



# Le Manager de l'alimentaire

N°246

BIMENSUEL DU  
24 AVRIL AU  
7 MAI 2015

Nestlé cède Davigel à Brake **p.6**

Pechalou lance "Laiterie du Périgord" **p.6**

Triballat : 45 M€ dans sa 7<sup>ème</sup> usine bio **p.6**

LDC explose ses objectifs **p.6**

Fleury Michon : T1 euphorique **p.7**

Avril : Patrick Aulard DG ovoproducts **p.7**

Plukon change de mains **p.8**

Gad : Pierrick Henry reprend l'USF **p.8**

Yop s'associe à Universal **p.8**

Even absorbe l'Armoricaïne **p.8**

Alternative lance Quart de Lait **p.8**

Roy René : Laure Pierrisnard DG **p.9**

Hénaff rebondit avec le frais **p.10**

Intermarché : vaste plan logistique **p.10**

Courtepaille repris par ICG **p.11**

Take Eat Easy lève 6 M€ **p.12**

**USINES & PROJETS** **p.12**

Terrena : 170 M€ sur 3 ans

Gastronome : 26 M€ Savic : 3,3 M€

## Plus de valeur en linéaire mais moins de marge

### EDITORIAL

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

Au fil des mois, le baromètre mensuel de Kantar s'installe dans le vert. En mars, les dépenses en GMS (HMSM +HD+proximité+drive) ont progressé de +0,8% (et +0,7% sur 12 mois). Mais surtout plusieurs autres indicateurs de Kantar laissent augurer un vent de reprise :

- le "moral d'achat" est en hausse de 4 points
- "l'envie de dépenser" s'améliore (36% des Français, +2,3pts)
- "plus d'un foyer sur deux se fait désormais plaisir en faisant ses courses" (+5pts).

Bref, les consommateurs commencent à goûter l'environnement défla-

tionniste et la "guerre des prix". Rien de surprenant... En 2014, ils ont économisé 1 md€ grâce à la déflation (-1,3%) des produits de grande consommation, selon IRI. Et cette manne, ils l'ont recyclé en achetant plus de marques et plus de produits valorisés (innovants, qualitatifs, bio ou locaux). Au final, les industriels auront perdu des points de marge avec la "guerre des prix", mais tout de même gagné sur le "mix-produit".

En 2014, les consommateurs auront donc enfin pris conscience, que la baisse des prix était bien réelle. Cette année, ils le constatent encore plus à la pompe ou en se chauffant. Et là, c'est fois carrément 10 mds€ qui vont revenir dans leurs poches compte tenu de l'ampleur de la baisse du pétrole. Nul doute qu'une partie de cette somme reviendra

dans les linéaires avec encore plus de marques et de produits valorisés...

Voilà qui promet une nouvelle croissance pour les entreprises ayant le profil adapté à ces attentes. Pour autant, leurs profits ne suivront probablement pas au même rythme. Prenons l'exemple de Tipiak, qui a dégagé en 2014 un résultat net en hausse de 11% (4,5 M€). Dans son communiqué financier, le groupe a tenu à rappeler ses performances passées, qui étaient bien meilleures. En 2014, son résultat net est simplement revenu au niveau de 2010 et, entre temps, sa marge nette est tombée de 2,8% à 2,4%. Fleury Michon, également coté en bourse, est sur le même trend avec une marge nette de 2,5% contre 2,8% en 2010...

### L'HOMME

#### Ardelis se renforce sur l'Auvergne en rachetant Julhes

■ Ardelis (St-Flour, 15), qui possédait les "Tripoux du Père Jean", fabriquera aussi ceux de Julhes et de la mère Lavergne. Luc Paour, patron d'Ardelis, vient en effet de racheter la SAS Julhes (St-Flour) à Alain Prunet, patron de Miquel et Mas.

Julhes (CA: 2 M€, 35 salariés) écoule ses plats auvergnats pasteurisés et stérilisés (tripoux, aligot, choux farcis, truffade...) en GMS, RHD et épicerie fines.

De son côté, Ardelis réalise un CA de 7 M€ avec des plats cuisinés (frais et appertisés) et des produits du terroir auvergnat (terrines en verrines, potée, aligot...) sous les

marques "Le Père Jean" et "Saveurs de Cantou" ainsi qu'en MDD. Luc Paour vise désormais un CA de 15 M€ en 2017.

Avant de créer Ardelis, Luc Paour avait cédé France Ponte-Inovo (élaborés d'œufs) à Glon-Sofiprotéol. L'aventure d'Ardelis débute en 2008 par le rachat du Planézard (plats cuisinés frais), qui a été suivi de 3 acquisitions : Sotrico "Le Père Jean" (tripoux à Maurs, 15) en 2009, MT Restauration (plats appertisés en barquette à Alby-sur-



### LE PRODUIT

#### Ikea lance des boulettes végétariennes

■ Ikea lance des boulettes de légumes suédoises élaborées par Grönsaksbullar. Objectif : "répondre à une demande croissante de plats végétariens", explique Annika Pettersson, chez Ikea food.

Bol (4,50€) : 8 boulettes (kale, maïs, pois chiches, carottes, pois, poivrons, oignons...) sur un fond de légumes vapeur et boulgour (+ sauce fromage blanc aux herbes et échalotes).

"Grâce à leur apport en protéines végétales, ces boulettes constituent un repas équilibré, faible en calories et riche en goût", selon Annika Pettersson.



Chéran, 74) en 2012 et Eurodispal (terrines à Alleriot, 71) en 2013.

\* Fin 2014, les Tripoux du Père Jean ont reçu le 1<sup>er</sup> prix de l'Académie du Tripoux de Tours (Ardelis en produit 130T/an).

99€  
TTC\*

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

## Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,

Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

**03 27 61 22 52**

## Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date : .....

Signature : .....

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

**Le Manager de l'alimentaire**

Martine Delattre

Service abonnements

CS 70001

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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

Société : .....

Nom & Prénom : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

CP-Ville : .....

tél : ..... fax : .....

email : .....



## INNOVATION

**Benco : Chokawa, "cacao +café" pour réveiller les ados**

■ Benco (Nutrimaine) lance Chokawa en sachet souple (550g, 4,75€). Cible : les ados. Cette poudre chocolatée associe du Benco micro-granulé à une pointe de café (cacao 17% +robusta 75%). Le discours rappelle simplement la recette (cacao +café). Chokawa est lancé sous la marque ombrelle Benco, qui affiche 85% de notoriété auprès des mères.

Catherine Hostein, directrice marketing de Nutrimaine, souligne que "51% des mères déclarent avoir du mal à trouver une boisson pour inciter leur ado à prendre un petit déjeuner".

Lancement : couponing, web, réseaux sociaux, animations

magasins en juin. Carrefour puis U, Géant et Intermarché.

Le marché des poudres chocolatées pèse 194 M€ (40,6 MT, -2%). En 2014, Nutrimaine (Montdidier, 80) a réalisé un CA de 26 M€ (+0,2%) avec 2 100 T de Benco et 2 500 T de Banania.

**Rians : "Le chèvre frais apéritif" à dipper**

■ Rians lance "Le chèvre frais apéritif" à dipper. 3 variétés (180g) :

- nature au sel de Guérande, 2,80€
- ciboulette & poivre blanc, 2,90€
- échalote & persil plat, 2,90€

**Ricard intégralement sleeveé**

■ En juin, Ricard revient avec une édition limitée intégralement sleeveé pour la 1<sup>ère</sup> fois de son histoire. GMS 18,50€ et CHR.

**Marie Morin : mousse au chocolat 400g**

■ Marie Morin lance sa mousse au chocolat en format familial à partager (4,99€, 400g).

**CéréAlpes : galette feta et olives noires**

■ CéréAlpes signe une galette feta et olives noires dans les magasins bio (2x80g, 2,70€, poêle 4' ou four). Ingrédients : polenta 144g, feta 13g, semoule de maïs précuite, olives noires 3,3g...

**Materne : "Intense" au rayon épicerie**

■ Materne lance "Intense" au rayon "compote épicerie". Cette gamme de desserts de fruit premium réunit 4 ref : pêche, poire, abricot, framboise (1,90€). Chaque recette



est élaborée majoritairement à partir d'un fruit unique pour garantir l'intensité du goût. Une touche de pomme est ajoutée pour texturer et adoucir les fruits acides comme la framboise et l'abricot.

Avec "Intense", Caroline Muller, directrice marketing, vise les adultes à la recherche de diversité. Materne est n°1 des compotes à l'épicerie.

Au rayon frais, les desserts de fruits gourmands étaient les 1<sup>ers</sup> contributeurs à la croissance des compotes en 2014.

**Florette : nouveau look et "Récolte futée"**

■ Florette lance la gamme "Récolte futée" à des prix malins (1,65€). 2 ref : jeunes pousses, laitues. La composition change au gré des récoltes et des variétés disponibles, afin de limiter les pertes dans les champs.



Autre nouveauté : le bi-pack, un lot de 2 sachets à découper de 200g (contre le gaspillage). 2 ref : cœur de laitue, mélange gourmand extra. Enfin, en avril, Florette rajeunit son logo. La nouvelle identité sera déployée sur tous les packs en Europe.

**Algolesko : algues IQF bio**

■ Algolesko (Riec-sur-Belon, 29) lance une gamme d'algues surgelées IQF bio : wakame, kombu royal, laitue de mer, dulse, copeaux, flocons ou lanières.

**Roy René : Douceurs "chocolat-noisette" pour le bord de tasse**

■ Roy René lance une douceur de 5g pour le bord de tasse (x27, boîte 135g, 4,95€). La recette riche en amandes et melon confit de Provence a été revisitée avec un mélange chocolat-noisette. Carrefour puis ailleurs en juillet.

**Océaniques : terrines de la mer façon choucroute ou paella**

■ Freddie Follézou, patron d'Océaniques restauration (Carhaix, 29) lance 3 terrines de la mer, adaptées des plats cuisinés traditionnels :

- façon paella
  - façon choucroute
  - façon brandade
- Chaud ou froid, "sans entame", pré-marqué pour faciliter le tranchage (24Tx 66g soit 1,6kg), cuisiné sous vide (DLC 55 jours), riche en morceaux (marquants >50%), ni conservateurs, ni colorants.

**IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers****Les ventes dans les linéaires**

	1 AN <sup>(1)</sup>	FÉVRIER	1 AN <sup>(1)</sup>	FÉVRIER
<b>Hypermarchés et supermarchés</b>				
EPICERIE	24 327 M€	1 897 M€	-0,1%	+0,3%
LIQUIDES	14 005 M€	942 M€	+1,6%	+0,7%
PLS POIDS FIXE	30 597 M€	2 288 M€	+1,3%	+1,4%
<b>Hypermarchés</b>				
EPICERIE	15 120 M€	1 173 M€	+0,6%	+0,6%
LIQUIDES	8 508 M€	562 M€	+2,2%	+1,0%
PLS POIDS FIXE	19 017 M€	1 410 M€	+2,0%	+1,9%
<b>Supermarchés</b>				
EPICERIE	9 207 M€	724 M€	-1,1%	-0,1%
LIQUIDES	5 497 M€	380 M€	+0,7%	+0,1%
PLS POIDS FIXE	11 579 M€	877 M€	+0,3%	+0,7%

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

(1) cumul annuel mobile, fin au 01-03-2015.

**Laits et aliments pour bébé**

	MARCHÉ	PART DES MDD
Laits infantiles kg	-3,7%	3,5%, -5%
Aliments bébé kg	-5,6%	6,9%, -6%

(1) cumul annuel mobile, fin au 01-03-2015

**Hypermarchés**

FÉVRIER*	+1,2%
1 an	+1,5%

\*Fin au 01/03/2015.

**Supermarchés**

FÉVRIER*	+0,3%
1 an	-0,1%

**Le Manager**  
de l'alimentaire

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).

Autres nouveautés, 2 pains de poisson rôtis au four, façon artisanale: "lotte armoricaine", "saumon et laitue de mer" (à base de pain de mie complet). Ces pains sont conditionnés dans un moule aluminium.

Océaniques implique ses salariés dans l'élaboration des innovations lors d'ateliers participatifs et dans leur validation en recueillant l'avis des meilleurs clients.

### Castelain : "Jade sans gluten" et bio

La Brasserie Castelain lance "Jade sans gluten", une bière bio & sans gluten (4,5% vol) sous licence Afdiag. La bière est déglutinisée par une méthode innovante. Castelain décline 3 autres Jade : blonde (1<sup>re</sup> bière bio française en 1986), ambrée (2013), aromatisée grenade (2014). Auchan, Carrefour, U et Scarmor (6x25cl/5,90€, bouteille 65cl/2,80€).



\* Association française des intolérants au gluten

### Vedrenne signe la 1<sup>re</sup> liqueur d'aloé

Vedrenne lance la 1<sup>re</sup> liqueur d'aloé (18% alc, 70cl, 7,60€ HT, Metro, grossistes). L'aloé vera est surtout présent dans les BRSA, les produits laitiers et le bien être. Présidé par Jean-Pierre Cointreau, Pagès Vedrenne (120 salariés, 4 sites) est un groupe familial, qui s'est

constitué en regroupant 4 liquoristes français.

- **Vedrenne** (1923, Nuits St Georges) : crème de Cassis de Bourgogne, liqueurs et sirops

- **Salers** (1885, Corrèze) : regroupé à Turenne avec la Distillerie des Terres Rouges

- **La Verveine du Velay Pagès** (1859, Puy en Velay)

- **Distillerie du Noyau de Poissy** (1698) : Liqueur de Paris, c'est la dernière distillerie d'Île de France

Le groupe possède aussi la marque Dolfi (liqueur de fraise des bois). L'ensemble réalise un CA de 22 M€ (export 45%, 50 pays) avec 5 millions de bouteilles. Le groupe, qui possède aussi 8 magasins, a créé en 2001 à Nuits St Georges le Cassissium. Dédié au cassis, ce lieu accueille 40 000 visiteurs par an.

Pagès Vedrenne a reçu en 2007 le label d'Etat "Entreprises du Patrimoine Vivant".

### Jardin Bio : Détox citron thé vert & gingembre

Jardin Bio signe la boisson Détox citron thé vert & gingembre (citron jaune de Sicile, basilic). Une dose de 10cl équivaut à un citron. Le format 50cl permet une prise pendant 5 jours (3,99€).



### Les Fées Pâtisrières avec Annick Goutal

Pour la Fête des mères, Les Fées Pâtisrières s'associent à Annick Goutal

pour un coffret "pâtisserie et parfumerie"

- une fée mousse à la rose + gelée de framboise + sablé + meringue aux éclats de framboises

- un macarique rose/hibiscus (macaron + ganache + meringue)  
- un macarique rose/framboise  
- bougie parfumée à la rose



### Brioche Dorée : French bagel

Brioche Dorée lance "le French bagel". Il s'agit d'un sandwich avec un pain long brioché aux graines de pavot. Le fromage frais Madame Loïk remplace le Philadelphia de la recette US.



### Défis Mix'n'olives : ravioles d'olives vertes

Gabriel Arias élève du lycée Nicolas Appert est le lauréat des "Défis Mix'n'olives". Sa recette: "ravioles d'olives vertes avec son émulsion et sa tuile".



### Danival : Pokibio 100% fruit

Danival (Andiran, 47) lance plusieurs nouveautés dans les magasins bio :  
- 2 sauces (bocal 210g) : légumes du soleil, olive & crème  
- 4 purées de fruits 100% France (couverture 4x110g) :



pomme, p-mirabelle, p-kiwi, p-nectarine  
- 2 Pokibio 100% fruit et SSA (gourde 90gx4) : "p-pêche & abricot", "p-fruits rouges"

\* p=pomme



### Fleury Michon : allumettes de bacon

Fleury Michon lance des allumettes de bacon à cuire (2x75g, 2,39€). L'étuvage évite les pertes d'eau à la cuisson.

Fleury Michon est n°1 des aides culinaires gourmands (pdm val 49,5%). C'est le marché le plus dynamique de la charcuterie (4 663T, +14,7%). Il se partage entre les émancés 51% (+8,1%) et les salaisons (+19%).



### Jardin Bio : fines gaufrettes chocolat et citron

Jardin Bio signe 2 ref de "fines gaufrettes": chocolat, citron (2,65€, x14). Ni huile de palme (remplacée par l'huile d'olive), ni lactose, ni œuf.



### Ederki : gazpacho 100% légumes de France

Ederki signe lance un gazpacho 100% légumes de France fabriqué dans le Sud-ouest. Rayon épicerie (50 cl, 3,60€).



### Harrys : "Mini tressée"

Harrys lance la "Mini tressée", une brioche individuelle saupoudrée de sucre perlé (2,10€, pack de 6).



# 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



### Francine : une baguette pour refermer le sachet en un clin d'œil

Francine lance un nouveau système de fermeture sur tous ses packs de "farines tous usages". Une baguette en plastique sur le haut du sachet permet de refermer le sachet en un clin d'œil. Il suffit de faire glisser la baguette pour ouvrir et refermer. Pub TV en septembre.



### Colin ingrédients : tendances culinaires

Christian Fischer, DG de Colin ingrédients, a réuni ses dernières innova-

tions au sein d'un cahier des "tendances culinaires".

#### Green Lab

- graines torréfiées : lin, millet, tournesol, pavot, sésame
- farine de baobab : panification, desserts,

mousses, sauces, dips

- ingrédients fumés : poivre noir concassé fumé au bois de pommier, pétales de sel fumés au bois de hêtre
- protéines végétales (pommes de terre, pois) et farines (pois chiche, lentilles)

#### Fusion culinaire

- spicysmoked burger : biscuits apéritifs et snacking
- ail, fines herbes et fruits décalés
- pesto bollywood (Italie+Inde) : pesto jaune doré (curry+ail+basilic+carthame)
- pot au feu andalou : paprika, oignon grillé et piment
- tajine 5 parfums (Asie+Berbère)

#### Heineken : Edelweiss

Heineken lance Edelweiss, une bière aux saveurs inspirées par les Alpes. Pack de 6 : 4,65€ (aromatisé : 4,95€). 3 ref :

- l'originale blanche,
- fruits des bois et fleur de sureau,
- zestes d'agrumes et touche de miel

\* coffret signé Inès Longevial (Drugstore 24€)



#### Ambrosi-Emmi : grana padano en stick et mozzarella roulé

Ambrosi-Emmi (Nice) lance 6 nouveautés.

#### Ambrosi :

- grana padano stick 20g

## INNOVATION

### Vahiné accélère sur les décors

Vahiné, leader des aides à la pâtisserie, cherche à recruter grâce aux décors. La marque de McCormick mise sur ses nouveautés et sur "l'Atelier des Décors". Lancé en 2014, ce meuble, qui réunit tous ses décors, a permis un gain linéaire d'1,3km. Les ventes de Vahiné ont progressé de 9% là où il était implanté. Le nouveau meuble 2015 est sur 4 niveaux au lieu de 3. Communication : campagne TV, site decovahine.fr, facebook (380 000 fans). Ci-dessous les nouveautés 2015 :

- fruits secs "bruts" en poudre : amandes et noisettes complètes (broyées avec la peau)
- vanille en poudre 100% Madagascar
- pépites fudge-caramel (pour pâtisserie ou crème glacée)

- pépites de chocolat au lait 200g (le format 100g est la 2<sup>ème</sup> réf des pépites Vahiné)
- sirop de glucose
- levure chimique en pot (l'équivalent de 15 sachets, 1 cuillère = 1/2 sachet)

#### Nouveaux décors

- colle "Deco Fix" pour fixer les décors en chocolat ou en sucre sur les pâtisseries
- poudre dorée à parsemer sur les gâteaux
- colorants en gel (tubes) pour des pâtisseries aux couleurs de l'arc-en-ciel
- fondant blanc pour personnaliser éclairs et choux



- mozzarella 2x50g Just For You : pack de 2 boules séparées

- mozzarella roulé 250g

Emmi (fromages suisses)

- fondue micro-ondable 170g (le lactose est éliminé au cours de la maturation)
- Kaltbach extra-corsé (lait cru de vache, affinage 6 mois, 21€/kg)
- Kaltbach onctueux et corsé (4-5 mois en grotte, 20€/kg)

Dirigé par Eric Foëx, Ambrosi-Emmi France (40 salariés) a réalisé en 2014 un CA de 103 M€ (+2%) : 2/3 fromages italiens, 1/3 suisses. Répartition CA : frais-emballé 30%, MDD 25%.



#### Pidy : fonds de quiche

Pidy lance des fonds de quiches artisanales au look rétro. La pâte feuilletée croustillante est entourée d'un cercle façon bois et tapissée d'une feuille de papier cuisson. Goût neutre. De l'entrée au dessert. 3 formats : 8,11 et 18cm (DLC 17mois).



#### Joker : pur jus Duo

Joker signe "Le pur jus Duo". 2 ref : "orange-orange sanguine", "orange-mandarine" (2,10€).



#### Marie Morin : riz au lait individuel via Bergams

Marie Morin lance son riz au lait à l'ancienne à la vanille de Madagascar en format individuel (140g). Il sera distribué par Bergams, son partenaire snacking et restauration. Cette recette lancée en 2012 en format bi-pack connaît un vif succès.

Bergams va distribuer 2 autres nouveautés de Marie Morin : le "Moelleux pistache cœur chocolat" (100g) et le "Baba au rhum" (100g).

\* lait entier breton 82%, riz rond de Camargue 8%, sucre, beurre salé, extrait de vanille de Madagascar 0,7%



#### Soussana by DAT-Schaub : coulis de champignons

Soussana by DAT-Schaub signe 2 coulis de champignons, sans additif (18 mois, ambiant). 2 réf : cèpes, champignons sylvestres. Applications : sauces, plats cuisinés... Le 1<sup>er</sup> janvier, DS-France, qui appartient depuis 20 ans au danois DAT-Schaub, est devenu DAT-Schaub France.

#### TooGood Kids : snacks poppés moins gras pour les enfants

Après les TooGood soja/pomme de terre en 2014, TooGood signe TooGood Kids, des snacks poppés "100% pomme de terre" (flowpack 85g, GMS 1,79€). Sans friture, ni cuisson à l'huile, le produit se veut une alternative aux chips et aux biscuits soufflés consommés par les enfants. Atouts : MG <10%, MG saturés <1%, calories -13,5%, MG -56%,



fibres +75%, sel -16% et sans gluten. 3 parfums avec 3 icônes Star Wars : "Nature", "Croque-monsieur", "Ketchup".

Pour 100g : MG 9g (saturés 0,9g), glucides 77,7g (sucres 0,4g), fibres 2,6g, sel 1,8g.

#### Bel FS PAI : co-branding avec Cie Artique et Mix Buffet

Bel Foodservice PAI annonce 2 nouveaux cobrandings :

- La Compagnie Artique : paniers feuilletés surgelés "La vache qui rit et petits légumes"
- Mix Buffet : salade-snacking jambon et Boursin ail & fines herbes



#### Charles & Alice Bio : cassis et coings

Charles & Alice Bio signe 2 nouveautés : "p-cassis", "p-coings" (2,10€). Pommes bio du Sud-Est et fruits 100% français.



\* 3 autres recettes bio : P-figues de Provence, P-châtaigne d'Ardèche, "P-rhubarbe"

#### Gervais revient en RHD avec 3 yaourts gourmands

Gervais (Danone Professionnel) revient en RHD sur le segment des yaourts aux fruits gourmands. 3 ref (pot 115g, x16) :

- lit de myrtilles
- lit d'agrumes
- l'onctueux vanille



## MANAGEMENT

### L'Adepale veut mieux répartir la DLUO

■ Pour limiter le gaspillage, l'Adepale\* veut changer la répartition de la DLUO (date limite d'utilisation optimale), qui est 1/3 pour les fabricants et 2/3 pour les distributeurs. Exemple concret : la livraison d'un produit de DLUO 18 mois n'est plus possible lorsque sa durée de vie résiduelle n'est plus que de 11 mois. Cette règle génère des coûts pour les IAA :

- des flux logistiques
  - les marques nationales sont écoulés chez les soldeurs (ou en dons)
  - les MDD ne peuvent plus être commercialisés
- L'Adepale propose donc 3 répartitions de la DLUO en fonction des catégories de produits :
- si DLUO < 9 mois : maintient du 1/3-2/3
  - si 9 mois < DLUO < 24 mois : 6 mois GMS
  - si DLUO > 24 mois : 9 mois GMS

L'Adepale demande par ailleurs aux GMS d'accepter les produits qui ne sont pas livrés dans l'ordre chronologique de fabrication, s'ils respectent la répartition de la DLUO (actuellement, elles les refusent !).

\* fabricants de produits à durée de vie longue (surgelés, conserves, produits séchés et déshydratés...)

### FFAS : Christian Babusiaux élu président

■ Christian Babusiaux a été élu président du Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS) jusqu'en 2019. Le FFAS finance notamment des travaux de recherches sur les relations entre alimentation et santé.



Christian Babusiaux

Christian Babusiaux a dirigé la DGCCRF de 1984 à 1997.

### Guerre des prix : la Feef suggère 2 remèdes à Macron

■ Pour mettre fin à la guerre des prix, la FEEF suggère 2 remèdes au ministre de l'Economie.

#### Négociations

- Depuis la LME, les négos portent moins sur la valeur du produit que sur la coopération commerciale, ce qui génère complication, perte de temps et surcoûts pour les PME. La Feef demande donc de recentrer la négo sur le prix et les conditions de vente et de supprimer les points 2 et 3 de l'article 441-7 du Code de commerce.

#### Déséquilibre significatif

- La Feef demande de préciser dans le Code du commerce, que le déséquilibre significatif pourrait concerner notamment une réduction de prix, remise ou ristourne sans contrepartie réelle et proportionnée.

### Guerre des prix : 1 Md€ d'économie pour les Français

■ En 2014, la déflation de 1,3% des PGC (=85 mds€) s'est traduite par une économie de 1 md€ pour les consommateurs, selon "Grand conso 2015", publié par IRI et les Editions Dauvers. Selon IRI

citée par Les Echos, les consommateurs ont utilisé cette manne pour acheter des produits plus valorisés (innovants, qualitatifs, bio ou locaux).

### Unigrains créé l'IAA 80

■ Unigrains vient de créer l'IAA 80, un indicateur des valeurs de l'agroalimentaire cotées en Europe de l'Ouest (13 pays). L'IAA 80 est subdivisé en sous-indicateurs en fonction de la zone (France 13 IAA), la taille des entreprises (Lead 10, Big 26, Mid 28 et Small 16) et du secteur (Food 56 IAA et Boissons 24 IAA). Cet indicateur permettra, entre autres, de positionner les IAA par rapport aux autres secteurs de l'économie. Globalement, l'IAA 80 surperforme le marché durant les périodes de reprise.

### Mesures Valls : les IAA au cœur de la cible

■ Pour les experts interrogés par Les Echos, les plus concernés par le "coup de pouce" fiscal à l'investissement seront les industriels, et notamment les IAA, compte tenu des critères d'éligibilité. Cette mesure est temporaire (12 mois).

### GMS : un vent de reprise

■ Sur la période 3, les dépenses (HMSM+HD+proximité+drive) progressent de +0,8% (et +0,7% sur 12 mois) et le "moral d'achat est en hausse de 4 points", selon Kantar. Autres indicateurs positifs : "L'environnement de dépenses s'améliore" (36% des français, +2,3pts) et "plus d'1 foyer sur 2 se fait plaisir en faisant ses courses" (+5pts). Le drive reste dynamique (pdm = 5,1%, +1,1pt). Deux enseignes gagnent des pdm : Lidl (4,9%, +0,2pt) et Leader Price (2,5%, +0,1pt).

### La croissance est dans le pré, selon Nielsen

■ En 2014, les magasins ruraux (+1,9%), qui sont moins exposés à la concurrence des drives, ont été plus dynamiques que les magasins urbains (+1\*), selon Nielsen, qui précise que les ruraux pourraient faire encore mieux en adaptant leur assortiment à la spécificité locale.

### OGM : le Snia craint une nouvelle distorsion

■ Bruxelles envisage de laisser aux Etats membres la possibilité d'interdire ou de limiter chez eux la commercialisation d'OGM. Selon le Snia\*, cette décision créerait des distorsions entre les bassins d'élevage en Europe et pourrait être dramatique pour la filière française car viande, lait et œuf continueront eux de circuler librement.

En France, 20% des matières premières utilisées dans l'alimentation animale sont importées. Le soja "sans OGM" est 20% plus cher que le soja OGM.

\* industrie de la nutrition animale (140 sites, 21 MT), www.nutritionanimale.org

### Coopération : un plan investissement 2015

■ Stéphane Le Foll, le ministre de l'Agriculture, a annoncé un "plan investissement coopération 2015". Coop de France évaluera les projets des coopératives pouvant être intégrés à ce dispositif.

# Arlès

100 ANS AGROALIMENTAIRE

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

## Texturants et Stabilisants

Amidons et dérivés, pectines, carraghénanes, alginate, gomme de Xanthane, farine de caroube, farine de guar, farine de Tara, émulsifiants, lécithines, mixes, gélatines, protéines, anti-oxydant, Texturants Bio et Clean Label **Nouveau**

AVEC NOS PARTENAIRES : CARGILL TEXTURIZING SOLUTIONS • PURATOS-BELDEM • ROUSSELOT • UNIKEKTIN • BLATTMANN

## Colorants

Origine naturelle : carotène, curcuma, carmin de cochenille, lutéine, anthocyanine, carbone végétal, chlorophylle, Coloring Foodstuffs **Nouveau**

AVEC NOTRE PARTENAIRE : CHR HANSEN

## Marquants

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

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

REPRÉSENTE

CHR HANSEN  
Roussetot  
unipektin  
Cargill  
Puratos

la nature au service des sens

ZI Rognac Nord - 323, av. Denis Papin  
CS 30082 - 13655 ROGNAC CEDEX  
Tél. (+33)04 42 15 42 15  
Fax (+33)04 42 15 30 85  
www.ets-arles.com



⇒ Lait, yaourt et crème : les GMS sur 3 mois et 12 mois

VOLUMES GMS	3 MOIS*	1 AN*
<b>Lait liquide</b>	<b>-1,3%</b>	<b>-3,0%</b>
- frais et fermenté	-0,2%	-1,7%
- lait longue conservation total	-1,3%	-3,0%
- dont UHT 1/2 écrémé std	+7,6%	0,3%
<b>Ultra frais</b>	<b>-2,7%</b>	<b>-2,1%</b>
- Yaourts nature	-6,8%	-2,0%
- Yaourts non nature (aux fruit...)	-2,8%	-2,5%
- Fromages frais	-4,0%	-4,8%
- Desserts frais	+2,0%	+0,9%
<b>Crème</b>	<b>-0,2%</b>	<b>+0,5%</b>
- Crème fraîche	-0,6%	-0,2%
- Crème longue conservation	+0,9%	+1,2%
- Crème aérosol	-10,8%	+0,1%

Le 1<sup>er</sup> trimestre est négatif pour le lait liquide et l'ultra-frais, dont les ventes chutent respectivement de 1,3% et 2,7%. Le yaourt nature et le fromage frais sont en fort recul. Les desserts résistent. La crème longue conservation reste bien orientée.

\* Cumul 22 mars 2015 (FranceAgrimer/Kantar)

⇒ Matières grasses et fromages : les GMS sur 3 mois et 12 mois

VOLUMES GMS	3 MOIS*	1 AN*
<b>Matières grasses solides</b>	<b>+1,0%</b>	<b>-0,1%</b>
- Beurre	+3,0%	+2,8%
- Margarine	+6,6%	+3,4%
- MG allégées	-7,9%	-9,4%
<b>Fromages total</b>	<b>-0,2%</b>	<b>-0,5%</b>
- Raclette	+8,5%	-1,7%
- Roquefort	+4,6%	+1,0%
- Chèvre	+3,7%	-0,2%
- Emmental	+1,7%	+1,2%
- Comté	-0,4%	+6,1%
- Mozzarella	-0,8%	+7,9%
- Coulommiers	-5,6%	-7,1%
- Camembert	-6,6%	-5,8%

Beurre et margarines sont bien orientés sur le 1<sup>er</sup> trimestre. La raclette démarre fort l'année. Idem pour le roquefort et le chèvre. Le coulommiers et le camembert perdent de nouveau du terrain.

\* Cumul 22 mars 2015 (FranceAgrimer/Kantar)

### Surgelés

#### Nestlé va céder Davigel à Brake

Nestlé va céder Davigel (CA 700 M€) au fonds britannique Brakes, qui est présent en France avec sa filiale Brake. Les 2 groupes sont entrés en négociations exclusives. Brakes, contrôlé par le fonds Bain Capital, l'a emporté face au fonds américain HIG. Dirigé par Jacques Deronzier,



Jacques Deronzier

Brake réalise un CA de 650 M€ avec 177 000 T/an.

Davigel est un distributeur de produits surgelés et réfrigérés pour la RHF en Europe. La société produit une partie de ces produits avec ses 3 usines.

Le nouveau groupe Brake-Davigel pèsera 1 350 md€. Ses principaux concurrents sont Passion Froid-Pomona, Transgourmet et Relais d'Or Miko (Unilever).

Les Echos, qui ont dévoilé l'opération, évoquent de nombreux doublons entre Brake et Davigel au niveau central et des réseaux de livraison. Brake se serait néanmoins aligné sur les conditions sociales que proposait HIG.

L'autre question sera de savoir ce que fera Brake des 3 usines de Davigel.

- **Offranville** (76) : 259 salariés, 18 500 T, poisson (nature et enrobé), poêlée et salade réfrigérée

- **Barbezieux-St-Hilaire** (16) : pâte feuilletée et desserts

- **Pontivy** (56) : 380 salariés chez Houdebine, qui reste co-détenu avec la famille Houdebine (50-50 depuis 1985). Depuis le départ à la retraite

de Michel Houdebine, c'est Davigel qui pilote l'entreprise. Houdebine fabrique des plats cuisinés frais, notamment pour les hôpitaux. Nestlé a investi 40 M€ l'an dernier dans le nouveau site de Houdebine (14 800 m<sup>2</sup>).

Ajoutons que Davigel commercialise les glaces Nestlé en RHD.

#### Glaces : stabilité en 2014

En 2014, le marché des glaces est resté stable en volume : 344 ML, dont 253 ML à domicile et 91 ML hors domicile.

- GMS vol +0,6% mais recul en restauration

- Hyper (pdm 43%) et drive (pdm 3%) progressent mais les supers (pdm 22%) reculent

- en hausse : petits pots, cônes et bâtonnets (en recul : bac)

- Le TOP 10 des marques est en hausse (CA +2,7%), les MDD en baisse (-1,2%)

- Fin d'année : vol +3,3%, val +2,2%  
 - À partager : vol +1%, val +3,3%  
 - Individuel : vol +2,9%, val +2,0%  
 - Vrac : vol -2,7%, val -3,3%

\* EGF (Entreprises des glaces et surgelés) réunit 40 entreprises

#### Amy's Kitchen : "glaces" bio sans lactose, à base de noix de coco

Amy's Kitchen lance 3 "glaces" sans lactose fabriquées à partir de noix de coco bio (473 ml, 6,50€). Garanti vegan et végétalien (certifié aux US), sans OGM, sans cholestérol, sans gluten et AB. Distribution nationale chez Carrefour.

- Menthe/pépites de chocolat : chocolat noir, sirop d'agave, extraits de

menthe poivrée et de vanille\*

- Chocolat : sirop d'agave, poudre de cacao non sucrée, chocolat noir, sirop de canne, beurre de cacao, lécithine de tournesol, extrait de vanille\*



- Vanille : sucre de canne, extrait de vanille, gousse de vanille\*

\* également sel de mer et gomme guar

### Bio

#### Pechalou lance la marque bio "Laiterie du Périgord"

La Laiterie Pechalou (Saint Cyprien, 24) va lancer en mai sa marque "Laiterie du Périgord" exclusivement en magasin bio. 3 gammes :

- "Traditions" : yaourts étuvés recouverts d'une fine pellicule de crème

(fabrication artisanale non homogénéisée). 3 ref : nature, citron (à l'extrait de citron bio), vanille (4x125g, 1,85€ et 2,25€)

- "Gourmands" : pêche, fruits de bois, abricot miel, pomme cannelle (2x125g, 1,97€)

- "Crème dessert" : café (4x105g, 2,25€)

Thomas Breuzet a racheté la laiterie Pechalou (CA 2,5 M€, 16 salariés) fin 2014.

Thomas Breuzet a racheté la laiterie Pechalou (CA 2,5 M€, 16 salariés) fin 2014.

#### Triballat : 45 M€ dans la nouvelle usine bio

Olivier Clanchin, patron de Triballat (250 M€, +8%, 900 salariés), a inauguré sa nouvelle usine bio à La Rivière, à Noyal. Investissement : 45 M€. Le chef Alain Passard (L'Arpège à Paris) en est le parrain. Ouverte fin 2013, l'usine accueille 3 lignes pro-

venant du site historique du bourg de Noyal. A terme, l'usine comptera

5 lignes avec une capacité de 25 000 T de yaourts et desserts sous les marques Vrai, La



Olivier et Jean Clanchin, Alain Passard

Chèvrerie, Sojade, Tante Hélène. L'usine traite les 4 laits bio : vache, chèvre, brebis et soja. Au terme des transferts de lignes, l'usine historique de Noyal sera dédiée aux petites séries.

Les 5 autres usines bio du groupe sont situées à Montauban de Bretagne (35, desserts aux œufs), Cahagnes (14, crème fraîche), Annesmasse (74, fruits bio), La Canourgue (48, Lozère, brebis) et à Murcia en Espagne (chèvre).

### Multi-filières

#### LDC explose ses objectifs

Grâce à une fin d'exercice supérieure aux attentes, LDC a rehaussé ses objectifs de ROC à 145 M€ contre 130 M€ pour un CA total de 3 mds€ (+0,1%)

- **Volaille T4** : 563,4 M€ (+1,1%), vol +3,4%

- **International T4** : 56,6 M€ (-3,5%), vol -0,8%

- **Traiteur T4** : 141,3 M€ (+3,4%), vol +4,7%. Bonne dynamique pour les fêtes de fin d'année sur les marques (plats cuisinés et exotiques).

Sur un an, le pôle traiteur atteint 508,7 M€ (+2,5%) avec des tonnages en hausse de 4,5%. En volaille, LDC a

➔ Les saucisses à gros hachage en GMS en 2014

HM+SM FRANCE ENTIÈRE\*

Marché	45 564T, +4,8%	366,6 M€, +4,3%
Bigard + Socopa	11,20%	
Hénaff + Johnsonville	3,50%	
Braserades	2,90%	
Cooperl	2,40%	
S. des Mauges	1,70%	

\* MDD 51,9%, autres fabricants 26,4%

HM+SM RÉGIONS NORD-OUEST\*

Marché	4 252 T, +4,9%	36,6 M€, +4,8%
Hénaff + Johnsonville	22,70%	
Bigard + Socopa	7,30%	
Cooperl	1,40%	

\* MDD 37,3%, autres fabricants 31,3%

**Le marché des saucisses à gros hachage en GMS a été très dynamique en 2014. Le poids des marques est nettement plus fort dans les régions Nord-Ouest que dans le reste de la France.**

\* PDM val (poids fixe, Nielsen)

accru ses promos afin de soutenir la consommation, qui est toujours en recul (-1% en 2014).

\* exercice : mars 2014 à fin février 2015

### Fleury Michon : recul des résultats en 2014

En 2014, Fleury Michon s'est contenté d'une croissance de +1,3% à 707 M€. La croissance a été portée par les GMS (+1,7%) et la marque (+2,9%). Le S2 (ROC 16,1 M€) a été bien meilleur que le S1 (ROC 12,5 M€). La marge opérationnelle recule de 4,6% à 4,0%. Les 4 causes de ce recul :

- les prix des matières premières au S1
- la moindre activité au S1
- la concurrence entre distributeurs
- les investissements publi-promotionnels

Le résultat net (17,9 M€) bénéficie de l'amélioration des joint-ventures espagnole et italienne. Malgré de lourds investissements industriels (25,4 M€ contre 27 M€ en 2013), l'endettement financier net a été ramené

fin 2014 à 60,5 M€ (-30,4 M€ sur 12 mois). Le gearing atteint 31,1% (50,7% fin 2013).

- Total :	707 M€, +1,3%
- RO :	28,6 M€, -3,6 M€
- Marge O :	4,0%, -0,6pt
- RN :	17,9 M€, +1,7 M€
- Marge nette :	2,5%, +0,2pt
- Capitaux propres :	194 M€, +15 M€

### Fleury Michon euphorique sur le T1

Sur le 1<sup>er</sup> trimestre, Fleury Michon affiche une forte croissance en GMS dans ses 3 métiers\*. Des gains de pdm sont encore attendus tant en France qu'à l'international.

- GMS :	159,1 M€, +8,6%
- International :	9,6 M€, +7,9%
- RHD, services :	13,4 M€, +5,8%
- Total T1 :	182,1 M€, +8,4%

\* charcuterie LS, plats cuisinés frais, surimi

### Avril ovoproduits : Patrick Aulard nommé DG

Patrick Aulard, 46 ans, a été nommé

TABLEAU DE BORD

DG du pôle ovoproduits d'Avril, qui réunit les sociétés Ovoteam, Le Cam et 3 Vallées, ainsi que 4 usines d'ovoproduits frais, secs et surgelés. Patrick Aulard compte développer 2 marques fortes pour la RHD, la BVP, les IAA et l'export. Ce dossier est à l'étude : le choix de ces 2 marques sera arrêté avant l'été.

Patrick Aulard a été directeur commercial France & export et directeur de business unit. Il travaillera en collaboration avec Yann Renouvel, DGA du pôle animal d'Avril.



Patrick Aulard

- CA : 75 M€
- Salariés : 290
- Ovoteam : Auneau (28), Plainel (22),
- 3 Vallées : Ambrières-les-Vallées (53)
- Le Cam : Naizin (56)

# 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 : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... Fax : .....

e-mail : ..... Signature

Date : .....

### Plats cuisinés-traiteur

#### Toupnot créé Pyren'Alliance avec la Coop du Haricot Tarbais

La Coopérative du Haricot Tarbais et Toupnot (marque Cuisine des Pyrénées) viennent de créer Pyren'Alliance, une SAS qui commercialisera leurs produits du terroir :

- la marque "Cuisine des Pyrénées" (12 recettes, barquette micro-ondable 300g)
- les haricots tarbais en bocaux (7 ref 350g à 3,8kg), sachets (secs, 250g, 500g et 1kg)



Jean-Marc Bedouret, président de la coopérative, espère attirer d'autres PME du Sud-Ouest au sein de Pyren'Alliance.

Rémi Amauld de Sartre, PDG de Toupnot, a installé une ligne de production dédiée à "Cuisine des Pyrénées". En 2014, Toupnot a réalisé un CA de 22 M€ avec 15 000T de conserves et plats cuisinés (export 80%, 60 pays). \*60 haricoteurs sur l'IGP, 150ha, 150T, 8 salariés

**LE CONCOURS NATIONAL DE LA CREATION D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES**  
22<sup>e</sup> EDITION

**60 000 € DE DOTATIONS**

INSCRIPTIONS AVANT LE 30 AVRIL 2015  
[www.agropole.com](http://www.agropole.com)



## FILIÈRES

### Taltec-Delpeyrat : opération bouclée

**I.** Delpeyrat a finalisé le 31 mars la cession de ses usines d'Agen\* et de Chinon\*\* au groupe breton Taltec (Bannalec, 29). Contrôlé depuis 2006 par Michel Moreu et Briec Bounoure, Taltec (30 M€, export 20%, 200 salariés) est spécialisé dans les salaisons (jambons, terrines). Delpeyrat Traiteur se désengage ainsi des plats cuisinés traiteur GMS mais conserve ses plats RHF du site de Thouars. Delpeyrat était conseillé par Sodica, qui précise que 20 IAA ont visité les 2 usines.

Delpeyrat Traiteur s'était constitué par les rachats du "Magicien Vert" (Agen) en 2006 et de Lœul et Piriou Traiteur (Thouars et Chinon) en 2009. L'activité cédée représente 35 M€ et 5 340T (4 880T à Agen et 460 T à Chinon) dont 1 530T transférées de Thouars vers Agen. Ces produits ultra-frais, frais et surgelés sont destinés à tous les linéaires de la GMS (coupe, frais-emballé, MDD-LS et animation).

Taltec compte mutualiser les moyens marketing et commerciaux de 2 structures.

\* Agen : recettes traditionnelles, process ultra-frais

\*\* Chinon : exotiques frits (nems, samossas, accras...)

### Carrefour a ouvert un Bon App' dédié au snacking

**I.** Carrefour a ouvert à Paris un 1<sup>er</sup> magasin totalement dédié au snacking, baptisé Bon App', qui est également le nom de sa MDD. Le concept est inspiré de Monop'daily avec une offre conséquente de produits affichant une DLC réduite.

### Viande-volaille

#### Terrena : 2 M€ pour les éleveurs de porc

**I.** Terrena annonce un plan de 2 M€ sur 5 ans pour ses 180 éleveurs de porcs. Objectif : les aider à investir dans la construction et la rénovation de bâtiments d'élevage.

#### Duc vise 100% de volaille "sans antibiotique" d'ici 2016

**I.** Le volailler Duc (Chailley) a bouclé 2014 sur un CA de 185 M€ (-8%) et une perte nette de 3,7 M€ (contre -5,2 M€). Le ROC s'améliore : -2,5 M€ contre -4,8 M€. La baisse du CA s'explique en partie par l'arrêt de la collaboration avec Glon Sanders. Malgré ses difficultés, Duc a investi 1,8 M€

dans son atelier de coproduits à Chailley et dans la production de froid à Saint-Bauzély.

Fin 2014, les capitaux propres étaient négatifs (-10,3 M€ contre -6,1 M€ un an plus tôt). Le groupe indique avoir trouvé des accords avec tous ses créanciers.

Le business plan, validé par cabinet Grant Thornton, privilégie l'export (Asie et Afrique du Sud, sous la marque Duc et "sans OGM") et les produits certifiés, "plein air" et bio. Autre objectif : 100% de la production sera "sans antibiotique" d'ici fin 2016.

#### Plukon : nouveaux actionnaires

**I.** Le volailler néerlandais Plukon change d'actionnaires. Nouveau tour de table : Agrifirm (coopérative néerlandaise), Gilde (fonds), De Heus (Pays-Bas, alimentation animale), EW Groupe (Allemagne, santé animale) et les dirigeants de Plukon. La gestion de Plukon restera inchangée. Les actionnaires se désengageront dans 4 à 6 ans.

Plukon (CA 1,3 md€) fournit les GMS (frais) et les IAA et la RHD (frais et surgelé). Le groupe (4 000 salariés) possède 5 sites aux Pays-Bas, 3 en Belgique et 5 en Allemagne.

#### Cap 50, CAM et Terrena : n°1 du porc en Pays de la Loire et Normandie

**I.** Cap 50 (65 M€, 350 000 porcs, 120 éleveurs) et la CAM (300 M€, 120 éleveurs, 200 000 porcs) étudient leur fusion. Avec l'activité porcs de Terrena (160 éleveurs, 380 000 porcs), le nouveau groupement (420 éleveurs, 960 000 porcs) sera le leader sur les régions Pays de la Loire et Normandie.

#### Gad : Pierrick Henry Traiteur reprend l'USF

**I.** L'USF, l'ancienne unité salé-fumé de l'ex-abattoir Gad (Lampaul-Guimiliau, 29), a été reprise par la société Pierrick Henry Traiteur (Lanrivaroër, 29), qui a recruté 12 anciens salariés.

#### Elivia : retour à l'équilibre en 2014

**I.** En 2014, Elivia a réalisé un CA de 936 M€ (+2,7%) et amélioré ses résultats, qui sont revenus à l'équilibre.

### Foie gras

#### Rougié : Loïc Morvan, directeur marketing

**I.** Loïc Morvan, qui travaillait chez

Heineken, devient directeur marketing de Rougié. Il succède à Pascal Schneider-Maunoury.



Loïc Morvan

Loïc Morvan évoluera aux côtés du nouveau directeur institutionnel Eric Bertrand. Rougié est dirigé par Jean-Jacques Caspari.

### Produits laitiers

#### Yop s'associe à Universal Music et vise +7%

**I.** Yop s'associe à Universal Music pour une campagne autour de la musique et du digital (Facebook...). Les packs portent les couleurs de 6 grands styles de musique : rap, rock, pop, reggae, électro et R&B. Côté nouveautés : 2 parfums en séries limitées (café et chocolat-caramel) et un format individuel encore plus nomade.

Yop est le leader des yaourts à boire (pdm vol 65,6%, val 61%) avec 10 parfums Yop et 5 parfums P'tit Yop et Mini Yop. Sur 5 ans, le segment des yaourts à boire (140 M€) a progressé de 38%. Objectif 2015 de Yop : +7%. Ajoutons qu'en 2015, Yop a investi 4 fois plus sur le digital qu'en 2014. Yoplait (CA 5 mds€) est le n°2 mondial des produits laitiers frais (pdm 77%), un marché évalué à 60 mds€. Avec ses filiales et franchisés, Yoplait produit dans 33 usines sur 5 continents. Les produits sont distribués dans 53 pays (21 315 pots/minute).



#### Yop en France

- 50 millions de bouteilles  
- 38 000T  
- 22,3% des foyers  
- 87 M€ en 2014

#### Alpro : fini les références au yoghourt

**I.** La cour d'appel de Bruxelles a demandé au belge Alpro d'abandonner dans ses communications toute référence au "yoghourt" pour ses produits à base de soja. Alpro est le leader européen des boissons et aliments à base de soja. Le groupe est contrôlé par l'américain White-Wave.

#### Laïta ultra-frais : Laurence Kermorgant succède à Daniel Delestre

**I.** Laurence Kermorgant a repris la direction de l'activité ultra frais Europe GMS de Laïta. Elle succède à Daniel Delestre qui va l'accompagner quelques mois avant de partir en retraite.



Daniel Delestre

#### Even va absorber l'Armoricaïne Laitière

**I.** Even (Ploudaniel, 29) a bouclé 2014 sur un CA de 2,2 Mds€ (+5%). Avec la fin des quotas, Even vise une collecte de 1,6 milliard de litres de lait d'ici 2018 (contre 1,4 en 2014 et 1,2 en 2013). Parmi les annonces du DG Christian Couilleau :



Christian Couilleau

- la fusion d'Even avec la coopérative l'Armoricaïne Laitière (22)  
- l'expédition des 1<sup>ères</sup> nouettes (bouteilles 200 ml) de lait infantile liquide vers les pays tiers  
- l'installation de 2 nouveaux robots à Créhen et Ploudaniel  
- la pose de la 1<sup>ère</sup> pierre de la tour de séchage de Créhen avant l'été  
- l'acquisition par le Réseau Krill auprès de Nicot de la société Dipral (Moustoir-Ac, 56), qui réalise un CA de 5 M€ (lire LMA n° 243)

- CA 2014 : 2 160 M€, +5%  
- Laïta : 1 300 M€  
- RHD-Krill : 540 M€  
- Amont : 302 M€

#### Danone : l'ultra-frais recule de 4% en Europe

**I.** Sur le T1, les ventes européennes de produits laitiers frais de Danone continuent de reculer en CA (-4%) et encore plus en volume. Ce recul est lié à la rationalisation de l'assortiment et des promotions lancée en mi-2014. L'objectif est d'améliorer la marge brute du pôle laitier.

#### Alternative F&B lance Quart de Lait

**I.** Alternative F&B va distribuer "Quart de Lait", le 1<sup>er</sup> yaourt à boire local et bio. 2 gammes : à boire 185 ml et bras-



sés 125 g. 4 recettes : nature (+sucre), vanille, fraise.

Créé l'an dernier, Quart de Lait s'est doté en juin d'un laboratoire d'une capacité de 600 litres/jour

à Argenteuil (95). Le

lait bio provient du pays de Bray (80 km de Paris).

www.quartdelait.com



## Légumes

### Greenyard, Univeg et Peatinvest vont fusionner

Comme prévu, Greenyard, Univeg et Peatinvest ont signé une déclaration d'intention pour fusionner et créer un leader mondial des fruits et des légumes (CA 3,7 mds€). L'opération devrait être bouclée pour l'été.

### Charles & Alice étend son territoire

Charles & Alice (380 salariés, 2 usines\*), dirigé par Thierry Goubault, a bouclé 2014 sur un CA de 135 M€, soit +32,3% depuis le rapprochement



Thierry Goubault

entre Hero France et Charles Faraud en 2010. En 2014, la croissance au rayon frais a atteint +11,6% vol et +9,1% val. La marque est n°1

sur 2 segments du frais :

- le sans sucres ajoutés : pdm val 66% (+7pt), pdm vol 61% (+7pt)

- le bio (pdm val 54%) : 2 nouveautés en 2015 (pommes cassis et pommes coings)

En 2014, Charles & Alice a investi 3 nouveaux territoires :

- les sucrés avec la gamme Sélection. Nouveauté 2015 : pommes Pink Lady.

- les gourdes sans sucres ajoutés

- les desserts aux fruits élaborés (marché +74% en 2014) avec une

gamme de mousses de fruits (3 ans de R&D

et une ligne de production)

2014 a été également l'année du

passage sous la marque Charles & Alice de l'offre RHF.

\* Allex et Montoux

## Confiserie

### Roy René : Laure Pierrisnard succède à Maurice Farine

Laure Pierrisnard, qui travaillait depuis 2001 à "L'Occitane en Provence", a été nommée DG de la Confiserie du Roy René.

Chez l'Occitane, elle a occupé des postes à l'international (production et marketing). Depuis

2010, elle pilotait l'innovation et la R&D. Roy René, qui appartenait à Maurice Farine, a été racheté l'an dernier par Olivier Baussan, le fondateur de l'Occitane.



Laure Pierrisnard

## Epicerie

### Carte Noire : Lavazza attend la décision de Mondelez

Mondelez devrait choisir d'ici fin juin l'acquéreur de sa marque Carte Noire, a indiqué le vice-président de Lavazza, Giuseppe Lavazza, qui espère bien l'emporter.

## Sans gluten

### Noglu : Bpifrance soutien le "sans gluten"

Noglu, spécialisé dans la restauration "sans gluten", a reçu le soutien en fonds propres de Bpifrance. Frédérique Jules, fondatrice de Noglu, veut en effet ouvrir à New York un comer dédié à la VAE et un laboratoire de production. A Paris, Noglu possède déjà un restaurant et une boutique VAE. Noglu fournit aussi une clientèle BtoB d'hôtels parisiens.

## Diététique

### Transgourmet : "sans gluten" et personnes âgées

Transgourmet publie son 1<sup>er</sup> livret d'idées. Au menu, 3 sujets : le "sans gluten", la dénutrition des personnes

âgées et l'alimentation des générations Y et Z.

## Danone : la nutrition infantile en forme

Danone enregistre sur le T1 une croissance à 2 chiffres de ses ventes infantiles en Europe. La croissance est tirée par le succès international des marques Aptamil et Nutrilon.

## Boulangerie Vandemoortele redresse sa boulangerie

Vandemoortele (Gand) a bouclé 2014 sur un CA de 1 269 M€ (=) et un ROC de 66 M€ (+46,7%). La branche Bakery s'est redressée au-delà des attentes. La branche Lipids a répété ses bons résultats.

En 2014, le groupe a investi 57 M€ dans l'extension de ses capacités en boulangerie et dans la modernisation de son site de margarines d'Izegem. En mars 2015, Vandemoortele a racheté l'italien LAG (pains surgelés), et s'ouvre ainsi la catégorie du salé (focaccia...). La nouvelle boulangerie de Lyon sera mise en service mi-2015. Une nouvelle usine sera construite en Pologne pour fournir l'Europe centrale et orientale.

## Informatique Agrovif : 16 et 17 juin 2015

Les inscriptions sont ouvertes pour Agrovif 2015, qui se déroulera les 16 et 17 juin 2015 à Nantes. C'est la 8<sup>ème</sup> édition de cet événement informatique "100% agroalimentaire" organisé par Vif, éditeur de solutions logicielles. 300 participants sont attendus. Agrovif couvrira une très large variété de sujets concernant toutes les filières. Le pilotage sera le fil rouge des 2 journées composées de témoignages, débats, rencontres, retours d'expé-



riences, échanges de bonnes pratiques...

Ces journées s'adressent aux dirigeants et cadres des IAA, de toutes tailles, équipées ou non de Vif. Accès gratuit, réservé aux industriels, sur inscription via le site www.agrovif.com

\*Contact : Joëlle de Kerdanet, 02 51 89 70 37

## BRSA

### Routin passe au bidon en PET

Le n°2 des sirops Routin (Chambéry, 73) va remplacer ses bidons métalliques par des bidons en PET. La préforme a été conçue par la Société Générale des Techniques (SGT). Les nouveaux bidons à marque Fruiss sont déjà présents chez Carrefour et Casino, précise LSA.

### Coca-Cola: Arnaud Jobard, directeur commercial

Arnaud Jobard a été nommé directeur commercial GMS de Coca-Cola Entreprise (Issy les Moulineaux, 92). Il reporte à Ilan Ouanounou, vice-président commercial & marketing. Arnaud Jobard pilotait jusqu'à présent les contrats avec les discounters au niveau Europe.



Arnaud Jobard

## Alcools

### Heineken reprend le slovène Lasko

Heineken a pris 51,5% du brasseur slovène Pivovarna Lasko pour 114 M€. L'opération sera suivie d'une OPA.

### Belvédère : nouveau comité exécutif

Jean-Noël Reynaud, DG de Belvédère, a annoncé la composition de son comité exécutif :

- DRH : Odile Laurent

- Achats : Alain Degand, 10 ans chez Roquette

- DAF : Aymeric Donon, ex-Vranken-Pommery

- Secrétaire général : Stéphane Lau-



www.anuga.com

10 TRADE SHOWS IN ONE  
COLOGNE, 10-14.10.2015



Découvrez le salon leader mondial de l'agroalimentaire



FILIÈRES

gery, ex-Rémy Cointreau  
 - Marketing : Stanislas Ronteix, ex-Cognacs Bisquit et Rémy Martin  
 - Opérations : Daniel Rougé, 30 ans dans l'agroalimentaire comme directeur industriel chez Candia Sodiaal, Orangina Schweppes, Teisseire et Boisset  
 \* marques : Sobieski, William Peel, Marie Brizard et Fruits & Wine

**Ingrédients-PAI**

**Eurogerm en grande forme**

I. Eurogerm a bouclé 2014 sur un CA de 77,9 M€ (+17,6%). La croissance à périmètre constant atteint 13%. Le résultat net s'envole de 36%.

- **International** : 44,8 M€ (+24,5%). Forte dynamique en Afrique et Amériques. L'acquisition de Problend (USA) en juin 2014 a généré un CA de 3 M€

- **France** : 33 M€ (+9,3%)

La PME a fêté l'an dernier ses 25 ans. Le PDG est son fondateur Jean-Philippe Girard, qui est aussi patron de l'Ania.

Eurogerm est dirigé par Benoît Huvet.

- **Ebitda** : 8,6 M€, +14,4%

- **R. expl** : 6,8 M€, +18,6%

- **R. courant** : 7,1 M€, +28,1%

- **RN** : 3,9 M€, +36,4%

- **Capitaux propres** : 35,6 M€

- **Trésorerie nette** : 7,9 M€, +1,5 M€

- **Dividende** : +25%

\* ingrédients de la filière blé-farine-pain

**Farine**

**Evelia accélère avec sa farine "Nouvelle Agriculture"**

I. Les Moulins d'Évelia (La Varenne, 49) totalisent désormais 110 agriculteurs engagés dans la démarche NA-La Nouvelle Agriculture. Les 4 recettes de farine (Belléna, Tonique, Gourmande et Tradition) sont produites dans 2 moulins : La Varenne et Andrézé.

Dirigé par Thierry Mondolfo, Evéla (groupe Terrena) est le 5<sup>ème</sup> opérateur

de la meunerie, avec 6 moulins. Capacité : 295 000 T de blés. Evéla possède aussi un centre mélangeur d'ingrédients (mix, prémix, améliorants, graines...) près de Nantes. En 2015, Evéla misera à la fois sur la boulangerie

artisanale (marque Festival des Pains) et les farines NA (la démarche NA sera étendue aux IAA). Ajoutons que la production bio a bondi de 57% en 2014 (un moulin a été spécialisé 100% bio).



Thierry Mondolfo

**Hénaff rebondit avec le frais**

Hénaff, dirigé par Loïc Hénaff, a bouclé 2014 sur un CA de 49,4 M€ en hausse de 8,7%. La part du "Pâté Hénaff" dans le CA se maintient à 40% et celle du frais grimpe à 25%. La croissance est tirée par les 2 marques de saucisses premium : Hénaff (val +11,7%) et Johnsonville (licence de la marque américaine).



Loïc Hénaff

**Pâtés et rillettes**

- La marque Hénaff, qui a fait moins de promos sur les verrines, recule (vol -2,7%, val -0,6%) mais sa pdm val se maintient à 24,2% (-0,2pt). En fonds de rayon, Hénaff gagne du terrain (val +5,9%). La pdm du "pâté Hénaff" progresse (val +3,2%, vol +1,3%) grâce au succès de sa nouvelle référence épiciée. Le pâté Hénaff totalise 35 millions de boîtes/an.

- En 2014, le marché total HM+ SM totalise 122,2 M€ (+0,4%) et 13 201 T (-2,7%). Répartition valeur : métal 48,0%, verre 52,0%. Pdm valeur des intervenants :

- Hénaff :	24,2%	- Tulip :	1,8%
- Arnaud :	5,2%	- Jean Floch :	1,3%
- Brunet :	3,3%	- Raynal&R :	0,6%
- Stéphane :	3,0%	- MDD :	27,1%
- William Saurin :	3,0%	- Autres marques :	25,8%
- Lou Gascoun :	2,4%		

- CA 2014 :	84,1 M€, -10,7%
- Effectif :	218 M€, -2%
- Farines :	176,6 MT, -4,7%
- Farines IAA :	130 MT

**Logistique**

**Stef Brignais massifie pour l'Europe**

I. Stef a inauguré la 3<sup>ème</sup> extension (7100m<sup>2</sup>) de son site de Brignais (69) dédié à la logistique de massification des produits frais en Europe (France, Espagne, Portugal, Italie, Belgique, Pays-Bas, Suisse). La solution consiste à synchroniser les expéditions de plusieurs IAA vers des destinataires communs. Stef Brignais (16 000m<sup>2</sup>) livre 770 destinataires chaque jour.

\* charcuterie, jus de fruits, produits laitiers, traiteur

**Intermarché Logistique : vaste réorganisation d'ici 2018**

I. La filiale logistique d'Intermarché va supprimer au moins 600 postes nets d'ici 2018 et 6 bases seront fermées : Rostrenen (22), Saint-Gérand (56), Levet (18), Avernmes (03), Magny-le-Désert (61) et Mellac (29), selon les syndicats.

Les Mousquetaires ont aussitôt

démenti la suppression des 600 postes et précisé leur plan :

- la création d'une base à Neuillac où seront transférés Rostrenen (22) et St Gérard (56)

- le transfert de Mellac (29) vers une nouvelle base à Erbrée (35)

- le transfert de Magny le Désert (61) vers Louviers (27) et Erbrée (35)

- le transfert de Levet (18) vers Bourges (18)

- le transfert d'Avernmes (03) vers Bourges (18) et Saint Quentin Fallavier (38)

Intermarché a lancé en 2012 son plan logistique, qui vise, entre autres, à créer des bases mixtes (frais et sec).

Narbonne a déjà été fermée fin 2014 et Lectoure (Gers) le sera fin 2015.

Entre 2003 et 2013, les effectifs ont diminué de 1 500 personnes, selon les syndicats.

Dédiée à l'alimentaire, ITMLAI (Bondoufle, 91) compte 35 bases alimentaires : 18 en frais, 15 en sec, et 2 hard discount. Avec ses 38 bases, le distributeur est le 3<sup>e</sup> logisticien français.

**Distribution GMS**

**Carrefour : Diniz grimpe au capital**

I. Le brésilien Abilio Diniz a doublé

**Saucisses**

- Sur un marché dynamique (val +3,4%, vol +4,8%), Hénaff progresse en valeur de 11,7% grâce à des référencements en Ile de France et dans le nord.

- La pdm nationale "Hénaff + Johnsonville" atteint 3,5%, ce qui en fait le n°2 derrière Bigard-Socopa (11,2%).

- 2 campagnes d'affichage en 2015 : dans l'Ouest pour Hénaff, à Paris, Lyon, Lille, Nancy et Strasbourg pour Johnsonville.

**Et aussi**

- La diffusion du saucisson sec Hénaff (200 magasins en 2014) sera étendue en 2015.

- De nouveaux clients ont été conquis en épicerie fine grâce à la gamme Hénaff Sélection lancée en avril 2014.

**Nouveautés 2015**

- Pâté, saucisse et rillettes Hénaff sont désormais garantis "sans gluten".

- Pâté Hénaff au confit d'oignons rosés de Bretagne. Cette recette a été choisie par les fans Facebook (76g, 1,25€)

- Johnsonville : Brats saveur barbecue (4x85g, 4,10€)

- Johnsonville : "Les Grillers". Inspirés par la tendance "burgers qualitatifs". 2 hachés de porc de

forme ronde (2x100g). 2 recettes : Brats (2,55€), cheddar inclusions (2,80€)

- 4 terrines (bocal 180g) riches en gibiers : cerf, sanglier, canard, lapin



sa participation dans Carrefour pour la porter à 5,07%. Il aurait l'intention

de monter encore au capital pour obtenir un siège au conseil. Les 3 premiers actionnaires sont la famille Moulin (Galeries Lafayette), Groupe Arnault (Bernard Arnault) et le fonds Colony Capital).

**Carrefour : fort rebond en France au T1**

I. Les ventes de Carrefour (hors essence) ont nettement rebondi en France au 1<sup>er</sup> trimestre à magasins comparables.

- **Total France** : 9 558 M€, +2,5%

- **Hypers** : 4 989 M€, +2,1%

- **Supers** : 3 078 M€, +2,5%

- **Proximité** : 1 491 M€, +4,8%

Avec les magasins Dia, le CA France s'envole de 7,9% et le CA proximité de 50%. Sur le total France, les ventes alimentaires poursuivent leur croissance (le non-alimentaire est proche de l'équilibre).

**Auchan remplace Hyper U à Beauvais**

I. A Beauvais, Auchan prendra la place d'un Hyper U à l'horizon 2016 dans le cadre de l'alliance nouée

entre Auchan et Système U. La surface passera de 3 300 m<sup>2</sup> à 5 200 m<sup>2</sup>.

### Casino : ventes alimentaires bien orientées

■ Sur le T1, le groupe Casino a réalisé un CA de 4 426 M€ en baisse de -2,1% (effet carburant -1,1%).

- **Géant** (1 053 M€, -3,8%). L'alimentaire progresse pour le 2<sup>ème</sup> trimestre consécutif (+1,1%). La hausse atteint même +2,9% à magasins comparables.

- **Casino SM** (741 M€, -5,7%). 6 magasins sont passés Monoprix.

- **Monoprix** (1 016 M€, +0,6%). L'alimentaire est en hausse de +1,3%.

- **Proximité** (602 M€, +0,8%). Progression du trafic client (+9,1%), des volumes (+15,3%) et du CA (+5,4%) grâce à la modernisation du parc et à la transformation des Petit Casino en Leader Price Express en zone urbaine.

- **Franprix+Leader Price** (1 013 M€, -1,8%). Franprix va développer plus largement sa MDD "Marché Franprix". Leader Price est affecté par les baisses de prix de 2014 (impact -4,6%) mais les volumes progressent de +5,7%.

\* CA et croissance totale

### RHD Courtepaille repris par son créancier, le fonds ICG

■ GPA Courtepaille, la holding du groupe Courtepaille, a été repris par le fonds ICG, qui portait la dette d'acquisition lors du précédent LBO mené par Fondations Capital. L'ancien, Vincent Quandalle, ex-McDo, avait été nommé président de Courtepaille à la place de Philippe Labbé.



Vincent Quandalle

### Metro : 94<sup>ème</sup> entrepôt à Aix

■ Metro va ouvrir son 94<sup>ème</sup> entrepôt en octobre à Venelles en périphérie d'Aix en Provence (13). Superficie : 3 000 m<sup>2</sup>.

### Noura : Lina's vise 3 ouvertures en 2015

■ L'enseigne de sandwichs haut de gamme Lina's (59 point de vente, dont 54 en franchise) prévoit 3 ouver-

tures en 2015. Lina's a été repris en 2013 par le spécialiste de la gastronomie libanaise Noura.

### Burger King : 100 M€ avec 21 restaurants

■ Burger King a bouclé 2014 sur un CA de 100 M€ avec 21 restaurants et 2 000 salariés. En 2015, la marque vise 4 000 créations de postes.

### Technologie Projets FUI : le projet Robot-PCR retenu

■ Le projet Robot-PCR a été retenu au 19<sup>ème</sup> appel à projets du FUI. Labellisé par Lyonbiopôle et le pôle NSL, Robot-PCR parie sur l'identification des germes pathogènes par extraction de l'ADN et amplification de gènes.

### Sealed Air dans les robots de nettoyage avec Intellibot Robotics

■ Sealed Air a repris des actifs de Intellibot Robotics (USA), un spécialiste des robots de nettoyage pour l'entretien des surfaces dans le secteur commercial. L'entreprise sera intégrée dans sa division Diversey Care. Ces

robots "de nettoyage mains-libres" vont permettre de réduire les coûts de main-d'œuvre et d'améliorer la productivité, explique Sealed Air.

### Amont InVivo NSA va investir 400 à 500 M€ sur 3 ans

■ InVivo Nutrition et Santé Animales (CA 15 M€) a finalisé son augmentation de capital de 215 M€. Objectif :

bâtir un champion français et mondial du secteur, selon son DG Hubert de Roquefeuil. Le groupe InVivo reste majoritaire avec 67% des actions. Eurazeo, conseillé par Transcapital, entre au capital (17%) ainsi que CDC, qui sera à parité avec les 2 historiques : Unigrains et Idia (Crédit Agricole).

InVivo NSA veut investir entre 400 et 500 M€ sur 3 ans (additifs et ingrédients, prémix, santé animale, aquaculture et pet-



Hubert de Roquefeuil



Thierry Blandinières



Et si votre ERP ne se résumait pas seulement à 3 lettres ?

**E**fficacité

**R**etour sur investissement

**P**roductivité

Avec COPILOTE, adoptez bien plus qu'un ERP

- Un ERP agro multi-filières complet
- Une solution accessible en web
- Un décisionnel en temps réel, au cœur de l'application
- Un outil de pilotage par l'action
- Un EDI intégré

COPILOTE, la nouvelle génération de Progiciel de Gestion Intégré



www.infologic-copilote.fr



## FILIÈRES

food).

Le succès de l'opération souligne l'attractivité de ce secteur, estime InVivo, qui évalue à 60% la croissance de la consommation mondiale de protéines animales d'ici 20 ans.

Thierry Blandinières, DG d'InVivo (CA 5,7 Mds€), veut bâtir des leaders dans chacun de ses métiers.

\* InVivo NSA, 5 métiers (aliments complets, firmes-services, additifs, analyse et santé animale), 6 830 salariés, 28 pays et 72 usines

### Start-up

#### Take Eat Easy lève 6 M€

I. Take Eat Easy vient de lever 6 M€ auprès de Rocket Internet, DN Capital et Piton Capital. Objectif: renforcer sa présence à Bruxelles et Paris et se déployer en Allemagne, Espagne et Royaume-Uni. La startup belge propose aux restaurants une solution de livraison à domicile via des coursiers à vélo. En fait, la startup connecte le restaurants, le coursier et le client (domicile ou bureau).

### Usines & projets

#### Terrena : 170 M€ sur 3 ans pour les viandes

I. Malgré la baisse des prix agricoles (-75,6 M€ dans le CA), Terrena a bouclé 2014 sur un CA quasi stable de 4,7 Mds€ (+0,3%), grâce à 3 acquisitions (+92 M€ au total) : Ackerman (CA 65 M€, 200 salariés), Bretau deau et Val Nantais (CA 2013 : 56 M€, 270 salariés). L'EBE (119,4 M€, +30%) s'améliore grâce au redressement du pôle carné (marge brute +34 M€). Ce pôle carné (Gastronome+Holvia+Elivia)

bénéficiera de 170 M€ d'investissements sur 3 ans.

Maxime Vandoni, DG de Terrena, veut par ailleurs porter à 50% de son CA la part de la démarche "Nouvelle Agriculture" d'ici 10 ans.



Maxime Vandoni

- Investissements 2014 : 78,8 M€  
- Investissements 2015 : 107 M€  
- Investissements grandes cultures : 100 M€ sur 10 ans  
- Résultat opérationnel : 35 M€ (+21,6%)  
- Résultat net : 22,1 M€ (+32,6%)  
- Capacité d'autofinancement : 111 M€ (+36,2%)  
- Capitaux propres : 582 M€ (+5%)

#### Terrena en 2014

- CA : **4,7 mds€**  
- amont : **2 032 M€, -3,6%**  
- végétal : **257 M€, +0,3%**  
- carné : **1 835 M€, +2,0%**  
- alliances\* : **552,5 M€, +10,9%**  
- autres : **7,4 M€, +11,6%**  
- salariés : **12 779, +4,5%**

\* Laïta et ALPM

#### Gastronome, revenu dans le vert, investit 26 M€ en 2015

I. Gastronome, n°2 de la volaille, a bouclé 2014 sur un CA de 873,3 M€ (+2,6%) avec 199 757T (+3%) avec FSO. Le résultat d'exploitation s'établit à +0,9 M€ contre -8,8 M€ en 2013. Le redressement concerne surtout les filières dinde (réduction de la perte

de 9 M€ /2013) et canard ainsi que l'ensemble des filiales.

En 2015, Gastronome (14 usines, 3 966 salariés) veut renforcer le poids de ses marques (vol 41% en 2015) et de ses gammes à valeur ajoutée (vol 49% en 2015) par une relance de la politique innovation. Les investissements commerciaux seront focalisés sur Douce France (+10%), les Labels Saint-Sever et Fermiers d'Ancenis, ainsi que sur les élaborés.

Côté investissements, Gastronome a prévu 26 M€ en 2015 (contre 13,3 M€ en 2014) pour massifier ses sites d'abattage (poulets, canards, dindes) et spécialiser ses sites élaborés.

- Secteurs en croissance: Douce France +11%, BtoB +13%, Export +8%,  
- Filiales régionales: SDA +14%, Bodin +25%, BRD +7%.

- Segments à valeur ajoutée: poulet SSQ +8%, PE cuits +14%, canard +7%, PE crus +5%.

- Poids des circuits dans le CA: GMS 65,5%, PAI 5,2%, Export 7,2%, RHD 18,7%, autres 3,4%

#### Gastronome en 2014

- Volailles classiques : **41,4%**  
- Volailles label : **18,1%**  
- Dinde : **11,8%**  
- Élaborés cuits : **10,9%**  
- Canard : **6,4%**  
- Élaborés crus : **5,6%**  
- autres volailles : **2,9%**  
- Bio : **2,2%**  
- PEI : **0,6%**

#### Holvia Porc va spécialiser son site de Laval

I. Holvia Porc (Terrena) a bouclé 2014 sur un CA de 54,3 M€ avec 13 100T et 122 salariés

- 2014 a vu la naissance de SBA (Briecoise d'Abattage), détenu à 51% par SVA Vitré (Intermarché) et à 49% par Terrena. SBA abat et découpe 100 000 cochons à Briec de l'Odé (29).

- En 2015, le site de Laval sera spécialisé en porcs charcutiers et cochons (arrêt des bovins en prestation fin 2015) et la salle de découpe sera rénovée.

#### Savic : 3,3 M€ pour 1 200m<sup>2</sup> destinés aux élaborés

I. Savic (CA 2014: 24 M€, >100 salariés) va investir 3,3 M€ dans une extension de 1 200m<sup>2</sup> destinés aux produits transformés (brochettes, farcies, marinades, tapas). Le site de La Chaise-le-Vicomte (85) passera ainsi à 5 400m<sup>2</sup>. L'enveloppe permettra aussi de rationaliser le process (abattage, refroidissement, conditionnement). Jean-Hugues et Karine Soulard, qui sont cousins, ont repris cet abattoir de volailles en 1999. Depuis, le CA a triplé. Positionné sur le haut de gamme et le label Rouge Challans, Savic fournit les commerces de détail et les GMS du département.

#### Jeannette s'installe dans 1 000m<sup>2</sup>

I. Georges Viana, patron de biscuiterie Jeannette 1850, a loué un local de 1 000m<sup>2</sup> à Démouville (14). Le démarrage de l'activité est prévu pour septembre.

Construisons  
demain  
ensemble



CABINET D'ETUDE ET DE CONSEIL  
EN INDUSTRIE & AGROALIMENTAIRE

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

Tél. (33) 05 49 88 85 57 - Fax (33) 05 49 88 85 73 - [www.cecias.com](http://www.cecias.com)