise un CA de 55 M€ avec 240 salariés. Le groupe réunit Cosnelle à Cherré (72), Prestige de la Sarthe (rillettes du Mans) et Arcal à la Ferté Bernard (72), Valansot à Thurin (69), et Nivernoy à Nevers (58).

Saïd Chabane, 48 ans, est aussi président du club de football du SCO d'Angers. Ajoutons que l'une de ses entreprises, MTG (gardiennage), vient de déposer son bilan après la mise en redressement judiciaire du Mans Football Club. Le club était le principal client de MTG, qui compte une centaine de salariés.



Saïd Chabane

* pour cette opération, Roullier était conseillé par Transcapital

** agrofournitures, armement naval, minéraux, industriels, agroalimentaire

Salaisons Savoyardes racheté par Alain Buffière

Alain Buffière, 48 ans, cadre commercial, a repris cet été l'entreprise "Aux Salaisons Savoyardes" à Bruno Maurel. Basée à Cognin (73), la PME réalise un CA de 2,3 M€ avec 12 personnes sur un site qualifié de moderne. Elle produit des charcuteries, salaisons et conserves savoyardes traditionnelles, qu'elle distribue sous sa propre marque avec le label "Croix de Savoie". L'opération associe la Banque de Savoie et la Banque Populaire Loire et Lyonnais, ainsi qu'Oséo, RH Présence et CRA (Cédants et Repr-



Alain Buffière

neurs d'Affaires) ont accompagné Alain Buffière pendant son parcours de reprise. Ce dernier a été lauréat du Réseau Entreprendre-Savoie.

Plats cuisinés-traiteur Cobral : vente aux enchères

Cobral (snacking, traiteurs à base de pâtes feuilletées et pâtes ménagères) met aux enchères ses matériels, suite à la fermeture de l'usine de Lorient (56). La vente est organisée sur internet par Roux Troostwijk (clôture le 24/09 à 15h00).

France Kebab : un chinois en formation à St-Lô

France Kebab accueille dans son Académie du Kebab à Saint-Lô (Normandie) un élève chinois, qui veut ouvrir en Chine un restaurant kebab voire même la 1^{ère} chaîne de restaurants kebab.

Ter Beke construit son usine polonaise

Ter Beke a posé fin juin à Opole (Pologne) la 1^{ère} pierre de la nouvelle usine de plats cuisinés de "The Pasta Food Company", sa co-entreprise avec le français S.Toselli. Cette usine produira des plats cuisinés pour l'Europe Centrale et l'Europe de l'Est à partir de mi-2014.

Ter Beke résiste à la crise chevaline

Malgré l'impact très négatif de la crise chevaline sur ses ventes de plats cuisinés, le belge Ter Beke* a bouclé son 1^{er} semestre sur un CA de

202,6 M€ (-2,7 M€). L'Ebitda résiste (13,6 M€, -6,2%), de même que le résultat net (3 M€, -2,3%). Le cash-flow net est quasiment stable à 12,0 M€.
- Plats cuisinés : -10,4 M€ soit -15,3%
- Charcuterie : +4,7 M€ soit +3,3%
Le groupe vise un résultat 2013 proche de celui de 2012.
* 8 usines en Belgique et aux Pays-Bas, 1750 salariés

Produits laitiers Bel : le 2^{ème} semestre sera moins bon

Bel a bouclé son S1 sur un CA de 1 321 M€ (+1,9%, organique +3,8%). Après un T1 stable, le T2 est meilleur (+4,7%, organique +7,1%) sous l'impulsion des "marques cœur" (La vache qui rit, Kiri, Mini Babybel, Leerdammer, Boursin). L'Europe de l'Ouest résiste grâce aux promotions. Le résultat opérationnel bondit de 29,4% à 134 M€ grâce au renforcement du poids des "marques cœur" et à la réduction des coûts industriels. Le résultat net passe de 62 à 91 M€.
Pour le S2, le groupe s'attend à un recul de sa marge compte tenu de la forte hausse du prix du lait. Ci-dessous Bel au 1^{er} semestre :

- Europe Ouest : **514 M€, -2,3%**
- Amériques-Asie : **188 M€, +5,0%**
- PM Orient : **188 M€, -3,9%**
- Afrique : **132 M€, +4,7%**
- Europe Nord&Est : **273 M€, +6,6%**

Bongrain : bon 1^{er} semestre, malgré la France

Sur le S1, le CA de Bongrain a augmenté de 3,5% à 2 084 mds€. La crois-

sance organique atteint +4,4% dont +1,1% pour les fromages et +10,2% pour les autres produits*. Le ralentissement des fromages s'explique notamment par la pression des GMS en France. La marge opérationnelle s'établit à 4,4% (+0,4pt).

Côté perspectives, Bongrain estime que l'accroissement du prix du lait prévu au 2^{ème} semestre devra être répercuté dans les prix de vente afin de préserver les "capacités d'animation des marques".

* poudres, matières grasses...

- CA : **2 048 M€, +3,5%**

- ROC : **89,4 M€, +12%**

- RN : **24,4 M€**

Emmi : le CA s'envole de 17% grâce à Kaiku

I. Sur le S1, Emmi a réalisé un CA de 1 263 M€ (+17%) avec un Ebit de 52 M€ (+5,3%). La marge Ebit recule de 4,6% à 4,2% en raison de la forte pression sur les prix en Suisse et en Europe. L'activité est en croissance aux USA, Tunisie, Chili et en Extrême-Orient.

Le bond du CA international (+55,8%, 545 M€) est en partie lié à la montée au capital dans l'espagnol Kaiku le 1^{er} juillet 2012. Emmi a aussi racheté le français Schoepfer-Diprola en septembre 2012. Le groupe profite aussi de la dynamique des fromages (exportations et fabriqués aux USA), des desserts d'A-27 et d'Emmi Caffè Latte.

La Fromagerie d'Anjouin fête ses 50 ans

I. La Fromagerie d'Anjouin (36) fête ses 50 ans. Elle produit 3 AOP : le Valençay, le Selles sur Cher et le Poulligny Saint Pierre. En 2002, elle a noué un partenariat avec Rians.

Senoble DP : Jean-Christophe Pierrard remplace Steven Libermann

I. Jean-Christophe Pierrard a remplacé Steven Libermann, 37 ans, qui était DG de Senoble Desserts Premium depuis avril 2012. Contrôlé par Marc Senoble, Senoble DP est spécialisé dans l'ultra-frais à marque propre et sous licences. Jean-Christophe Pierrard était directeur de Senoble UK.

Légumes

Cecab récupère 21,5 M€ pour ses 8 usines de surgélation

I. Le belge Greenyard Foods (ex-Pinguin) vient de finaliser la reprise des actions de 4 sociétés foncières auprès de 2 filiales de Cecab (UFM et Globus). Ces 4 foncières sont propriétaires de 8 usines de surgélation, qui étaient déjà exploitées en location par Greenyard. Désormais, le belge détient 100% du hongrois Bajai Hutoipari (2 usines) et du polonais Daucy Polska (4 usines) ainsi que 66% des foncières Vallée de la lys (l'usine de Comines dans le Nord) et Moréac Surgelés (Morbihan). UFM conserve 34% de 2 entités françaises. Montant de la transaction : 21,5 M€. Les légumes surgelés à marque d'Aucy (Cecab) resteront fabriqués par Greenyard.

A l'issue de cette transaction, Jean-Michel Jannez, patron de Cecab, a abandonné son poste d'administrateur dans Greenyard.

Simultanément, Greenyard a racheté pour 40 M€ la société immobilière Scana Noliko Real Estate, qui possède les usines de Noliko à Bree et Rijkevorsel.

En rachetant ses usines, Greenyard veut optimiser ses investissements.

Champicarde : des champignons cuisinés grâce à Nord Création

I. Nord Création, filiale du Groupe IRD, vient d'investir 0,15 M€ dans Champicarde (15 salariés) pour financer l'achat de machines de conditionnement, d'étiquetage et d'un système de contrôle d'humidité. Spécialisé dans les champignons bio, Champicarde (Crécy-sur-Serre, Picardie) veut en effet produire des plats préparés à base de champignons pour les GMS.

L'affaire a été créée en 2012 par Mark O'Connor, après avoir revendu en 2009 les 2 champignonnières qu'il exploitait en Angleterre. La PME est déjà le n°1 du champignon de Paris blancs bio "made in France". Elle produit aussi des shiitakes et des pleurotes. Alors que la PDM du bio est de 4,5% au Royaume Uni et en Allemagne, elle n'est que de 1,5% en France. Mais elle progresse de +13%/an depuis 2008. Parmi les clients de Mark O'Connor : Pronatura, Carrefour et Auchan. La PME vise un CA de 2,2 M€ pour cet exercice.



Primland et Fruits-Union se rapprochent

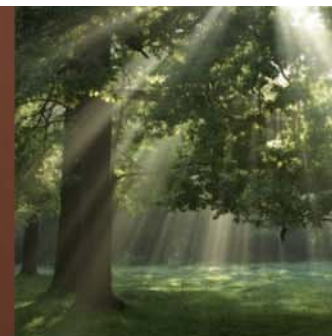
I. Les 2 groupes Primland et Fruits-Union scellent une alliance qui vise à développer l'exportation et améliorer la logistique et l'offre produit en complétant le réseau des stations fruitières partenaires (Sofruileg, Coop VDL, Landadour, Agrucorse, Lorifruit). L'objectif à long terme est de redonner une dynamique de plantation à la filière fruitière française, l'objectif étant de doubler les surfaces d'ici 15 ans. Le kiwi sera piloté par Prim'Land et les fruits d'été par Fruits-Union.

- **Lorifruit/Fruits-Union** : CA 12 M€, 50 ETP, 60 producteurs, vallée du Rhône (500ha), fruits à noyaux (abricot), kiwifruits et pomme, station fruitière de Loriol (Drôme), 100 ha en propre.

- **Scaap kiwifruits de France/Prim'Land** : CA 30 M€, 100 ETP, 350 producteurs, kiwifruits (750 ha), pommes (100ha) et légumes sous signe de qualité, 3 stations fruitières dans le Sud Ouest, 1 station au Chili.

Univeg : le fondateur reprend le contrôle

I. Avec le management et des associés, Hein Deprez fondateur d'Univeg, a repris le contrôle du groupe, qui est le 1^{er} fournisseur européen de produits frais. La famille Deprez avait cédé la majorité en 2006 au fonds CVC Capital. En 2012, Uni-



UNIGRAINS

investisseur
indépendant
partenaire
des entreprises
agroalimentaires

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

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



UNIGRAINS
CÉRÉALISERS DE FRANCE

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





FILIÈRES

veg a réalisé un CA de 3,1 mds€ dont 2,8 avec les fruits et légumes.

Biscuits

Delicpol rachète Cuprod avec le soutien d'Axa PE

Avec le soutien de ses actionnaires, les fonds Axa Private Equity et Resource Partners, le fabricant polonais de biscuit Delicpol a racheté son confrère polonais Cuprod.

Créé en 1992, Delicpol (700 salariés) produit des biscuits (cookies, gâteaux, pains d'épices...) sous sa marque propre et MDD (Pologne et Europe). Créé en 1988, Cuprod produit des biscuits fourrés, au chocolat ainsi que des gâteaux sans gluten.

Spécialisé sur l'Europe Centrale et de l'Est, le fonds Resource va étudier d'autres rachats pour Delicpol en Pologne et dans sa zone.

Les 2 fonds veulent en faire "un acteur majeur du biscuit en Europe en consolidant ce marché fragmenté".



re "un acteur majeur du biscuit en Europe en consolidant ce marché fragmenté".

Pâtisserie

Galana s'attaque aux muffins et cupcakes avec Beldessert

Sur l'Anuga, la PME familiale belge Galana lancera Beldessert, une gamme de gâteaux et de pâtisseries surgelés pour la GMS et la RHD. Au menu : muffins, cupcakes, tartellettes et moelleux. La production est réalisée à Waregem sur la nouvelle ligne "grande capacité", qui sera totalement opérationnelle début 2014.

Galana (CA 30 M€) propose déjà des poissons et crustacés (sous la marque Seaboy), des commodités (Deliboy) et des glaces et sorbets (Pagotini).

Chocolat

Barry Callebaut : feu vert pour la "circulation sanguine" pour Acticoa

Bruxelles a validé l'allégation de Barry Callebaut : "les flavanols du cacao contribuent à une circulation sanguine normale en aidant à conserver l'élasticité des vaisseaux sanguins". Cette allégation ouvre un marché potentiel pour la poudre de cacao et les produits à base de chocolat noir Acticoa. Acticoa est le procédé mis au point par Barry Callebaut pour préserver les flavanols du cacao.

Compléments alimentaires

Cap Nutrition et Eiyolab repris par TLN Finance

Jean-Christophe Reinhardt, 44 ans, président de TLN Finance, a racheté les sociétés Cap Nutrition et Eiyolab, qui avaient été fondées par Jean-Michel Boucault et Hélène Moreau. L'ensemble réalise un CA de 6,5 M€. Cap Nutrition, créé en 2004, vend aux particuliers et aux professionnels des compléments alimentaires (dont la marque Eiyolab). Les ventes sont réalisées via 3 points de vente parisiens et le site toutelanutrition.com.

De son côté, Eiyolab fabrique des compléments (dont une gamme de nutrition sportive).

Pour cette opération, TLN était conseillé par Coblenca & Associes.

Ingrédients-PAI

Diana renforce son offre baby en rachetant Confoco en Equateur

Cet été, Diana a racheté en Equateur la société Confoco, qui est spécialisée dans la fabrication de flocons, poudres et purées de fruits tropicaux et de légumes. Cette opération permet à Diana de renforcer son offre de solutions pour le baby-food (gamme "Diana Baby"). Confoco réalise un CA de 13 M\$ dont une partie sur le continent nord-américain. C'est la 5^{ème} acquisition en 12 mois de Diana, qui a réalisé en 2012 un CA de 415 M€ dont les 3/4 à l'international.

Nutritionix : Jean-Christophe Malrieu nommé DG

Jean-Christophe Malrieu, 49 ans, devient DG de Nutritionix. Depuis janvier 2011, il était DG de Pythea. Auparavant, il a travaillé chez Shiseido (Decleor et Carita) et Unilever (marque Dove).



Jean-Christophe Malrieu

Naturex rachète pour 8,5 M€ son usine de Valencia

Naturex a racheté le terrain et les bâtiments de son usine de Valencia (Espagne), dont le groupe était locataire depuis l'acquisition fin 2009 de la division ingrédients de Natra-

ceutical. La transaction s'élève à 8,5 M€ payable en juin 2017.

Naturex a bouclé son S1 sur un CA de 165,8 M€ (+12,6%). Le ROC s'établit à 19,9 M€ (+6,7%).

* marge opérationnelle courante 12%

Safisis : Bernard Azais nommé DG

Bernard Azais a été nommé DG de Safisis, filiale de Lesaffre. Il succède à Patrick Taillade, parti en retraite. Entré chez Lesaffre en 1993, au sein de la R&D, Bernard Azais était directeur industriel de la région Europe de Lesaffre.

Safisis (Soustons, 40) est spécialisé dans les molécules aromatiques naturelles (gamma m e Safarom), la fermentation à façon et les bactéries probiotiques (Probis). Avec son implantation aux USA, Safisis compte 62 collaborateurs.



Bernard Azais

Stevia Natura s'allie à Cristal Union, Mane et Lavollée

Les 2 français Stevia Natura (Riom, Puy de Dôme) et Stevia International Europe s'allient pour créer le n°1 européen de l'extraction de stévia, qui sera aussi le seul acteur à garantir une qualité "made in France".

Ce rapprochement va permettre de finaliser la construction d'une usine de purification (capacité 400T), près de Clermont-Ferrand.

Pionnier de l'extraction de la stévia, Stevia Natura, créée en 2006, est présidée par Joel Perret. De son côté, Stevia International Europe a pour actionnaire le sucrier Cristal Union (et sa filiale CristalCo), l'aromatier Mane Fils et le distributeur Lavollée (et sa filiale Firmalis).

"Désormais, Stevia Natura se concentrera sur la production et la R&D. Ses 3 partenaires se chargeront du commercial en France et dans l'UE via leurs réseaux, explique Hervé Ory Lavollée, président de Lavollée.



Joel Perret

Patrick Verlaque, directeur des arômes de Mane Fils, compte optimiser les produits en travaillant sur le profil des arômes.

BRSA

Alternative F&B lance en France les limonades anglaises Belvoir

Alternative Food & Beverage lance les limonades aromatisées artisanales de la marque anglaise Belvoir, qui vend 12 millions de bouteilles par an outre-Manche. 3 gammes : "Sparkling pressé" (25cl et 75cl), "Belvoir Can" 25cl et bio "Organic pressé" 25cl. Exemples de parfums : Grenade & framboise, Citron vert & citronnelle, Cranberry fleur de sureau, Soda au gingembre, Fleur de sureau, Cranberry & framboise, Limonade à la framboise... L'offre comprend aussi des sirops bio 50cl (gingembre, citron, fleur de sureau).

* La Grande Epicerie de Paris, Galeries Lafayette Gourmet, Publicis Drugstore, Colette



Markal s'attaque à l'eau minérale avec Oréline

Markal (Saint Marcel-lès-Valence, 26) s'attaque aux eaux minérales naturelles gazeuses avec sa nouvelle marque Oréline, qui est produite dans le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche (PET 1,25L, 1,13€).



Orangina : Suntory rachète Lucozade et Ribena à GSK

Le japonais Suntory, propriétaire d'Orangina-Schweppes depuis 2009, vient d'acheter au britannique GlaxoSmithKline (GSK) deux boissons très présentes au Royaume-Uni :

- Lucozade : boisson énergisante pour les sportifs
- Ribena : spécialité, riche en vitamine C, destinée aux enfants

La transaction, qui intègre l'usine de Coleford, s'élève à 1,6 md€ soit 2,7 fois le CA réalisé par ces 2 marques.

En France, Orangina Schweppes (pdm 20%), qui a dépassé les MDD (17%), a pour ambition de dou-



bler à terme Coca-Cola (50%) sur les soft-drinks, un marché qui pèse actuellement 2,3 mds€.

Orangina Schweppes : 20% de pdm en août

■ Avec 20,1% de pdm volume sur le mois d'août, Orangina Schweppes France (OSF) a atteint sa meilleure pdm historique mensuelle. Sur un marché des soft drinks en recul de -1% sur janvier-août, OSF affiche par ailleurs une croissance volume de +4,1% grâce à ses marques phares : Schweppes, Orangina et Oasis*. Le leader des boissons aux fruits vient par ailleurs d'obtenir la validation par le Ministère de la Santé de sa charte d'engagements PNNS2. Celle-ci a déjà permis de diminuer de 15% les sucres ajoutés dans sa gamme.

* ses autres marques : Pulco, Pampryl, Champomy

Grossistes

Fravi se scinde en deux

■ Spécialisée dans la fourniture de produits alimentaires frais aux industriels et grossistes européens, Fravi

s'est scindé en 2 entités :

-Fravi (Montélimar), dirigé par Jacques Vituret, se consacre à la charcuterie

-Alital (Malemort 13) se spécialise sur les beurres, œufs et fromages. Alital est dirigé par Philippe Guérin (ex DG Frico France) et Bruno Fradin

Cette spécialisation doit encore accélérer la croissance, explique Jacques Vituret.

Alcool

Belvédère : "Fruit and Wine" menacé de taxe!

■ Le groupe Belvédère (Beaucaire, 30) cherche la concertation avec l'Etat suite à la rumeur d'une even-

tuelle taxation des BABV ("boissons aromatisées à base de vin"). Créateur de ce segment avec sa marque "Fruit and Wine", Belvédère est n°1 des BABV avec 27,2% de pdm (+1,7 points) grâce à ses rosés (pamplemousse, fraise) et blancs (pêche ou rouge mûre). Ce marché en forte croissance (+18%) pèse déjà 23 millions de cols. Belvédère fait remarquer à l'Etat que cette gamme est produite à Beaucaire (Gard) par sa filiale Moncigale. L'export pèse 10% de la production.

Ricard : Sophie Gallois, directrice du marketing

■ Philippe Savinel, PDG de la société Ricard, a nommé Sophie Gallois, au poste de directrice du marketing. Elle pilotait depuis 2010 le



Jacques Vituret



Philippe Guérin



marketing de Pernod Ricard España.

Duyck-Jeanlain : Mathieu Duyck, DG

■ C'est la 5^{ème} génération à la tête de la Brasserie Duyck (Jenlain). Raymond Duyck a officialisé l'arrivée de son fils, Mathieu, à ses côtés comme DG. Objectif : développer l'international. Mathieu Duyck, ESC Lille, a travaillé chez KPMG, puis comme DAF chez Alice Délice (ustensiles culinaires). Raymond Duyck reste président du directoire. La PME réalise un CA de 15 M€ avec 100 000 hl et 44 salariés.



Mathieu et Raymond Duyck

Pernod Ricard : la France ne pèse plus que 8%

■ Pernod Ricard a bouclé son exercice 2012/13 sur un CA de 8 575 M€ (+4%) dont 5 065 M€ sur les pays matures et 3 510 M€ sur les émergents. Parmi les moteurs, signalons Martell (+16%, tiré par la Chine), les whiskies indiens (+19%), Jameson



Sophie Gallois

infologic
PROGICIEL DE GESTION

Et si votre disposiez d'un moyen d'échange efficace et rapide ?



Les Salons Solutions

Les 1, 2 et 3 octobre 2013
CNIT, Paris la Défense
stand E17

Avec COPILOTE,
optimisez vos relations

L'offre EDI de COPILOTE se décline en 4 niveaux :

- EDI clients et fournisseurs
- EDI transporteurs et autres prestataires
- Visualisation complète des flux EDI
- Dématérialisation et archivage des factures

COPILOTE,
la nouvelle génération
de Progiciel de Gestion Intégré



www.infologic-copilote.fr



Le talent est rare, savoir le recruter est notre métier

Intervenant sur les secteurs de l'Agroalimentaire, des sciences du vivant et de la cosmétique, nous vous apportons les solutions pour trouver, évaluer et recruter vos futurs collaborateurs, opérationnels, spécialistes et managers des fonctions :

R&D - Achats - Production - Qualité
Supply-chain - Marketing & Communication
Commerciale - Direction Générale...

www.manageria.fr

Notre équipe, alliant la connaissance de vos métiers à un savoir-faire avéré de la recherche et de l'évaluation des meilleurs potentiels, vous offre un partenariat basé sur la confiance et respectueux de votre culture. Notre stratégie recrutement s'appuie sur des moyens internes efficaces, des méthodes rigoureuses et une éthique reconnue.



Manageria 8 rue Saint-Martin - 75004 Paris
Tél. 01 44 54 13 50 - e-mail : info@manageria.fr

(+17%), Absolut (+5%), Havana Club (+3%). En France, qui ne représente plus que 8% de son CA, Pernod Ricard voit son CA reculer de 7%, après la forte hausse des accises début 2012 et dans un contexte de récession... Plusieurs marques premium affichent néanmoins de bons résultats dans l'hexagone: Havana Club +14%, Absolut +5%, Glenlivet +20%. A l'inverse, les ventes de Ricard, Mumm, Malibu reculent.

Les investissements publi-promotionnels (1 644 M€, +3%) ont été diminué en Europe de l'Ouest (-3%), et en France (-10%). Ci-dessous, l'exercice 2012/2013 :

- CA : **8 575 M€, +4%**
- Marge brute : **5 351 M€, +5%**
- ROC : **2 230 M€, +6%**
- RN courant : **1 255 M€, +5%**

RHD

Colruyt fusionne Collivery et Foodinvest

Colruyt a fusionné Collivery et Foodinvest, ses deux filiales food-service.

Exki s'implante aux USA

La chaîne belge de restauration rapide de produits naturels Exki va ouvrir son 1^{er} restaurant en Amérique au 1^{er} trimestre 2014 à Manhattan. L'enseigne va aussi ouvrir 3 nouveaux points de vente à Paris.

Food'Europe labellisé "Talents d'Ile-de-France"

Un an après sa création, Food'Europe (Gretz-Armainvilliers, 77) annonce 100 clients en Ile-de-France et 3 emplois. Nathalie Bonny et Michel Pichot se sont spécialisés dans la distribution auprès de la RHD des produits culinaires haut de gamme, fabriqués principalement en Ile-de-France. "Food'Europe" vient d'ailleurs d'être labellisé "Talents d'Ile-de-France" par le Cervia. La gamme va de l'entrée au dessert (frais, surgelé) et couvre l'épicerie fine.



La Boucherie ouvre son école

La Boucherie (110 restaurants) vient d'ouvrir son école de formation Edibouch' à Saint Barthélémy d'Anjou (Angers). Au programme, 3 CQP-industrie hôtelière : assistant d'exploitation, cuisinier et grilladin. Les 45 élèves sont recrutés parmi les salariés du réseau et en externe.

McCafé lance un goûter avec Holder, Milka et Ulti

McCafé vient de lancer une offre goûter, composée de 2 formules : "Pain chocolat & orangeade au sirop de fraise" et "Cookie & boisson chaude".

Le petit pain fuselé (précuit) est élaboré par Holder sous l'enseigne Château Blanc. Il est garni d'une barre de chocolat au lait Milka. L'orangeade au sirop de fraise est signée Ulti. La France comptait en juillet 172 McCafé. En 2012, l'enseigne a réalisé un CA de 29,4 M€ avec 12 millions de clients.

McDonald's a rebondi en Europe en août

Après un repli de 1,9% en juillet, le CA Europe de McDo a rebondi grâce au lancement des boissons frappées au Royaume-Uni et la promotion des produits "classiques" en France.

Memphis Coffee : déjà 18 restaurants !

Inspirés des "diners" américains des années 50, Memphis Coffee vient d'implanter au Havre son 18^{ème} restaurant.



Créé à Nîmes en 2009, le réseau vise 20 ouvertures en 2013. Au menu : hamburgers, sandwiches, tex-mex, salades, tartares, hot-dogs, grill, omelettes, milk-shake, glaces et pâtisseries américaines... L'enseigne promet 80% de produits frais (20% de surgelés), des viandes hachées à la demande (bœuf français) et les frites les plus légères.

Scolarest déploie son Studio Cafétéria

Scolarest a déployé pour la rentrée son nouveau concept Studio

Cafétéria, qui est ouvert du petit-déjeuner à la pause de l'après midi.

Transgourmet recrute Eric Decroix, ex-FM Logistique et Toupargel

I. Eric Decroix, 46 ans, vient de rejoindre Transgourmet Opérations au poste de DG. Après 11 ans chez Hertz, il a été DG de Toupargel-Agrigel, puis DG France de FM Logistic. Le nouveau comité de direction de Transgourmet est composé de Jean-Christophe Adouritz (président*), Edith Hertz (DAF), Serge Rey (supply chain), Loïc Leguillette (DRH), Yves Cebron de Lisle (commercial, marketing) et Eric Decroix.

Transgourmet Opérations (CA 1 md€, 2 700 salariés) fournit les professionnels de la RHD et de la BVP à partir de 16 établissements. Transgourmet France possède 3 autres filiales :

- **All Fresh Logistique-AFL** (138 M€, 390 salariés) : fruits et légumes sur Paris, produits de la mer (Neva Food).

- **Pro Hygiène** (CA 63 M€)

- **Eurocash** (CA 23 M€, 170 salariés). Cette PME (Schiltigheim, Alsace) a été rachetée en juin 2012. Elle distribue 20 000 produits. Eurocash sera présidé en janvier 2014 par Serge Rey. Transgourmet France (CA 1,2 md€) appartient au suisse Coop, qui est le n°2 européen du secteur via Transgourmet Holding**.

Distribution Auchan tiré par l'Asie et l'Europe centrale et de l'Est

I. Sur le S1, le CA d'Auchan a reculé en zone euro (France -0,9% et Europe occidentale -2,9%) mais fortement progressé en Europe centrale et de l'Est et en Asie (+14%). L'endettement (4 849 M€, +21%) s'est envolé du fait du rachat de Real (16 hypers en Russie et 2 en Ukraine). Ci-dessous le S1 d'Auchan :

- CA* : **23,15 M€, +3,4%**

- ROC : **485 M€, +3,2%**

- Ebitda : **1 151 M€, +4,4%**

- RN : **317 M€, +33,7%**

* le CA sous enseignes atteint 29,8 mds€, +3,9%

Delhaize : Frans Muller, ex-Métro, nommé DG

I. Frans Muller a été nommé DG du distributeur belge Delhaize. Il travaillait jusqu'en mars dernier chez l'allemand Metro, où il pilotait la division "Cash & Carry".

Tesco vend sa chaîne Fresh & Easy aux USA

I. Le distributeur britannique Tesco se retire des Etats-Unis. Il a cédé son enseigne déficitaire Fresh & Easy au fonds Yucaipa. Fresh & Easy compte 150 magasins et 4 000 employés. Tesco est le n°3 mondial derrière Wal-Mart et Carrefour.

Credoc : tout sur le commerce alimentaire

I. Le Credoc vient de mettre en ligne son "enquête commerce 2012" concernant les comportements des consommateurs à l'égard du commerce alimentaire.

Fusion & Acquisition Céréa Gestion devient Cérea Partenaire

I. Céréa Gestion se rebaptise Cérea Partenaire. Présidé par Michel Chabanel, Cérea Partenaire déploie ses 2 activités historiques, Mezzanine et Capital, auprès des PME de l'agro-alimentaire.



Roland Monterrat : les actionnaires conseillés par Messis

I. Les actionnaires historiques de Roland Monterrat ont été conseillés par Messis Finances lors de la repré-

se de l'entreprise par le fonds MBO Partenaires (lire LMA 211). Le mois dernier, le fondateur Roland Monterrat a en effet cédé la majorité. Jean-François Schott, DG depuis 20 ans, est le nouveau président. Roland Monterrat et Unigrains, partenaire financier historique, restent au capital. Le groupe (CA 70 M€) est leader du pâté en croûte en GMS/LS et challenger sur le sandwich.

Logistique Stef ouvre un site à Nantes Carquefou

I. Stef a ouvert à Nantes Carquefou un nouveau site de transport (7 500 m²) conçu pour le groupage et la livraison urbaine (frais et surgelés).

Stef profite du rebond de l'Europe du Sud et de la puissance allemande

I. Sur le S1, Stef a enregistré un CA de 1257 M€ (+3,6%). Les activités France ont été pénalisées par l'atonie de tous les circuits. A l'inverse, hors France, les flux (domestiques et intra-

européens) se sont renforcés.

- Stef Transport (-2,7%) a souffert de la crise de la viande de cheval et du retard de la saison estivale.

- La logistique France (+8,4%) profite de l'acquisition de KLS sur la RHD. Le groupe a aussi réalisé la refonte du dispositif logistique d'un acteur GMS. Il a mis en service un entrepôt tri-température de 45 000 m³ à Nemours.

- En Europe, Stef signale que le regain de compétitivité des pays d'Europe du Sud a relancé leurs exportations. Le groupe bénéficie aussi de la compétitivité des IAA allemande à l'export.

Rungis se penche sur "la logistique du frais en zone urbaine"

I. La 7^{ème} édition des "Entretiens de Rungis" (30/09) aura pour thème "la logistique du frais en zone urbaine". L'une des tables rondes détaillera des exemples de bonnes pratiques à l'étranger et s'interrogera sur la reproductibilité en Ile-de-France et pour le marché de Rungis. www.rungisinternational.com



Credit photo Anthony Vaisin

De gauche à droite : Loïc Leguillette, Yves Cebron de Lisle, Edith Hertz, Jean-Christophe Adouritz, Eric Decroix et Serge Rey

* Christophe Adouritz préside aussi AFL et Pro Hygiène

** Howeg en Suisse, Transgourmet France et REWE en Allemagne +cash and carry (Prodega/Growa en Suisse, Fegro/Selgros en Allemagne, Pologne, Roumanie et Russie)

CHR : les indépendants de l'APIIH et du CPIH fusionnent

I. Les 2 fédérations des indépendants de l'Hôtellerie, l'APIIH et le CPIH, vont fusionner pour créer la 1^{ère} organisation d'indépendants du secteur CHR.

expert en la matière

fit

Ingrédients laitiers

- Beurres - Fromages
- Poudres de lait
- Lactose - Lactosérum
- Laits concentrés
- Crumb et spécialités

Nutraceutiques

- MPC/MPI - WPC/WPI
- Composés bioactifs du lait
- Lactoferrine
- Lactose pour babyfood
- Solutions protéiques pour barres

Arômes

- Arômes naturels : beurres - crèmes - yaourts - fromages
- Arômes sucrés
- Arômes salés

Pour plus de renseignements : info@fitsa-group.com

www.fitsa-group.com



FILIÈRES

Multinationales

Nestlé reprend sa liberté chez L'Oréal

■ L'accord de préemption liant Nestlé (29,5% du capital) et la famille Bettencourt (30,5%) au sein de L'Oréal ne sera pas renouvelé, a annoncé Nestlé. Son échéance est le 29 avril 2014. Pour Peter Brabeck président de Nestlé, toutes les options sont envisageables, y compris celle du statu quo. Nestlé était entré au capital de L'Oréal en 1974, à la demande de la famille Bettencourt qui craignait une nationalisation en cas d'arrivée de la gauche au pouvoir.

Unilever rachète le thé premium australien T2

■ Unilever, qui possède Lipton, va racheter l'australien T2, qui réalise un CA de 40 M€ dans les thés "premium" (40 points de vente + vente aux restaurants).

Danone : les poudres souffrent à cause de Fonterra

■ Les ventes de la division nutrition infantile de Danone en Asie ont chuté compte tenu du rappel qui a été lancé après l'alerte sur une possible contamination au Clostridium botulinum de lots fournis par Fonterra à 4 usines de Danone en Asie. Danone avait dû effectuer des rappels sur 8 pays dont la Chine. Au final, les tests n'ont montré aucune contamination des produits Danone. Le groupe a engagé un recours d'indemnisation auprès de Fonterra et du laboratoire qui a mené les tests.

Produits de la mer

Légine : les pêcheurs français certifiés MSC

■ Les pêcheurs de légine français* ont obtenu la certification MSC. Les zones de pêche se situent, dans le sud de l'océan indien. La capture autorisée (TAC) est de 5100T/an réparties entre les 6 armements : Armas pêche, Armements Réunionnais, Cap Bourbon, Comata-Scapêche, Pêche-Avenir, Sapmer.

* sous l'égide du SARPC

Sapmer se rabat sur l'Europe avec ses steaks de thon

■ Sur le S1, Sapmer a vu son résultat opérationnel chuter de 9,9 à 7,4 M€ pour un CA de 55,5 M€. L'activité pêcherie (pêche australe et thon brut) résiste mais le pôle valorisation est dans le rouge -1,3 M€ en raison de la baisse des ventes au Japon à la suite de la dévaluation du yen.

Sapmer s'oriente donc davantage vers les marchés européen et américain avec ses steaks de thon.

Services

Virage Conseil : David Cabin nommé DG

■ David Cabin a été nommé DG de Virage Conseil (350 salariés, Lorient). Son expérience de 15 ans doit permettre à Virage Conseil, présidé par Olivier Rome, un développement national et international des 5 branches



David Cabin

du groupe (force de vente supplétive, merchandising, animation commerciale, télémarketing et formation), David Cabin travaillait depuis 1998 chez Whirlpool où il était devenu le directeur commercial retail.

Surgelés Picard Surgelés s'installe en Flandre

■ Picard Surgelés vient d'ouvrir son 1^{er} magasin en Flandre. L'enseigne en compte déjà 7 dans la région de Bruxelles.

Conjoncture IAA : chute de 2,6% de la production !

■ Selon l'Insee, la production des IAA a bondi en juillet de 0,7% par rapport à juin mais sur 3 mois (mai-juin-juillet), elle est inférieure de 2,6% à celle de 2012. Sur un an, seul le secteur de la construction fait pire !

Etiquetage de l'origine Le Sénat vote "oui" en attendant Bruxelles

■ Le Sénat a adopté un amendement sur l'étiquetage obligatoire de l'origine des produits agricoles (et donc des viandes dans les plats préparés). L'objectif est de faire pression sur Bruxelles, qui aura le dernier mot sur la question.

Emballage Tetra Pak : Michel Picandet succède à Paul Bousser

■ Michel Picandet, 46 ans, succède à Paul Bousser à la présidence de Tetra Pak France, qui réalise un CA de 270 M€ avec 536 salariés répar-

tis entre le siège à Colombes et l'usine de Dijon. Depuis mai 2008, Michel Picandet dirigeait une division de Sidel.



Michel Picandet

Déménagement Saveurs Créoles s'approprie à déménager en Picardie

■ "Saveurs Créoles" (SSA) s'approprie à quitter la région parisienne pour rejoindre son nouveau site de Montdidier dans la Somme. Pour les services administratifs, ce sera début octobre. Pour la production, en décembre. L'investissement est de 1,7 M€. Le projet est accompagné par Agro-Sphères. Dirigée par Jean-Jacques Terreau et Catherine Périé, la PME a racheté l'ex-usine Gaillandre (découpe de viande, 1700m² sur 5800m² de terrain). Des travaux ont été réalisés pour l'agrandissement et l'aménagement intérieur ainsi que pour augmenter le stockage de 460 m³. Au final, "Saveurs Créoles" multiplier par 3 sa surface de fabrication. SSA (CA 2012 : 4,6 M€) propose en frais et en surgelé une gamme complète de produits créoles en GMS et en RHD. L'offre couvre 80 produits de la pièce apéritive aux desserts : boudins créoles, crabes farcis, acras de morue, colombo. La PME organise aussi des animations sur points de vente avec sa filiale "1,2,3. Animation".



Jean-Jacques Terreau et Catherine Périé

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 Delatre
Service abonnements
CS 70001
59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex
Tél : 03 27 56 12 19

99€
TTC*

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

Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,

Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

03 27 61 22 52

Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date :

Signature :

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

Le Manager de l'alimentaire

Martine Delattre

Service abonnements

CS 70001

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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

Société :

Nom & Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP-Ville :

tél : fax :

email :