



Le Manager de l'alimentaire

N°233

BIMENSUEL
DU 3 AU 16
OCTOBRE 2014

SPÉCIAL INNOVATIONS

Bigard, Marie, Charal, Daumat... p.2 à 9

Auchan s'allie à Système U p.11

Mix s'attaque aux plats cuisinés p.13

Falières avec BPI et BNP p.12

Agrial lève 50 M€ p.12

Cristal Union et Cofep aux Antilles p.12

Auvernou sur le terrain d'Aoste p.14

Soulard accélère à Rungis p.16

Mitsubishi rachète Cermaq p.16

TUF gobe King Oscar p.17

La Baleine repris par H^{ubert} François p.17

L'Or et Grand-Mère à vendre p.17

Tereos se renforce dans la féculé p.19

Naturex : Unigrains prend 16% de SGD p.21

SPÉCIAL SIAL - Normandie p.22

- Tendances : Monde, France p.23-24

- Les 15 Grands Prix p.24

Un écosystème "unique" à exposer sur le Sial

EDITORIAL

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

○ Du 19 au 23 octobre, Paris sera le centre de la planète alimentaire. Pour ses 50 ans, le Sial, avec son slogan "passion for food", pulvérisera en effet ses records avec 6 000 exposants venant de 100 pays et 400 000 produits exposés. Il est vrai que tout va pour le mieux... Avec l'augmentation de la population sur la planète, l'industrie alimentaire mondiale est assurée de vivre plusieurs décennies de croissance!

En France, pourtant, tous les filières ne participent pas à la fête et se sentent même menacées car leur compétitivité s'est dégradée. Nul doute que Jean-Philippe Girard, président

de l'Ania, l'expliquera à François Hollande lorsqu'il le recevra sur le Sial pour la clôture des "Assises de l'Alimentation" dont les deux thèmes seront "responsabilité" et "compétitivité".

Jean-Philippe Girard fera aussi très certainement découvrir à son invité quelques uns des 675 produits de l'Observatoire Sial Innovation (hall 6). L'innovation _domaine dans lequel les IAA françaises excellent _est, en effet, devenue aussi la marque de fabrique du Sial. Un positionnement judicieux pour le salon et totalement justifié par la diversité et la richesse de l'offre française. Aux yeux des multinationales, la France est d'ailleurs très souvent considérée comme un pays "laboratoire".

Lors d'un récent colloque organisé par le CEBP (le "think tank" de la filière

re boulangerie-pâtisserie-traiteur"), Olivier Sergent, président de la PME française Mecatherm, évoquait carrément un "écosystème unique au monde". "Si je fais venir en France mes clients du monde entier, c'est parce que les réponses à toutes leurs problématiques sont concentrées ici. Car notre filière BVP concentre les meilleurs opérateurs à chacun de ses maillons", explique le patron du leader mondial des équipements pour la boulangerie industrielle (CA export > 80%).

D'autres filières (le lait, l'épicerie de luxe, notamment) peuvent aussi revendiquer leur écosystème unique... Le Sial est l'occasion de l'imprimer un peu plus aux yeux du monde.

L'HOMME

Damien de Jong : la 3^{ème} génération s'installe chez le n°1 des "viandes d'exception"

■ Basé à Dambach La Ville (67), Damien de Jong (CA 15 M€, export 50%) est le n°1 français des gibiers traditionnels (cerf, sanglier, chevreuil) et exotiques (kangourou, autruche, bison). Ces "viandes d'exception" proviennent des régions françaises mais surtout des 5 continents.

Le CA de Jong se partage entre les grossistes 50%, les GMS 25% et les IAA 25%. L'essentiel de l'activité est réalisé en surgelé, le reste étant constitué par le gibier frais en fin d'année (10%) et l'autruche au rayon frais (filiale

le OG10). Le site de 2500m² abrite un savoir-faire très spécifique notamment en découpe et en calibrage pour les plats cuisinés (travail à façon). Au palmarès, le cerf devance le kangourou et le sanglier.

"Notre PME, qui fêtera ses 60 ans en 2016, restera familiale" se réjouissent Emmanuelle (DAF) et Bertrand de Jong (président, 57 ans). Ils viennent en effet d'accueillir leur fils Amaud dans l'entreprise. Leur second fils, qui a un profil financier, les rejoindra plus tard.



Suite à la page 16

Suite à la page 24



Les 15 Grands Prix SIAL innovation

■ 1757 produits étaient en compétition sur le Sial 2014 (+70% / Sial 2012). 675 produits ont été sélectionnés. Au final, le jury a décerné 15 Grands Prix dont 8 à des innovations françaises.

1 - Springwave (F) : boisson à la spiruline de couleur bleue et riche en antioxydants (50cl)

2 - New Food Packings (F) : Twists, box de plat cuisiné avec sauce dans le couvercle. La rotation du couvercle libère la sauce

3 - French Cooker (F) : Julienne de vinaigre, vinaigre solide en paillettes (parfums : tomate, balsamique, échalote, framboise...)



Abonnez-vous
bulletin p.8

99€
TTC*

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

Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,

Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

03 27 61 22 52

- Abonnement (20 numéros) **1 an** **195 € TTC**
- Abonnement (10 numéros) **6 mois*** **99 € TTC***

Société :

Nom & Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP-Ville :

tél : fax :

email :

Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date :

Signature :

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

Le Manager de l'alimentaire

Martine Delattre

Service abonnements

CS 70001

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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



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



Vos stratégies au cœur de notre System



Venez nous rencontrer sur notre Stand E 250 / Hall 7 à l'occasion du salon IPA-SIAL du 19 au 23 octobre 2014 au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte



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.com

INNOVATION

Bigard lance "Mon haché boucher"

L'objectif de Bigard sur ses hachés était de retrouver la qualité du boucher (en particulier le fondant). Les fibres sortent en effet horizontalement de son hachoir, mais après formage et coupe, le steak présente des fibres verticales.

Jusqu'à présent, le marché GMS s'articulait autour de 2 technologies :

- 85% pour les hachés striés (le haché "historique" banalisé)
- 10 à 15% pour les hachés "façon bouchère" (segment créé en 1997 par Bigard)

"Mon haché boucher"

Cette nouvelle gamme est obtenue par un formage "basse pression", une technologie américaine. Les fibres sont verticales et restent préservées (pas de rétraction à la cuisson et préservation du moelleux). Le haché reste fondant à cœur même en prolongeant la cuisson. Autres caractéristiques

de ce haché : forme ronde aux bords arrondis, produit plus épais, stries généreuses.

- 2 lignes ont été installées à Quimperlé (29) et Rognonas (13)
- 2x125g, décliné en MG 5* et MG 15* (+déclinaison promo x4)
- prix équivalent au "façon bouchère" pour être accessible
- conditionnement différenciant avec une barquette rectangulaire arrondie
- cible : le consommateur régulier qui cherche une qualité supérieure



Marché du haché

Depuis la relance de ses hachés en octobre 2013 (hachés de nos régions, Charolais, pièces nobles), Bigard a progressé en volume de +17,3% sur un marché à +1,9%. Bigard, qui était déjà chez Leclerc et Cora, a conquis Carrefour, U et Géant/Casino. TV marque du 31/10 au 16/11.

Colibri vise le goûter avec 3 mini Charentises

Jean-Christophe Bertin DG de Colibri (Pons/17, groupe Roullier) annonce le lancement de 3 "Mini Charentises". Sachet fond plat 240g contenant 8 goûters pocket en sachet 30g.

3 ref :

- éclats de chocolat, 2,19€
- poires bio & chocolat, 2,75€
- pommes du Sud Ouest, 2,75€

* beurre AOP de Charentes Poitou, morceaux de poires bio, chocolat 49% cacao, cubes de pommes, ni conservateur, ni additif, ni arôme artificiel, sans huile de palme



Cafés Richard : 3 chocolats Van Houten et 3 cappuccinos Caprimo

Cafés Richard (Gennevilliers, 92) va distribuer auprès de la VAE un assortiment de gobelets présentés en carrousel (6 recettes, chaque rampe compte 10 gobelets de même recette) :

- 3 chocolats "Van Houten" : noir, lait praliné, blanc praliné
- 3 cappuccinos "Caprimo" : vanille, noisette, caramel

Les gobelets (+couvercle) sont prédosés. "Cette solution ne nécessite aucune machine, simplement de l'eau chaude", précise Laurence Ghacham chez Cafés Richard.



Decollogne : "Ma dose de farine"

Decollogne lance "Ma dose de farine" (100g, 0,90€), un format adaptée à un usage unique (monodose et nomade). Recettes au dos du pack.

2 ref "blé bio 100% français" :

- "T65" : tout usage
- "T110 meule de pierre" : cuisine et pâtisserie

La gamme* a vocation à s'étoffer avec des spécialités (épeautre, seigle...), précise Adrien Bocquillon, responsable commercial et marketing.

* Lafayette Gourmet (Paris), Grande Epicerie, 5 Fermes (91), Ferme de Levallois, GMS en cours, export



Marie Morin : moelleux pistache cœur chocolat sans colorant

Marie Morin lance un moelleux à la pistache sans colorant avec un cœur ganache au chocolat (micro-ondes). C'est la 12^{ème} réf à l'unité en pot en verre (100g, 31 jours, 1,99€). Inédite, la recette a été imaginée par Eric Morin, cuisinier-pâtissier de formation. Pour sa recette*, il utilise une pâte de pistache 100% pure qui ne contient pas de colorant (elle est donc de couleur marron).

* pâte de pistache pure 5,7%, éclats de pistache 1,9%, arôme naturel de pistache 0,4%.



Danone Mix en co-branding avec Bounty, Mars, Twix et Balisto

Danone a lancé en France "Danone Mix", 4 desserts en co-branding. Le pot présente 2 compartiments :

- billes de topping (Bounty, Mars, Twix ou Balisto)
- yaourt + coulis (caramel ou chocolat)

Déjà présente en Allemagne, Autriche et Suisse, la gamme (2,49€, x3) est fabriquée à Rosenheim en Allemagne.



Provol : saucisse "La bœuf carotte" et salade d'émincés de poulet

Provol Industrie (Souzy/69, CA 4 M€, 16 salariés) lance 2 nouveautés :

- la saucisse "La bœuf carotte" : cuite, riche en bœuf (Fr), carottes 10%, sans porc, pas de boyau, Ø32mm, poche thermoformée transparente sous vide, 100g, x20, 60 jours



Toupargel : desserts de Noël

Pour la 3^{ème} année, le Chef Philippe Gauvreau (2 étoiles Michelin 2014) signe 3 des desserts de Toupargel (les 3 premiers ci dessous).

- Bûche pâtissière façon Forêt Noire (13,95€, 550g) : mousse au chocolat noir entre 2 tranches de biscuit au cacao +mousse façon chantilly au kirsch +crème pâtissière vanille +griottes au kirsch



- Mille & une étoiles. Bûche glacée sorbet fruits de la passion (13,95€, 750g) : sous la coque, qui arbore étoiles et constellations, une crème glacée façon panna cotta et un sorbet fruits de la passion +sauce fruits de la passion

- Couronne de Noël. Dessert glacé nougat abricot (9,95€, 550 ml) : couverture de chocolat parsemé de bâtonnets et fruits secs



(amandes effilées, abricots secs et pistaches hachées). Cœur : crème glacée au nougat +morceaux de nougat et amandes +sorbet abricot

- Bûche pâtissière fraisier (13,95€, 550g) : couverte d'un gloss parsemé de décors de Noël en chocolat blanc. Mousse vanille +génoise aux amandes +fraises entières



- Bouchées chocolat cerise (2,70€, 145g, x6) : sous la coque de chocolat noir, la crème glacée au kirsch abrite une cerise à la liqueur et au kirsch

- Macarons "So Choc" (6,90€, 145g, x12) : 4 macarons garnis de ganache chocolat : framboise, café, orange, poire

- Bonshommes de neige glacés pour les enfants (vanille, chocolat, fraise, 3,40€, 4x100 ml)

- une salade d'émincés de poulet : frais, viande de filet de poulet, haricots verts, oignons, ciboulette, tomate, poivron et persil, sauce à base d'huile de colza (Moulin de Lapalisse), 30 jours, seau 3 kg et barquette 2,3kg

Bel FS enrichit "La vache qui rit Formule Plus"

Bel Foodservice a retravaillé la recette de "La vache qui rit Formule Plus" et renforcé sa teneur en calcium et vitamine D (1200mg et 12,5µg). Cibles : les personnes âgées en institutions. Nouveau livret de 11 recettes sur le site.



Heimburger s'associe aux Fermiers de Loué pour ses pâtes Grand'Mère

La PME familiale (3^{ème} génération) Heimburger, qui produit les pâtes Grand'Mère (7 œufs frais au kilo) depuis 70 ans, s'associe aux Fermiers de Loué pour lancer une gamme baptisée "A l'ancienne". Les 8 réf* sont élaborées à base d'œufs frais fermiers de Loué.



* IGP "pâtes d'Alsace"

Paso : mini focaccia et briochin festifs

Pour les fêtes, Paso lance 2 plateaux (x12, 300g, 12 jours) :

- les mini focaccia : rondelle de chèvre, miel, tomate séchée à l'origan (5,50€, four 6-7')

- les briochins : pain brioché légèrement sucré, 6 x "foie gras de canard et compotée d'oignon au Porto" + 6 x "saumon fumé aux 5 baies" (8,90€)



Riso Gallo : Risottino, un risotto avec 30% de purée de légumes


Riso Gallo lance Risottino, un risotto qui est composé de riz et de 30% de purée de légumes (sous atm, 175g, 1,95€, 8 min, pauvre en sel). 2 ref :

- carottes & tomates
- courgettes & épinards
* sans conservateurs



Martinet : lot de 4 salades portions



Sur le Sial, Pierre Martinet (Saint-Quentin Fallavier, 38) lancera le pack "4 salades portions" qui est sécable afin d'éviter le gaspillage. Cibles :



NEGRITA

LES PERLES GASTRONOMIQUES AU RHUM NEGRITA

Perles gastronomiques au coeur liquide qui explosent en bouche...
... et libérant tous les arômes du Rhum NEGRITA «Double Arôme»

Une présentation originale pour faire redécouvrir la typicité aromatique et les notes gourmandes du Rhum.

Domaine de Fleurence - BP 513 - 33291 BLANQUEFORT Cédex
Tél : 05.56.35.57.25 - Fax : 05.56.95.06.83 - e-mail : gastronomie@bardinet.fr
www.bardinetgastronomie.com

OREP

Packaging

Emballages flexibles Films complexes / Stand-up Impression 10 couleurs HELIO / FLEXO HD



emballage
PACKAGING EXHIBITION - PARIS
avec @manufacture

Nous y serons !
Stand 6 M 081

17-20 NOV 2014
PARIS NORD VILLIERS * FRANCE
www.allpack.fr all4pack

www.orep-packaging.fr
Tél. : +33 (0)2 47 91 14 14
contact@orep-packaging.fr



familles avec enfants + célibataires. Il s'agit de 4 barquettes mono-portion de 120g (2 fois 2 recettes dans un pack). 3 références en fourreau carton :

- 2x carottes + 2x coleslaw
- 2x carottes + 2x taboulé oriental
- 2x taboulé poulet + 2x taboulé oriental

Ces 4 recettes sont des piliers du marché : carottes râpées (21 400T, +2,1%), taboulé oriental (20 600T

+8,3%), taboulé au poulet (6 900T +9,7%), coleslaw (4 400T, +4,7%). Avec les salades portions, Pierre Martinet veut dynamiser les "salades à table" qui pèsent 87% des volumes des salades traiteur (contre 13% pour les "salades snack"). Les salades à table totalisent en effet 102 000T (+5,4%) avec 70,4% de foyers acheteurs (+200 000 en 2014) et 9,5 actes d'achat par an.

*soutien média : BRI croisé +stop rayon+presse+internet+Facebook+TV (mars-avril)+affichage (juillet-août)

Marie : cœur coulant 100% chocolat

Marie signe 2 nouveaux desserts : une tarte aux framboises avec 60% de framboises de plus que l'ancienne recette (470g, 5,95€, four 10) : éclats de pistaches + framboises

Marie Frais revient dans la pizza par les régions

Stratégie

La marque Marie est leader sur les pâtes à dérouler-PAD pur beurre (val 34,4%, +2,4 pts) et se renforce sur les plats cuisinés individuels-PCI (17,7%, +1,1 pts). En PAD, Marie (vol +54,8%, val +50,1%) s'est envolé avec son arrivée sur le segment du "non-beurre".

Fort de sa croissance sur les PCI et les PAD, Marie s'attaque maintenant à la pizza.

Précisons que la société "Marie Fabricant" (vol +11,8%) réunit les marques Marie (vol +15,4%), Weight Watchers (vol +11,1%), Traditions d'Asie et Régalette.

Pizza

Sur un marché dominé par Sodebo, Marie lance 4 "pizzas à la française", une gamme baptisée "Escapade" (4,50€, 380g) :

- Parisienne : jambon Paris en chiffonnade, emmental
- Auvergnate : mozzarella, cantal, emmental, bleu d'Auvergne
- Poitevine : chèvre affiné, jambon fumé
- Basque : chorizo, jambon cru, duo de poivrons

Pâte fine et texture moelleuse, fromages AOP, charcuterie France sans polyphosphate, farine française, emballage carton. 68% d'intentions d'achat selon Descryptis. Lancement : BRI, PLV puis, en 2015, média.

La pizza fraîche (39 120T) pèse 7,4% du traiteur.

PCI

Sur le marché des barquettes (vol -4,6%), Marie progresse (vol +2,4%, val +2,3%) grâce à son fond de rayon. Sur le

poisson, Marie gagne +6,1% (vol).

- Pâtes conchiglie au thon blanc émietté 100% filet, sauce tomate cuisinée (3,59€, 280g)

QTT avec Boursin

Le marché des "quiches, tartes, tourtes" recule (vol -3,8%) à cause de la montée du "fait maison".

Marie est leader (vol 20,9%, val 21,7%). Les tartes salées ne perdent que 0,9%.

- Tarte poulet champignons forestiers (dont cèpes 50%), œufs fermiers de Loué (3,99€, 350g)

- Tarte au saumon (rose du Pacifique et fumé) et au Boursin ail et fines herbes (4,19€, 400g)

Weight Watchers

WW continue de progresser au traiteur frais :

- PCI barquette : la pdm de WW (vol +11%, val +10%) atteint 8,6% (val) sur l'univers PCI
- Quiche individuelle : WW progresse (vol +13,7%, val +12,3%)
- Paëlla au poulet, fruits de mer et citron. (MG 3%, 4,49€, 300g)

Tradition d'Asie

Le marché des spécialités exotiques rebondit (val +1,7%, +135 000 foyers en 2 ans). Traditions d'Asie (val 11,1%, vol 10,6%) est n°1 des entrées.

- La composition du plateau "Saveur exotique" (vol +25%) a été revue : 16 pièces (au lieu de 14), raviolis poulet (inédit en plateau), acras 100% morue, galette de riz plus dorée et plus croustillante

* Sources : IRI - HMSM - CAM P8-2014



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	AOÛT	1 AN ⁽¹⁾	AOÛT
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	24 313 M€	1 809 M€	+0,5%	+1,2%
LIQUIDES	13 839 M€	1 152 M€	+2,1%	-5,6%
PLS POIDS FIXE	30 375 M€	2 325 M€	+1,5%	-0,2%
Hypermarchés				
EPICERIE	15 072 M€	1 122 M€	+1,3%	+2,5%
LIQUIDES	8 385 M€	694 M€	+2,5%	-4,3%
PLS POIDS FIXE	18 838 M€	1 431 M€	+2,3%	+1,6%
Supermarchés				
EPICERIE	9 241 M€	687 M€	-0,7%	-0,9%
LIQUIDES	5 454 M€	458 M€	+1,5%	-7,6%
PLS POIDS FIXE	11 537 M€	894 M€	+0,3%	-2,9%

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

(1) cumul annuel mobile, fin au 24-08-2014.

Pâtisserie, viennoiserie

	MARCHÉ	PART DES MDD
Pâtisserie à partager	+4,1%	36,8%, +1%
Pâtisserie individuelle	+3,0%	26,8%, -1%
Galette et couronne	-0,1%	30,1%, -4%
Viennoiserie	-0,2%	32,0%, -1%
Pains d'épices nonnette	-1,5%	21,2%, +1%
Gâteaux et roulés	+0,0%	19,1%, -3%

(1) cumul annuel mobile, fin au 24-08-2014

Hypermarchés

AOÛT*	+0,6%
1 an	+2,0%

Supermarchés

AOÛT*	-3,4%
1 an	+0,2%

* cumul annuel mobile, fin au 24-08-2014

LA LETTRE BIMENSUELLE B2B DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

8, rue François-Villon, 75015 Paris. Tél. : 06 72 70 74 87. Fax : 01 53 68 65 89.

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

Rédaction en chef : Jean-Luc Jicquel (tel : 06 72 70 74 87, 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 0319 | 82822. ISSN 1639-2655. Abonnement : Martine Delattre (tel : 03 27 56 12 19 martine@manager-alimentaire.com).

Charal : nouveautés au rayon boucherie

Bagel Unique

"Bagel Unique", c'est le nouveau burger en édition limitée (licence Le Hobbit/Seigneur des Anneaux, sortie 10/12/2014). Pain bagel aux graines de pavot + sauce typée bourguignonne + emmental + oignons + bœuf (220g, 3,95€). L'anneau Unique sera caché dans l'un des packs (voyage 2 pers en Nouvelle-Zélande).



Tendre de bœuf

Pour répondre aux attentes de "fondant", Charal signe "Tendre de bœuf" : de fines tranches de viande pur bœuf VBF assemblées par simple pression (2x120g, 4,90€).



Kids

La gamme Kids* a été repensée et étoffée : jaune accrocheur, logo plus dynamique, mascotte "le P'tit Bou-

cher". Nouveautés : "P'tits rigolos" (forme d'étoile filante, 4x40g, 2,20€), "P'tites boulettes et sauce aux tomates cuisinées" (+2 petites fourchettes, 2x160g, 4,50€).



* P'tits Tendres, P'tits d'Rolls, P'tits Crousts

Kits cuisine

500g de viande en cubes avec un sachet d'assaisonnement de 30g. 2 ref : bœuf bourguignon 7,90€, blanquette de veau 9,50€

Viandes cuisinées

L'offre (2 formats : 300g et 550g) a été segmentée selon les recettes (traditionnelles/4 réf*, quotidiennes/4 réf**).

* rognons de bœuf/madère, langue de bœuf/piquante, bœuf bourguignon/vin de bourgogne et blanquette de veau/crème

** spécial bolognaise, boulettes au bœuf/napolitaine, boulettes au bœuf à l'orientale, émincés au bœuf sauce aux champignons

entières + compotée à la framboise + pâte sablée pur beurre

- le cœur coulant 100% chocolat (200g, 3,95€, micro-ondes 45) : chocolat noir 60%

Marie détient 66% de PDM valeur sur le segment "tartes, tartelettes et gâteaux à marque". En 2013, la Marie a doublé sa taille de clientèle.



Jean Floc'h : paupiette surgelée

Leader de la viande de porc surgelée, Jean Floc'h Surgélation (Locminé, 56) lance une paupiette lardée d'une fine tranche de poitrine fumée (farce 100% viande de porc), 4x125g, cocotte 20', four 40'.



Marie Morin : des brassés bio hibiscus avec Ker Diop

Marie Morin signe un yaourt brassé bio à l'hibiscus (2 pots verre 140g, 24 jours, 2,40€, sirop d'hibiscus 15%). Le sirop est élaboré à partir des fleurs d'hibiscus (Sénégal et Burkina Faso) par Ker Diop à la ferme de St-Cast Le Guildo (22). Ker Diop est spécialisé dans le commerce équitable de produits afri-



cains. Son pdg-fondateur est Emile Diop, un breton d'origine sénégalaise. "Toute la difficulté consistait à atténuer l'acidité de l'hibiscus", explique Eric Morin, responsable de la production.



Eric Morin

La PME Marie Morin, qui a été créée par Alain et Marie Morin, fête ses 20 ans cette année.

* gamme des brassés bio : nature, vanille de Madagascar, abricot de Provence, framboise et myrtille. En 2013, les brassés bio pesaient 4% du CA de Marie Morin

Paysan Breton : Madame Loik "ail et fines herbes"

"Ail et fines herbes" : c'est la nouvelle recette de fromage fouetté Madame Loik. Cette gamme de Paysan Breton affiche une forte croissance (vol +14% à fin juin, nature +4%, aromatisé +40% grâce à la nouvelle ref "noix figue raisin"). Avec 6,1% de PDM vol, Madame Loik devance Rondelé et Philadelphia.



Rendez-vous au SIAL stand 7 C 267, hall 7 !

FRAIS SURGELE AMBIANT

STG & NAGEL LOGISTIQUE

Spécialiste du transport et de la logistique sous température dirigée en Europe, nous vous offrons une solution personnalisée et adaptée à vos besoins en frais, surgelé et ambiant. Contactez-nous !
+33(0)1 41 80 13 21 · marie.outtier@stg-nagel.com
www.nagel-group.com

UN PARTENARIAT QUI VA VOUS RAVIR

Pour en savoir plus, visitez ishidaeurope.fr
Whatever you make, make certain.

ISHIDA



Halieutis : filet de bar signé Bistro Marin en RHD

Spécialiste du poisson élaboré surgelé depuis 30 ans, Halieutis lance en RHD sous la marque Bistro Marin, un filet de bar aux notes iodées, rapide à remettre en œuvre (micro-ondes ou four 20') :
 - sans arêtes, présenté sur peau,
 - nappé d'un jus aux échalotes, algues et citron
 - 180g (+/- 15g) dont 84% de poisson



Markal : 3 pâtes signées "Sans pour Cent"

Markal (Saint Marcel-lès-Valence, 26) élargit sa gamme "Sans pour Cent" avec 3 recettes de pâtes :
 - spaghettis maïs riz,
 - penne 3 saveurs : maïs 60%, riz 35%, sarrasin 5%
 - spirales maïs 80% riz 20%
 "Sans pour Cent" (sans œuf, sans gluten, sans sésame) réunit déjà des muffins, des cookies et des pains.



Gastronome : "L'Ancenis sélection restauration Label Rouge"

Gastronome Professionnels lance "L'Ancenis sélection restauration Label Rouge". Les Fermiers d'Ancenis (750 bâtiments) produisent 8,5 millions de volailles label/an (pdm 8% sur le Label Rouge tous circuits). Le poulet entier est présenté "façon volailler", non bridé. La gamme, qui est présente chez Metro, comprend 3 ref de poulet "fermier jaune":
 - PAC 1,5/1,7kg nu
 - suprêmes 200/260g
 - cuisses 220/260g
 En 2010, l'ONG CIWF a récompensé les Fermiers d'Ancenis pour son respect du bien-être animal en lui décernant le Poulet d'Or.



Marlette : préparation bio pour carrot cake

Marlette lance une préparation bio pour carrot cake* (370g, 6-8 pers, 10 min, 7,80€). Composition : farines de blé T80, sucre blond de canne, sucre de canne intégral Rapadura, sucre glace, raisins, noix, carottes déshydratées (3%), poudre à lever, cannelle, sel de l'île de Ré.



* certifié bio par Certipaq

INNOVATION

Encas, apéro : Daunat sur tous les moments

Stratégie

Selon Daunat (groupe Norac), le snacking au rayon traiteur (600 M€) conserve un potentiel d'accélération en s'adressant à tous les moments : cœur de repas mais aussi pause grignotage ou apéritif/brunch. Le CA du snacking en GMS (tous rayons PGC des GMS) atteint 6 mds€. Voici la répartition par moment de consommation : apéritifs 31,4%, solution repas 27,5%, grignotage 22,4%, goûter 14,6%, petits déjeuners 4,1%.

Le match Sodebo-Daunat en 2013

	DAUNAT*	SODEBO	MDD	AUTRES	TOTAL
Sandwich	+8%	-4%	+3%	-32%	+2%
Salades	+8%	+148%	+2%	+10%	+34%
Box		-7%	+3%	-5%	-4%
Sdw**	+4%	-14%	-3%	+10%	-5%
Soupe		-100%	+50%	=	+1,8%
QTT	+33%			=	=
Desserts	+332%				+5%

* Daunat + Dessaint (groupe Norac)
 ** sandwich chaud micro-ondable
 Source Daunat d'après IRI 2013 et stats internes

"Carrés chauds"

Avec cette gamme, Daunat s'attaque aux quiches et tartes. Caractéristiques : 83% de garniture (pâte brisée* 17%), sans "trottoir" (afin de privilégier la garniture), topping valorisé et gourmand. 4 ref chaud (mo 2') ou froid (190g, 11j, 3,40€) :
 - quiche lorraine
 - tarte saumon épinards
 - tarte tartiflette
 - tarte chèvre tomate
 Emballage : boîte carton 100% micro-ondable (barquette "papier enduit" et flow pack) avec fourchette
 * pâte pure beurre, farine française, pétrie chez Daunat



Pavé chaud

La gamme comptera désormais 6 pavés avec ces 3 recettes (180g, 17j, 3,40€) : Le Catalan (poulet rôti chorizo), l'Auvergnat (jambon fourme d'Ambert), Le Savoyard (pain tradition + tartiflette, édition hiver). Avec ses pavés, Daunat est le 1^{er} contributeur à la croissance. PDM CA snack chaud individuel :

- Charal : **43%**, +922 000€
- Sodebo : **16%**, -601 000€
- Daunat : **15%**, +1602 000€
- MDD : **13%**, -270 000€
- Herta : **8%**, +516 000€



Clovis : vinaigre de Reims 6 ans d'âge

Sur le Sial, Clovis présente le vinaigre de Reims vieilli 6 ans en fût de chêne*. Cépages : chardonnay, pinot noir et pinot meunier. Notes boisées, d'amande et de vin blanc. Le produit a séduit le Chef étoilé de



"L'Assiette Champenoise", Arnaud Lallement (13€, bouteille 250 ml).
 * La Grande épicerie, moutarde-clovis.com

Terre d'Embruns : "La bande pomme Cara" chez Back Europ

Terre d'Embruns (Brest), qui développe des solutions à façon à partir du feuilletage exclusif Cara, lance pour la boulangerie pâtisserie et la RHF une bande pomme prêt-à-cui-

re avec un feuilletage caramélisé Cara (surgelé). Format : 54x12,5cm pour 8 parts. Cette pâte feuilletée tournée au sucre est issue de la recette traditionnelle du kouign-amann. La caramélisation garantit une texture aérée et craquante pendant 12 heures.



- LDC : **3%**, -272 000€

- Sapresti : **2%**, +198 000€

* IRI, HM+SM — CC P4 14

Apéritif : "12 bouchées"

L'apéritif est le 1^{er} moment de consommation pour le snacking. Daunat lance "12 bouchées apéritives" (p1, n°231)



"Pocket's" en encas

L'encas est un "moment", qui concerne 43% des femmes et 30% des hommes*. Les drivers** du choix : praticité 52%, rassasiant 31%, pauvre en calorie 29%, bénéfiques nutritionnels 25%, facile à partager 15%, marque reconnue 13%.

"Pocket's, l'encas idéal" (5 sachets de 65g, 325g, 10j, 4,45€).

Cette nouvelle gamme réunit 2 ref de mini-sandwiches avec du pain céréales : "Jambon emmental", "Emmental". Claims : "source de protéines et de céréales" "6h en dehors du frigo".



* Sources : Avantages+Palate trends, oct 2013), ** Source : GMI/Mintel

Pain suédois

Les polaires (+11,4%) pesaient 12,8% des ventes val des sandwichs en 2013. PDM : Sodebo 35% (-1%), Daunat XXL 15% (+53%), MDD 45% (+15%)
 - "Plaisir vrai" : nouveau pack 160g (contre 135g pour le marché) avec 56% de garniture. 2 réf : "jambon cheddar", "poulet curry"
 - XXL jambon fumé fromage frais (230g, 8j, 2,75€)

Baguette Le Goûteur

Les grandes baguettes (pdm val 20%, +5,5%) sont le 3^{ème} contributeur à la croissance des sandwichs derrière les spécialités et les wraps. Daunat est leader avec 30% de PDM val.
 - Nouveauté : "Rosette cornichons" (220g, 8j, 2,30€)



Et aussi

- Sandwich "Le Moelleux". Nouvelle recette de baguette viennoise. Recette "Poulet crudité" avec plus de goût (cubes de poulet rôti, sauce moutardée, œufs à la place du coleslaw et du concombre). Look plus moderne.
 - Salades. Lancé au printemps, "1,2,3 salade" de Dessaint (chèvre, saumon, poulet au curry) a trusté les 3 premières places du Top innos sur la période p5.

INNOVATION

RHD : Bonduelle accélère avec Cassegrain

Bonduelle Food Service

- N°1 européen avec un CA de 131 M€. Le développement commercial et marketing Europe est piloté par Laurent Caillière.

- 5 usines en France : Estrées (80), Renescure (59), Vaulx-Vraucourt (62), Bordères (40) et Labenne (40)

- 81 réf "Origine France" dans ces 5 usines

3 process stratégiques

- Minute pour le surgelé (1990) : cuisson vapeur haute pression, nouveau brevet en 2012

- Zephyr (2007, ligne à Estrées) : surgélation quasi-instantanée par le vide, notamment pour les purées (suppression de l'excédent d'eau)

- Sous vide pour l'appertisé (2013) : cuisson sous vide associé à un jutage limité dans la boîte

Surgelé : 5 nouveautés

5 ref pour la RC* en sachet 1kg : courge butternut, oignons émincés dorés, oignon grelots dorés, quartiers d'artichauts, trio de poivrons

Appertisé : 6 nouveautés

6 ref "sous vide" pour la RHF : pois chiches (2 550g), haricots blancs (2 750g), haricots rouges (2 650g), pois maraîchers (2 450g), pois maraîchers et jeunes carottes (2 400g), haricots beurre (2 180g)

Cassegrain débarque en RC

Cassegrain s'attaque à la RC avec 2 recettes de

légumes cuisinés haut de gamme en boîtes 2/1 (format type "épicerie fine", PNT 1,5kg) :

- Ratatouille cuisinée à la Provençale*

- Confit d'aubergines**

Selon Bonduelle FS, les "mélanges provençaux" sont une vraie tendance en RC même s'ils ne pèsent encore que 3 000 T (marché total 42 000 T, Gira FS 2013).

* huile d'olive vierge-extra 2°, **huile d'olive vierge-extra 1°



Restauration commerciale

Les légumes sont actuellement sous-représentés en restauration commerciale (RC = 32,5% du total repas RHD, mais seulement 21% des achats de légumes, selon GIRA FS). Même si le secteur souffre, Bonduelle est optimiste à MLT sur la RC. Les légumes sont en effet valorisés et mis en scène par les plus grands chefs. Le groupe met aussi en avant ses atouts : son partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, son nouvel outil de segmentation du marché et désormais l'arrivée de Cassegrain.

Cassegrain en 3 dates

- 1856 : création par Charles Cassegrain à Nantes

- 1868 : création de la conserverie (légumes et salaisons)

- 1989 : Bonduelle rachète Cassegrain

* RC=restauration commerciale

Chaque part est garnie d'une dose de crème pâtissière et de 10 à 12 tranches de pommes. La bande pomme Cara (4 bandes de 920g/carton) est exclusivement chez Back Europ.

Pâtisserie des Flandres :

"Toasts prêt à garnir"

I. Pâtisserie des Flandres (Erquinghem-lys, 59) lance une gamme de "toasts prêt à garnir". 3 saveurs (barquette 40 pièces, 1 an) :

- ail & fines herbes

- pavot & poivre

- romarin

Les toasts se dégustent seuls ou agrémentés (fromage, tapenade, saumon fumé...). "La finesse et

le croustillant du toast subliment la préparation qui l'accompagne", explique la PME, qui

s'est inspirée d'un produit qu'elle a créé pour le marché américain. Ses "Crispy french crackers" ont été en effet présentés au Fancy Food Show de New York en juin dernier. Le projet a été mené par les étudiants du Master 2 de l'Université Rabelais de Tours.

Cookedby aux Antilles et au Sénégal avec Suzy Palatin

I. Cookedby lance 2 recettes (270g, 6,40€) créées par Suzy Palatin, qui a publié 10 livres de cuisine :

- colombo de poisson : lait de coco épices et patates douces (recette des Antilles)

- yassa de poulet, compotée d'oignons et citrons (recette du Sénégal)

Rayon frais des Monoprix, Lafayette Gourmet, Grande Épicerie de Paris, épicerie fines



Légulice : 3 légumes cuisinés en sachet et 3 purées en barquette

I. Sous sa marque Lou, Légulice, basé à Rennes, lance 6 réf de légumes micro-ondables au rayon épicerie :

- 3 légumes cuisinés en sachets (250g, 2,49€) : carottes & petits oignons, duo d'haricots ail & persil, fondue de poireaux à la crème

- 3 purées de légumes en barquette (400g, 2,49€) : pommes de terre, pommes de terre/carottes, patates douces. Cette gamme est baptisée "Purée qu'c'est bon !".

Légulice justifie ces lancements par la dynamique des légumes cuisinés au rayon épicerie (val +16%, vol 12,2%). La PME proposait jusqu'à présent 9 réf de champignons de Paris (natures, cuisinés ou apéro) en sachets micro-ondables.



Eticoncept

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

Fabricant Français
d'impression
- pose



Editeur de
logiciels
d'étiquetage
et de traçabilité



Imprimantes



Etiquettes
et films



Etiqueteuses



Lecteurs
et terminaux



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

Salon EMBALLAGE 2014
17 au 20 novembre
VILLEPINTE
STAND 4 D 087

www.eticoncept.com



INNOVATION

Traiteur de Paris : "les p'tits chouchoux" avec un craquelin coloré

Sur le Sial, Traiteur de Paris présentera "les p'tits chouchoux" (48 bouchées de 18g à décongeler 2 à 3h à +4°C). La crème fondante est déclinée en 4 parfums (framboise, chocolat, vanille, caramel). Un craquelin coloré et croustillant recouvre les choux.



Memphis Coffee lance le menu "Be-Bop"

Memphis Coffee ajoute à sa carte le menu "Be-Bop" à petit prix (9,90€):
- salade d'accueil +boisson
- plat au choix: Baby Memphis, Cobb salad, Cow-boy hot dog, Beef cavalo, Caesar salad, Mom's omelet
Memphis Coffee en profite pour lancer sa 1^{ère} campagne (1200 spots sur 84 stations de radio).

Pagès : 3 infusions bio dédiées au bien-être

Pagès lance 3 infusions bio, dédiées au bien-être (20 sachets, sans agrafe, 30g, 3€):

- "Ligne": maté, thé vert, ananas, cranberry
 - "Après-repas": menthe, anis, verveine, badiane
 - "Nuit": verveine, tilleul, poire, myrtille
- Créé en 1859, Pagès (Puy-en-Velay) transforme 6T



de plantes et de thé pour produire 1,2 milliard de sachets par an. Pagès est le 2^{ème} fabricant français d'infusions.

Per Inter fête ses 25 ans

Créé en 1989 par Roland Perrin, Per Inter (Anncy, 74) s'est imposé en tant que spécialiste des fromages d'Europe avec plus de 500 références*, qui proviennent de sites de production contrôlés et audités. Son offre couvre les GMS, la RHD et les IAA avec 3 marques : Michelangelo (AOP terroirs italiens), Ready For you (prédéveloppés pour la RHD), Bio-nature (bio). Per Inter a obtenu dès 2011 la certification Iso 9001/2008. Autres atouts mis en avant par Roland Perrin : une organisation logistique nationale et internationale et un service client proposant un seul interlocuteur et une seule commande pour une large gamme de produits.

Innovations fromages

Spécialiste des solutions sur mesure et des "nouveautés tendances", Per Inter a lancé récemment plusieurs références associant tradition et innovation :
- fromage à griller,

- mozzarella Di Bufala à la truffe de Campanie
- tranchettes de Manchego AOP de la Mancha
- tranches de Pecorino de Sicile
- "nodini" de mozzarella
- burrata des Pouilles
- gouda au caramel de Hollande
- fromage fondu au Parmigiano Reggiano "spécial Burger"
- ricotta Di Bufala de la province de Caserta



Antipasti Michelangelo

Per Inter profite de sa connaissance des spécialités italiennes pour lancer une 4^{ème} marque, Michelangelo, qui est dédiée aux antipasti. Au menu : poivrons (grillés, farcis au Parmigiano), tomates confites, artichauts (romaine tige, grillés, entiers marinés), aubergines, courgettes et involtini farcis au Parmigiano Reggiano...



La Mie Câline : cookies "Banane caramel"

Pour la rentrée, La Mie Câline proposait 2 recettes inédites de cookies :
- "Chocolat blanc-coco"
- "Banane caramel" (morceaux/pépites)



(Cognac, 16) lance en France les chips britanniques Pipers sur le circuit hors domicile (paquet 40g). 6 ref : cheddar&oignons, chorizo, poivre noir, vinaigre de cidre, sel de mer, sweet chilli.



les snacks premium (noix, fruits secs, popcorn...) et l'épicerie fine (ingrédients cuisine : graines, céréales, légumes secs...).

Roy René : Calinou noisette-chocolat

Confiserie du Roy René lance un petit Calinou "noisette-chocolat". Il est de la taille d'un demi calisson.



Seeberger : amandes caramélisées

Sur le Sial, la PME familiale allemande Seeberger (Ulm), qui est le leader européen des fruits et des noix, présentera des amandes caramélisées dans un chaudron de cuivre, puis grillées (150g, sucre réduit). Seeberger (80 produits) est présent sur 2 catégo-



Jardin BiO' : 2 calzones

Jardin BiO' décline au rayon traiteur frais des GMS deux de ses pizzas sous un format "calzone 380g":
- "4 saisons", 5,49€
- "Jambon-fromage", 6,09€
Les calzones sont élaborées dans l'usine de Seissans (Gers). Purée de tomates de Marmande, farine de blé Sud-Ouest, emmental France.



Gayelord Hauser : jus Détox

Gayelord Hauser lance en GMS au rayon diététique une gamme de jus 100% fruits baptisée Détox (3,50€,

Offre découverte !

6 mois (10 numéros) pour 99€ *

Bulletin d'abonnement au Manager de l'alimentaire

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

* offre découverte destinée aux non abonnés

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

à retourner par fax au 03 27 61 22 52 ou par courrier à :
Le Manager de l'alimentaire
Martine Delattre
Service abonnements
CS 70001
59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex
Tél : 03 27 56 12 19

bouteille 75 cl). L'effet détoxifiant est apporté par la touche de fenouil. 3 ref :

- aloé vera
- eau de coco
- gingembre



Bonny : "poisson des Chefs" cuit à juste température

Fort de son expérience en cuisson lente des viandes, Bonny (Gretz-Armainvilliers, 77) lance la cuisson à

juste température pour les poissons.

"Le poisson reste fondant et savoureux, même lorsqu'il est réchauffé" explique Nathalie Bonny, DG de Bonny Paris, qui a baptisé sa gamme "poisson des Chefs".

4 ref (surgelé) :

- pavés (saumon, cabillaud),
- filets (daurade, bars)

Rougié : foies gras crus éveinés assaisonnés surgelés

Pour les Chefs, Rougié lance 3 références de foies gras cru déjà éveinés et assaisonnés surgelés : le "ballotin" (sous vide, sachet cuisson, 600g, 9 mois), la "terrinerie prête à cuire" (500g et 1 000g), la "plaque" (à plat sur un plateau, 500g).



Cadbury : "Finger Toffee"

Cadbury a relooké "Finger l'Original". Les Finger, qui sont désormais présentés en rang, s'animent avec une bouche, des yeux... Cadbury en profite pour lancer "Finger Toffee" (caramel enrobés de chocolat au lait, 1,39€, 114g).



Triballat Noyal innove avec l'Atelier de l'Argoat

Vrai

Vrai (CA 31 M€, pdm val 27,5%) est le leader de l'ultra-frais bio en GMS.

- Yaourt bio sur lit de fruits pêche-fleur de sureau (pot 150g, 17 jours, RHD, lait entier, Haute-Savoie)

- Yaourt à la grecque au lait de vache (2x125g, 1,95€)

- Fromage blanc au lait de chèvre (nature, pot 400g, 2,75€)



Sojasun : steak "Long Life" pour l'export

Créée en 1988, Sojasun détient 55% de pdm valeur sur le total "produits au soja" (desserts frais, boissons et traiteur). Ses 40 produits (tous fabriqués en Bretagne) sont consommés par 14% des foyers.

- Steaks de soja "Long Life" : cette recette a été déclinée en longue conservation (6 mois) pour viser les marchés hors Europe. 3 recettes : Tomate basilic, Provençale, Petits légumes (2 blisters de 100g, 1,90€)

- Steaks végétaux au fromage : Tomate mozzarella, Légumes du soleil & chèvre, Comté & sarrasin (2x100g, 3,25€, 19j)

- Cremoso : c'est le 1^{er} dessert végétal sur lit de fruits (abricot ou framboise) inspiré du fromage blanc (2x100g, 1,9j)

- Velours : dessert végétal inspiré du fromage blanc (riches en protéines végétales). 1 pot = 30% des AQR de calcium et vitamine D (sucre ou vanille, 4x100g, 1,9j)

- Edition limitée : 4 recettes rythmeront les saisons tous les 6 mois (4x100g, 1,90€, 19j) : fruits de saison ("pêche, ananas-orange", "rhubarbe aux morceaux de fruits") et desserts de saison ("chocolat-coco", "chocolat-menthe").



Petit Billy

Créé en 1982, Petit Billy détient 14,5% de pdm valeur sur le chèvre frais.

- Le Crémeux : affinage de 8 jours en cave (coque 140g, 2,75€, 30j)

Petit Breton avec l'Atelier de l'Argoat

Créé en 1921, Petit Breton est un fromage à pâte pressée non cuite affiné en cave. Olivier Clanchin, président de Triballat, s'est associé à Joël Tingaud patron de l'Atelier de l'Argoat (Plélan-le-Grand, 35), un spécialiste de l'andouille, pour créer "l'Assiette Bretonne pour raclette". C'est la 1^{ère} raclette 100% bretonne. L'assiette comprend 8 tranches de Petit Breton et 15 tranches d'andouilles (Guéméné à l'ancienne, Gridouille à l'ancienne, Bretagne fumée). Barquette bi-compartmentée 360g, 9,50€, 18 jours.



Joël Tingaud



Olivier Clanchin



L'entreprise

Triballat Noyal (Noyal-sur-Vilaine, 35) est une PME familiale depuis 3 générations. La laiterie, qui travaille 4 laits (vache, chèvre, brebis, soja) s'est développée dans le végétal, le bio, les fromages et la nutrition. Triballat Noyal possède 2 usines hors de France : Integralimenti (traiteur végétal bio à Parme), Beee (lait de chèvre à Murcie/Espagne).



Dark Dog en draggée

Après Blue moon, Black spirit et Red night, Dark Dog lance l'energy gum Dark Dog (caféine, taurine, guarana et vitamines). Cette dragée parfumée au



goût Dark Dog procure l'efficacité de la boisson énergisante dans un seul paquet.

Grand Fermage : beurre bio aux cristaux de sel

Grand Fermage (groupe Eurial) signe un beurre bio aux cristaux de

sel de mer de l'île de Noirmoutier.

En beurre, la marque Grand Fermage est n°1 sur le sel de mer (48,5%*) et l'AOP (38,8%) et n°2 sur le bio (31,9%, hors MDD).

* IRI HM+SM-CAM 22/06/2014



LE DURABLE PEUT IL ÊTRE PROFITABLE?

CRYOVAC® Diverséy

Pour en savoir plus sealedair.com/foodcare



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



EFFICACITÉ OPERATIONNELLE



AUGMENTATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION



STRATÉGIE DE MARQUE

Sealed Air
Food Care

© Reg. U.S. Pat. & TM Off. © 2014 Sealed Air Corporation. All Rights Reserved.



APM : Christian Barqui, président



Christian Barqui

Christian Barqui, 54 ans, a été élu président de l'APM (Association pour le progrès du management). Créée en 1987 par Pierre Bellon, l'APM réunit 6 500 dirigeants. Christian Barqui dirige Florette France GMS (groupe Agrial).

CICE : 922€ par salarié de l'agro-alimentaire

Selon une étude de l'Insee, le CICE représente 922€ par salariés de l'agro-alimentaire. Le secteur est en tête des bénéficiaires (la moyenne est de 877€ pour l'industrie et de 653€ pour les services). Voici les pourcentages d'IAA jugeant que le CICE aura un effet sur :

- les prix de vente (diminution): 29%
- l'emploi : 33%
- les salaires : 30%

64% des IAA pensent par ailleurs utiliser majoritairement le CICE pour investir. 48% du montant du CICE sera destiné à accroître leur résultat d'exploitation.

OC&C : Picard, Leclerc et La Pataterie, enseignes "préférées 2014"

OC&C Strategy Consultants vient de publier l'édition 2014 de son étude sur l'attractivité des enseignes de distribution. Picard détrône Amazon, et redevient l'enseigne préférée des Français. Yves Rocher est n°2 ex-aequo.

SPÉCIALISTES SURGELÉS

- 1 Picard
- 2 Thiriet
- 3 Toupargel

GMS

- 1 Leclerc
- 2 Auchan
- 3 Système U

RESTAURATION

- 1 La Pataterie
- 2 Buffalo Grill
- 3 Brioche Dorée

Thaïlande : un séminaire au Sial sur les droits des travailleurs

Sur le Sial, l'Ambassade de Thaïlande organisera un séminaire pour dresser un bilan des actions menées

pour lutter contre les situations d'exploitation de la main d'œuvre dans l'industrie des produits de la mer. Cette initiative fait suite à l'enquête en juin dernier du Guardian sur le trafic d'êtres humains et le travail forcé dans ce secteur en Thaïlande. Le pavillon thaïlandais regroupe 135 exposants sur le Sial.

AIG : simulation de coût en cas de contamination

AIG lance Novi, un service de simulation de coût en cas de contamination accidentelle. Selon AIG, 939 rappels de produits ont eu lieu dans l'Union Européenne en 2012, soit une moyenne de 22 rappels chaque semaine en Europe.

Petit-déjeuner à la française : Unijus mobilise

Constatant que 29% des enfants sautent au moins un petit-déjeuner par semaine et que le phénomène s'amplifie, 5 fédérations ont lancé le 1^{er} octobre un manifeste en faveur du "Petit-déjeuner à la fran-

çaise"

- Unijus : jus de fruits (Emmanuel Vasseneix*)
 - Syndilait : laits de consommation liquides (Giampaolo Schiratti*)
 - Fédération des artisans boulangers-pâtisseries de Paris (Dominique Anract*)
 - Fiac : groupe fruit (Thierry Goubault*)
 - Club de la Table française
- * président de la fédération

Nutrition animale : porcs et volailles reculent

La production nationale d'aliments animaux continue de reculer sur juillet 2013-juin 2014, selon Coop de France Nutrition animale.

- Bovins : **4,38 MT, +2,8%**
- Porcs : **5,1 MT, -3,4%**
- Volailles : **835 MT, -1,0%**
- Total : **21,1 MT, 0,5%**

Semaine du Goût : les Food trucks du Goût

Pour sa 25^{ème} édition, La Semaine du Goût (13-19/10) lance les "Food

Join the Global Food Marketplace

• 400 000 produits • 6 000 fournisseurs • 100 pays exposants

Commandez votre badge sur www.sialparis.fr

19-23 OCTOBRE 2014
PARIS NORD VILLEPINTE, FRANCE

Images by www.istockphoto.com. * « I love SIAL »



SIAL

PASSION FOR FOOD

un événement **comexposium**
The place to be

SIAL, une filiale du Groupe Comexposium

Célébrez **50 ans**
d'innovation

By **SIAL**
GROUP
www.sial-group.com

Auchan s'allie à Système U

L'accord

Système U et Groupe Auchan, respectivement n°6 et n°5, ont annoncé un accord de coopération à l'achat, qui portera sur les marques nationales et internationales. Les MDD (25% du CA des 2 enseignes) ne sont pas concernées. Sont également exclus de l'accord : les produits frais traditionnels issus des filières agricoles (fruits et légumes, fromages à la coupe, boulangerie, pâtisserie, viande et poisson). Chaque enseigne conservera sa propre politique commerciale (assortiment, prix, promotions).

La coopération démarra dès octobre pour les négociations 2015.

N°2 devant Leclerc

- L'alliance "Auchan-U" (44,5 mds€) affichera une pdm valeur de 21,5%, juste derrière Carrefour (22% avec Dia et un CA de 43,2 mds€ sans Dia en 2013) mais devant Leclerc (20%, 42 mds€), selon Kantar Worldpanel. - Les 3 centrales pèseront ensemble 63,5% de pdm. C'est plus que chez nos voisins européens où les 3 premières centrales pèsent entre 50% et 57% (UK, Espagne, Allemagne ou Belgique).

- L'alliance "Auchan-U" touchera 66% des ménages français via un réseau très complémentaire. Sur le plan régional, la pdm variera de 18,6% (dans le Sud-Est) à 27,8% (dans l'Ouest), précise Kantar.

- Les 3 leaders distanceront largement leurs poursuivants : Intermarché (14,3%), Casino (11,6%), Cora (3,3%) et le hard-discount (Lidl 4,6% et Aldi 2,3%).

- Pour l'Ania, cette nouvelle configuration laisse présager une intensification de la guerre des prix.

- Pour l'Illec, cet accord cible les marques nationales, qui sont déjà en déflation dramatique.

Système U

- 1 559 magasins : 844 HyperU et SuperU, 715 UExpress et Utile
- 75 000 salariés, CA 18,45 mds€ hors carburant, pdm 10,3%

Groupe Auchan

- France : 128 hypers et 262 supers intégrés, pdm 11,3%
- CA 48,1 Mds€, 16 pays, 302 500 salariés dont 72 000 en France
- Le capital est détenu à 88,8% par l'association familiale Mulliez (salariés 11,2%)

trucks du Goût" aussi bien à Paris qu'en Province. Liste sur legout.com

Bonduelle : des salades hors sol à Lyon en milieu urbain!

■ Bonduelle est partenaire technique du projet "Ferme Urbaine Lyonnaise" (FUL), mené par le bureau d'urbanisme Notus avec l'Isara, l'Insa, Richel (serres), Cesbron (énergie) et Cari (construction).

L'objectif est de développer une méthode d'agriculture verticale, hors sol, en milieu urbain. Le 1^{er} test concerne la culture de salades.

Bonduelle, qui apporte son savoir-faire agronomique (sélection variétale), est aussi impliqué dans l'étude consommateurs qui permettra d'appréhender la perception du produit. Bonduelle Fresh Europe possède une usine 4^{ème} gamme à Genas près de Lyon.

EuropaCity : Auchan miserait 2 mds€ à Gonesse

■ Immochan (groupe Auchan) étudie un projet baptisé EuropaCity à

Gonesse (95) : 500 boutiques, salles de spectacle, parc aquatique, piste de ski... EuropaCity verrait le jour d'ici 2025 aux portes de Paris sur 80ha. Investissement : 2 md€. Ce serait le plus gros projet d'un investisseur privé en France depuis Disneyland Paris en 1992.

L'agriculture aux portes des grandes métropoles.

■ Les Chambres d'agriculture viennent de publier un dossier sur les opportunités de l'agriculture péri-urbaine. Gratuit sur www.chambres-agriculture.fr

Smurfit Kappa : des prêts à vendre optimisés grâce l'eye-tracking

■ Smurfit Kappa vient de nouer un partenariat avec EyeSee, un spécialiste de l'eye-tracking (technologie d'analyse du regard en ligne). Objectif : optimiser l'impact des prêts à vendre (en utilisant notamment des webcams).

Créateur de plaisir



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

SIAL 2014
Hall 5 a
Stand R 023

Fragrances, Flavours, Nutrition

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



www.nactis.fr



⇒ Les achats de produits aquatiques en RHF en 2013

- la RHF a acheté 1,135 Md€ de produits aquatiques en 2013
- indépendants 49%, coll.autogérée 21%, chaîne 21%, coll.ss contrat 9%

TOTAL achats RHF 1 135,0 M€			
- Poissons nature	692,6 M€	- Crustacés	65,0 M€
- Coquillages	156,9 M€	- Conserves	44,3 M€
- Produits traiteurs	154,9 M€	- Céphalopodes	21,5 M€

RESTAURANTS*	%ACHAT €	NOMBRE REPAS
- Service à table	43%	18%
- Rest rapide	12%	24%
- Hébergement	11%	3%
- Coll.ss contrat	9%	20%
- Enseignement	9%	11%
- Sanitaire/social	7%	13%

*suite du classement : sect. travail (3%, 2%), captif (2%, 2%), cafétéria-LS (2%, 2%), concession (1%, 2%), transport (1%, 3%)

Source : FranceAgrimer/Credec, septembre 2014

Diététique

Falières: Bpifrance et BNP entrent au capital

La PME familiale Falières Nutrition (15 salariés, lyophilisation et nutrition) vient d'accueillir dans son capital Bpifrance et BNP Paribas Développement. Bpifrance accompagnera aussi Falières sur sa stratégie export et la croissance externe. L'objectif de Falières (Captieux, 33) est de doubler son CA d'ici 5 ans.

Fondée par Réjane et Jean-Michel Falières en 1979, l'entreprise a d'abord produit du foie gras, avant de se diversifier en 1992 dans la nutrition avec des plats préparés et des kits-repas (froids et chauds) pour les sportifs, sauveteurs, explorateurs et randonneurs. Les kits repas chauds contiennent des plats cuisinés appertisés individuels auto-chauffant.

La PME s'est dotée cette année de nouveaux locaux :

- un laboratoire de 600 m² (lyophilisation, préparation des plats salés ou sucrés, conditionnement "sous at" en sachets longue conservation)
- un atelier de coffrets-repas
- un stockage de 1000 m²



⇒ Poisson natures en RHF : 693 M€, pma +12%*

- saumon 18%, cabillaud 13%, lieu-colin d'Alaska 8%, lieu noir-lieu jaune 7%, bar 7%, thon 4%
- comm indépendants 48%, coll autogérée 24%, chaîne 18%, coll ss contrat 11%
* le service à table (indépendants + groupes) totalise 42% des achats

Frais entier	265,6 M€	cabillaud 38%, saumon 13%
Surg découpé	248,5 M€	cabillaud 17%, saumon 14%, lieu-colin d'Alaska 13%
Frais découpé	167,9 M€	saumon 32%, cabillaud 15%, autres blancs marins 15%
Surg entier	10,5 M€	saumon 21%, cabillaud 15%

⇒ Crustacés crus en RHF : 65 M€

- indépendants 67%, chaînes 26%

Crevette	29,9 M€	46%	Frais entier	35,7 M€	55%
Autres	23,3 M€	36%	Surgelé entier	16,8 M€	26%
Langoustine	9,0 M€	14%	Surg. décortiqué	9,3 M€	14%
Tourteau-araignée	2,9 M€	4%	Frais décortiqué	3,2 M€	5%

La capacité journalière est de 15 000 plats et de 6 500 kits. En 2012, 1 million de plateaux ont été livrés. Un stock de 50 000 unités est immédiatement disponible pour les situations d'urgence.

Falières est par ailleurs soutenu par BPI sur un projet d'innovation concernant des aliments à haute valeur nutritive. La PME a aussi déposé des brevets (emballages, protéines).

Migros : menus sans gluten, ni lactose dans ses 40 restaurants

Migros a introduit des menus et des produits* certifiés aha! (ni gluten, ni lactose) destinés aux allergiques dans ses 40 restaurants et take-away.

* sandwiches, petits pains, cakes, muesli, sauces à salade, lait

** Fondation aha! Centre d'allergie Suisse.

Multi-filières

InVivo : Thierry Blandinières vise 12 mds€ et l'alimentaire...

Quelques mois auront suffi à Thierry Blandinières, ex-patron de Maisadour-Delpeyrat, pour imaginer un projet à 10 ans pour Invivo (CA 5,4 mds€). Il l'a baptisé "2025 by InVivo". Auparavant, il a réorganisé InVivo

en 3 pôles dont un, qui réunit la distribution grand public et l'agro-alimentaire.

Chacune des 3 filiales pourra faire entrer des investisseurs pour financer son développement et ses acquisitions. La filiale NSA-nutrition-santé animale sera la 1^{ère} à s'ouvrir aux investisseurs. Objectif : le top 5 mondial. Invivo NSA vise notamment le marché du biocontrôle, qui permet de limiter l'usage de phytosanitaires.



Thierry Blandinières

Forcément, Thierry Blandinières a de grandes ambitions pour la distribution grand public (jardinerie Gamm Vert, Delbard) et l'agro-alimentaire.

Un supermarché de 700 m² baptisé "Frais d'ici" est d'ores et déjà annoncé à Toulouse. Il proposera 1 500 ref provenant de coopératives régionales. En cas de succès, un réseau de 150 à 180 supermarchés est envisagé dans les grandes villes de France. Objectif : 1 Md€ dès 2016.

Côté agro-alimentaire, Thierry Blandinières veut investir dans des filières où le monde coopératif ne possède pas encore de marques de premier plan (il cite la filière vinicole).

Thierry Blandinières veut aller vite. Il compte en effet doubler la taille d'Invivo à horizon 2025 et améliorer sa rentabilité (objectifs : CA 12 mds€, EBE 300 M€, RN 100 M€).

Agrial lève 50 M€ auprès d'Unigrains et du Crédit Agricole

Agrial entreprise (CA 2,1 mds€) vient de lever 50 M€ en fonds propres auprès d'Unigrains et du Crédit Agricole (Idia et 5 caisses régionales). Agrial est présent dans les légumes (Priméale, Créaline, Florette), les boissons (cidre Loïc Raison et Ecusson, Danao), les produits carnés (Cosme, Galéo, Maître Jacques), les produits laitiers (Délécailat, Sénagral)... Agrial doit également fusionner avec Eurial et Coralys.

Cristal Union s'allie à Cofepp dans le sucre et l'alcool aux Antilles

Cristal Union a racheté au Groupe Cofepp une participation mino-

SIMO – MET LE POISSON EN FORME!

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

Pour plats cuisinés, pizza, salades, sandwich



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

⇒ Produits traiteurs en RHF : 155 M€, pma +7%*

- comm indépendants 37%, chaînes 31%, coll autogérés 21%, coll ss contrat 11%
- 1^{er} client : restauration rapide (35% des achats)

Pané/ meunière	59,8 M€	Surimi	6,8 M€
Saumon fumé	53,4 M€	Autre fumé	4,1 M€
Crevette cuite	13,6 M€	Steaks hachés*	2,9 M€
Autres	12,8 M€	Moules cuisinées	1,5 M€

* pré-frits précuits

Traiteur surgelé 63% pané 61%, saumon fumé 16%, crevette 10%

Traiteur réfrigéré 37% saumon fumé 66%

⇒ Coquillages crus en RHF : 157 M€, pma +13%*

- St-Jacques 40%, moules 28%, huîtres 24%
- Indépendants 65%, chaînes 28%

⇒ Conserves en RHF : 44 M€, pma +3%*

- coll autogérée 52%, indépendants 30%, coll concédés 10%, chaînes 8%

Thon boîte	18,5 M€	13%	Maquereau	7,0 M€	16%
Thon poche	11,0 M€	25%	Autre	6,9 M€	15%

* pma=Prix moyen d'achat en 2013, com=commercial, coll ss contrat=collective sous contrat

TABLEAU DE BORD

Abonnez-vous !

6 mois
(10 numéros)
pour 99€

Bulletin d'abonnement
Le Manager
de l'alimentaire

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

à retourner par fax au 03 27 61 22 52 ou par courrier à
Le Manager de l'alimentaire - Martine Delattre - Service Abonnements
CS 70001 - 59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex
Tél. : 03 27 56 12 19

Nom/Prénom :

Société :

Adresse :

Code postal :

Téléphone :

e-mail :

Date :

Ville :

Fax :

Signature

ritaire dans la Sucrière des Antilles (SSA), qui contrôle Gardel (un producteur de sucre en Guadeloupe).



Alain Commissaire

explique Alain Commissaire, DG de Cristal Union.

De son côté, Jean-Pierre Cayard, président de Cofepp (Bardinet, La Martiniquaise), estime que "ce partenariat dans les DOM est peut être le point de départ d'une collaboration plus large entre 2 groupes très complémentaires".

Virage Conseil parrain officiel du FC Lorient

Virage Conseil devient parrain officiel du FC Lorient. Olivier Rome, PDG de Virage, a signé le partenariat avec Arnaud Tanguy, DG du FC Lorient.

Spécialiste de la force de vente externalisée, Virage compte 380 salariés à Lorient, Paris, Nantes, et Casablanca.



Arnaud Tanguy et Olivier Rome

Mix Buffet s'allie à St Michel et Mikado pour ses "coffrets chauds"

Mix Buffet a retravaillé son concept de "coffrets repas chauds" en y intégrant une "pause gourmande" en

co-branding avec 2 grandes marques (fondant au chocolat St Michel ou Mikado/LU). Un sachet de parmesan a été ajouté dans 4 des 6 recettes (sauf torsade saumon et serpentini poulet).

Les 6 recettes sous la marque Mix (325g, fourchette, serviette, sauce à part) :

- Penne poulet parmesan⁽¹⁾ +St Michel
- Torsades saumon légumes⁽²⁾ +Mikado
- Tagliatelles carbonara lardons fumés⁽³⁾ +St Michel
- Serpentini poulet roquette⁽⁴⁾ + Mikado
- Penne bolognaise tomates marinées⁽⁴⁾ +St Michel

- Radiatori 4 fromages⁽³⁾ +Mikado
*(1) sauce pesto, (2) sauce citronnée, (3) sauce parmesan, (4) sauce tomates basilic

Fleury Michon s'associe à Gerblé face à WeightWatchers

Face à la croissance de Weight-Watchers (licence détenue par Marie), Fleury Michon créé une gamme avec Gerblé, l'une des marques du groupe "Nutrition & Santé" (Revel). Cette gamme mise sur la diététique (kcal < 400, MG < 3%), la satiété (fibres, céréales), le plaisir et la naturalité (jus et aromates). 4 recettes (280g) :

- Poulet rôti, tomates basilic, duo de riz (3,99€)
- Colin d'Alaska, boulgour, légumes provençale (4,30€)
- Tajine de poulet aux épices, semou-



André Bazin
Par passion du Goût

Bacon fumé en tranches

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



FILIÈRES

le au blé complet (3,99€) - risotto de st Jacques aux poireaux, lentilles (4,30€) 3 des 4 recettes affichent "Source de fibres" (les 3 dernières).

Unilever: Bauke Rouwers succède à Bruno Witvoet

I. Bruno Witvoet, qui dirigeait Unilever France depuis 5 ans, a été nommé président de la région Afrique. Il est rempla-



Bruno Witvoet

cé par Bauke Rouwers, qui était président Unilever Thaïlande depuis 5 ans. Né aux Pays-Bas, il est entré chez Unilever en 1991.



Bauke Rouwers

Viande-volaille

Agrial : Secoué rebaptisé Galéo

I. "Secoué devient Galéo", annonce Jacques Renault, DG de la branche

volaille-viandes d'Agrial et de Galéo (Chailland, 53). Spécialisée dans la volaille, la PME, créée en 1960, avait été rachetée par Agrial en 1998 à la famille Secoué. Didier et Alain Secoué, les fils des fondateurs, ont ensuite



Jacques Renault

dirigé la filiale d'Agrial jusqu'en 2011. Jacques Renault profite de ce changement de nom pour orienter plus clairement la stratégie de Galéo (425 salariés) vers la diffé-

renciation, la qualité et le service. Les produits élevés en Normandie s'appuieront désormais sur leur IGP.

- Circuits France : GMS, cash&carry, grossistes spécialisés, RHF
- Offre : standard et label, poulet, dinde, élaborés

Le terme Galéo évoque gallus (le coq et la France). La terminaison "eo" (latin "je vais") apporte la dynamique... Les marques sont conservées : Galéo n'est aujourd'hui que le nom de l'entreprise, qui s'est aussi dotée d'un nouveau site (galeo-volailles.fr) et d'un nouveau logo.

* L'équipe de Jacques Renault. Achats : Jean-Yves Patry. Marketing : Violaine Guittet. Informatique : David Robert. RH : Rachel Leclerc. Financier : Gwenaél Brulé. Commercial : Alain Secoué

Lampaul Agro : projet abandonné

I. Les 7 ex-cadres de Gad ont abandonné leur projet de réouverture de l'abattoir de porcs de Lampaul-Guimiliau (29), qu'ils avaient baptisé "Lampaul Agro". La reprise de l'abattoir Gad de Josselin par Intermarché change en effet la donne sur le marché de l'abattage et de la découpe.

Gad : l'heure des enchères pour Lampaul et Saint Nazaire

I. Les équipements des usines Gad de Lampaul Guimiliau et Saint Nazaire vont être vendus par Roux Troostwijk (Pays-Bas), le leader européen des enchères en ligne. Parmi les 1700 lots à vendre :

- la ligne d'abattage de 20 000 porcs/semaine
- les lignes de découpe et de transformation (broyeurs, mélangeurs...)
- les équipements de conditionnement (filmeuses...).



Cesera l'une des ventes aux enchères les plus importantes dans l'agro-alimentaire cette année en France, selon Erick Descamps, DG de Troostwijk France, qui s'attend à une très forte demande à l'international. Enchères du 7 au 15 octobre.

Doux va mieux

I. Arnaud Marion, le président du directoire de Doux, a indiqué que le groupe allait mieux. Côté rentabilité, le point mort a été atteint au 3^{ème} trimestre. En 2014, Doux réalisera un CA de 450 M€ dont 365 M€ à l'export.

Intermarché dépose son offre sur l'abattoir Gad

I. La SVA Jean Rozé (Intermarché) a déposé auprès du tribunal de Rennes son offre de reprise de l'abattoir Gad (Josselin, 56). La SVA prévoit 23 000 porcs par semaine.

Tilly-Sabco en liquidation

I. Tilly-Sabco* (326 salariés) s'est déclaré en cessation de paiement auprès du Tribunal de Brest, ce qui entraînera la mise en liquidation de l'entreprise. Daniel Sauvaget, président de Tilly-Sabco va solliciter une pour-

suite d'activité grâce au soutien de son principal client saoudien (le Groupe Abbar). Son objectif : faire émerger un projet de reprise.

* CA 2012 : 136 M€ avec 64 000 t de poulet surgelé

Maître Jacques : Laurent Saccol, DG

I. Laurent Saccol a rejoint Maître Jacques (Rennes/35, groupe Agrial) au début de l'été. Il était DG des Salaisons de Saint-André (filiale du Suisse Bell) depuis 2008.



Laurent Saccol

UKL-Arrée : 250 000 poulets de plus pour Doux

I. La coopérative UKL-Arrée va recruter 50 éleveurs grâce à l'extension de son contrat avec le groupe Doux (650 000 poulets/semaine au lieu de 400 000).

Charcuterie-Salaisons Auvernou sur le terrain d'Aoste

I. Le groupe CA Traiteur et Salaison vient de lancer la marque Auvernou sur les snacks de charcuterie sèche. 2 recettes (nature, chorizo) soit 4 réf avec "Minis" (75g, 1,50€, billes rondes de 5g), "Mini sticks 10g" (100g, 2€). Références obtenus :

- pétroliers : Total via Casino, Leclerc, Avia et Esso via Daunat
- trains : Eurostar, TGV Lyria, tous les TGV français
- Monoprix (en national), Auchan, Leclerc, SU, Cora...

Les saucissons Auvernou sont élaborés et séchés dans 2 ateliers à proximité d'Us-sel et de Tence (alt 700 m).

Selon un panel sensoriel, les sticks Auvernou devancent ceux de Justin Bridou et d'Intermarché, pré-cise Sylvie Delourme, responsable marketing.

Fort de cette percée, Auvernou lance en octobre un format "Pocket" (30g, GMS 1€) avec 2 ref : minis saucissons sec et minis sticks (3x). Carton prêt à vendre.



Madrange arrête une ligne à Feytiat

I. Madrange vient d'arrêter sur son site de Feytiat, une demi-ligne de désossage, celle de Tradévia, qui est l'un de ses prestataires. La dernière ligne, celle d'ABS, fermera en juin, selon la presse locale. Madrange a prévu d'investir 20 M€ sur le site.

Eurexia en redressement judiciaire

I. Eurexia, basé à Saint-Chamond (42), a été placé en redressement judiciaire. Spécialisé dans la charcuterie sèche (tranchage...), Eurexia (45 salariés) souffre de l'effondrement de ses marges en MDD.

Plats cuisinés-traiteur Delpyrat Traiteur en perte de 3,5 M€

I. Delpyrat a révélé que les pertes de sa branche traiteur avoisinaient 3,5 à 3,8 M€. Le groupe va transférer l'essentiel de la production de plats cuisinés frais du site de Thouars (79) vers son usine d'Agen (47). 58 des 86 emplois sont menacés à Thouars.

Les syndicats mettent en cause "l'appétit surdimensionné" de Thierry Blandinières, ex-PDG, qui, depuis, a pris les commandes d'Invivo.

Sushi Gourmet veut détrôner Sushi Daily

I. Lancé en septembre 2012, Sushi Gourmet compte déjà 55 corners à sushi dans 4 enseignes : Auchan, Leclerc, Casino, Delhaize (Belgique et Luxembourg). Objectif : 80 points de vente d'ici fin 2014 puis 40 de plus chaque année les années suivantes. Son patron Jacques Attal vise carrément la position de n°1 détenue par Sushi Daily.

Avec les stands clé en main (12 à 17 m²), les distributeurs délèguent les sushis, qui sont fabriqués devant



les clients par des sushi masters. Les GMS rétrocèdent le CA moins une commission. Un corner moyen réalise un CA de 0,7 M€. Sushi Gourmet précise que les restaurants japonais (66% en Ile-de-France) réalisent un CA de 864 M€.

Quand 2 acteurs référents dans l'agroalimentaire s'associent et lancent la 1ère solution d'amélioration de la performance des lignes en temps réel.

QUATERNAIRE et **VIF**, partenaires de longue date, tous les 2 spécialistes dans l'industrie agroalimentaire, mutualisent leurs compétences Conseil en management opérationnel pour l'un et Editeur de solutions logicielles pour l'autre, et lancent **VIF TRS 2.0**, la 1ère solution qui concilie mesure en temps réel et management de la performance.

Dans un contexte où la recherche de Performance est devenue un enjeu majeur de développement pour le 1er secteur industriel français, Quaternaire et VIF s'allient pour proposer une solution unique qui associe la puissance d'un outil à 25 années d'expérience dans le management des équipes terrain.

VIF TRS 2.0, une offre innovante et unique sur le marché

Les 2 partenaires ont nourri leur réflexion en partant du constat que 3 points sont déterminants pour accroître la performance industrielle :

- Suivre en temps réel l'activité dans l'atelier, et en particulier le TRS (Taux de Rendement Synthétique) des lignes de production et de conditionnement,
- Rendre les opérateurs et les chefs d'équipes acteurs du pilotage de la performance des lignes,
- Animer le progrès continu sur le terrain.

Pour gagner rapidement 5 à 10 points TRS

Les deux sociétés, qui se connaissent depuis plusieurs années et partagent des références communes, sont donc assez rapidement arrivées à l'idée d'imaginer une offre innovante et unique sur le marché.



« Plug & play » : Vif TRS 2.0 est une solution packagée, disponible, prêt à l'emploi

Cette solution associe selon les besoins de l'industriel, un logiciel focalisé sur la mesure temps réel du TRS, VIF TRS 2.0, et une prestation d'accompagnement dans la mise en place de bonnes pratiques en animation d'équipes.

VIF TRS 2.0 est directement connecté à une cellule de comptage sur la ligne de production. Cela permet aux opérateurs et chefs d'équipes d'obtenir les informations en temps réel et d'agir en cas de dérives.

Fonctionnelle, pensée pour les opérateurs et les chefs d'équipes

- Une ergonomie intuitive, adaptée à chacun (opérateurs : tactiles / superviseurs : web + mobilité)
- Un tableau d'animation des équipes de production ("management visuel")
- Des informations fiables et fluides entre services (production, maintenance, ordonnancement) grâce à la messagerie
- Une richesse des indicateurs (jour / semaine / mois, équipe, OF)

Compatible tout ERP

La solution est autonome et s'interface avec n'importe quel ERP. Elle est disponible en mode SaaS pour un accès et un déploiement rapide.

TÉMOIGNAGE CLIENT

« VIF TRS 2.0 en 3 mots : performance, simplicité et réactivité. »

Quand je suis arrivé à la SILL, une de mes premières préoccupations a été de mettre en place un suivi du TRS pour mieux connaître la performance des lignes, gagner en productivité, sans compromis sur la qualité, la sécurité et l'environnement.



Philippe GUILLON

Grâce au projet avec VIF, je réalise un de mes rêves : mettre en place une ligne avec un suivi du TRS en temps réel en décomposant la performance entre production et maintenance. On compte gagner 5 à 10 points sur la 1ère ligne.

« Le TRS est un outil indispensable »

Le TRS sans l'animation des équipes, ça ne peut pas fonctionner. L'idée c'est de suivre et améliorer la performance en temps réel avec les hommes sur le terrain, en faisant adhérer chacun au projet.

Le TRS est un outil indispensable, incontournable pour tout industriel, qui prétend compter sur les marchés français, européens et mondiaux.

Philippe GUILLON
Responsable de production SILL



PARTENARIAT Le fruit de 60 années d'expériences cumulées au service de la performance des Industries Agroalimentaires.

Quaternaire, conseil en Management, accompagne depuis 1986 les entreprises dans l'amélioration de la performance durable. Quaternaire a une expertise reconnue dans les IAA (+ 40 % de son CA en 2013) avec des références telles qu'Alliance Océane, Ajinomoto Foods, BN, Bongrain, Cristal Union, Délices du Valplessis, Elivia, Elle&Vire, Fleury Michon, LBC, Lesieur, Les Crudettes, LDC, Onno, Pernod Ricard, Refresco, Valrhona... www.quaternaire.fr

VIF, Editeur de référence pour les industriels de l'agroalimentaire, conçoit depuis plus de 30 ans des solutions logicielles exclusivement pour les industries agroalimentaires, de l'ERP jusqu'aux logiciels best of breed à haute valeur ajoutée. VIF accompagne plus de 450 sites clients répartis sur l'ensemble de la France, et au-delà... www.vif.fr



FILIÈRES

Food Partners : Nutrifood lance les plats "Bienfaits pour Moi"

La marque Nutrisaveurs (société Nutrifood) lance au traiteur frais LS la gamme "Bienfaits pour Moi", 10 recettes de "plats cuisinés équilibrés", qui couvrent 3 besoins nutritionnels spécifiques : sans gluten & sans lait, pauvre en sucre, pauvre en sel.



Etienne Cardon

Les produits sont élaborés en Belgique à Charleroi par un processus de cuisson vapeur. La barquette micro-ondable est dotée d'une valve ("quand c'est prêt, ça siffle"). Côté communication nutritionnelle, la marque se démarque avec des feux tricolores.



Basé au Pertuis (84), Nutrifood (CA 3 M€) est dirigé depuis 10 ans, par son créateur Étienne Cardon, 50 ans, qui a cédé le contrôle au belge Food Partners fin 2013.

* Les 10 recettes : "dos de saumon et ses légumes du jardin", "dos de saumon au quinoa", "fusilli et noix de Saint Jacques", "curry de poulet, riz basmati et dés de mangue", "dos de saumon quinoa sauce petits pois parfumée à l'amande", "marmite du pêcheur", "poulet au fenouil et son duo de riz", "blanquette de poulet", "filet de saint pierre sauce ratatouille", "pot au feu de veau"

Soulard : Tradition et Gourmandises s'installe dans une usine neuve

Tradition et Gourmandises vient de s'installer dans une nouvelle usi-

Damien de Jong : la 3^{ème} génération s'installe

Arnaud, qui pilote désormais le marketing, vient de moderniser les packs surgelés (pavés et rôti de cerf, pavés de kangourou sous la marque "DAM"). Il en a profité pour ajouter en facing des repères nutritionnels et un logo "facile à préparer"... "La viande de cerf est 5 fois moins grasse que la viande de bœuf", précise Emmanuelle de Jong.

Arnaud a aussi pris les commandes d'OG 10, qui est le n°1 de l'autruche fraîche en France grâce à de fortes posi-

tions chez Carrefour. L'objectif d'OG 10 qui a été racheté à 100% par Damien de Jong en 2012 est maintenant de conquérir d'autres GMS avec ses pavés de filet d'autruche importés par avion d'Afrique du Sud (2x125g, 28 jours). Ils sont produits par le groupe Klein Karoo, dont OG 10 est l'importateur exclusif.



ne à Boissy-Saint-Léger, à proximité de Rungis.

Cesite neuf de 2 500m² dispose d'un laboratoire pour le foie gras, d'un atelier de découpe de volailles et d'une plate-forme de distribution dédiée à la gastronomie haut-de-gamme (frais, surgelé et ambiant). Spécialisé dans le foie gras mi-cuit sur-mesure pour la RHD depuis 25 ans, la PME s'est développée ensuite sur d'autres produits : poissons fumés, volailles, truffe, caviar, traiteur...

Contrôlé depuis 2007 par le groupe Soulard (PDG Roland Tonarelli), T&G réalise un CA de 9 M€ avec 35 salariés. L'entreprise est dirigée depuis

2 ans par Emmanuel Coyaud, qui a succédé à Alain Varet. Auparavant, Emmanuel Coyaud, a travaillé chez Dalloyau, Lenôtre, Fauchon et



Emmanuel Coyaud

Flo Prestige. Son objectif : un CA de 14 M€ d'ici 5 ans.

Produits de la mer Sapmer passe dans le rouge avec la baisse des prix du thon brut

Sapmer (La Réunion) a bouclé son S1 dans le rouge avec un CA en fort recul (46,5 M€, -16%). L'activité a été impactée par une forte baisse du prix du thon brut et des changes défavorables.

- "CA Pêcherie" (légine, langouste, thon brut) : 33,7 M€ (contre 49,2 M€) - "CA Valorisation" : 12,8 M€ (contre 6,3 M€). Le part des thons valorisés progresse (42% contre 21%). Sapmer compte accélérer sur la valorisation.

Marina Harvest se renforce au Chili

Le norvégien Marina Harvest a racheté les actifs d'Acuinova Chile, qui produit 15 000T de saumon. Son potentiel est de 40 000T avec ses 36 licences d'élevage.

Opale Armor liquidé

L'atelier de mareyage Opale Armor (ex-CME), qui avait été repris fin 2013 par le groupe breton Le Graët et Jacques Wattez (Unipêche), a été liquidé. Les 35 salariés sont licenciés.

Mitsubishi va racheter Cermaq, l'autre géant norvégien du saumon...

Le japonais Mitsubishi a lancé une OPA de 1,1 md€ sur le norvégien Cermaq, qui est spécialisé dans l'élevage de saumons. Cermaq en produit 170 000T par an en Norvège, au Chili et au Canada. L'opération de Mitsubishi est soutenue par le gouvernement norvégien qui détient 59,17% de Cermaq. Mitsubishi possède déjà des élevages au Chili. Le n°1 mondial du secteur est le norvégien Marine Harvest.

Petit Navire épinglé par Greenpeace

Greenpeace a épinglé Petit Navire, Saupiquet et Connétable pour leurs "techniques de pêche du thon

Vos défis, nos solutions technologiques

GUELT, innovation, savoir-faire, expertise, nous vous accompagnons dans vos projets process et conditionnement



UNE ÉQUIPE, UNE QUALITÉ

Guelt, initiateur de haute performance

Constructeur depuis plus de 35 ans de gammes machines et de lignes process, Guelt a été récompensé de nombreuses fois pour ses innovations



écologiquement catastrophiques" (victimes collatérales: thons trop jeunes, requins, raies, tortues...). Le Phare d'Ekmul et Système U sont les mieux notés par Greenpeace.

TUF reprend les sardines King Oscar

Le géant thaïlandais du thon TUF a repris 100% du norvégien King Oscar auprès du fonds scandinave Procuritas. Spécialisé dans la sardine premium, King Oscar réalise un CA de 62 M€ notamment en Norvège, aux États-Unis et en Australie. L'entreprise (500 employés) écoule 90 millions de conserves par an.

TUF avait déjà repris en septembre le français Meralliance (saumon MDD).

* Thai Union Frozen

Légumes

Ardo et Dujardin : fusion effective le 31 décembre

La fusion entre Ardo et Dujardin Foods sera finalisée pour le 31 décembre. Le nouveau groupe sera baptisé Ardo. Spécialisé dans les légumes, herbes et fruits surgelés, Ardo réalisera un CA de 815 M€ avec 3 800 salariés, 805 000 T et 20 sites dans 8 pays européens.

Epicerie

Salins et le sel La Baleine rachetés par Hubert François

Hubert François, qui présidait Salins (ex-Salins du Midi) depuis avril 2013, a racheté le groupe qui appartenait à 3 fonds (Chequers, Abénex et un fonds du Crédit agricole). Salins possède notamment la marque La Baleine.

Salins (240 M€, 1 500 salariés) partage son activité entre le sel de table (16%), le sel de déneigement (33%) et le sel pour les IAA (27%). Le reste du CA est réalisé à l'étranger.

Ex-dirigeant de Nutrixo, Hubert François détiendra la majorité du groupe via sa holding Finachef. Il est accompagné par un actionnaire individuel.

Générale des Gourmets rachète Le Comptoir de Belle Ile en Mer

La marque Comptoir de Belle Ile en mer (conserves fines mer et ter-

re) a été rachetée par Générale des Gourmets (SAS), une société, qui a été créée à cette

occasion par Bernard et Anne-Marie Petit, les propriétaires de la biscuiterie La Trinitaine. Philippe Hamache, fondateur de la marque, devient directeur commercial de Générale des Gourmets.



Philippe Hamache



DEMB et Mondelez vont vendre l'Or et Grand Mère

Leur fusion générant une position dominante sur le marché français, DEMB et Mondelez ont décidé de céder les marques Café Grand Mère et L'Or (mandat Lazard). L'opération pourrait rapporter 480 M€. Une dizaine de candidats seraient sur les rangs dont les industriels Segafredo, Lavazza, Mèo, UCC (Japon) et Strauss (Israël).

Rappelons que DEMB et Mondelez ont décidé de fusionner leurs cafés pour créer le groupe Jacobs Douwe Egbert (CA 5 mds€), qui sera basé aux Pays-Bas.

* Mondelez (Carte Noire, Tassimo, Grand Mère) et DEMB (Maison du Café, L'Or, Senseo)

Biscuits

Loc Maria: c'est parti pour le nouveau site des Gavottes

Loc Maria Biscuits a démarré le chantier de la nouvelle usine Gavottes à Lanvallay (22) à proximité de l'usine de Dinan-Taden (22) qui poursuivra son activité. Sur un terrain de 6,4ha, le site abritera une usine de 10 000m², une plateforme logistique de 2 350m² et le nouveau siège de Loc Maria Biscuits. L'ensemble sera opérationnel au 3^{ème} trimestre 2015.

Loacker lance ses gaufrettes en France avec Kambly

La marque italienne Loacker a confié en 2013 la distribution française de ses gaufrettes à Kambly. Elles sont déjà chez Carrefour, Auchan, Monoprix, Leclerc, Cora, Match et Système U. Loacker veut notamment implanter sa gamme premium Gran Pasticceria, de fines gaufrettes fourrées d'une crème et enveloppées

Process en atmosphère propre

L'Emballage Flexible

Haute définition

Spécialiste du film technique
Opércules et banderoles pour produits laitiers
Films complexes
Films triplex
Films PE/OPP



Impression Haute définition
Hélio et Flexo jusqu'à 10 couleurs



emsur
Spo • Premium Colors

Façonnage
Sachets Wicket/Doypack
Manchons-Sleeves rétractables



emsur
Spo



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



FILIÈRES

d'un chocolat extra fin. 5 ref :
 - Tortina White : crème noisette/chocolat blanc (3x21g, 1,99€)
 - Crème noisette/chocolat au lait
 - Tortina original
 - Tark-hazelnut : chocolat noir, crème de chocolat, éclats de noisettes grillées
 - Coconut
 Loacker (635 salariés) a écoulé 30 000 T de gaufrettes l'an dernier. Créé en 1925, la PME familiale (3^{ème} génération) a réalisé un CA de 203 M€ en 2013 (export 67%).



Chocolat
Weiss reçoit le label "Entreprise du patrimoine vivant"

La chocolaterie Weiss a reçu le label "Entreprise du patrimoine vivant", qui distingue les entreprises aux savoir-faire artisanaux et d'excellence.

Pierre Marcolini : nouveau look pour les boutiques

Le chocolatier Pierre Marcolini a inauguré un nouveau concept architectural de ses boutiques (BETC Design). La 1^{ère} boutique (52m2) a ouvert à Paris, rue Saint-Honoré.



Baronie reprend la chocolaterie Duc d'O

Le belge Baronie a repris son compatriote Duc d'O, une chocolaterie spécialisée dans les truffes, pralinés et chocolats à la liqueur. Baronie possède 9 usines (Belgique, Pays Bas, Allemagne, Suisse).

Bio
BC Bio va s'attaquer au sucré à Auch

Karine et Cyril Baland, fondateurs en 2011 de BC Bio (CA 2,3 M€, 40 salariés) ont inauguré leurs nouveaux locaux (1000m²) sur l'Agroparc à Auch dans le



Mix : bols aromatiques au rayon plats cuisinés

En octobre, Mix Buffet (Guer, 56) lance au rayon des plats cuisinés sous sa marque "Mix" des "bols cuisine aromatique" à consommer chaud. Les recettes équilibrées sont riches en légumes (>40%) avec des découpes naturelles "comme à la maison". Herbes et épices "à foison". Originalité : un sachet de bouillon aromatique à verser. 2 bouillons (sans exhausteurs de goût, pas de glutamate) :
 - pour les 2 recettes fruits de mer (St Jacques et gambas) : bouillon à base de fumet de poisson, vin blanc, champignons et jus de citron
 - pour les 2 recettes viande (bœuf et poulet) : bouillon à base de fond de volaille et de jus de légumes
 Créé en 1998 en Bretagne, Mix Buffet (600 salariés) propose 25 références sous sa marque : salades, coffrets-repas chaud, encas... Nouveau site en en octobre : www.mix-snacking.com.



Les 4 bols

4 recettes* (4,99€, 350g, 8 à 11 jours). Bols vert, violet, bleu et orange.
 - "Gambas marinées". Légumes cuisinés (45,5%), duo riz & bouillon de poisson (43,1%), crevettes marinées (11,4%). Saveurs : citronnelle & gingembre
 - "St Jacques marinées". Légumes cuisinés (44,6%), serpenti & bouillon de poisson (46,8%), noix de Saint-Jacques (8,6%). Saveurs : ail, échalotes & vin blanc
 - "Boulettes de bœuf épicées". Légumes cuisinés (59,8%), semoule de blé dur & bouillon de volaille (29,9%), boulettes de bœuf épicées (10,3%). Saveurs : cumin, coriandre et raisins secs
 - "Poulet à la provençale". Légumes cuisinés (51,4%), pipe rigate & bouillon de volaille (40%), émincés de filet de poulet rôti (8,6%). Saveurs : tomates, ail & thym
 * sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel



Gers. Spécialisé dans les produits traiteurs bio (3 000 pizzas/jour, 10 000 nems/j, 10 000 samoussas/j, tartes salées) sous la marque "Les P'tits Chefs du Bio", le PME vise 3,1 M€ en 2014. Cyril Baland a prévu de lancer une offre sucrée et d'étouffer sa gamme salée.

General Mills se renforce dans le bio en rachetant Annie's

General Mills a racheté pour 820 M\$ la société Annie's qui est spécialisée dans le bio (204 M\$, 145 produits) aux USA et au Canada. La division bio de General Mills a réalisé l'an dernier un CA de 330 M\$.

Elior : Organics Cluster accueille Didier Balanche

Dans le cadre de ses rencontres d'acheteurs, Organics Cluster accueillera le 14 octobre à Alixan (26) Didier Balanche, responsable national chez Elior des achats des produits bio et de proximité. Elior a, en effet, mis en place des moyens pour favoriser régionalement ces produits.



RHD

Supergroup : Marc Roubaud DG

Marc Roubaud, 56 ans, a été nommé cet été DG de Supergroup. Après avoir travaillé chez Danone, Alken Maes (bières, Belgique) et Heineken, il était depuis 2010 président de France Boissons (Heineken). Supergroup est le leader de la distribution des produits snacking et d'impulsion dans les réseaux boulangeries, GMS et stations-service (26 000 points de vente). Supergroup est une filiale de Logista (Imperial Tobacco).



* 300 industriels représentés, 60 000 colis et 1 500 commandes/jour, 4 000 réf

Elior : nouveaux contrats

Le CA sur 9 mois d'Elior a atteint 4 mds€ (+7,1%). Ci-dessous, quelques contrats récents :
 - R. collective France (CA +1,9%) : EDF, siège Carrefour à Massy, banque Caceis, CEA Saclay, écoles, Médipole (6 établissements)
 - Concessions & Travel Retail (France, Allemagne, Belgique, Italie, CA +2,6%) : aéroport de Bâle-Mulhouse,

parc de Bostalsee et nouvelles aires d'autoroutes en Allemagne

Newrest sur la Route du Rhum avec SNCF Geodis

Newrest (catering multi-secteurs) prendra le départ de la 10^{ème} Route du Rhum (2/11) au côté de SNCF Geodis à bord d'un monocoque Class 40 skipé par Fabrice Amedeo. Newrest collabore avec SNCF Geodis depuis fin 2013 sur la restauration à bord des TGV et des Intercités.

Creno : Franck Andrieux chargé des grands comptes

Franck Andrieux, 41 ans, rejoint le distributeur Creno comme directeur commercial grands comptes. Depuis 15 ans, il travaillait chez Unilever "Food Service" où il pilotait les glaces depuis 2011. Creno réunit 39 entreprises de fruits et légumes et 13 de produits de la mer. Le groupement réalise un CA cumulé de 970 M€ avec 74 implantations, 2 500 salariés, 760 véhicules en propre, 15 000 livraisons/jour. Clients : GMS, restauration, détaillants. Creno a développé



Retrouvez Le Manager sur vos salons !
 de l'alimentaire

Le Manager sera distribué sur le salon Emballage
 17-20 novembre 2014 - Paris Nord Villepinte



photo cp Luc Jermepin Studio-NP communication

les marques "Jardin d'ici" (F&L) et "Bonne Pêche" (marée).

Bertrand : Au Bureau s'installe dans le Val de Marne

Hubert Dessaint, DG de la division "enseignes & réseaux" de Bertrand



Hubert Dessaint

Restauration, a inauguré son 1^{er} "Au Bureau" dans le Val de Marne. La division pilotée par Hubert Dessaint réunit Au Bureau, Café Leffe et Irish Corner, soit 90 établissements et 15 millions de clients/an.

Loste Grand Saloir a inauguré sa plateforme de Bédée

Loste Grand Saloir (Bédée, 35) a inauguré sa nouvelle plateforme de stockage et de préparation des commandes de Bédée (le site avait brûlé le 2 mai 2013). Caractéristiques : 5 000 m², 600 palettes, 15 000 colis/jour soit 45T, 60 salariés, 1 000 réf de l'entrée au dessert. Cette plateforme livre les métiers de bouche sur le nord de la France.

Loste Grand Saloir est dirigé par Thierry Delaval et présidé par Antoine d'Espous.

KFC recrute Alain Béral, ex-Brioche Dorée et ex-Quick

Alain Béral vient de rejoindre Yum! en tant que vice-président opérations de KFC France (190 000 clients/jour). Il pilotera les réseaux. Alain Béral a travaillé successivement chez Casino, Quick (PDG...), le Duff (DG de Brioche Dorée et Fournil de Pierre) et André Trigano.



Alain Béral

Buffalo Grill : Mathieu Quéré président

Mathieu Quéré, 43 ans, Essec, devient président du directoire de Buffalo Grill. Il en était DG depuis 2012. De 2010 à 2012, il a travaillé chez Abénex Capital. Buffalo Grill : CA 600 M€, 7 700 salariés, 28 millions de repas en 2012

Rungis : quel avenir pour les métiers du frais ?

L'avenir des métiers du frais. C'est le thème des Entretiens de Rungis (lundi 13/10). Parmi les intervenants : David Bazergue (Fromagers de France), Christophe Quantin (Alain Ducasse Education), Shaoul Abramczyk (PDG Mandar), Sylvain Bouju (Vente-privée.com). Une étude de l'empreinte économique locale du Marché de Rungis sera dévoilée.

Distribution

Provera : Gérard Germain succède à Vincent Roussel

Gérard Germain (Cora Saint Quentin) succède à Vincent Roussel à la tête de la centrale d'achats alimentaires de Provera (Cora, Match), annonce LSA.

Ingrédients-PAI

Tereos se renforce dans les féculés avec la FCAVA

Après la Coopérative féculière d'Haussimont en mars dernier, la FCAVA (216 producteurs) adhère à son tour à l'union de coopératives

Tereos, qui valorisera ainsi 40% de la production française de pommes de terre féculières. Ces rapprochements s'expliquent par la fin des "quotas féculé" (en 2012) qui ont rendu le marché européen plus volatil. En récupérant les 200 000T de la FCAVA, l'usine de Haussimont (51) doublera sa production et sa durée de campagne.

Tereos a prévu d'investir sur le site d'Haussimont pour développer de nouveaux débouchés.

* FCAVA = Féculerie Coopérative Agricole de Vic sur Aisne

Arlès fête ses 100 ans

Arlès Agroalimentaire, qui fête ses 100 ans, veut continuer à apporter aux IAA les meilleures solutions en termes de texture, couleurs et marquants avec ses partenaires Beldem, Blattmann, Cargill Texturizing Solutions, CHR Hansen, Rousselot, Unipektin...

Arlès propose ainsi la nouvelle gamme de colouring foodstuffs de CHR Hansen : les Fruitmax. "Ces ingrédients à vocation colorante permettent d'obtenir toute la palette

Suite à la page 21



Et si on vous donnait la recette d'un bon ERP ?



Retrouvez-nous au SIAL à Paris du 19 au 23 octobre 2014 hall 5a, stand M 080

Avec COPILOTE, disposez d'une solution complète

- La prise en compte de toutes les fonctions de l'entreprise
- La maîtrise des filières agroalimentaires et leurs spécificités
- L'utilisation de technologies innovantes et universelles
- Les compétences et l'expérience des équipes
- Les moyens techniques adéquats à l'optimisation de COPILOTE.

COPILOTE, bien plus qu'un ERP



www.infologic-copilote.fr



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 5,0% en valeur (-329 M€ en cumul) tandis que les 20 catégories gagnantes engrangent un gain cumulé de 387 M€ soit un gain de 5,2%.

Gagnants. Les dosettes de café poursuivent leur envolée mais à un rythme moins rapide (+42,6 M€, val +6,1%, vol +7,3%). Les huiles rebondissent (val +6,2%, vol +2,4%) portées par un effet

prix. Très belle année également pour les conserves de thon (val +9%, vol +6,5%), les chips (val +10,5%, vol +9,2%) et les produits apéritifs (graines, extrudés et tuiles). On notera également la croissance volume à 2 chiffres des biscuits petit déjeuner (+10,8%) et des sauces froides (+10,8%).

Perdants. Pour la 3^{ème} année, les chewing-gums et les aliments bébés figurent parmi les plus forts reculs de l'épicerie. Les laits infantiles sont aussi

toujours mal orientés (val -5,2%, vol -5,9%). Le café torréfié (val -7,2%, vol -3,2%) chute en raison de la montée en puissance des dosettes. Les effets du horségate se font toujours sentir sur les plats cuisinés appertisés : PC micro-ondables (val -6,2%, vol -5%), PC français (val -4,9%, vol -6,4% cassoulet...). On notera le recul des confitures après plusieurs belles années de croissance.

⇒ 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	+42,6 M€	742 M€	+6,1%	36 M	+7,3%	26 (+1%)	103 (+16%)
2 Huiles	+41,3 M€	704 M€	+6,2%	226 M	+2,4%	15 (+0%)	63 (+6%)
3 Conserves de thon	+41,0 M€	499 M€	+9,0%	62 M	+6,5%	23 (+2%)	58 (+8%)
4 Chips	+33,5 M€	351 M€	+10,5%	44 M	+9,2%	17 (+6%)	51 (+5%)
5 Graines salées	+26,6 M€	428 M€	+6,6%	45 M	+3,3%	10 (-1%)	72 (+6%)
6 Bonbons et sucettes	+23,4 M€	598 M€	+4,1%	90 M	+1,5%	13 (-4%)	159 (+6%)
7 Extrudés et tuiles	+20,0 M€	380 M€	+5,6%	40 M	+6,3%	24 (+3%)	92 (+7%)
8 Aliments secs pour chat	+18,3 M€	461 M€	+4,1%	174 M	+1,1%	11 (+12%)	69 (+2%)
9 Sucres	+16,3 M€	368 M€	+4,6%	251 M	+6,4%	7 (+23%)	37 (+5%)
10 Gateaux et roulés	+14,2 M€	219 M€	+6,9%	28 M	+8,7%	26 (+19%)	39 (+0%)
11 Biscuits petit déjeuner	+14,0 M€	120 M€	+13,2%	21 M	+10,8%	17 (+1%)	22 (+24%)
12 Légumes <small>accompagnement conserves</small>	+12,1 M€	258 M€	+4,9%	87 M	+1,2%	16 (+13%)	80 (+12%)
13 Pâtisserie ind individuelle	+11,7 M€	475 M€	+2,5%	75 M	+1,5%	16 (+0%)	79 (+5%)
14 Aide à la pâtisserie	+11,6 M€	306 M€	+3,9%	136 M	+2,7%	10 (+15%)	112 (+4%)
15 Cookies	+11,3 M€	105 M€	+12,0%	15 M	+7,5%	15 (-18%)	24 (+17%)
16 Sauce froide	+11,1 M€	165 M€	+7,2%	23 M	+10,1%	12 (+6%)	69 (+8%)
17 Sauces tomates	+9,7 M€	342 M€	+2,9%	103 M	+2,9%	10 (+11%)	100 (+6%)
18 Aliments secs pour chien	+9,4 M€	498 M€	+1,9%	283 M	-1,1%	11 (+3%)	81 (+6%)
19 Goûters	+9,4 M€	307 M€	+3,2%	74 M	+0,5%	37 (-10%)	53 (+4%)
20 Mayonnaise	+9,3 M€	155 M€	+6,4%	36 M	+5,1%	12 (-3%)	35 (+3%)

⇒ 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 Cafés torréfiés	-69,6 M€	894 M€	-7,2%	104 M	-3,2%	35 (+2%)	94 (+3%)
2 Aliments bébé	-37,6 M€	443 M€	-7,8%	83 M	-6,2%	14 (+5%)	242 (+3%)
3 Soupes et potages	-35,4 M€	400 M€	-8,1%	215 M	-8,4%	13 (+10%)	173 (+3%)
4 Laits infantiles	-19,6 M€	359 M€	-5,2%	77 M	-5,9%	14 (+1%)	46 (-1%)
5 Solubles	-18,6 M€	391 M€	-4,5%	23 M	-2,7%	6 (+8%)	63 (+3%)
6 Aliments autres animaux	-18,5 M€	108 M€	-14,6%	52 M	-17,6%	5 (-8%)	50 (-2%)
7 Plats cuis apper français	-16,3 M€	319 M€	-4,9%	77 M	-6,4%	21 (+9%)	88 (-1%)
8 Chewing gums	-16,3 M€	333 M€	-4,7%	412 M	+1,0%	14 (+3%)	78 (-8%)
9 Confiserie de chocolat	-13,4 M€	787 M€	-1,7%	69 M	-2,2%	35 (+8%)	92 (+7%)
10 Biscuits pâtisseries	-12,4 M€	328 M€	-3,6%	33 M	-3,8%	13 (-9%)	85 (+1%)
11 Céréales	-10,5 M€	591 M€	-1,7%	105 M	+0,6%	23 (+3%)	106 (+3%)
12 Plats cuis <small>apper micro-ondables</small>	-9,1 M€	136 M€	-6,2%	17 M	-5,5%	11 (-15%)	62 (+0%)
13 Confitures	-8,8 M€	319 M€	-2,7%	71 M	-2,6%	10 (+11%)	121 (+3%)
14 Petits déjeuners chocolatés	-7,5 M€	197 M€	-3,7%	41 M	-3,6%	10 (+22%)	34 (+2%)
15 Petite confiserie de sucre	-7,3 M€	169 M€	-4,1%	6 M	-2,9%	8 (+17%)	45 (+1%)
16 Fruits au sirop	-6,6 M€	120 M€	-5,2%	25 M	-5,4%	9 (-3%)	39 (+0%)
17 Edulc et subs sucre	-6,1 M€	84 M€	-6,8%	28 M	-5,6%	6 (+24%)	24 (+5%)
18 Purée pomme de terre <small>déshydr</small>	-5,2 M€	72 M€	-6,7%	17 M	-6,3%	8 (-2%)	18 (+0%)
19 Aide culinaire et crouton	-5,0 M€	331 M€	-1,5%	36 M	+0,1%	12 (+10%)	113 (+9%)
20 Aliments humid chien	-4,8 M€	136 M€	-3,4%	74 M	-5,3%	7 (+2%)	34 (-3%)

Source : IRI France Total hypers+supers Censur, Cumul annuel mobile 29/06/14

Abonnez-vous ! www.manager-alimentaire.com Bulletin d'abonnement p8

Suite de
la page 19

de couleur allant du jaune au noir en passant par le rouge et le bleu avec une intensité et une lumino-



sité de tout premier ordre", explique Arles. "De plus, ils répondent à la tendance clean label et naturalité. Dans ce même esprit, les amidons natifs de Cargill et Baltmann peuvent être utilisés dans ce type d'applications", poursuit Arles.

L'entreprise met aussi en avant de nombreux produits bio ou à caractère plus nutritionnel comme les collagènes hydrolysés Peptan de Rousselot ainsi que diverses protéines végétales.

Côté produits exotiques, Arles intervient également dans le domaine du goût avec du lait de coco en poudre, du safran...

Naturex : Unigrains prend 16% de la holding SGD

Via une augmentation de capi-

tal réservée, Unigrains est entré au capital de SGD à hauteur de 16,03%. La part de Finasucre (famille Lippens) dans SGD est ainsi descendue de 98,79% à 83,17%. SGD est l'actionnaire de référence de Naturex avec 21,16% du capital.

Technologie SealedAir : la VS9x en démonstration sur Packforum

SealedAir présentera sa nouvelle machine vide-soudure, la VS9x lors de ses 2 prochains événements sur Packforum à Villepinte : du 20 au 22 octobre (pendant le Sial) et du 17 au 20 novembre. Avec sa VS9x, Sealed Air monte d'un cran en termes de gestion de productivité, d'hygiène, de maintenance et de rendement (vidéo <http://bit.ly/vs9xVideo>). Ce nouvel équipement peut atteindre des hautes capacités grâce à sa barre de soudure de 1,200 mm. Les 2 versions de la VS9x sont compatibles avec les innovations d'ensachage Sealed Air, comme par exemple les systèmes



d'ouverture facile intégrés aux sacs rétractables.

Informatique Infologic : Copilote simplifie les échanges avec le laboratoire

Sur le Sial, Infologic (5a, Mo80) présentera un nouvel outil de gestion des contrôles qualité dans sa suite Copilote. Objectif : faciliter les échanges entre l'entreprise et le laboratoire, qu'il s'agisse d'un échantillon prélevé en stock ou en cours de production. Les tâches sont créées en automatique et apparaissent dans le planning du laboratoire. "Tant qu'on n'a pas de retour du laboratoire, le produit ne peut pas passer à l'étape de fabrication suivante", explique Infologic, qui propose également la saisie des contrôles qualités directement sur tablette.



Alcools Belvédère : le marocain Diana monte au capital

Contrôlé par la famille Zniber, le

marocain Diana Holding (vins) a pris 5,83% du capital de Belvédère (vins et spiritueux).

Jardins de l'Orbrie : Duhomard dans "Brèves de comptoir"

Les Jardins de l'Orbrie (Bressuire, 79) ont réalisé un placement de leur apéritif Duhomard dans le film "Brèves de comptoir" (sortie : 24/09) de Jean-Michel Ribes. La PME, qui a racheté Duhomard en 2011, avait été contactée voici un an par une agence de placement de produits. "L'opération représente 1/4 de notre budget communication annuel", nous a précisé Olivier Bourasseau, responsable marketing, qui va multiplier les opérations en magasins (box, stop rayon, affiches...) Jacky Collet et Alain Péridy, les 2 gérants, ont assisté à la diffusion du film en avant-première aux côtés de Jean-Michel Ribes.



ENVIE DE DÉVELOPPER VOS PROJETS ?

Nous vous proposons...

2 bâtiments prêts à accueillir
une activité agroalimentaire
dans l'Ouest !

- 1 Montreuil Bellay,
1 200 m²
- 2 St-Macaire-en-Mauges,
941 m²

Accueil personnalisé, accompagnement sur-mesure de votre projet

Conditions d'acquisition ou de location très attractives



Retrouvez notre offre de bâtiments (industriels, IAA, entrepôts) et terrains sur

www.ouest-implantation.com

Pour toute information, contactez Anne-Sophie HERSAN (annesophie.hersan@anjou.org)

COMITE D'EXPANSION ECONOMIQUE DE MAINE-ET-LOIRE

7, Esplanade de la Gare - BP 71011 - 49010 ANGERS CEDEX 01 - Tél. 02 41 25 32 00



Normandie : les 7 Trophées 2015

Organisés par la Chambre régionale d'agriculture, les Trophées de l'agroalimentaire de Normandie vont récompenser 7 IAA à la veille du Sial.

Marais : escargot avec coquille comestible

Racheté en 2013 par Antoine Mengeot, Marais (Trouville, 5 salariés, CA 0,435 M€) est spécialisé dans les escargots "gros gris" (frais et surgelé). La PME utilise son savoir-faire pâtissier pour proposer une coquille comestible (coquille pâte à cornet de glace salé). La gamme "Crok'apéro" réunit 2 ref d'escargots surgelés (prêt à réchauffer, assiette de 12) :
- crème de camembert et persil, 115g
- beurre des prés, 90g
www.delicesdauge.fr

Créaline : bouchées apéritives de légumes

Contrôlé depuis 2009 par Agrial, Créaline (Lessay, CA 11 M€, 57 salariés, 4 000T) est spécialisé dans les purées et les soupes au rayon frais. DG : Jean-Noël Le Carpentier. Marketing et R&D : Alina Thomas.
"Légumes à l'apéritif" (190g, 18 jours) est un plateau de 24 bouchées de légumes (mo ou four, légumes >75%). Barquette 100% recyclable. Les 6 recettes contiennent une préparation pour chou (8,5%) et de la pomme de terre. Les 6 recettes* : Carottes cumin,

Courgettes thym, Tomates basilic, Patates douces muscade, Poivrons piment, Tomates olives.

* Exemple de composition des "Poivrons piment" : poivrons rouges 43%, pommes de terre, préparation pour chou 8,5%, féculé de manioc, beurre, sel, paprika, piment (0,04%)
** www.crealine.fr

Davigel : fileté colin d'Alaska corn flakes

Le "Fileté colin d'Alaska corn flakes" est une portion de 120g de filet de colin sans arête enrobée de mini corn flakes. Prê-dorés sans être frit. Moins gras qu'un produit équivalent frit, selon Laurent Froget, chef de groupe. Composition : colin (71%), chapelure, flocons de maïs (5%)...
Davigel (Dieppe/76, CA 659 M€, 2 970 salariés, 120 000T) produit cette nouveauté dans son usine d'Of-franville (18 500T).

UCPA-CHU de Rouen : pâtisseries riches en protéines

La gamme "Pati&Pro" réunit 14 pâtisseries traditionnelles enrichies en protéines (3 à 5 jours, t < 3°C) afin de faciliter la réalimentation de personnes dénutries.

L'unité centrale de production du CHU de Rouen (76) est dirigé par Bernard Sauvage. Elle produit 12 000 repas par jour pour les patients, maisons de retraite et clients extérieurs (2 800 000 repas/an).
* bernard.sauvage@chu-rouen.fr

La Patte Jeanjean : pâtes bio au lait d'avoine

La PME familiale de Pierre Jeanjean (Damigny 61) fabrique 10T/an de pâtes sèches à partir des céréales bio de la ferme. Autres produits : lentillons et pois cassés du Perche. Les pâtes "Nature & Saveurs" sont faites à partir de farine de blé tendre (et non de blé dur) et d'épeautre et de lait d'avoine (+sel de Guérande). Moules en bronze. Séchage à basse température. 4 formes de pâtes et 3 recettes (nature, citron/gingembre et tandoori).
www.lapattejeanjean.com

Au Frisson Normand : pâtes à tartiner Tartilaït

Dirigé par Éric Ribot (ex-élève Lenôtre), "Au Frisson Normand-la Fontaine à confiture" (L'Oudon/14) produit des confitures, glaces et raffinés de pommes

(CA 0,35 M€, 5 salariés, 100 000 pots/an). La gamme Tartilaït compte 5 pâtes à tartiner (chocolat, pistache, noisette, vanille, beurre salé) élaborées avec des produits locaux (crème, beurre, lait).
www.frisson-normand.com

CCLF : Délice de poire

"Délice de poire Ecusson" est un mélange de pommes et de poires à cidre (+concentré de poire) en format 33cl. Installé depuis 1919 à Livarot, CCLF (Cidreries du Calvados La Fermière) produit du cidre et du jus de pomme. N°2 du cidre (pdm val 14%), CCLF appartient à Agrial, dont Michel Mariette est le directeur des relations institutionnelles.

Le jury

Le jury a réuni 20 professionnels en 2 collèges (technologique* et distributeurs**). Ensuite, 2 analyses consommateurs ont été menées : l'une quantitative (60 consommateurs) et un focus groupe (Actalia Sensoriel). Plusieurs consultants accompagnent les Trophées : HEC Design, L'atelier des hôtes, HD Brand Strategy, Trademark, O Trading & Consulting, Equil'MKT...
* Actalia, Anea, Ahnorria, Agrohall, Bpifrance, Direccte, Inpi, Irqua, Miriade, Region, Seinari
** Auchan, Carrefour, Cora Rots, Metro, Promocash

credit photos : c.candou.baillie@gmail.com



Construisons
demain
ensemble



Présent
au SIAL
Stand
7F294

Maîtrise d'œuvre Bâtiment,
Énergies, Process, Environnement
Audits, études de faisabilité, optimisation des énergies,
environnement, HQE, ... plus de 30 ans d'expérience.
INGENIERIE CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION



VIANDES - LAIT - POISSONS - FRUITS & LEGUMES - PLATS CUISINÉS - BOULANGERIE - OEUFS - LOGISTIQUE - ENVIRONNEMENT - ARCHITECTURE
Groupe CECIA ▲ Poitiers - Concarneau - St Malo Contact : Pascal BRECHON
Tél. (33) 05 49 88 85 57 - Fax (33) 05 49 88 85 73 - www.cecia.com

Monde : quand les tendances s'opposent

Comme à chaque édition du Sial, XTC a identifié les "Tendances & Innovations". Xavier Terlet évoque une offre qui répond à la quête de "bonheur" pour satisfaire un consommateur qui est entré dans une logique de rééquilibrage. Résultat : un jeu de 2 fois 6 tendances opposées mais qui se révèlent complémentaires.



Xavier Terlet

⇒ Le poids des innovations

TENDANCE	FRANCE	MONDE
Plaisir	62,6%	55,4%
Praticité	18,3%	16,0%
Santé	14,0%	20,5%
Ethique	1,1%	1,4%

source XTC

1- Frugalité/Plaisir

- "Frugalité & contrôle" : olive en pack individuel et économique (Grèce)
 - "Le petit plaisir quotidien" : glaçon avec citron (UK)



2- Précaution/Gourmandise

- "Alimentation protectrice" : biscuits apéritif premium sans gluten (UK)
 - "Lâcher prise" : pâte à tartiner gourmande avec inclusions cookies (Pays-Bas)



3- Sauvage/Industriel

- "Vivant sauvage" : champignons "prêts à pousser" (Portugal)
 - "Indispensable & industriel" : chair de poisson pour enfant dans une coque à presser (Danemark)



4- Assisté/Surdoué

- "Consommateur aidé" : huiles numérotées selon intensité. Facilite le choix (Autriche)
 - "Consommateurs surdoués" : kits pour produire sa propre bière (USA)



5- Lointain/Proche

- "Exotisme mondial" : riz de Thaïlande avec IGP
 - "Local & citoyen" : ice tea local pour soutenir l'activité (Slovénie)



6- Lent/Rapide

- "Contrôler le temps" : porc prêt à manger avec une cuisson lente (Italie)
 - "Food 2.0" : pack 6 pains de tradition sur Internet à cuire soi-même



www.isatech.fr

Ils nous font confiance et libèrent leur performance



isatech
L'informatic pour votre performance

Optez pour des solutions simples, fiables et évolutives

Microsoft Partner



La France en 5 tendances

En matière d'innovations*, la France se classe n°2 derrière les USA mais devant le Japon et l'UK, selon XTC. Les IAA françaises privilégient 5 tendances. Illustrations...

* nombre de nouveaux produits mis sur le marché

"Frugalité et contrôle":

- Decollogne: farine en dose de 100g
- Yooji: purée enfant en galets sécables

"Petits plaisirs": luxe, sophistication

- Clovis: vinaigre de vin de champagne
- Groix & Nature: sardines à l'huile de homard
- Pasta di Angelo-Treo: gnochis farcis à la truffe
- Exose: sucre de raisin liquide vieilli en barrique

"Alimentation protectrice":

- Pâturages (Intermarché): yaourt 3 ingrédients
- La Boulangère: pains pour burger bio
- Springwave: boisson à la spiruline riche en antioxydants

"Indispensable & industriel":

- New Food Packings: box "twist" micro-ondable. Sauce dans le couvercle qui se verse juste avant consommation

"Consommateur surdoué":

- Les secrets de Lou (Val d'Orbieu): vin en doy-pack pour la cuisine
- Cookit Bio: kit initiation cuisine pour enfants



Suite de la page 1

Les 15 Grands Prix SIAL innovation

- 4 - Cité Gourmande (F):** churros de pommes de terre et légumes (basilic, persillade, brocoli, poivrons rouge). RHD, sachet 4,5 kg
- 5 - Brooklyn Brew Shop (USA):** kit pour réaliser sa propre bière
- 6 - Casa Ametller (Espagne):** Yogi-gur, yaourt écrémé aux fruits et à l'huile d'olive
- 7 - Prêt à Pousser (F):** kit pour champignons (pleurotes, terreau/marc de café recyclé)
- 8 - Eco Gumelo (Portugal):** kit pour champignons (pleurotes, terreau/marc de café recyclé)
- 9 - Zandbergen (Pays-Bas):** The Frozen Butcher, burger de viande, emballage au design épuré (bœuf Angus, Wagyu ou Bio, porcibérique...)

- 10 - Algues de Bretagne-Globe Export (F):** spaghetti d'algues dans un sceau d'eau de mer
- 11 - Yooji (F):** portions surgelées bio pour bébés (haché de viande, poisson, galets de 10g...)
- 12 - Penotti (Pays-Bas):** Cooki Notti, pâte à tartiner au speculoos avec texture croustillante (parfums: cappuccino, café, original, crunchy)
- 13 - Boiron (F):** purée de légumes ou de fruits en galets IQF
- 14 - Nice Fruit (Espagne):** fruits surgelés gardant les propriétés des fruits frais (texture, vitamines, saveur...)
- FCD System (F):** torrificateur continu TS



SIAL
www.sialparis.fr
Retrouvez-nous
Hall 7 Allée L
Stand 011

expert en la matière

Votre partenaire matières premières laitières

Ingrédients laitiers

Beurres - Poudres de lait
Crèmes - Poudres de crème
Poudres de babeurre
Fromage blanc - Laits concentrés
Lactose & Lactosérums

Nutraceutiques

Protéines WPC / WPI
Protéines MPC / MPI
Lactose infantile
Solutions protéiques pour barres

Arômes

Arômes produits laitiers
Arômes sucrés
Arômes salés

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

Un formidable vecteur de progrès

"Le CEBP est un lieu unique où l'on peut écouter, échanger, sur des sujets de haut niveau, en étant libre de toute approche commerciale ou de concurrence. C'est un formidable vecteur de progrès pour l'ensemble de la filière."

Olivier SERGENT
Président
THE MECATHERM GROUP

Cercle associatif indépendant, le CEBP réunit librement les dirigeants de la filière industrielle Boulangerie Pâtisserie Traiteur dont il entend être le think tank. Les *Rencontres du CEBP* permettent d'accroître son information, d'échanger et de réfléchir à un sujet métier, comme de nouer de nouveaux contacts professionnels.

Infos : Joëlle Alexandre, Déléguée Générale
cebpb@orange.fr - 01 40 28 48 90 - www.cebpb.fr

ILS ONT EU LE REFLEXE AGRO-SPHERES



ETS MOULIN / BIOTHENTIC

Reconversion d'une ancienne cartonnerie de 5000 m² en boulangerie bio.



LA CHAMBRE AUX CONFITURES

Aménagement d'un bâtiment "en blanc" de 750 m² en unité de fabrication de confitures.



SAVEURS CRÉOLES

Remodeling et agrandissement d'un atelier de découpe de viandes de 1500 m² pour la production de plats cuisinés.



SALAISONS DU TERROIR

Construction en zone industrielle d'une usine de 2000 m² pour la production de produits de salaisons.

FLASH IMMO



FOCUS SUR



MOREUIL

BÂTIMENT DE 1 400 M² EN SEC, FRAIS ET SURGELÉ

- construction de 1994 rénovée en 2007
- terrain de 7 790 m²
- surface exploitée de 1 400 m² dont 900 m² de production avec salle blanche
- froid positif et froid négatif
- 4 quais

SITUATION LOGISTIQUE

- À 1 h 30 de Paris et Lille
- À 30 min de la Gare TGV Haute Picardie
- À 1h de l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle

garance • 09/14



Immeuble des Tulipiers | Allée de la pépinière
Centre Oasis Dury | 80000 AMIENS | tél. 03 22 22 30 33

www.agrospheres.eu



POUR VOUS IMPLANTER AYEZ LE REFLEXE PICARDIE



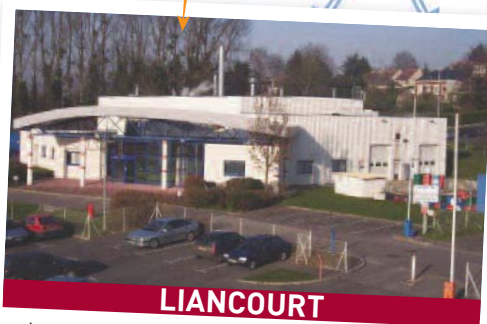
ABBEVILLE

- bâtiment de 850 m²
- chambre froide positive
- chambre froide négative



BERTEAUCOURT-LES-DAMES

- entrepôt de stockage
- 3 cellules de 4000 m²



LIANCOURT

- bâtiment de 1200 m²
- 2 quais et 1 porte sectionnelle
- 8 m de hauteur utile
- salle blanche



VILLERS COTTERÊTS

- ensemble de bâtiments de stockage
- chambres froides
- à 30 min de l'aéroport de Roissy



EPARCY

- fromagerie avec équipements
- 700 m²
- état neuf



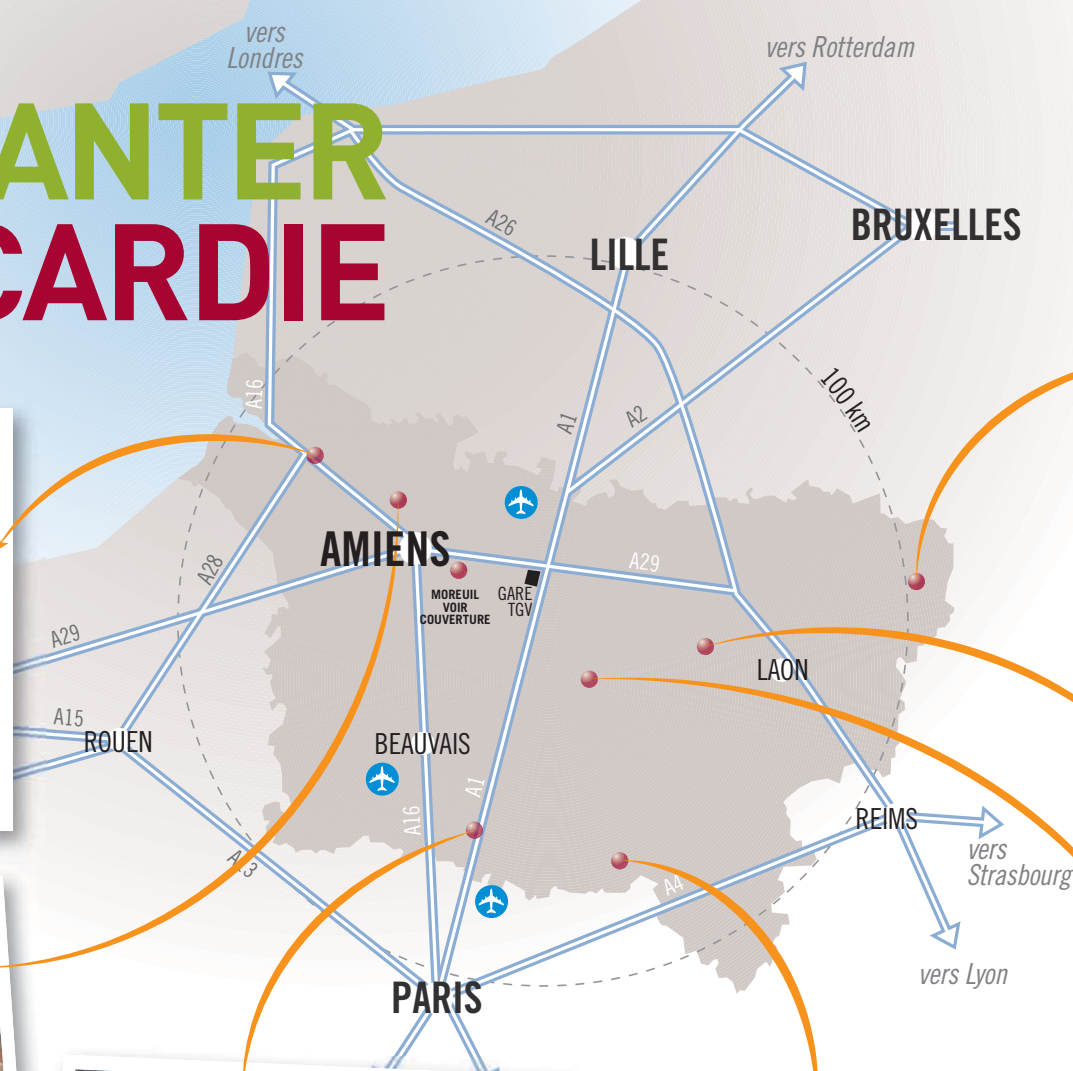
NOYON

- bâtiment de 20000 m²
- divisible
- 10 quais



TERGNIER

- bâtiment de 3300 m²
- chambre froide négative de 850 m²
- terrain de 11000 m²



VOTRE CONTACT AGRO-SPHÈRES
PHILIPPE HINCELIN
 philippe.hincelin@agrospheres.eu
 03.22.22.00.01 ou 06.28.94.52.26