



Le Manager de l'alimentaire

N°262

BIMENSUEL
DU 26 FÉVRIER AU
10 MARS 2016

Le CFIA fête ses 20 ans :
Trophées,
nouveau... p.25-28

**Goûters Magiques
repris par Norac** p.14

**Monique Piffaut
rachète
- les pâtes
Luison
- les pizzas
Som'Baker** p.14

**Labeyrie Iorgne Père
Olive et King Cuisine** p.15

**Agapes cède 2 réseaux
à La Boucherie** p.16

**Universal Meats
rejoint BRF** p.16

Légulice vise 24 M€ p.18

**Bell achète les
salades Eisberg** p.18

**Ô Sorbet d'amour
entre en Bourse** p.18

**Wessanen rachète
Piramide Tea** p.19

**Dupont reprend
Comparest et Ekilibre** p.20

**AIT reprend
un brésilien** p.22

USINES & PROJETS p.23-24

Metzger-Muller : 5 M€

Valmeat : 3 M€

Delpierre : 4 M€

Sea Value : 2 M€

Vialade : 4,9 M€

Coteaux Nantais : 4,5 M€

Cfia-Rennes : les raisons de l'engouement

EDITORIAL

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

Le Cfia, qui fêtera à Rennes sa 20^{ème} édition, attend 18 000 visiteurs, soit 1 000 de plus que l'an dernier. Un record de fréquentation, qui pourrait étonner alors que la "guerre des prix" bat son plein et que les crises du lait et du porc n'ont jamais été aussi aiguës. Parmi les raisons de cet engouement, en voici quelques unes :

-1. Les investissements (+11%) devraient fortement rebondir en 2016, selon l'Insee. Certes, parce que beaucoup de projets prévus sur 2015 ont été décalés. Mais, aussi, parce que la "reconquête de la compétitivité" semble désormais bien engagée dans les filières viandes. Dans l'abat-

tage-découpe, les pouvoirs publics accompagnent d'ailleurs le mouvement avec une enveloppe de 50 M€ sur 2016-2017. Les restructurations et les concentrations (Doux, Gad...), qui se sont succédées ces 3 dernières années, ont aussi profité aux opérateurs qui restent. Ceux-ci ont acquis une meilleure maîtrise de leur marché, notamment sur la formation de leurs prix de vente. De plus, du fait de leur poids, ils ont pris conscience de leur responsabilité nationale sur leur propre filière. Pour son plan de "reconquête", LDC va ainsi engager 320 M€ sur 3 ans ! Dans le porc, tous les opérateurs ont aussi des projets en cours ou dans les cartons.

-2. Certains marchés sont durablement dynamiques. Exemples : les poudres laitières nutritionnelles

à l'international, le snacking, le "végétal", le "sans gluten"... La croissance à 2 chiffres des "salades snacking" génère forcément des investissements massifs chez Sodebo, Daurat, Mix-Bufferet, Martinet, Fleury Michon et Bonduelle...

-3. Les exigences des clients (France et export) sont telles que les usines doivent être irréprochables. Illustration : Daniel Muller, patron de Metzger-Muller (charcuterie), investit 5 M€ (lire p16) afin de reconfigurer totalement son site pour décrocher le BRC, le sésame à l'export.

-4. Enfin, portés notamment par la révolution du numérique, les fournisseurs n'ont sans doute jamais proposé aux industriels autant de solutions aussi convaincantes pour leur compétitivité...

L'HOMME

Après avoir doublé le CA de Valade, Janick Belin veut imposer 2 marques en GMS

En 8 ans à la tête de Valade (Lubersac, 19), Janick Belin (ex-Saint-Mamet jusqu'en 2007) a plus que doublé le CA : il est passé de 39 M€ en 2007 à 82 M€ en 2015 (dont 8 M€ à l'export) avec près de 300 salariés. Le doublement du CA de cette PME historiquement positionnée sur les MDD et la RHD, a été permis par la croissance interne (17,5 M€ investis dont 3,5 M€ en 2015 et 2,7 M€

en 2014) et par 2 acquisitions : l'italien Boschetti et la PME Caramanfruit (Anneyron, Drôme). Depuis 2010, le tour de table est constitué d'Idia, BNP Paribas Dév., UEO, Vauuban, Janick Belin et le management. En 2015, la production de Valade (300 salariés) s'est partagée entre Lubersac (35 000T), Anneyron (2 200T) et Ronco DiAllidige (5 800T).

Répartition des ventes : RHD (20 600T), GMS (19 400T), pâtisserie-viennoise (3 000T). L'offre est très large (600 produits : confitures, compotes, sauces, crèmes, desserts de fruits et ingrédients...). Les 3 spécialités du gros site de Lubersac étant la confiture, la compote et la crème de marron.



LE PRODUIT

St Hubert DHA "Cérébral & Vision"

Sachant que 85% des adultes manquent de DHA (moyenne 137mg/j, recommandation 250mg/j), St Hubert lance "DHA Cerebral & Vision" (2,30€, 250g), qui contient une huile extraite de la microalgue Schizochytrium*. 10g de St Hubert DHA apporte 25mg de DHA, soit 10% des besoins quotidiens.

Allégation en facing : "Le DHA contribue au fonctionnement normal du cerveau et de la vision". Utilisation : froid et cuisson (pas d'impact de la cuisson sur le DHA). Le DHA constitue 60% des acides gras de certaines zones de la rétine.

* sources de DHA (pour 100g) : huile de microalgues 32g, huile de poisson 10,3g, maquereau cuit 1,94g, sardine conserve 1,68g, saumon fumé 1,05g, poisson cuit 0,35g



Suite page 20

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



INNOVATION

Paso : "apéro BOMB'S",



I. Paso Traiteur (Olonne sur Mer, 85) signe la gamme "apéro BOMB'S". 3 packs de 20 boulettes panées : poulet au curry, boeuf épicé, camembert (four ou poêle, 3,95€, 260g).

Volvic : GCS signe un bouchon avec une meilleure adhérence

I. Volvic a choisi GCS (Global Closure Systems*) pour le bouchon de sa nouvelle bouteille 1L. Ce bouchon à vis avec une bande de TPE fournit



une adhérence parfaite, ce qui rend plus facile l'ouverture pour les consommateurs de tous âges, explique Franck Doucet, compte clé chez GCS. Ce bouchon bi-injection (blanc et vert) a été développé en France par Zeller Plastik, l'une des 21 usines de GCS dans le monde.

* GCS : 591 M€ en 2014, 3 500 pers, 40 milliards de fermetures par an

Pasquier RHD : Les Pâtisseries, "façon pochage à la douille"

I. Brioche Pasquier lance en mars pour la RHD la gamme "Les Pâtisseries", qui réunit 2 entremets avec des contrastes de textures. Montage identique pour les 2 recettes : biscuit cuiller cacao et couche craquante de chocolat (bande



760g, L36cm, h4cm, 12 parts, cloche protectrice dans un étui). Décongélation 5h à 4°C et conservation 48h à 4°C. Les 2 recettes :

- "Trois chocolats" : "feuille fine CN base crêpe dentelle" + mousse CL + mousse CB "façon pochage à la douille" + décor velours

- "Tout chocolat" : "feuille fine CN + 2 couches de mousse CN Venezuela dont une "façon pochage à la douille" + décor velours cacao.

* mousses 100° crème 35° MG (sans MG végétale), ni arôme artificiel, ni colorant, ni conservateur, sans gélatine animale

* CN, CB, CL = chocolat noir, blanc, lait

Daucy Foodservices : omelette tex-mex 135g

I. Daucy Foodservices étoffe sa gamme d'omelettes (2 ref : reblochon, kebab) avec une ref tex-mex (135g) garnie d'émincés de poulet marinés, de poivrons rouges avec des épices mexicaines. Plat du jour ou menus à thèmes. Barquette adaptée aux remises en température. 6 barquettes de 8 omelettes (21 jours).



Président : mimolette à croquer 18g en RHF

I. Après l'emmental à croquer* (40j) en avril 2014, Président (Lactalis CHF) complète son offre de fromages

nomades avec une mimolette à croquer 18g (format bâton, 30j, calcium 158mg/portion) fabriquée à Bouvron (44). A cette occasion, la gamme "à croquer" (4h hors froid) se dote d'un nouveau décor, plus moderne et ludique.

* calcium : 175 mg/portion



Traiteur de Paris : plateau salé "Les canapés parisiens"

I. Traiteur de Paris lance le plateau cocktail salé : "Les canapés parisiens" (54 pièces, 594g, décongeler 3 heures à +4°C)

- 9 burgers, crème de coriandre yuzu, pois gourmand, sauce teriyaki, sésame doré

- 9 financiers tomates, crème ricotta, bille de mozzarella, tomate marinée

- 9 sablés emmental, mousse ricotta, gelée poivron-framboise, mélange poivron-framboise mariné

- 9 millefeuilles mousseline de carottes, harpous, carpaccio de carottes, gelée abricot-

orange, mousse betterave-raifort

- 9 cakes aux épinards, crème mascarpone, fève, pois gourmand

- 9 lingots comté, crème mascarpone saveur truffe, pistaches et



amandes hachées

Ce plateau "sans viande" est élaboré sur le site de La Guerche de Bretagne (35).

Le Petit Basque : "Douceur de brebis"

I. Le Petit Basque, leader du lait de brebis, lance la gamme "Douceur de brebis". 2 ref : nature, citron (4x100g, GMS, 2,60€ et 2,70€).



Markal : le retour du pilpil

I. Pour ses 80 ans, Markal met en avant le Pilpil*, un produit lancé par Jacques Markarian en 1962 (blé dur bio, cuisson 10', sachet 500g, Italie, 2,04€).

* type boulgour, mais sur une base "céréale complète"



Sicolyc : purée de marrons surgelée

I. Sur Européen, Sicolyc a présenté sa purée de marrons surgelée en barquette 1kg.



Amand Traiteur développe son propre fumet de poisson

I. Finis les produits prêts à l'emploi pour Amand Traiteur, qui a développé son propre fumet de poisson

Suite page 4



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	JANVIER	1 AN ⁽¹⁾	JANVIER
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	24 449 M€	1 923 M€	+0,4%	+0,4%
LIQUIDES	14 292 M€	927 M€	+2,1%	+0,7%
PLS POIDS FIXE	30 817 M€	2 336 M€	+0,8%	+1,2%
Hypermarchés				
EPICERIE	15 315 M€	1 213 M€	+1,2%	+1,4%
LIQUIDES	8 764 M€	562 M€	+3,0%	+2,0%
PLS POIDS FIXE	19 283 M€	1 469 M€	+1,5%	+2,4%
Supermarchés				
EPICERIE	9 134 M€	709 M€	-0,9%	-1,2%
LIQUIDES	5 528 M€	365 M€	+0,6%	-1,1%
PLS POIDS FIXE	11 535 M€	868 M€	-0,4%	-0,6%

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

(1) cumul annuel mobile, fin au 31-01-2016.

Surgelés

	MARCHÉ	PART DES MDD
Pommes de terre	+1,3%	43,6%, -2%
Sauces herbes infus.	+0,5%	46,8%, +9%
Pizzas	+0,3%	32,3%, -5%
Légumes	-0,7%	69,8%, +0%
Entrées	-1,5%	40,5%, -5%
Fruits de mer	-1,9%	59,5%, -6%
Poissons	-2,2%	49,9%, -5%
Viandes	-2,9%	55,0%, -4%
Plats cuisinés	-4,5%	51,4%, -6%

(1) cumul annuel mobile, fin au 31-01-2016

Hypermarchés	Supermarchés
JANVIER*	JANVIER*
1 an	1 an

* cumul annuel mobile, fin au 31-01-2016.

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).



PER INTER

Fromages d'Europe

- ✓ Râpés
- ✓ Pétales
- ✓ Poudres
- ✓ Cubes
- ✓ Billes
- ✓ Tranches
- ✓ Blocs



Depuis 27 ans, Per Inter propose à l'industrie un élargissement de ses sources d'approvisionnement en toute sécurité, fiabilité, flexibilité.

Certifié  **ISO 9001**
VINCITTE



www.perinter.com

Retrouvez nous au
Hall 8 • stand B46


Cfia
CARRFOUR DES FOURNISSEURS
DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



maison (+aromatique et +épais) pour l'élaboration de ses terrines. La PME a ainsi éliminé les composants artificiels de ses terrines et simplifié la fabrication.

Ambrosi et Emmi : burrata ciboulette, menthe et fumée

Sur le Salon du Fromage (28/02 au 02/03), Ambrosi et Emmi présentent une gamme de burrata 100g, 3 ref: ciboulette, menthe, fumée.



Salon du Fromage : les "Coups de cœur 2016"

Voici les 10 "Coups de cœur" du Salon du fromage et des produits laitiers (c'est la 1^{ère} édition du concours). 72 produits de 10 pays ont été testés à l'aveugle.

- **DanaReseal** (Danapak Flexibles-Dk): gamme d'opercule. Le film scelle directement sur l'APET. Il peut être ouvert et fermé plus de 30 fois.

- **Danakeep 02.20** (Danapak): papier avec une couche coex pour pâte molle (aspect plus naturel)

- **Brewers Gold** (The Little Milk-Irlande): vache, pâte demi-molle, croûte lavée avec une bière artisanale irlandaise.

- **Crozier Blue** (Cashel Farmhouse-Irl): bleu brebis

- **Etivaz AOP** (Coop Etivaz-Suisse et Mifroma-Fr)

Martinet : Menu snacking avec légumes grillés

En avril, Pierre Martinet (Saint Quentin Fallavier, 38) s'attaque au rayon snacking avec 4 "Menus" en barquette carrée compact (320g, avec compartiments). Chaque recette comprend des légumes grillés et une crème à dipper avec des gresins (+fiole vinaigrette, fourchette, serviette)

- **Végétarien** (4,75€): légumes grillés, fromage de brebis (sans présure animale), crème de tomates à dipper, quinoa & boulghour

- **Oriental** (4,99€): légumes grillés, fromage de chèvre, délice de poivrons, taboulé oriental poulet rôti

- **Soleil** (4,50€): légumes grillés, mozzarella, crème de tomates, farfalle pesto jambon sec

- **Campagne** (4,50€): légumes grillés, régal de chèvre ciboulette, pâtes jambon œuf



Martinet lance plusieurs autres nouveautés en avril et revient le même mois en TV. Affichage national en avril et juillet.

4 Salades Portions

La gamme "4 Salades Portions" a conquis 1 million de foyers. 2 nouveaux assortiments (480g, 3,45€):

- "Saveurs du Sud": taboulé oriental, carottes râpées huile olive, carottes râpées ciboulette, penne pesto

- "Jardin des Saveurs": taboulé oriental, carottes râpées huile olive, carottes & céleri, torti pesto rosso



Et aussi

- Carottes râpées. 2 nouvelles recettes (250g, 1€50): "moutarde à l'ancienne", "huile d'olive vierge extra". Avec plus de 20 000 T/an, les carottes râpées sont la 1^{ère} famille du marché.

- Salade de quinoa aux légumes (250g, 2,25€)

- Fourme de Montbrison

- **Jerseyhoeve Schorren** (PB): goudda de caractère

- **Périal des Cabasses** (Fr)

- **Le P'tit Fumé** (Père Bafien-Fr): fromage de chèvre avec goût fumé

- **Tomme au foin** (Cave d'affinage de Savoie-Fr)

Coup de Pâtes : Cake Zako, pâte à muffin avec fourrage en VAE

Sur Européen, Coup de Pâtes présentait sa gamme



Cake Zako réalisée à partir d'une pâte à muffin. Sur place ou à emporter (pot avec couvercle + fourchette). 4 recettes:

- **Pomme raisin**. Pâte à muffin nature + fourrage dés de pommes et raisins secs + topping amandes

- **Chocolat**. Pâte à muffin chocolat + fourrage chocolat + chunks de chocolat blanc sur le dessus

- **Framboise**. Pâte à muffin nature + fourrage purée de framboises + fondant blanc sur le dessus + décor sucre coloré rose

- **Caramel**. Pâte à muffin caramel + fourrage caramel + crumble + éclats de noisettes grillées

Darégal : "Urban Truck", 5 sauces internationales pour le snacking

Darégal lance 5 sauces internationales et urbaines (tendance street food) pour le snacking:

- English Club Sandwich: estragon, persil, échalote, vinaigre

- Indian Naan: cumin, coriandre, oignon

- French Burger: ciboulette, thym, oignon, vinaigre balsamique

- USA Bagel: piment fumé, tomates, miel

- Viet Banhmi: citronnelle, gingembre, coriandre, piment



Son design va sublimer vos salades !



NOUVELLE MIGNONNETTE
SQUEEZABLE 20 ml



CFIA
Hall 8, B3



Mignonnette squeezable et standard de 20 ml

Possibilité de recettes illimitées : Sauce caesar, sauce au basilic...

contact@sauces-creations.fr

Tel : 03 27 74 79 79

www.sauces-creations.fr

Utilisations : sandwichs, salades, pâtes et pizzas (flacon 450g avec bouchon doseur, congélateur 2 ans).

Maison Maille : moutarde "Carotte et pointe d'échalote"

■ Maison Maille signe 3 nouvelles moutardes (6,30€/pot 100 ml, 22,90€ coffret de 3) :
- carotte et pointe d'échalote
- olives et herbes de Provence
- betterave et pointe de miel

Iglo : cordon bleu fabriqué en France et blé complet

■ Voici les innovations d'Iglo pour le 1^{er} semestre.

Poisson cuisiné

- 2 recettes "Gratinée Bordelaise" : cabillaud, saumon sauvage (330g*, 4,99€)

Poisson Pané

- 16 bâtonnets de colin : panure retravaillée pour éviter les éclats de panure à la cuisson et pour plus de croustillance. Le packaging est désormais refermable et réductible pour optimiser la conservation et l'espace dans le congélateur (2 ref : nature, citron, 448g*, 3,29€)

Blé complet

- 12 bâtonnets de colin d'Alaska, blé complet (360g*, 3,49€)
- 12 nuggets de poulet, blé complet (100% blanc de poulet mariné, 250g, 3,49€)

Volaille

- Cordon bleu (200g, 2,69€). Nouvelle recette fabriquée en France : jambon de dinde, 100% blanc de poulet mariné, panure plus légère et croustillante. Le cordon bleu pèse à lui seul 47% du marché de la volaille panée.

- 32 nuggets de poulet en format familial (667g, 5,99€)

* 100% filet MSC

Réauté signe 2 bonbons de chocolat

■ Réauté a lancé 2 bonbons de chocolat au lait (3, 85€, sachet 100g):

- gingembre-citron : cœur au gingembre, pépites de citron
- sésame : graines de sésame au goût grillé

Beghin Say : nouvelle identité

■ Beghin Say (Tereos) adopte un nouveau logo et une nouvelle identité graphique avec un macaron bleu-

blanc-rouge "Cultivé et produit en France". Au dos du pack, les engagements : agriculture durable...

Magalie Muraz, responsable marketing, a aussi voulu apporter une dimension de chaleur humaine avec des portraits de coopérateurs agricoles.

Jules Destrooper : duo de spéculoos

■ Le belge Jules Destrooper propose ses spéculoos en boîte carton de



8 sachets fraîcheur de 2 biscuits (2,40€, 200g). Les biscuits sont incrustés de motifs en forme de blé qui entourent les initiales JD.

Les Deux Gourmands : 4 biscuits dans les Monoprix d'Île-de-France

■ 4 biscuits des Deux Gourmands sont désormais référencés dans tous les Monoprix d'Île-de-France (132g / 3,50€, 44g / 1,95€):



- miel du Gâtinais
- farine d'épeautre du Mantois
- chocolat de Hadricourt
- coquelicot de Nemours

Doucet : Karatapas, du maïs grillé salé et enrobé de chocolat noir

■ Jean-Marc Doucet, DG délégué de Francois Doucet Confiseur (Oraison, 04), a présenté plusieurs nouveautés sur Européen :
- "Raisins de nos vignes" : raisin macéré dans un alcool enrobé d'une couche



VOUS ÉLABOREZ DES RECETTES POUR LE SUCCÈS. NOUS LE FAISONS GRANDIR.

Lorsqu'il s'agit de colorer naturellement les produits alimentaires, de plus en plus de spécialistes font le choix de l'authenticité. EXBERRY® Colouring Foods sont simplement des concentrés fabriqués à partir de fruits, légumes et plantes comestibles – sans additif artificiel, ni solvant organique. Avec notre savoir-faire acquis au cours de nos 30 années d'expérience, nous vous apportons notre expertise durant tout le processus de fabrication afin de sublimer la coloration de vos produits. Pour découvrir nos récents développements n'hésitez pas à visiter notre site gnt-group.com

GROWING COLOURS **GNT**



INNOVATION

Produit en Bretagne : les lauréats 2016

La remise des prix "Meilleure Nouveauté Produit en Bretagne 2016" aura lieu le 11 mars à Brest (29), lors de l'AG de "Produit en Bretagne",



- qui réunit 370 entreprises. De gauche à droite :
- Régis Pennarun, directeur marketing Gélagri
 - Céline Le Cloirec, chef produit Cité Marine
 - Sylvie Mirouse directrice marketing Cité Marine
 - Patrice Breuil, directeur R&D Loïc Raison
 - Bérangère Pellerin, chef ventes Ouest Loïc Raison
 - Hervé Harnois, PDG Ker Ronan
 - Gwenaëlle Abhamon, responsable Ty-Gwenn
 - Damien Vergnault, PDG Conserverie des saveurs

Ker Ronan

- Crèmes desserts caramel au beurre salé - Guérande (4x105g, 2€, 35 jours, lait entier, crème, caramel beurre salé 10%).
- Créée en 2005 à Rohan, la laiterie artisanale Ker Ronan (CA 2,6 M€, 15 salariés) est adossée à une exploitation agricole. 3 gammes de yaourts (nature, aromatisé, brassé aux fruits) et 3 crèmes desserts (vanille bourbon, chocolat Saint-Domingue, café des Indes).

La Conserverie des Saveurs

- Ty-Ketchup* signé Ty-Gwenn (pot verre 90g, 1,75€, 3 ans). C'est le 1^{er} ketchup breton : tomates de Bretagne, oignons de Roscoff et sel de Guérande.
- Ty-Gwenn signe des rillettes (poissons, viandes) et des

de pâte d'amande et de chocolat. Exemples d'alcools : champagne, bordeaux, cognac, armagnac, pastis, Beaufort de Venise...

- Fruits secs enrobés avec olives de Provence, noisettes...
- Pâtes de fruits duo. Carrés de pâtes de fruits : "abricot orangé de Provence / griotte", "poire Williams de Alpes/myrtille"
- Karatapas (pour "apéro chic") : maïs grillé salé, enrobé de chocolat noir ou lait.

Dawn :
"Brownie chocolat" à cuire

Dawn Foods lance "Scoop & Bake Brownie chocolat", une pâte crue surgelée, en bac plastique refermable 2kg. Décongeler 24h, puis cuire au four (l'odeur de chocolat favorise les achats d'impulsion). Brownies riches

et denses, cœur moelleux avec morceaux de chocolat. Dawn propose 3 types de solutions : ingrédients prêts à créer, pâtes crues surgelées prêtes-à-cuire (cookies, muffins, carrot-cake...), desserts surgelés prêts à servir.

* sans huile de palme, sans colorant, chocolat UTZ et œufs plein air

* Par ailleurs, le cookie géant à partager (Ø 20cm) de Dawn est nommé au Snacking d'or 2016

Fruits Rouges & Co :
purée d'ananas MD2 et MG3

Fruits Rouges & Co (Laon, 02) lance une nouvelle purée d'ananas surgelée, élaborée à partir des variétés MD2 et MG3 (Philippines et Costa Rica). 90% de fruit et 10% de sucre.

soupes de poissons. Les logos des fournisseurs figurent sur les étiquettes : Loïc Raison, Le Guérandais, Drouet Frères, Laiterie Le Gall, Distillerie des Menhirs. La Conserverie des Saveurs (17 salariés) réalise un CA de 2,5 M€. * Existe aussi : basilic, piment d'Espelette, saveur fumée

Gelagri

"Le gratin de choux-fleurs" signé Paysan Breton (sachet 750g, 3,70€, 18 mois, four 30', portionnable). C'est le 1^{er} gratin de légumes de la marque. Ingrédients de Bretagne : chou-fleur, crème et fromage. Fabriqué à Loudéac (22).

Gelagri (coopérative Triskalia) possède 2 usines à Loudéac et Saint-Caradec. Avec 450 salariés, l'entreprise totalise 160 000T et un CA de 165 M€.

Cité Marine

"Fish & Chips". Étui 550g (2 filets 125g + frites 300g, 4,90€, 15 mois, four 25'). Filets entiers de colin d'Alaska enrobés de pâte à beignet + wedges (potatoes) dorées. Sans huile de palme. Filets découpés manuellement et certifiés MSC.

Fondé en 1990, Cité Marine produit des élaborés poissons ou légumes (frais et surgelé) C'est le leader français du poisson enrobé : professionnels (marques Beaufilet et Les Poêlés) et GMS (marque Cité Marine). Le groupe réalise un CA de 177 M€ avec 900 salariés (800 en Bretagne) et 37 000T sur 4 sites : deux à Kervignac (56), un à Loudéac (22) et, depuis 2015, un à Verson (14).

Loïc Raison- CSR

- Cidre & Agrumes (3x275cl, 3,45€)
- La cidrerie Loïc Raison traite 35 000T de pommes à Domagné (35) et produit 850 000 litres de cidre avec 149 salariés.

Ker Cadéac s'attaque aux gourmets avec "Les P'tites bouchées"

Ker Cadéac lancera en avril "Les P'tites bouchées", un concept de mini gâteaux premium (20x10g, texture moelleuse) pour un public adulte à la fois gourmand et gourmet. La marque élargit ainsi sa cible habituelle, qui est familiale. 4 ref : agrumes, noisettes, framboises, chocolat.

Codes premium, avec sachets opaques tenant debout.

Columbus Café :
6 capsules avec Méo

Columbus Café s'est associé à Cafés Méo pour lancer ses 1^{ères} capsules de café compatibles avec les machines Nespresso (GMS et Columbus Café).

p@-productionS
DESIGN ET TECHNOLOGIE DU PACKAGING

l'agence spécialisée en création et photogravure packaging



p@-productionS

PA, Vendée Sud Loire 1
85600 Montaigu

Tel. : 02 51 09 99 33
commercial@pa-productions.com

www.pa-productions.com



6 ref : l'espresso, le lungo et 4 saveurs :

- caramel beurre salé
- chocolat cookie
- con panna
- vanille macadamia

La Belle Chaurienne : émietté de canard cuisiné

La Belle Chaurienne signe un "émietté de canard cuisiné" (400g, 4,95€).



Composition : canard 33%, gésiers 19%, poivrons verts et rouges, carottes, oignons risolés, ail, huile d'olive, sel et poivre. Chaud ou froid.

Galettes Bertel : "Mignardise chocolat noisette"

Galettes Bertel (Pleudihen sur Rance, 29) présentait sur Européen une "Mignardise chocolat noisette" (crêpe, surgelé IQF) pour accompagner glace ou café. Le PME mettait aussi en avant :



- ses crêpes et galettes, garnies et à garnir
- ses galettes de blé noir garnies en barquette individuelle micro-ondable

Grandeur Nature : motte beurre de baratte bio

Grandeur Nature lance dans les réseaux bio des mottes de beurre de baratte dans un format inédit. Forme et robe évoquent le beurre du crémier. 2 ref : doux et cristaux de sel de mer (3,60€, 250g).



* Laiterie Le Gall, Quimper

Daunat : 1^{er} plateaux avec "Ma pause Bistrot"

En 2015, le marché des salades snacking a bondi de 17% à 223,2 M€ (contre 114 M€ en 2012). Les 2 segments progressent :

- bols : +5%, pénétration 22,4%
- plateaux : +25%, pénétration 13,4%

En 2015, Daunat a progressé en valeur de 15%. Avec ses 4 gammes*, la marque est n°2 des salades avec 17% de pdm.

* XXL, tout simplement, Plaisir vrai, 123 Salade

"Ma pause Bistrot"

Dans le sillage de Sodebo, Bonduelle et Mix Buffet, Daunat s'attaque aux plateaux avec 4 salades signées "Ma pause Bistrot" (320g, 9j, 3,85€, BRL lancement 1€). Points communs des 4 réf :

- pâtes cuisinées aux herbes et tomates
- salades (iceberg, frisée, trévisse)
- 1 sauce/1recette
- mini tartelette au chocolat noir
- petit pain moelleux aux graines de sésame* (qualifié de "meilleur accompagnement d'une salade pour 77% des consommateurs")
- pack intérieur : anecdotes, infos inédites et drôles, illustrations, 4 thèmes (salades, technologie, cinéma et sport)



Les 4 plateaux

- poulet emmental mimolette, sauce moutarde à l'ancienne
- thon œuf fromage, sauce au fromage blanc
- jambon, œuf emmental, sauce vinaigrette balsamique
- jambon cru chèvre, vinaigrette vinaigre de vin

123 Salade

En 2015, cette gamme a pesé 21% de la croissance des salades snacking et 50% de la croissance des bols. En 2016, 2 nouveautés avec nouilles chinoises, sauce vinaigrette au soja, oignons frits à saupoudrer



- Poulet au citron et fèves
- Porcs marinés et légumes croquants

Daunat explique ce lancement par le succès de l'exotique en GMS (250 M€, +10% grâce à l'asiatique) et en restauration (chaîne asiatiques, lancement de la Sala-de Chicken Thai chez Mc Do...)

Bols "Plaisir vrai"

Recettes* et packs renouvelés "Poulet rôti parmesan sauce caesar", "Saumon fromage, vinaigrette balsamique", "Jambon chèvre, sauce citron fromage blanc", "Poulet rôti emmental, sauce moutarde ancienne".



* bases pâtes et crudités

Toupargel : Poissons de Pâques avec couverture velours chocolat noir

Pour Pâques, Toupargel propose 2 desserts "très chocolat" fabriqué en France :

- **Poissons de Pâques.** La couverture velours



chocolat noir renferme 2 glaces au chocolat (lait et noir). Glace chocolat 81,8% (4,98€, 2x45g, 2x80 ml)

- **L'entremets de Pâques.** Mousse au chocolat 34,8% et mousse au caramel 27,9% (avec éclats de caramel 3,5%) sur un biscuit au cacao 17,4%. Décor crème chantilly, flocage au chocolat et décors colorés (création

du Chef Philippe Gauvreau, 15,95€, 550g)

La Potagère : gaspacho à l'andalouse bio

La Potagère (Sill) signe 2 nouveaux gaspachos sans gluten (brique 1L)

- gaspacho de tomates & pas-



RETROUVEZ-NOUS
DU 8 AU 10 MARS 2016
AU CFIA 2016
RHENES AEROPORT - HALL B STAND B2P



LA COMTOISE

CRÉATEUR DE FROMAGE

- 100% au service de l'industrie agroalimentaire
- Fromages Fondus et Spécialités Fromagères sur mesure
- Laboratoire de R & D à votre disposition pour vos innovations produits et nouvelles recettes
- Certification ISO 22000

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





Des savoir-faire dédiés
à la création de produits
à façon au service de tous
les circuits de distribution



= 15^{ème} édition =

**Mercredi 30 &
Jeudi 31 Mars 2016**

PARIS PORTE DE VERSAILLES **HELIX 4**



Le parfait
équilibre
entre savoir-faire
et innovation



MDD-EXPO.COM

Saumon : Labeyrie veut recruter avec "Plaisir Extra"

Pour innover sur le saumon fumé (marché : vol +1,4%, val +3,3%, CAM p13 2015), Labeyrie explore 2 pistes :
- les origines (marché : Ecosse +3,2%, bio +33,9%, sauvage +17,8% contre Norvège -1,8%)
- sortir de la tranche pour séduire une cible plus jeune (= nouvelle gamme "Plaisir Extra")

Plaisir Extra

Une offre (5,99€) sans de mention de l'origine. 4 réf :

- Grandes tranches : 2x50g (retrait chair brune)
- Émincés (115g, 5 à 6 émincés). 2 réf : "nature", "graines croquantes"
- Façon sashimi aux graines de pavot et à la sauce soja : 90g+15g de sauce (sashimis taillés dans le cœur du filet)



Grandes origines

Cette gamme (76,4T/+32,8% et 3,9M€) se dote d'une nouvelle charte avec un pack dont la fenêtre a été élargie. 2 nouvelles réf :

- Sauvage d'Alaska pêché à la ligne (120g, 6,79€)
- Fjords d'Islande (120g, 6,79€)



* les 2 autres réf (130g) : Cercle polaire norvégien, Highlands d'Ecosse

Les pdm 2015

- Labeyrie : **26,8%**, +1,5pt
- Delpierre : **4,4%**, +0,1pt
- Kritsen : **2,7%**, =
- Armoric : **0,9%**, -0,1pt
- Delpyrat : **5,0%**, +0,8pt
- MDD : **47,3%**, -1,8pt
- 1^{er} prix : **6,2%**, -0,8pt

Source : Test IN VIVO

tèque (+ menthe, citron, 2,80€)
- gaspacho à l'andalouse bio : tomates, poivrons rouges et concombres (+oignons, vinaigre de vin, citron, 3,68€)

* les 3 recettes existantes : "tomates", "concombre, citron et menthe", "poivrons et carottes jaunes"

Le Petit Basque : yaourt de brebis framboise 0% avec stévia

Le Petit Basque (groupe Sill) étend sa gamme brebis MG 0%* avec un yaourt framboise (pot carton, 70 kcal/pot, 2x125g, 1,40€). L'extrait naturel de stévia réduit de 30% la teneur en sucre (10g de glucides pour 125 g).



* nature et vanille 2x125g, fromages blancs 4x80g et 1x400g

Les 2 Marmottes : "Retour à la ligne", "Boost et Moi"

Spécialisé dans les thés et des tisanes depuis 1976, "Les 2 Marmottes" (Bons-En-Chablais, 74)



Jean-Marc Stezycki

signe 3 infusions (boîte 30 sachets, 4,80€) :

- Retour à la ligne : menthe douce, thé vert, verveine, reine des prés, queue de cerises (42g)
- Détox et Moi : fenouil, verveine, pétale et feuille d'oranger, cannelle, camomille matricaire, pétale de rose (50g)



- Boost et Moi : hibiscus fleur, cynorhodon, mélisse feuille, guarana, gingembre, ginseng, éléuthérocoque (55g)

- CA 2015 : **9 M€, 50 pers**
- DG : **Jean-Marc Stezycki**
- Usine : **4 500m²**

Jardin Bio : tartines maïs riz, sauce tomate arrabiata

L'offre sans gluten de Jardin Bio, lancée au printemps 2015, s'élargit avec 3 nouvelles références :

- Tartines craquantes 150g : avoine (2,89€), maïs riz (2,29€)
- Quinoa graines gourmandes (2,69€, 220g, sachet micro-ondes 2')



Autres nouveautés :

- le 1^{er} tube de sauce tomate aux légumes bio en GMS (tomates, carottes, oignons, ail, 2,39€,



200g)

- la sauce tomate arrabiata (basilic, ail, piment de Cayenne, 1,75€, 200g)
- le thé vert minceur (2,79€, 20 sachets)

Amorino s'attaque au thé

Amorino lance une collection de thés :

- 3 noirs : breakfast, earl grey, vanille
- 3 verts : détox, menthe, yunnan
- rooibos et infusions fruits rouges, verveine et camomille



* 3€ le thé sur place, coffret "dégustation" (16,90€/20 sachets, 34,90€/x45), boîte (12€, 20 sachets)

Belledonne :

nouveaux moulages pour Pâques

Pour Pâques (magasin bio), Belledonne a revu son offre de produits confectionnés à la main, à partir de chocolat pur beurre de cacao issu du commerce équitable de St-Domingue.

- Le Lapin Bélier : moulage CL avec décor CB et CN 55* (120g, 8,60€)

- La Cocotte : moulage CL avec décor CB (rose : coloré au jus de betterave, 120g, 10,75€)

- Boîte à œufs : 3 moulages CL et 1 œuf en bois du jura à décorer avec des stickers (60g, 5,75€)

- Œufs pralinés à l'ancienne : assortiment CL, CB, CN (fourrage praliné amande/noisette maison, 100g, 7,60€)

* CB, CL, CN chocolat blanc, lait, noir



Boursin : Team Créatif signe la nouvelle charte

Team Créatif vient de signer la nouvelle charte graphique de Boursin. La corolle, élément historique de la marque, devient son emblème. Des touches d'or affinent le raffinement de la marque.



Rigoni di Asiago : la Nocciolata en version "sans lait"

Rigoni di Asiago lance en GMS la Nocciolata sans lait, une pâte à tartiner bio, sans huile de palme et sans gluten (3,30€/270g, 3,90€/350g). Le lait a été remplacé par davantage de noisettes et de cacao pour un goût encore plus intense.

7 ingrédients : sucre de canne, pâte de noisettes 18**, huile de tournesol, cacao 11%, beurre de cacao, lécithine de tournesol,

extrait vanille.

* noisettes Tonda Romana

Alter-food lance Charitea et Lemonaid+

Alter-food lance Charitea et Lemonaid+, deux marques "bio et équitable" créées en 2009 à Hambourg par Paul Bethke. Chaque bouteille soutient la fondation "Lemonaid & ChariTea e.V.". Charitea 33cl. 4 thés avec 100% jus de fruits fraîchement pressés et sucrés avec sirop d'agave et miel bio :

- Rouge : infusion rooibos 91%, jus fruit passion 4%, jus baie sureau

- Vert : infusion thé vert-gingembre 94%, jus citron 3%

- Noir : thé noir 93%, jus citron 3%

- Maté : infusion gazéifiée maté-thé noir 92%, jus orange 3%, jus citron 3%.

Lemonaid+ : 3 limonades bio et au sucre de canne :

- Citron vert : jus de citron vert 10%

- Orange sanguine : jus sanguine 8%, jus pamplemousse, citron, orange, cerise

- Fruit de la passion : jus passion 10%, jus citron vert, mangue



La Trinitaine : boîte vintage pour l'été

La Trinitaine étouffe sa gamme vintage pour l'été avec 3 boîtes (palets, galettes, cigaretttes, 300g, 5,95€).



Comptoir des Salaisons : packs aux couleurs de l'Estaque

Spécialiste marseillais des pieds et paquets et de la saucisserie fraîche, Comptoir des Salaisons (Marseille) a revu ses packs sous la marque "Provence charcuterie". C'est désormais le pont de Méjean vu de l'Estaque, qui sera apposé sur l'étiquette (type carte postale).



Darégal : Cœur de Sauce

Sur le CFIA, Darégal proposera "Cœur de Sauce" (avec marqueurs aromatiques naturels) sous forme de galets surgelés de 5 à 7g, Cœur de Sauce s'incorpore dans les préparations chaudes (support crème, sauce tomate, bouillon,...).

- mono-herbes : basilic, aneth, estragon, persil, ail, piment,...

- Inspiration terroir : provençal, italien,...

- Inspiration exotique : Thaïlande, tex mex, Maroc,...

Daregal : Mix' Culinaires spécial panification

Pour les boulangers, Daregal met en avant 3 Mix' Culinaires d'herbes aromatiques spécial panification (incorporation dans la pâte) :

- Mix'Thai : coriandre, piment, citronnelle, gingembre

- Mix'Toscane : herbes de Provence, olives

- Mix'Mexicano : piment Jalapeno, piment de la Vera

Nespresso Pro : Aguila 220

Sur Européen, Nespresso Professionnel a présenté Aguila 220, qui propose 11 grands crus et qui permet d'afficher à l'écran 13 recettes chaudes ou froides à base de lait (flat white, cappuccino chiaro, iced cappuccino...).

Philibert Savours : Too Fruit

Philibert Savours lance Too Fruit, une gamme de 7 fruits en paillettes : orange, citron, framboise, cassis, fraise, abricot, banane.

Arlès
100 ANS
AGROALIMENTAIRE

développe des solutions de texture, de couleur, de brillance et de marquants destinées aux entreprises agroalimentaires

CFIA Rennes
Hall B Stand A1

Texture et Stabilisation
Amidons et dérivés, pectines, carraghénanes, alginate, gomme de Xanthane, farine de caroube, fécule de guar, farine de tara, émulsifiants, lecithines, mères, gélatines, protéines, anti-oxydant, tensioactifs Bio et Clean Label, gluten et smpg de glucone Bio

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

Couleur et Brillance
Carotène, curcuma, cation de cochonille, laurine, anthocyanes, carbone végétal, diacétylphénol, Coloring Foodstuffs, agents de démouillage, d'arrabage et de brillance

NOUVEAU

AVEC NOS PARTENAIRES :
CHR HANSEN • STEARINERIE DUBOIS

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

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

REPRÉSENTE

CHR HANSEN
Roussetot
Cargill
unipektn
Puratos
Blattmann Schweiz AG
STEARINERIE DUBOIS

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

la nature au service des sens



INNOVATION

Philibert Savours : sans gluten

Sur Européen, Philibert Savours mettait en avant des produits sans gluten (et sans gomme) :

- baguette 3 G-free
- pain platine 3 G-free
- cakes & muffins (ajouter eau et huile)
- pain d'épices

Philibert Savours : Premium Combo

Philibert Savours lance la gamme Premium Combo, qui associe les effets des levains experts dévitalisés et des "améliorants extrêmes" pour fabriquer un pain de qualité artisanale sur une ligne industrielle.

L'Épicurien : pâtes à tartiner

L'Épicurien met en avant ses pâtes à tartiner (6€, pot 200g) : chocolat noir zestes d'orange confits, choco coco, praliné chocolat, confiture de lait...



Nature et Aliments : MiniBio, des céréales infantiles en sachet mono-dose

Nature et Aliments (Rezé, 44), dirigé depuis 2011 par Magalie Jost et



Magalie Jost et Sybille Chapron

Sybille Chapron, s'attaque au baby-food avec la gamme MiniBio sous

sa marque Natali. Alors que les céréales infantiles sont généralement proposées en boîtes, le tandem a opté pour des sachets nomades et pratiques. Cibles de ces

Sodebo s'attaque aux bols avec "Mon atelier salade"

Très largement leader sur les plateaux "salade repas" (segment qu'il a créé avec Salade&compagnie), Sodebo s'attaque maintenant aux bols* avec "Mon atelier salade". Sodebo veut ainsi structurer l'ensemble du marché des "salades repas snacking" en 2 pôles :

- la satiété (= plateaux "Salade&compagnie")
- la légèreté avec une base salade verte (= bols "Mon atelier salade")

Objectif de Sodebo : éviter que l'offre ne se complique (avec les lancements de ses concurrents), ce qui pourrait générer de la confusion dans le rayon et chez les consommateurs (c'est ce qui avait pénalisé les box de pâtes en 2013-2014, explique Sodebo).

A noter, l'arrêt des coffrets "Mon taboulé repas", une gamme lancée en 2014, qui n'a pas performé en 2015 (le taboulé se retrouve dans la recette Marrakech en 2016).

* le segment des bols est dominé par Daunat (initialement sous la marque Dessaint Traiteur)

"Mon atelier salade"

Concept : 4 garnitures dans 4 compartiments au dessus du bol de salade verte (fraîcheur, beaux ingrédients avec belles découpes, design épuré, le tout pour une "salade valorisée")

- **Salade** : mélange qui évolue avec les saisons (mâche, chico-



rée rouge, carotte râpée pour le croquant...). Mélange identique pour les 5 ref.

- **A l'étage** : le "pôle service", une coupelle avec les 4 garnitures (pour la liberté d'action du consommateur : picorer, tartiner, mélanger...)

- **Dessous** : fourchette et sauce

Le pack est conçu pour être présenté aussi à la verticale dans le linéaire. Les 5 recettes ont en commun un compartiment pour des tartines de pain grillé et aillé (élaborées chez Sodebo). Autre nouveauté pour l'entreprise : sa 1^{ère} sauce caesar et son 1^{er} houmous (et 2 autres tartinables).

Les 5 réf (240g, 9j, 4,25€):

- poulet caesar, tomates marinées et grana padano (+œufs poivrés + sauce caesar)
- jambon speck, tomates et olives marinées (+ œufs poivrés + vinaigrette balsamique)
- poulet épicé, houmous et légumes marinés : courgettes, poivrons, oignons (+vinaigrette balsamique)
- saumon, tartinable mascarpone (œufs poivrés + vinaigrette aux agrumes)
- fromagère, tartinable ricotta (+trio de fromages + pomme, raisins, fruits secs + vinaigrette framboise)

"Salade&compagnie"

En 2015, les ventes des 12 réf ont bondi de 21,4% (UC) et généré un CA additionnel de 5,2 M€ (HM +SM). En 2016, la gamme passe de 12 à 15 réf. Les tomates cerises, qui avaient été logées dans un compartiment en 2015, reviennent dans la salade. Les nouvelles recettes :

- **Marrakech** : poulet rôti + taboulé + légumes raz el hannout + vinaigrette balsamique
- **Bangkok** : poulet épicé + mélange légumes (pousse haricot mungo, poivrons, chou) + riz épices thaï + vinaigrette citron ananas
- **Mexico** : poulet épicé + maïs, haricots rouges, oignons + riz parfumé + vinaigrette tabasco vert
- **Barcelona** : poulet rôti + chorizo + riz parfumé + légumes marinés grillés (poivrons, courgettes, oignons) + vinaigrette balsamique
- **Lyonnaise** : jambon rôti + lentilles + fromage frais ail-fines herbes + vinaigrette framboise



Le marché des salades snacking en 2015

	PDM	VALEUR	GAIN K€
Total marché*	211 M€	+17%	+31 000
Sodebo	44,7%	+19,7%	+15 543
MDD	19,5%	+8,1%	+3 094
Daunat	17,1%	+13,9%	+4405
Mix (Mix Buffet)	10,1%	+74,3%	+9 110
Bonduelle	4,9%	+0,4%	+44
Martinet IS	2,3%	-1,9%	-93
Autres marques	1,4%		-732

* l'offre de références s'est accru de 17% en 2015

* IRI HM-SM, CAM P13 2015

AGROPOLE PROPOSE

LE CONCOURS NATIONAL DE LA CREATION D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

23^e EDITION

60 000 € DE DOTATIONS

INSCRIPTIONS AVANT LE 30 AVRIL 2016

www.agropole.com

SIAL, AFE, IRI, ANIA, RIA, EY

Sud'n'Sol : veggio en GMS et RHD

Basé à Estillac (47), Sud'n'Sol* (CA 31 M€, 160 pers, groupe Norac) possède 2 usines* (Agen et Sudaphi au Maroc).

* BRC AA et IFS "High Level"

GMS : Ensoleil'ade Cuisine

Repositionnée en mars 2015 autour de 2 gammes "Cuisine" et "Apéritif", la marque Ensoleil'ade a réalisé un CA de 1,6 M€ (+38%). Nouveautés signées Ensoleil'ade Cuisine :

- **Pesto' basilic et Pesto' tomates.** 2 sauces (huile de colza, 150g, 45j).

- **"Légumes comme à la Plancha"** Légumes marinés puis grillés. 3 réf (240g, 21j, 2 pers, rayon 5^e gamme, froid ou micro-ondes 2') : "Provençal : aubergines, courgettes, poivrons, oignons", "Printanier : carottes, courgettes, poivrons, oignons", "Duo de poivrons rouges et jaunes, oignons". Sachet souple tenant debout avec 2 fenêtres (avant

et arrière). Investissement : 0,8 M€ dans une nouvelle ligne.

- **Bolo'Végétales.** Les 2 ref (tomates confites, aubergines grillées, 200g) sont lauréates du Prix Innovation d'Intermarché.

RHD veggio : Bolo'Végétale et Creamy de légumes grillés

2 gammes (500g, 45j) : tartinables (Creamy) et sauces Bolo'100^o végétales, pour une offre de snacking 100^o veggio.

- **Creamy.** 3 recettes (légumes grillés + crème) : betteraves, carottes grillées, oignons. A dipper/salade ou tartinade/sandwich.

- **Bolo'Végétale***. 2 sauces : tomates confites, aubergines grillées. Les protéines de pois remplacent la viande hachée (AGE apportés via l'huile de colza).

* ni conservateur, ni additif exhausteur de goût, ni gluten, ni soja, ni allergène

céréales infantiles bio : les bébés à partir de 6 mois (biberon : 1 dosette pour 180ml). Sachet coloré de 2 dosettes (1,60€ en ligne et dans les magasins bio). 5 saveurs : cacao, orange, carotte, 3 céréales, vanille.

Acteur du bio depuis 40 ans et spécialiste des préparations en poudre (entremets, potages, aides culinaires...), Nature et Ali-

ments possède 2 marques :

- Natali : magasins bio et diététiques

- Plaisance bio : GMS

La PME, qui s'est installée en 2011 dans une usine neuve (investissement 4,5 M€), est dotée d'ensacheuses verticales et horizontales en salle isolée.

En 2015, Nature et aliments a réalisé un CA de 3,9 M€, en croissance de 12%, avec 17 salariés.

* sans gluten, ni lactose, ni sucres ajoutés, ni huile de palme, sans OGM et sans arômes, mais enrichi en vitamine B1.

Puratos : "Deli tarte citron"

Puratos lance "Deli tarte citron", un appareil au citron prêt à cuire pour réaliser des tartes au citron. Le four-

rage crémeux est à pocher directement dans les fonds de tarte pré-cuits (cuisson 15-20 min

à 170°C, seau 5kg, 6 mois).

Brousse Vergez : caviar de tomates et perles de tomate signés Brover

Sur Européen, Brousse Vergez (Marseille) présentait sous sa marque Brover :

- **2 tartinables** : caviar de tomates confites (boîte 4/4 800g avec couvercle plastique refermable), pesto alla genovese (bocal plastique 900g).

- **des perles de tomate cerises** de petit calibre (<15 mm)

dans une préparation au vinaigre (boîte 4/4 850g)

La marque Brover signe des

ingrédients appertisés et secs pour les boulangers-pâtisseries.

Brousse Vergez (CA 43 M€, 32 salariés) est une PME familiale spécialisée dans le négoce des fruits secs (pour grossistes, RHD, IAA) et les ingrédients appertisés et secs* pour les boulangers-pâtisseries (marque "Brover"). Brousse Vergez a racheté en août 2014 la société Axe Fruit ("superfruits" sous forme séchée), créée par Damien Hussenot en 2008.

* conserves de fruits pâtisseries, fourrage de fruits, miel, vanille, ingrédients snacking (sauce pizza, olives, cornichons...)



YOUR SUPPLIER OF TASTE

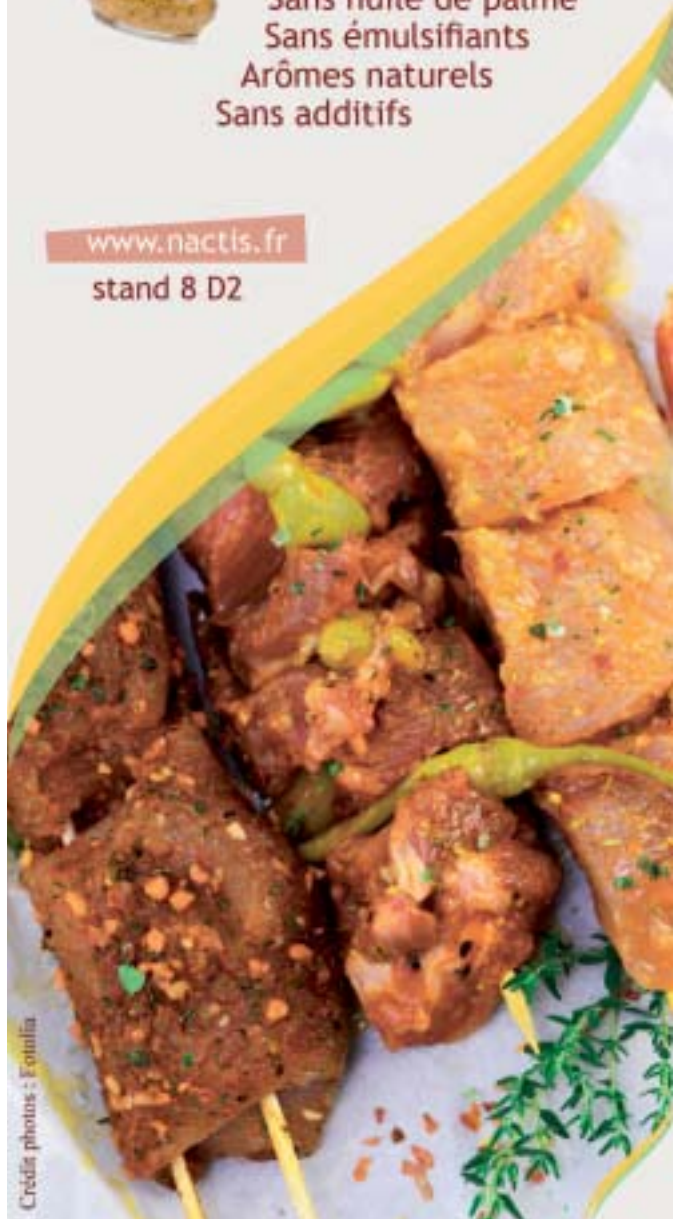
Au CFIA, venez découvrir notre nouvelle gamme de marinades clean-label



Sans huile de palme
Sans émulsifiants
Arômes naturels
Sans additifs

www.nactis.fr

stand 8 D2





Que Choisir épingle Daunat et Sodebo

UFC Que Choisir a publié une enquête sur l'indication de l'origine des viandes sur les produits transformés à base bœuf, porc et poulet. LDC (marques Le Gaulois et Marie) fait partie des bons élèves aux côtés de Charal, Findus et Zapetti. A l'inverse, les 2 leaders du snacking (Daunat et Sodebo) ferment la marche. Autre marque épinglée: Père Dodu, qui s'apprête à passer sous contrôle de Terrena, qui est le 2^{ème} producteur français de volaille...

Enfin, on notera que sur les plats cuisinés appertisés, les 2 leaders ont des stratégies opposées: William Saurin (Monique Piffaut), positionné sur les recettes françaises, s'affiche en queue du classement alors son concurrent Zapetti (Raynal & Roquelaure), spécialiste des recettes italiennes, fait un "sans faute". Du côté de distributeurs, Intermarché est logiquement en tête compte tenu de son parc d'usines dans l'hexagone. Ci dessous, la proportion de produits indiquant le pays d'origine de la viande...

- Le Gaulois, Marie, Charal, Findus, Zapetti: 100%
 - Bordeaux Chesnel: 67%
 - Herta, Panzani: 50%
 - Fleury Michon: 33%
 - William Saurin: 14%
 - Daunat, Père Dodu, Sodebo: 0%
- Côté distributeurs: Intermarché 84%, Carrefour 57%, Système U 48%, Leclerc 33%, Auchan 32%, Casino 24%, Leader Price 23%

Investissement IAA: +11% en 2016 après -7% en 2015

Interrogés en janvier par l'Insee, les patrons des IAA prévoient une hausse de 11% de leurs investissements en 2016. En revanche, l'investissement pour 2015 a été revu à la baisse à -7% (contre +1% estimé en octobre et +9% en juillet). Au fil des mois, il semble donc que des projets 2015 ont été décalés sur 2016.

Déflation: -0,92% sur un an

L'indicateur "inflation à 1 an" atteint -0,92% en janvier, selon IRI. Presque tous les PGC sont concernés. Exceptions: alcool, surgelé salé, beurre et lait et frais non laitier.

Bilan 2015: l'excédent ne progresse que grâce aux alcools

Pour 2015, le solde agroalimentaire (hors déficit tabacs 1,5 mds€) atteint 8,2 mds€, soit une amélioration de 500 M€.

- Exportations:** 44,2 md€, +1,2 md€
- vin-champagne: +528 M€
 - alcools forts: +461 M€
 - produits laitiers: -478 M€
- Importations:** 36 md€, +0,7 md€
- chocolat-confiseries: +224 M€
 - produits de mer: +165 M€
 - produits laitiers: -343 M€

Feef-MDD Expo: conférence "MDD engagée"

La Feef organise sur MDD Expo une conférence sur le thème "Enseigne engagée-MDD engagée-fournisseur engagé".

Indice FAO: baisse des prix mondiaux



En janvier, les prix alimentaires mondiaux ont continué de reculer. Par rapport au record de 2011, la chute de l'indi-

ce FAO atteint 35%. La baisse est de 16% sur 12 mois. En cause, l'offre abondante, le ralentissement économique et la hausse du dollar.

	2000	2011	2015	2016*	2016/2011
Total	91,1	229,9	164,0	150,4	-35%
Viandes	96,5	183,3	168,1	148,3	-19%
Produits laitiers	95,3	229,5	160,3	145,1	-37%
Céréales	85,8	240,9	162,4	149,1	-38%
Huiles	69,5	254,5	147,0	139,1	-45%
Sucre	116,1	368,9	190,7	199,4	-45%

* janvier 2016

Négos 2016: perquisition de la DGCCRF au siège de Carrefour

La DGCCRF a effectué le 9 février une perquisition chez Carrefour à Massy. Des fournisseurs reprochaient à Carrefour de leur imposer le versement d'une remise significative non négociable comme préalable à la négociation 2016.

Feef-MDD Expo: "Rencontres PME" avec Auchan, Métro, Biocoop et Promocash

- Sur le salon MDD Expo, la Feef organisera 4 "Rencontres PME/GMS-RHF":
 - **Auchan:** mardi, 10-13h, Pierre-René Tchoukriel, directeur produit
 - **Metro:** mardi 14-17h, Xavier Leguelin (achats PFT, laitier, charcuterie, surgelé et Mr PME), Nathalie Chevrollier (MDD)
 - **Biocoop:** mercredi 10-13h, Gilles

Piquet-Pellorce, DG

- Promocash: mercredi, 14-17h, Val-déric Scheid (dir commercial) et Gérard Ponthieux (DDV marchandises)

Chaque conférence sera suivie d'une prise de contact personnalisée sur le stand de la Feef puis d'un cocktail sur l'Espace VIP du salon.

Négos 2016: 260 plaintes d'IAA!

Mi-février, l'Ania a qualifié les négociations commerciales d'irresponsables et "sous très haute tension", avec une atmosphère délétère, des demandes de déflation exorbitantes, des intimidations, de déréférencements. L'Ania dénonce aussi la création de nouvelles "remises" et des demandes exponentielles pour le financement des promotions. L'Ania a enregistré 260 plaintes d'IAA

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

de toutes tailles. Toutes les centrales d'achat sont concernées. L'Ania en profite pour mettre en cause "la loi du plus fort instauré par la LME en 2008" et demander des assises de la compétitivité.

* clôture des négos : 29 février

LME : l'espoir d'une révision...

■ "Pour la 1^{ère} fois, une révision de la LME a été envisagée par le ministre de l'économie s'il s'avérait qu'aucune autodiscipline ne pouvait être respectée par les enseignes", s'est félicité Culture Viande à l'issue de la réunion du 12 février (GMS, IAA, ministres).

"PME emplois durables":

AG2R créé un fond de 210 M€

■ AG2R et Klesia vont créer un fonds d'investissement de 210 M€ baptisé "PME Emplois Durables". Cibles : des PME produisant principalement en France de 15 à 500 salariés et de 0 à 50 M€ (TPE, PME, ETI, cotés ou non). Modalités: fonds propres ou dettes.

Area Normandie : nouvelle identité

■ Suite à la fusion des 2 régions, les 2 Aria ont créé l'Area Normandie (Colombelles, 14), qui est présidé par Bertrand Declomesnil (DG : Myriam Besson). Nouveau logo et nouveau site internet.



Opcalim : 1^{ère} rencontre des CFA

■ Opcalim, qui est désormais collecteur de la taxe d'apprentissage, a organisé le 12 février la 1^{ère} rencontre des CFA du secteur alimentaire. Le contrat de la filière alimentaire vise le recrutement de 170 000 alternants à l'horizon 2017.

Dijon : c'est parti pour la Cité de la Gastronomie

■ La Ville de Dijon a signé avec Eiffage le protocole de vente des 6,5 ha, qui accueilleront la future Cité internationale de la gastronomie et du vin (ouverture fin 2018). Montant du projet : 30 M€ (200 M€ avec les aménagements urbains).

Accord Transatlantique : Interbev mobilise les élus

■ Interbev a lancé une pétition (élus et citoyens) sur les risques du futur "Accord Transatlantique", qui ouvrirait

le marché européen à des viandes bovines américaines issues de feed-lots*.

* engraissement à bas coût avec 30 000 animaux (maïs OGM, antibiotiques et farines animales)

Bien-être animal : Sodexo et Danone se distinguent

■ A l'occasion de la parution du BBFAV 2016 sur le bien-être animal, le CIWF note que seuls Danone et Sodexo figurent dans le haut du classement des leaders mondiaux de l'agroalimentaire. Le CIWF épingle en revanche Auchan, Casino, Lactalis, Quick, Terrena et Carrefour.

Synadiet : Fabrice Cahierc élu président

■ Fabrice Cahierc (DG Ponroy Santé) a été élu président de Synadiet (230 adhérents).



Fabrice Cahierc

Il succède à Briac LeLous qui devient vice-président. Parmi les priorités de Synadiet:

- le cadre réglementaire des plantes dans le cadre des allégations santé
- les demandes d'allégations santé
- la création de la catégorie "produits de santé naturels" (comme au Canada)

Leclerc, Lidl et le drive démarrent 2016 en fanfare

■ Les dépenses de PGC en GMS sur la période P1* ont progressé de +1,7%, selon Kantar. Carrefour (21,1%, -0,8pt) recule à cause des hypers (-0,3pt) et des supers (-0,1pt) et du switch incomplet des magasins Dia. Intermarché et U reculent chacun de 0,1pt. Auchan (11,4%) est stable.

- **Lidl accélère** : 5,1% (+0,4pt), +450 000 clients.

- **Leclerc** : 20,9% (+0,5pt), +480 000 clients

- **Casino** : 11,3% (+0,1 pt) grâce à Leader Price (2,5%, +0,2pt) et Géant (2,7%, +0,1 pt)

- **Delhaize** : 3,2% (+0,1pt) grâce à Cora

- **Aldi** : 2,4% (+0,1 pt)

- **Online-drive** : 5,4% (+0,4pt)

* 28/12/2015 au 24/01/2016

Mars va supprimer les colorants artificiels

■ Mars va supprimer tous les colorants artificiels sur 4 ans dans tous ses produits : barres chocolatées, chewing-gum, bonbons, boissons...

L'EMBALLAGE FLEXIBLE HAUTE DÉFINITION



emsur
Spo

> Impression Haute définition

Hélio et Flexo jusqu'à 10 couleurs

> Spécialiste du film technique

Opércules et banderoles pour produits laitiers
Films complexes, triplex, PE/OPP

> Façonnage

Sachets Wickel
Sacs complexes, formes spéciales
Manchons-Sleeves rétractables

> Un groupe international

(groupe LANTERO) avec 4 divisions dont la division films flexibles EMSUR (8 usines)



emsur
Spo



EMSUR SPO - BP 25 53340 BALLÉE France

Tél. +33 (0)2 43 98 42 38 - Fax. +33 (0)2 43 98 60 14

Email : info.spo@emsur.com - internet : www.spo-packaging.com

CFIA RENNES - HALL 6 - Stand I 30



FILIÈRES

⇒ Viandes et charcuteries en GMS en 2015

VOLUME GMS EN HAUSSE	2015	€/KG
1 Haché frais	+4,8%	10,4€, -0,6%
4 Charcuterie volailles	+4,3%	10,4€, +1,9%
2 Poulet découpe	+2,6%	7,6€, -1,4%
3 Elaborés volailles	+1,3%	8,4€, -0,4%
VOLUME GMS : EN BAISSE	2015	€/KG
1 Lapin	-10,2%	9,3€, +3,2%
2 Ovin	-10,3%	14,5€, +3,5%
3 Veau	-7,2%	15,7€, -0,9%
4 Porc frais	-4,6%	7,2€, -1,4%
5 Poulet PAC	-3,7%	5,0€, 1,9%
6 Jambon cru/sec	-3,7%	18,5€, +0,3%
7 Dinde	-2,3%	8,8€, -1,5%
8 Saucisses fraîches	-1,3%	8,4€, -0,4%
9 Haché surgelé	-1,2%	6,3€, -0,1%
10 Bœuf à griller/rôtir	-1,0%	16,7€, -0,4%
11 Canard	-0,7%	11,9€, -2,7%
12 Jambon cuit	-0,5%	10,9€, -0,7%

* 29/12/2015 au 27/12/2015, FranceAgriMer- Kantar

⇒ Les conditionnements du foie gras pour les fêtes

CONDITIONNEMENT	VAL EUR	VOLUME
Torchon	29,2%, +2,2pt	21,7%, +2,1pt
Barquette	28,4%, +0,6pt	29,5%, +1,3pt
Pain sous vide (PSV)	18,4%, -1,9pt	24,9%, -2,4pt
Bocal	12,2%, -0,3pt	10,5%, -0,3pt
Lobe	7,3%, =	6,2%, +0,2pt
Boîte métal	2,9%, -0,5pt	6,0%, -0,8pt
Terrine	1,6%, -0,1pt	1,2%, -0,2pt

La barquette creuse l'écart sur le pain sous vide, qui résiste mais ne recrute plus, selon Labeyrie. Les produits en barquette et bocal sont cuits dans leur conditionnement, ce qui n'est pas le cas du torchon et du PSV

PDM	LABEYRIE	MONTFORT	DELPEYRAT
Torchon	33,0%	22,0%	12,0%
Barquette	35,8%	18,8%	12,2%
Pain sous vide	24,1%	8,3%	13,8%
Bocal	19,3%	8,8%	15,4%

FÊTES 2015	ENTIERS	BLOC MORCEAUX	BLOC
PDM	45,4%, +2,4pt	38,8%, -2,8pts	15,7%, +0,4pt

* IRI, total GMS, total foie gras LS sur novembre-décembre

Pâtisserie

Goûters Magiques : Norac prend le contrôle

Galapagos (Les Gavottes) va céder à Norac la majorité de ses parts de Goûters Magiques (CA 150 M€, 4 usines, Locminé/56). Cette cession était prévue lors de la création en 2007 de cette joint-venture. Galapagos et Norac avaient logé leurs activités et leurs marques de pâtisseries : Gaillard et Le Ster à (Locminé, 56) et Whaou ! (Plouédern, 29). Goûters Magiques s'était renforcé en 2011 en rachetant Armor Délices (St Agathon, 22).

Avec ce rachat, Bruno Caron, patron Norac, dépasse certainement les 600 M€ de CA. Depuis 2011 (son CA était alors de 500 M€), son CA a été en effet dopé par le snacking (Daunat, Le Kiosque à Sandwiches, Dessaint) et la dynamique de Sud'n'Sol et de La Boulangère sans compter l'implantation en 2012 au

Brésil d'une usine dédiée au snacking.

Avec le contrôle de Goûters Magiques, Bruno Caron aura aussi les mains plus libres pour mettre les pâtisseries au service de sa stratégie snacking face à Sodebo. Les nouveaux plateaux Daunat ("Ma Pause Bistrot") intègre par exemple une mini-tartelette en dessert.

De son côté, Christian Tacquard, patron de Galapagos, se désengage de la pâtisserie pour se concentrer sur la biscuiterie via Loc Maria, qui réunit Traou Mad et Les Gavottes (crêpes dentelles). Les Gavottes viennent d'ailleurs de s'installer dans une toute nouvelle usine à Lanvallay près de Dinan (investissement 25 M€, capacité 7 000T). Le groupe possède aussi Alpina Savoie (pâtes et crozets). Christian Tacquard précise vouloir désormais se concentrer sur les savoir-faire régionaux. Ci-dessous les dernières opérations de Galapagos

- 2009: rachat de 53% d'Alpina Savoie
- 2012: rachat de Traou Mad et création de Loc Maria Biscuits
- 2015: acquisition du solde d'Alpina Savoie

Traiteur-snacking

Monique Piffaut rachète Pâtes Fraîches Luison

Après avoir repris Rezoli (8 000m²) à la barre du tribunal en 2014, Monique Piffaut vient de racheter Pâtes Fraîches Luison (St Alban, 31), qui était son principal concurrent français en MDD. Elle devient ainsi incontournable sur ce segment avec 3 usines.

Roland Cottes, qui avait racheté Luison en 2005, avait investi 10 M€ pour construire en 2010 une usine neuve de 5 000m² (capacité de 15 000T, 6 lignes). Depuis, Luison, qui était dirigé par sa fille Sophie Cottes, était dans le rouge :

- 2014 : RN -0,273 M€ (CA 14 M€)
- 2013 : RN -0,55 M€ (CA 10,7 M€)

Il faut dire que ce marché de pâtes fraîches MDD est très disputé. Monique Piffaut possédait, en effet, déjà 2 usines spécialisées : Rezoli (Gemenos, 13) et Ecochard (Chambéry, 73). Confrontés également chez eux à un marché concurrentiel, les italiens (Rana...) progressent chaque année dans l'hexagone. Lustucru n'intervient en MDD que pour remplir son outil en fonction des opportunités. Et, Saint Jean a réduit la voilure en MDD compte tenu des prix pratiqués. Avec cette opération, Monique Piffaut achève donc la concentration de ce marché MDD faute de combattants...

* Roland Cottes avait créé les Pains Pérènes, une PME qu'il avait revendue à Vandemoortele

Monique Piffaut se lance dans la pizza en rachetant Som'Baker

Monique Piffaut, 78 ans, vient de racheter Som'Baker (Rancourt, 80),



CFIA RENNES
HALL 9 STAND D4-E3

Handtmann est constructeur de machines pour l'agro-alimentaire depuis 60 ans. L'orientation prise depuis quelques années est de venir apporter des solutions de dosage et de portionnement à tous les secteurs de l'agro-alimentaire. Les machines de la gamme trouvent de vrais applications dans le domaine des produits carnés, mais aussi dans les fromages, les pâtisseries, viennoiseries, et autres ; là où la précision de poids, la cadence et le respect du produit sont importants. Handtmann est au carrefour des process innovants. Handtmann France a 18 ans d'existence et se compose d'une équipe commerciale et technique qui est en mesure de vous démontrer l'intérêt de ses machines dans vos applications. Le SAV handtmann avec plus de 70 personnes dont 9 en permanence présentes sur la route, est capable de vous apporter un service efficace et rapide.

Faites confiance à handtmann, vous méritez l'original.

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

handtmann
Des idées d'avenir.

⇒ Les ventes de saumon pour les fêtes 2015

PDM FÊTES*	VALEUR	VOLUME
Labeyrie	34,8%, =	28,7%, -0,1pt
Delpierre	6,7%, +0,1pt	6,1%, -0,2pt
Delpeyrat	4,9%, +0,9pt	4,2%, +0,8pt
Kritsen	3,7%, +0,3pt	3,4%, +0,2pt
Armoric	0,7%, -0,1pt	0,7%, =
MDD	39,8%, -1,4pt	41,8%, -0,8pt
1 ^{er} prix	3,5%, -1,2pt	8,8%, -0,4pt

La pdm de Labeyrie est stable sur les fêtes. Mais comme le marché a progressé, Labeyrie (1 909T sur novembre-décembre) a pulvérisé son record de ventes, qui datait de 2012 (1820T)

⇒ Les ventes par origine (évolution sur 2 ans)

1 Norvège	2 483T, -4,5%	5 Bio	338T, +81,7%
2 Ecosse	1 438T, +14%	6 Irlande	139T, +1,5%
3 Atlantique	881T, -1,1%	7 Label Rouge	85T, -38,8%
4 Sauvage	496T, +69%	8 Danemark	67T, -30,2%

La Norvège est en recul depuis 2 ans, l'Ecosse en profite. Le premium (sauvage, bio) est en forte hausse.

* IRI, sur les 2 derniers de l'année (p12+p13)

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 : Ville :
Téléphone : Fax :
e-mail : Signature
Date :

un des leaders français de la pizza fraîche en MDD avec 80 à 100 salariés. L'affaire appartenait à Philippe



Monique Piffaut et Gaëtan III

Delecroix (société PHD Croissance), qui l'a créée en 2003 en s'appuyant sur des livraisons MDD chez Auchan. En 2012, Som'Baker réalisait un CA de 18,5 M€ avec 7 000 T. Un investissement de 7 M€ dans une 2^{ème} ligne avait été annoncée à l'époque. En 2008, Philippe Delecroix a aussi créé Food'In'Ovations (plats préparés sur Artoipole/62) mais l'affaire n'a pas décollé. Auparavant, il avait fondé Fraisnor.

Labeyrie veut reprendre Père Olive et King Cuisine à la famille Ménissez

Labeyrie Fine Foods va abonder de 80 M€ son emprunt obligataire pour financer les acquisitions de Père Olive et de King Cuisine, selon l'agence Fitch. Ces 2 PME (produits méditerranéens) appartiennent depuis 2011 à la famille Ménissez* (Maubeuge, 59), l'un des leaders de la boulangerie aux côtés de Neuhauser, Panavi et Nutrixa. Père Olive et King Cuisine sont bénéficiaires et positionnés sur des marchés en forte croissance. Ces 2 rachats permettront à Labeyrie* de se développer en Europe du Nord et de réduire son exposition à la Fran-



ce et au Royaume Uni tout en diminuant la part de la période festive dans son CA.

- Père Olive (Belgique) : olive au rayon frais (leader européen), tapenade, antipasti... Fondée en 1993 par Erik Maes, la PME pesait en 2011 plus de 40 M€ sous sa marque Père Olive et en MDD. Ses 3 grands marchés : Allemagne, France et Angleterre. En 2007, Erik Maes avait investi 14 M€ dans une usine neuve de 22 000 m² (350 000 UVC/jour).

- King Cuisine (Tilburg, Pays-Bas, création 1974) : salades, olives, pestos, tapenades, chutneys, sauces. King Cuisine exporte 50% de son CA.

* En 2015, Labeyrie avait réalisé 2 acquisitions : Aqualande (activités aval, finalisation en cours) et Salés Sucrés.

* Ménissez : pains précuits surgelés et pains sous atmosphère protectrice (>100 000 T, export >50%).

Labeyrie veut accélérer sur les plats premium

Grâce à un excellent mois de décembre (86T), Labeyrie a bouclé 2015 sur 166T de plats cuisinés individuels* (448 000 uvc) au rayon traiteur LS. La force de vente sera internalisée avec une équipe dédiée car Labeyrie est persuadé que sa marque peut s'imposer sur le premium. La charte a été revue. Le nouveau format est plus généreux (290g, 4,30€, 1 pers).

Avec les 4 nouvelles recettes ci-dessous, l'offre, élaborée par Festins (89), réunit désormais 12 recettes :

- Émincés de poulet & mousseline de petit pois, parsemée de noisettes
- Polenta et effeuillé de



MODULO food

BÂTIMENT PRÊT À CONSTRUIRE

Choix de l'aménagement

Choix de portage



Choix de la surface

Choix de l'emplacement



UN BÂTIMENT
AGROALIMENTAIRE
PRÊT À AMÉNAGER
LIVRÉ EN 4 MOIS

www.agrospheres.eu | tél. 03 22 22 30 33

AGR SPHÈRES
AGENCE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE (DIPLOMÉE)



FILIÈRES

colin, à la compotée de poivrons doux - Effeillé de lieu & brocolis, à la crème de saumon fumé - Parmentier de cochon confit, purée de pdt & lardons fumés

- PC : 61 000T, +4,7%
- PC indiv : 44 000T, +5,2%
- dont hors box : 35 000T, +4,5%

* les PCI génèrent 28 actes d'achat/an contre 4 pour le saumon, remarque Labeyrie

Sushi Shop : 10 kiosques chez Leclerc

Grégory Marciano, patron de Sushi Shop, a annoncé à Snacking.fr que son enseigne sera bientôt en GMS avec des kiosques (une dizaine chez des adhérents Leclerc).

En 2015, Sushi Shop a réalisé un CA de 167 M€ (+7%) avec 113 points de vente dont 88 en France.

Charcuterie-Salaisons Culture Viande : pas emballé par le stockage privé

Culture Viande (ex-Sniv) n'est pas favorable une opération se stocke privé communautaire sur le porc. "D'ici 3 mois, les jambons se retrouveraient sur le marché à bas prix. Le niveau des stocks est déjà très élevé en abattoirs, et les dernières opérations de stockage privé se sont soldées par des pertes lors de la remise des produits congelés sur les marchés", explique Culture Viande.

Fleury Michon va afficher l'origine de la viande

Régis Lebrun, DG, a annoncé que Fleury Michon allait afficher l'origine de la viande sur tous ses produits. 70% des jambons de la marque sont élaborés avec du porc français. Pour le jambon bio, Fleury Michon s'approvisionne au Danemark compte tenu de l'écart de prix, qui est lié aux différences de réglementation.

Auchan s'engage avec Le Porcilin, Bigard et 3 charcutiers

Auchan a signé un partenariat sur 3 ans avec Le Porcilin (20 éleveurs de porcs), Bigard (abattoir de St Pol/62, 185 pers) et 3 charcutiers : - CGF Charcuteries (62) - Salaisons du Terroir (62) - Raoul Deschildre (59) L'alimentation des porcs contiendra des graines de lin (Omega 3 et 6). Les produits afficheront le logo Le Por-



Didier Hue, patron de Salaisons du Terroir



Les dirigeants de CGF

clin* dans les rayons boucherie (côtelettes...), charcuterie LSet stand (jambon, pâté...). Les 20 éleveurs assureront des animations en magasin. Au final, 40 000 porcs seront valorisés dans les 21 magasins Auchan de Nord-Pas-de-Calais-Picardie.

Auchan avait déjà signé en janvier un 1er contrat tripartite sur le lait avec LSDH et l'APLBC.

* Le Porcilin est porteur de la marque collective "Saveurs en'Or" (NPdC)

Nestlé-Herta : vers 70% de porc français

Richard Girardot, PDG de Nestlé France, a indiqué sur Europe 1 qu'il souhaitait faire passer l'offre de Herta en porc français de 50% à 70%.

Metzger-Muller : 5 M€ dans l'extension de son site

Daniel Muller, patron de la PME familiale Metzger-Muller (CA 12 M€, 63 salariés), vient de lancer un investissement de 5 M€ pour étendre son site historique d'Heim (67). Projet architectural : atelier H i n c k e r.

Mise en service : juillet. Au programme :

- 2 nouveaux bâtiments (+900m² pour passer à 3500m²)
- réaménagement des locaux
- achat d'équipements
- nouvelle installation de froid



L'extension abritera notamment la charcuterie pâtissière. Objectif de Daniel Muller : décrocher le BRC pour accélérer à l'export (Europe et pays tiers).

Viande-volaille La Boucherie rachète Bistrot du boucher à Agapes

Le groupe "La Boucherie" (CA 2015 : 122 M€, +8%) a racheté 2 enseignes

auprès d'Agapes (famille Auchan) : - Bistrot du boucher (20 restaurants) - L'Assiette au bœuf" (2 restaurants, carte très courte).

Les 2 enseignes (centres villes et centres commerciaux) seront développées en parallèle du réseau des 131 restaurants "La Boucherie". Christophe Mauxion, DG du groupe, vise 200 restaurants en 2018.



Christophe Mauxion

Labeyrie à l'assaut de l'élaboré avec Routhiau

Constatant qu'il y a peu de marques "premium & plaisir" sur le segment de la volaille élaborée, Labeyrie s'y engage en ciblant les petits formats et la consommation plaisir (canard...). La marque lance 2 ref de cuisses de canette cuisinées (2x180g, 6,99€) : "compotée d'oignons", "compotée d'oranges" Labeyrie signait déjà un "confit de canard du SO" (2 cuisses) également fabriqué par Routhiau (85).

* soutien magasin, à partir d'avril, stop rayon +BRI



Labeyrie vise 5 fois plus de volaille festive

En décembre dernier, Labeyrie a multiplié par 2 ses ventes de volailles festives (gamme sous traitée auprès de Routhiau/85). 31,9T ont été écoulées en 3 semaines pour Noël et le Nouvel An : - pintade farcie aux cèpes 8,8t (+4,4T) - canette farcie aux marrons 8,4t (+3,9T) - rôti de pintade farcie aux morilles 7,3T (+1,9T) "40% des magasins étaient en rupture avant le réveillon du Nouvel An. On peut faire 5 fois ces volumes dans 2 ans", explique Jacques Trottier, patron de Labeyrie. Ci-dessous, les ventes 2015 de cette gamme :

- 77T, 120 000 uvc, 1,1 M€
- 2 pers : 36T, 60 000 uvc
- 4 pers : 17T, 15 000 uvc
- Garnitures : 23T, 45 000 uvc

Cidef-Cicar : Yann Brice succédera à Gilles Le Pottier

Yann Brice, 38 ans, va succéder à Gilles Le Pottier comme délégué général des interprofessions avicoles : Cidef (dinde), Cicar (canard à rôtir) et Cipc (poulet de chair). Yann Brice travaillait au ministère de l'Agriculture.

Boucherie Bernard : ça repart...

En 2015, la SN Bernard a retrouvé les bénéficiaires et terminé sa restructuration (l'entreprise ne compte plus que deux "Boucherie Bernard"), selon André Der Krikorian. Ce dernier veut redévelopper un réseau en rachetant des boucheries traditionnelles rentables à Paris et en IdF. André Der Krikorian avait repris en 2004 les actifs de cette affaire, qui a compté jusqu'à 40 boucheries en IdF dans les années 80.

Universal Meats dans le giron de BRF

La joint venture BRF-Invicta a racheté 100% du britannique Universal Meat. BRF veut ainsi étendre sa présence sur le marché britannique, qu'il qualifie de "déterminant". BRF possède 44 usines dans le monde dont 35 au Brésil.

Terrena : feu vert au rachat de Doux

Le rachat de Doux (marque Père Dodu) par la coopérative Terrena a été autorisé par l'Autorité de la concurrence.

Fruits & légumes Bizerba rachète l'italien Mac & Label

Bizerba a racheté l'italien Mac & Label, spécialisée dans l'application d'étiquettes pour les fruits et légumes (pommes, kiwis, tomates).

Bonduelle cède ses 50% dans l'usine de Valence à Ardo

Bonduelle a cédé à Ardo ses 50% dans UCR. Ardo détenait déjà 50%. Sur son unique site de Valence (Espagne), UCR (240 salariés) réalise un CA de 35 M€ avec 30 000T de légumes surgelés et de plats préparés. L'accord prévoit qu'UCR fournira Bonduelle pendant 5 ans. Le belge Ardo (CA 2015 : 840 M€) est n°1 européen des légumes surgelés avec 20 sites (8 pays en Europe) et 762 000T de fruits, légumes, pâtes

2016
RENNES
08-09-10 MARS
—
PARC EXPO
RENNES AÉROPORT



Vivez
l'événement!

Votre badge
gratuit sur
www.cfiaexpo.com





LE TALENT EST RARE,
SAVOIR LE RECRUTER EST NOTRE MÉTIER



Agrofourniture



Collecte et première transformation



Ingrédients et produits alimentaires



Process et Emballage



Grande Consommation et Restauration

www.manageria.fr

CABINET DE RECRUTEMENT
SPÉCIALISÉ AGRI-AGROALIMENTAIRE.
FRANCE & INTERNATIONAL



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

et riz (livrés dans 58 pays). Bonduelle (CA 1 982 M€, 58 sites) est le leader mondial du légume prêt à l'emploi.

Légulice vise 24 M€ avec sa 2^{ème} champignonnière

D'ici 2018, Légulice vise 24 M€, soit un doublement de ses ventes de champignons de Paris frais (marque LOU en GMS) grâce à sa 2^{ème} usine de Chaspuzac (43). Cette champignonnière (4 500T/an) sera la copie conforme de celle de Poilly (35). A Chaspuzac (12 000m², 12 salles de 880m² +conditionnement), les 1^{ers} champignons sont prévus pour décembre. L'investissement de 8,5 M€ est financé par un promoteur immobilier privé, qui louera le bâtiment à Légulice. Le projet a reçu le soutien de Laurent Wauquiez, député-maire du Puy-en-Velay. Ajoutons que le site de Poilly (entiers et émincés) va s'attaquer aux "Paris bio" et aux "bella rosés"



En photo : les fondateurs de Légulice (Fabrice Chapuzet, Benoît et Emmanuelle Roze) aux côtés de Laurent Wauquiez.

Bell s'attaque aux salades en reprenant Eisberg

Le suisse Bell (CA 2,5 md€, 8 000 pers) a racheté son compatriote Eisberg, qui est n°1 des salades prêtes à consommer (vertes et composées) en Europe centrale et orientale. Eisberg (Dänikon, Suisse) réalise un CA de 50 M€ avec 400 salariés et des usines en Suisse, Pologne, Hongrie et Roumanie (+bureau d'achat en Espagne). Eisberg sera une filiale autonome de Hilcona (filiale de Bell).



Le Cabanon rebondit avec le portugais Unitom

2 ans après sa reprise à la barre du tribunal par le portugais Unitom, Le Cabanon (49 salariés) a réalisé en 2015 un CA de 18 M€ en hausse de 30% en transformant 12 000T de tomates produites en Provence. Les

3/4 du CA sont réalisés en MDD. La marque se distinguera en linéaires avec un logo "Saveur de l'Année 2016" apposé sur son nouveau ketchup nature 100% tomates françaises (flacon topdown 340g, 1,30€). David Smith, directeur financier, a indiqué aux Échos qu'il espérait doubler ses ventes en 2020.



Produits laitiers Savencia : -2,9% en 2015

Savencia a bouclé 2015 sur un CA de 4 442 M€ (-3,6%). A change et périmètre constants, la baisse est de 2,9%.
- fromages : 2 602 M€, -4,4%
- autres : 1 962 M€, -1,7%

Sopexa va faire la promotion des AOP italiens

Sopexa a remporté l'appel d'offre européen pour la promotion des fromages AOP italiens* de 2016 à 2019 ("Cheese it's Europe"). Cofinancé par la Commission Européenne et l'Italie, le programme sera déployé en Autriche, Pologne, Hongrie et République Tchèque.

* Parmigiano Reggiano, Asiago et Gorgonzola

Lactalis s'implante en Géorgie

Lactalis est devenu actionnaire de Sante GMT Products, le plus gros laitier géorgien (marques Santissimo, Sanebo...), annonce le quotidien Les Marchés.

Laiterie de Saint-Malo reprend Tifany emballages

La Laiterie de Saint-Malo (Sill) est montée de 33% à 100% dans Tifany emballages, qui lui fournit ses pots de yaourts à base de parafine. Tiffany réalise un CA de 3,2 M€ avec 23 salariés.



Sodiaal : 275 M€ dont 75 M€ pour la croissance externe

Sodiaal s'est doté d'un financement bancaire de 275 M€ dont 75 M€ pour sa croissance externe. Selon Degroof Petercam, qui l'a accompagné, Sodiaal réalise une économie de 6 M€ sur la maturité des financements.

Glaces

Ô Sorbet d'amour entre en Bourse

La société "Ô Sorbet d'amour" est entrée sur le marché libre d'Euronext Paris. Sa capitalisation bour-

sière ressortait à 13,7 M€ mi février. La PME élabore ses produits dans son usine de La Teste de Buch (33). Elle possède plusieurs points de vente sur le bassin d'Arcachon, à Bordeaux et à Toulouse.

Pascal Hamon, PDG, a racheté la société début 2015. Dans la foulée, il a revu

l'identité graphique et ouvert de nouvelles boutiques. Il a aussi signé un accord de distribution avec Pomona et un contrat de master franchise en Chine pour l'ouverture de 300 boutiques sur 4 ans.

Amorino : 51,2 M€ et 10 millions de glaces

■ N°1 de la glace italienne dans le monde (15 pays), Amorino a bouclé 2015 sur un CA de 51,2 M€ et 10 millions de glaces. La 150^{ème} boutique ouvrira cette année à Las Vegas. En 2015, la marque a écoulé 35 000 litres de sorbet citron vert basilic et 270 000 chocolats chauds. Elle a "fendu à la main" 187 000 gousses de vanille pour sa glace vaniglia et cassé 1,1 millions d'œufs bio.

Depuis 2002 (année de création), la marque a testé 1 000 parfums (9 parfums vegan sont à la carte). Les 4 parfums préférés des Français, chez Amorino : vanille, chocolat, pistache, "cacao & noisette"



Produits de la mer Sapmer se concentre sur le thon premium

■ Sapmer a bouclé 2015 sur un CA de 87,2 M€ (-0,5%). Le groupe a décidé de ne plus transformer que ses thons de qualité premium.

- pêcherie (légine, langouste, thon brut) : 74,8 M€, +15%
- thon valorisé : 11,8 M€, -47%

Escal accélère sur les produits de la mer surgelés

■ Escal (Strasbourg, 200 salariés, usine 10 000m²) a bouclé 2015 sur un CA de 140 M€ dont plus de 65 M€ à sa marque en Europe. En France, la PME familiale a progressé de 30% dans les crustacés et fruits de mer grâce à la clarification de ses packagings: "à griller", "à cuisiner", "déjà

cuites"...

Avec ses 3 bureaux d'achat (Inde, Vietnam et Indonésie), la marque Escal veut désormais se positionner comme une référence du rayon. Elle détient déjà 5% de pdm sur les crevettes (Equateur, aquaculture extensive ASC).

- crevettes : 3500T
- cocktail fruits de mer : 1500T
- spécialités : 500T



Bio Wessanen rachète Piramide Tea

■ Wessanen vient de se renforcer sur les thés bio (l'une de ses "core catégories") en rachetant Piramide Tea, une marque leader sur le thé bio aux Pays-Bas. Ci-dessous, les résultats 2015 de Wessanen :

- CA : 523 M€ : +21,6% (interne +9,4%)
- marques propres : +13,3%
- core categories : +11,1%
- Ebitda : 43,2 M€ (+13,2 M€)

Soufflet certifié bio

■ Soufflet Agriculture, qui est désormais certifié bio, a assuré ses premières livraisons bio aux industriels en octobre.

250 de ses agriculteurs sont convertis au bio.

Biscuits snacks Europe Snacks réorganise ses 3 sites

■ Christophe Fenart, patron d'Europe Snacks, a annoncé aux Marchés une réorganisation de ses 3 usines : ES1 et ES3 (qui sont à Saint-Denis le Chevasse/85) et ES2 (qui est installé à La Séguinière/49).

La production d'ES1 (extrudés et de friture de pellets) sera transférée sur ES2 (snacks), qui bénéficiera de 5 M€ d'investissements.

40 salariés basculeront d'ES1 sur l'ES3 (tuiles apéritives). ES1 sera ainsi dédié au conditionnement et aux produits semi-finis pour snacks.

Europe Snacks-Sibell : bouclage en avril

■ Christophe Fenart, pdg d'Europe Snacks, a indiqué aux Marchés, qu'il pensait finaliser la reprise de Sibell (Aubagne, chips) d'ici avril lorsque seront réglées certaines questions de gouvernance et d'évaluation d'actifs.

OPTIMISEZ LA COLLABORATION ENTRE LA PRODUCTIVITÉ ET L'INNOVATION



HALL 9
STAND E20



ISATECH

- ERP
- CRM
- Collaboratif
- Décisionnel
- Marketing
- Infrastructure
- Cloud Computing

LASCOM

- PLM
- Innovation
- Formulation
- Conformité réglementaire
- Collaboration
- Gestion des modifications et des non-conformités
- Pilotage des projets



isatech



lascom

www.isatech.fr

isatech 2016 | Tous droits réservés - SASU au capital social de 400 000€ Siège social : FR85 CP 34 56038 Vannes Cedex. RCS Vannes 326 862 370.



FILIÈRES

Chocolat

Cémoi va fournir Ritter en cacao

Patrick Poirrier, patron de Cémoi, a profité de l'ISM pour annoncer un partenariat avec l'allemand Ritter (entreprise familiale). Cémoi lui fournira pendant 3 ans un cacao tracé de Côte d'Ivoire.



Patrick Poirrier

Janick Belin, pdg de Valade, veut imposer 2 marques en GMS

Janick Belin fait désormais de ses 2 marques un nouvel axe de développement.

Le repositionnement marketing est conduit par Frederic Mons, un corrézien, qui a rejoint le groupe il y a 18 mois après avoir travaillé 10 ans chez Repères (société d'études). Positionnement des 2 marques :

- "Valade en Corrèze" : racines et maîtrise de la cuisine des fruits

- "Léonce Blanc" : haut-de-gamme (depuis 1892)

Dans la foulée, 3 préparations de fruits signées "Léonce Blanc" ont été reconnues "Saveur de l'année 2016"

(fraise, framboise et figue-poire). "Léonce Blanc" se décline en 2 collections :

- Monoparfaits (65% de fruits et 20% de sucre en moins)
- Saveurs (60% de fruits, associations fruits et saveurs)

Valade possède 2 autres marques

- Boschetti : spécialités italiennes
- Valblan* : nutrition, hydratation, équilibre

* Valblan : eaux gélifiées aux fruits pour la déglutition, purées riches en fibres...



Epicerie

La Chambre aux confitures : une boutique à Oslo

La Chambre aux confitures (5 boutiques en France, CA 2014 : 1,5 M€) a ouvert une boutique d'épicerie fine dédiée à la confiture à Oslo (Norvège). Créée en 2011 par Lise Bienaimé, la PME a été accompagnée par Agrosphères pour implanter son usine à Mouflers, près de Flixecourt (80). Elle écoule 300 000 pots par an avec 20 salariés.

Famille Michaud vise 270 M€ en 2020

Famille Michaud, qui double son CA tous les 6 ans (+12,7%/an), vise carrément 270 M€ en 2020 dont 45% à l'international. L'exercice 2015 s'est achevé sur 137 M€ (export 21%, 73 pays).

L'entreprise familiale est le leader européen du miel avec ses marques "Lune de miel" (pdm France 31%) et "Miel l'apiculteur" (pdm Fr 19%). "Lune de miel" est la marque de miel la plus diffusée dans le monde. 2 autres marques sont dédiées aux circuits spécialisés : "Terre de miel", "Les Ruchers du Soleil".

Famille Michaud est aussi :

- n°1 du sirop d'érable avec sa marque Maple Joe (pdm Fr 70,9%), exporté dans 50 pays

- n°1 du sirop d'agave avec ses marques Sunny Via et Sunny Bio (pdm 51%)

Ajoutons que 85% des salariés détiennent 9,5% du capital.

Restauration

Sodexo : Sophie Bellon, présidente

Sophie Bellon devient présidente de Sodexo. Elle succède à Pierre Bellon, fondateur du groupe, et désormais président d'honneur. Sophie Bellon a rejoint Sodexo en 1994.

Dupont reprend Comparet et Ekilibre

Dupont Restauration*, groupe familial basé à Libercourt (62), vient de boucler 2 acquisitions en région parisienne :

- Comparet (9 M€, 80 salariés) : médico-social, Seine-et-Marne

- Ekilibre (16 M€) : cuisine centrale, 16 000 repas, Yvelines

Dupont (170 M€ en 2015) est le n°5 de la restauration collective.

* 3 actionnaires minoritaires : Crédit agricole, Abénex, Participex

Baïla Pizza : nouveau siège, envolée du CA

Eric Olivier, patron fondateur en 2000 de Baïla Pizza, a inauguré son nouveau siège à Buxerolles (86). En 2015, Baïla Pizza (31 restaurants) a réalisé un CA de 14,6 M€



Eric Olivier

contre 10 M€ en 2014. L'envolée du CA s'explique par 8 ouvertures et une croissance de 6% des restaurants ayant plus de 3 ans. Erwan Rouxel est DG Associé.

Esy en liquidation

Le tribunal de Blois a prononcé la liquidation d'Esy Restauration (1200 repas, 47 pers) basé à Contres (41).

Class'croute : +5,8% en 2015

Class'croute (140 restaurants) a bouclé 2015 sur un CA de 75 M€ (+5,8%). Le CA du site de ventes en ligne a bondi de +11,2% à 11,1 M€.

En 2016, Class'croute poursuivra son maillage provincial où l'enseigne existe déjà (Lyon, Lille, Rennes ou Marseille) et dans de nouvelles villes (Bezons, Toulon, Nancy, La Défense, Namur). L'enseigne livre 10 000 repas par jour en entreprise.

Class'croute vient de se doter d'une nouvelle identité **class'croute** visuelle conçue par Graphème.

* France, Belgique, Luxembourg

Convivio abandonne ses marques régionales

Spécialisé dans la restauration collective, Convivio, qui exploitait plusieurs marques régionales* issues de ses acquisitions, bascule l'ensemble sur la marque Convivio.

1^{er} indépendant dans l'ouest de la France, Convivio (1900 salariés) sert 220 000 convives/jour. Le groupe

"100% familial" est dirigé depuis 2008 par Grégory Renou. Convivio possède 4 autres filiales :

- Ruffault Traiteur (événementiel)
- Bateaux Nantais (repris en 2014)
- Quintessence (portage de repas sur Rennes)
- Quartier Gourmand (enseigne de restauration commerciale)

* Restéco, Houllé, Colibri...

Memphis Coffee vise 70 M€

Memphis Coffee (60 restaurants) vise en 2016 un "CA réseau" de 70 M€ (contre 60 M€ en 2015 avec 3,5 millions de clients). 15 ouvertures sont prévues. L'enseigne a été lancée en France en 2009.

Olivier Bertrand rachète Frères Blanc

Après le rachat de l'enseigne Quick, Olivier Bertrand, 46 ans, poursuit sur sa lancée... Bertrand Holding a notifié à l'autorité de la concurrence l'acquisition de la Financière Frères Blanc (13 brasseries*), qui était contrôlée par Qualium (filiale de CDC). Montant de l'opération : 80 M€.

* Procope, Pied de cochon, Flora Danica...

Distribution GMS

Casino cède Big C en Thaïlande à TCC

Afin de réduire sa dette, Casino va céder Big C (Thaïlande) pour 3,1 Mds€ à TCC (conglomérat thaïlandais). Big C (CA 3,4 md€) compte 700 magasins dont 125 hypers.

SIMO - MET LE POISSON EN FORME!

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

Pour plats cuisinés, pizza, salades, sandwich



Hilbringer Strasse 2-4
D-66663 Merzig
Tel. +49 6851 912 11 0
Fax +49 6851 912 11 10
sales@simo.de
www.simo.de

Programmé pour votre succès

Plus de 35 ans d'expérience
dans l'accompagnement des
entreprises agroalimentaires



Solutions informatiques
d'optimisation et de contrôle
de processus adaptés à
chaque profil d'entreprise

- + de rendement
- + de productivité
- + de marge

VENEZ NOUS RENCONTRER!
08-10 mars 2016
à Rennes Aéroport
Hall 5, Stand D56



Pour d'autres
informations
sur CSB

CSB-Événements:
Salons et séminaires



CSB sur Youtube :
www.youtube.com/CSBSystem





JAS
La Rochelle
Journées Aliments & Santé

15 & 16 juin 2016

LE RENDEZ-VOUS
INTERNATIONAL
INNOVATION &
NUTRITION

**Alimentation
& Santé :**
Dynamiser les marchés,
de la production
aux consommateurs

www.jas-larochelle.fr

Profitez du tarif réduit
avant le 31 mars 2016

**Monoprix :
départ de Stéphane Maquaire**

Stéphane Maquaire va quitter

Monoprix le 8 mai pour devenir président de Vivarte (CA 2,4 md€, La Halle, Kookai, Naf Naf, André,



Minelli...). Il était président de Monoprix depuis 2010. Photo : Stéphane Maquaire lors du séminaire Feef à Marrakech en 2010.

**Ingédients-PAI
AIT rachète le brésilien
Qualimix**

AIT Ingrédients, dirigé par Frédéric Brognart, a racheté au Brésil la société Qualimix (CA 1 M€, 7 pers, Curitib), qui possède un entrepôt, un baking center et 2 mélangeuses. C'est la 2^{ème} acquisition d'AIT (Soufflet) en Amérique du Sud après celle de Guarner en Argentine en 2012.



**Logistique du froid
Sofrilog : 80 000m³
pour Cooperl
et Pêches de Saint-Malo**

Sofrimaix (réseau Sofrilog) a investi 16 M€ avec Cooperl pour construire un entrepôt frigorifique de 80 000m³ à Pleugueneuc (35) entre Rennes et Saint-Malo. Cet entrepôt, qui ouvrira en avril, sera composé de 3 chambres (20 000 palettes), 4 tunnels de congélation et 2 cellules de décongélation. La Compagnie des Pêches de Saint-Malo y externalisera sa logistique. Sofrimaix a prévu une extension pour atteindre 120 000 m³ (=30 000 palettes), annonce Rui Pereira, DG de Sofrino et co-dirigeant du réseau Sofrilog.

**Alcools
Marie Brizard : +2,4% en 2015**

Marie Brizard (MBWS) a réalisé en 2015 un CA de 463,5 M€ (+2,4% en comparable). Sobieski est devenu le n°2 de la vodka en France. Ci-dessous, le bilan 2015 en millions de

caisses de 9 litres (=MC) :

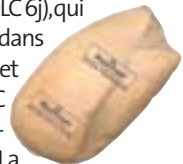
- Fruits and Wine :	1 MC, +7,6%
- Sobieski :	2 MC, +1,6%
- Krupnik* :	4 MC, +20,1%
- William Peel :	2,9 MC, +6,4%
- Marie Brizard :	0,5 MC, +5,9%

* Krupnik = vodka polonaise

**Foie gras
Montfort : succès pour
"Extra-fraîcheur" mais
le foie gras cru recule**

Le marché du foie gras cru a plongé en 2015 (val -10,5%) en raison de la chute de Delpeyrat (-39,2% val) et des MDD (-18,5% val), explique Montfort, qui met en avant la réussite de son approche pédagogique avec ses 2 gammes "à personnaliser" (pour les expertes) et "déjà préparé, facile à cuire" (pour les novices).

Montfort a par ailleurs écoulé 1,5T de son nouveau foie gras premium "Extra-fraîcheur" (DLC 6j), qui n'était présent que dans certains Carrefour et quelques Cora (30 UC vendues par magasin en 10 jours). "La demande a excédé l'offre", explique Montfort. Carrefour et Cora ont redemandé le produit pour Pâques. Spécialement sélectionné, "Extra-fraîcheur" est livré sous papier protecteur immédiatement après abattage (39,90€/kg). Ci-dessous les pdm en foie gras cru :



- Montfort :	25,2%, +1,6 pt
- Delpeyrat :	10%, -4,7 pts
- Labeyrie :	6,5%, +1,9 pt

**Montfort a écoulé 20T
de bûches**

Montfort a réussi le lancement de sa bûche, un bloc de foie gras avec morceaux avec un design moderne, qui permet des dressages d'assiettes créatifs. 20T ont été écoulées pour les fêtes. Les 2 recettes ont affiché 6% de PDM valeur sur les blocs morceaux dans les enseignes détentrices.



**Amont
InVivo NSA rachète Daavision**

InVivo NSA (1,5 Md€) a racheté le néerlandais Daavision, spécialisé dans les additifs pour la nutrition animale.

* InVivo Nutrition et Santé Animales

USINES & PROJETS

Sans gluten

ABCD Nutrition : un nouveau site sans gluten en 2017

I. Bruno Pierre, patron d'ABCD Nutrition, spécialiste du "sans gluten", a indiqué dans le *Courrier Picard*, qu'il souhaitait créer une nouvelle usine

en Picardie. 2 usines (Novillers/Oise et Moreuil/Somme) sont en effet saturées et son 3^{ème} site, celui de Roye, tourne en 3x8 depuis septembre. L'effectif du groupe (135 salariés actuellement) serait ainsi doublé.

N°2 du sans gluten, ABCD a bouclé 2015 sur un CA de 22 M€. Répartition du CA : magasin spécialisé 40% (marque Viadélécé), GMS 40% (marque Céliane) et export 20% (Europe et Maghreb). Bruno Pierre a créé en 1990 sa 1^{ère} entreprise, il s'agissait de Valpiform, que Nutrition et Santé a racheté en 2012 à Lactalis.

Viande-volaille

Valmeat : 3 M€ pour déménager

I. Valmeat va transférer début juin son activité de Saint-Mars-la-Jaille (44) à La Meilleraye-de-Bretagne (44) dans les anciens locaux de l'Ami charcutier. Auparavant, 3 M€ seront investis pour une extension dédiée au stockage des produits finis, selon Ouest-France.

Co-dirigé par Yves Malot et Marc Bouetté, Valmeat (13 salariés, siège : Baud 56) produit des protéines de volailles pour l'industrie (export en

grande partie). La Meilleraye transformera 8 000 à 10 000 T de viande en blocs congelés.

Abattage-découpe : 50 M€ pour la compétitivité

I. L'appel à projets "Reconquête de la compétitivité des outils d'abattage et de découpe" est ouvert jusqu'au 20 janvier 2017 auprès de FranceAgriMer. Il est doté de 50 M€*. 17 dossiers ont déjà été déposés pour un total de demandes d'aides de 23 M€.

* dépenses éligibles > 1 M€, nouveaux procédés, nouveaux produits...

Charcuterie

Concept Épices : 300m² à Loudéac

I. Concept Épices va investir 0,246 M€ à Loudéac (22) pour construire un bâtiment de 300m². Basée à Chemille-en-Anjou (49), la PME est spécialisée dans la vente d'épices (à saucisse et merguez), boyaux, marinades.

LC Salaisons en Ardèche : 0,7 M€

I. LC Salaisons en Ardèche (CA 2013 : 2,8 M€) investit 0,7 M€ dans des équipements pour aménager 2500m² sur son site de Roiffieux (07), selon Les Marchés. La PME (24 salariés) a été reprise en 2010 par Georges Champeix, président-fondateur de l'Association porc de montagne.

Poissons & mer

Delpierre : 4 M€ à Wisches

I. Delpierre (groupe Labeyrie FF) a

lancé un programme de 4 M€ sur son site de Wisches (Bas-Rhin). Au menu : la rénovation du froid (1,5 M€), les équipements (1 M€) et un atelier-relais (1,36 M€ financé par les collectivités), qui sera accolé à l'usine. Ce nouveau bâtiment, qui comprendra une partie R&D, entrera en service en juin, selon Traces Ecrites News.

Pour relancer le site qui a souffert de la concurrence polonaise sur les 1^{er} prix, Emmanuel Romary, directeur, veut diversifier la production (sauton prêt à cuire pour le rayon marée...). Il vise 4 000 T, 150 CDI et le retour à la rentabilité. De 2009 à 2015, la production du site a chuté de 5 200 à 3 600 T.

Sea Value Atlantic : 2 M€ à Lignol

I. Le patron du géant thaïlandais Sea Value PLC a annoncé un investissement de 2 M€ dans son usine de thon (RHD et PAI) de Lignol (66), qu'il a rachetée en octobre (ex-usine Atlantic Gourmet). Le site rebaptisé Sea Value Atlantic, qui traite 30 et 40 T de poisson par semaine, est dirigé par Bertrand Ziegler. Sea Value PLC (15 000 salariés) est le 2^{ème} producteur mondial de conserves de thon.

Produits laitiers

Nestlé : 27 M€ dans l'Aisne pour le lait infantile

I. Nestlé va investir 27 M€ sur 2 ans dans son usine de Boué (Aisne), qui produit 30 000 T de lait infantile avec

380 personnes. 80% de la production est exportée.

Lait'sprit d'Éthique : 6,5 M€

I. La Sica Lait'sprit d'Éthique, qui réunit 52 producteurs bretons, a prévu d'investir 6,5 M€ à Trémoré (22). Fin des travaux : 2017, 15 emplois seront créés. Objectif : développer la marque locale Lait'sprit d'Éthique. La Région apporte 0,146 M€ au projet.

* réception-stockage, conditionneuse et ligne UHT

Champignons de Paris Vialade : 4,9 M€ à Perpignan

I. Maison Vialade, qui est spécialisée dans le champignon frais (3 000 T/an), va investir 4,9 M€ dans une unité de champignons de Paris à Olette* (66). La champignonnière sera construite en 3 phases :

- 2016 : 3 750m² pour 1 500 T
- 2017 : 3 000 T
- A terme : 8 500m² pour 4 500 T
- 25 emplois en 2016 (50 à 60 à terme)

Ce sera la 1^{ère} champignonnière du Sud de la France. Jean-Claude Vialade, 60 ans, met en avant les atouts du projet : livraison A pour A, énergie solaire, équipements automatisés (arrosage, nacelles de cueille, pesée...). Les travaux ont commencé. 1^{ère} livraison en septembre. Cibles : grossistes et GMS. Implanté sur le marché Saint-Charles (Perpignan), Maison Vialade réalise un CA de 9,25 M€ (champignons



Bruno Pierre



Jean-Claude Vialade

architecture & process

concevoir & construire clé en main

• usine agro-alimentaire • entrepôt, logistique • tertiaire

11 rue des Charmilles CS 35577 Cesson-Sévigné
www.thebault-ingenierie.fr - tel : 0299418181

THEBAULT INGENIERIE

THEBAULT
Ingénierie

GROUPE IDEC

THEBAULT INGENIERIE sera présent le 8, 9 et 10 Mars 2016
HALL 5 STAND B13



USINES & PROJETS

de Paris 4 M€, forestiers 5,5 M€). Précisons que Légulice, qui possède une usine à Poilly (35) vient d'annoncer la construction d'une 2^{ème} unité dédiée au champignon de Paris au Puy en Velay* (43).

* sur l'ex-site des usines Péchiney

La ferme de la Gontière veut se moderniser

Didier Motte, fondateur de La ferme de la Gontière, a indiqué à La Voix du Nord qu'il envisage de reconstruire certains bâtiments dédiés à l'emballage sur son site de Comines (59). La PME réalise un CA de 20 M€ avec une production de 150T de champignons de Paris par semaine et 80 salariés.

Fruits & légumes

Coteaux Nantais : 4,5 M€ dans une extension de 5 000m²

Benoît Van Ossel, PDG des Coteaux Nantais (119 CDI, CA 2015 : 16,6 M€), a annoncé aux Echos qu'il allait investir 4,5 M€ dans un nouveau bâtiment de 5 000m². L'extension sera opérationnelle à l'automne 2017. Une plate-forme logistique est aussi prévue sur le futur MIN* de Nantes. Spécialisée dans les fruits bio, la PME connaît une croissance à 2 chiffres. Elle possède 100 ha de vergers (pommes, poires, fraises, coing, rhubarbe, pêches de vigne, kiwis) et s'appuie en plus sur des producteurs locaux bio.

- Répartition du CA : 56% fruits frais et 44% purées, compotes, confitures, vinaigres, cidres et pétillants, jus et nectars

- 3 marques : Coteaux Nantais (magasins bio), Planet Bio (GMS) et Retour des Vergers (jardinerie).

Coteaux Nantais se développe aussi à l'export : Europe, Asie, USA (Whole Foods et Trader Joe's).

* MIN = Marché d'intérêt national

T&B Vergers réunira ses 2 sites sur un seul à Saulty

T&B Vergers veut réunir ses 2 sites de production sur un seul à Saulty (62) vers 2018-2020. Spécialisée dans les pommes et les poires, la PME a réalisé en 2015 un CA de 13 M€ (+1 M€ sur 2014) avec 14 000T et 40 salariés. T&B Vergers vise 5% de son CA en Chine en 2016.

Frais Concept veut créer des outils dans le sud-est

Frais Concept, qui développe les corners de fruits et légumes frais* "C Too Frais" dans les GMS, vise un CA de 6 M€ dès cette année. La PME a ouvert mi-novembre à Monchyle-Preux, près d'Arras, sa 1^{ère} usine de fraîche-découpe, qui est dirigée par Élodie Bécart.

Créé en 2015 par Christophe Desmettre (Demex) et Pierre Bergougnot (PB Conseil), Frais Concept emploie 24 salariés, dont 20 en production. Christophe Desmettre a indiqué au Journal des entreprises, qu'il souhaitait ouvrir d'autres unités en France, notamment dans un grand quart sud-est.

* plateaux, mélanges pour woks, salades de fruits frais...

Boiron Frères réfléchit à une extension pour 2017

Alain Boiron, pdg de Boiron Frères (CA 70 M€), a indiqué au quotidien

Les Marchés, qu'il souhaitait agrandir son site de Château-neuf-sur-Isère (Drôme) pour 2017.



Alain Boiron

Construite en 2009, l'usine (13 000m², 100 salariés) fabrique 15 000T (130 ref). L'entreprise est le leader mondial des purées de fruits surgelées pour les professionnels. La Fondation Boiron Frères a organisé récemment la finale de son "Trophée Jeunes Talents" à Valence.

Fruits et épices bio Brochenin s'étend à Rungis pour les fruits et épices bio

Dirigée par Diego Garcia, la société Jules Brochenin, qui est installée à Rungis depuis 2011 sur 770m² va déménager en avril 2017 dans le nouveau bâtiment, le EOG, que construit la Semmaris.

Grâce à la hauteur sous plafond (7,10m), l'entreprise pourra par exemple faire mûrir l'équivalent de 21 containers de bananes par semaine contre 7 aujourd'hui. L'espace au sol sera utilisé pour le reconditionnement à façon.

Brochenin développé 2 activités :

- l'importation à Rungis de produits tropicaux bio*.
- la trituration d'oléagineux bio (oli-

ve, tournesol, colza, carthame ...) dans son huilerie (Drôme)

* bananes, ananas, noix de coco, graines de sésame, papaye, mangue, fruits de la passion, litchi, gingembre, curcuma frais. huiles, chia, agave



Diego Garcia

Plats cuisinés-traiteur Saint Jean, à l'affût d'acquisition, s'agrandit à Frans

Saint Jean a bouclé 2015 sur un CA de 59 M€ (+2,1%). Le bénéfice après impôt atteint 1,51 M€ (contre 0,7 M€ en 2014).

Après l'agrandissement des sites de Saint Just de Claix et de Bourg de Péage en 2015, Saint Jean va étendre cette année de 1 000m² son site de Frans (Ain) afin de développer ses quenelles en restauration.

Des lancements sont prévus en raviolis, pâtes fraîches et quenelles ainsi qu'un fort développement en produits traiteurs. Un repositionnement est programmé pour les marques Saint Jean (GMS) et Royans (RHD).

Sabaton, maison-mère de Saint-Jean, confirme par ailleurs être à la recherche d'acquisitions.

Vinaigre

Delouis : 400m² à Champsac

Delouis (13 M€, 43 salariés, vinaigres, sauces) va construire 400m² dédiés au stockage à Champsac (87), selon la presse locale.



Construisons demain ensemble

CECIA ingénierie

CABINET D'ÉTUDE ET DE CONSEIL EN INDUSTRIE & AGROALIMENTAIRE

Présenté par **CFIA Rennes 2016**

Hall 3 - Stand 124

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 & LÉGUMES - PLATS CUISINÉS - BOULANGERIE - ŒUFS - LOGISTIQUE - ENVIRONNEMENT - ARCHITECTURE

Groupe **CECIA** ▲ Poitiers - Concarneau - St Naulo

Tel. (33) 05 49 88 85 57 - Fax (33) 05 49 88 85 73 - www.cecia.com



AB Technologies : fromage fondu bio

AB Technologies (Sulniac, 56) présentera un fromage fondu bio en boyaux, barres ou blocs (pour être râpé) destiné à l'industrie des plats préparés (pizzas, cordons bleus, croque-monsieur...). L'entreprise lance aussi des substituts de fromage vegan bio.

Chamtor : Nutriance, protéine de blé concentrée

Chamtor* (groupe Vivescia) mettra en avant Nutriance, son concentré de protéines produit à Bazancourt (51). Lauréate du corner Innovation France du FIE (catégorie protéines du futur), Nutriance revendique le label "Origine France Garantie" et les garanties "non OGM" et "sans lactose".



Cibles: les seniors

et les sportifs mais aussi les végétariens et végétaliens. Nutriance, seul ou en association avec d'autres sources protéiques (légumineuse...), permet en effet de respecter les recommandations nutritionnelles. Autres atouts :

- riche en acide glutamique, leucine, isoleucine, valine
 - excellente digestibilité (protéine hydrolysée), solubilité optimisée
 - goût et odeur neutres, couleur claire
- Tous types de préparations : boissons, poudres, barres et biscuits hyperprotéinés, plats préparés, soupes...

* gammes : sirops de glucose : Glucor ; sirops de glucose-fructose, Sweetor, protéine vitale, Vitalor, germes de blé, Germilor et amidon alimentaire, Natilor.

* Chamtor : 150 M€ (export 20M), 450 000 T de blé, 200 pers, ISO 14001, FSSC 22000, ISO 22000

VIF : livre blanc sur le S&OP dans les IAA

VIF dévoile dans un livre blanc* consacré les résultats de son enquête exclusive auprès de 100 décideurs IAA sur leurs pratiques d'anticipation moyen terme et l'utilisation du processus S&OP (PIC= plan industriel et commercial). Ce livre blanc répond à des questions telles que : Comment les IAA réussissent-ils à anticiper leurs enjeux industriels, commerciaux et financiers ? Comment les dirigeants prennent-ils leurs décisions 6 à 18 mois à l'avance ? Quels bénéfices grâce à un processus S&OP ? Pourquoi l'informatiser

avec un logiciel dédié ? En synthèse, il s'avère que le S&OP est autant un processus de pilotage d'entreprise qu'un outil d'optimisation de la supply chain. Le livre blanc contient de nombreux témoignages : Thierry Dubois (DG Les Cruettes), Stéphane Heslot (Crêpe de Brocéliande), Philippe Haudeville (Régilait)...

VIF a réalisé en 2015 un CA de plus de 17 M€ avec 170 salariés.

* livre blanc sur demande sur www.vif.fr

Per Inter : nouvelles découpes de fromages italiens pour topping

Per Inter (Chavanod, 74) présentera plusieurs nouveautés :
- fromages sans lactose et fromages pour végétariens (sans présure animale)

- nouvelles découpes de fromages italiens pour topping (feuilles, filets, confettis, rubans...)

- tradition italienne : scamorza, provolone (doux et/ou fumés).

- mozzarella au lait de vache IQF, mozzarella di bufala et burrata

- cheddar sous toutes ses formes : cylindre blanc/rouge, timbres...

Spécialiste des fromages d'Europe depuis 27 ans, Per Inter propose aux IAA une gamme (et des solutions sur-mesure) en provenance de 45 sites de production certifiés et audités: râpés, tranchettes, dés, billes, pétales, pain, bloc...

Paker : taux de rendement minimum de 98% !

Spécialisé dans les machines d'emballage, le matériel de convoyage et les fins de ligne, Paker mettra en avant ses solutions qui répondent à des applications telles que la mise sous fourreaux de barquettes de plats cuisinés, le regroupement de bouteilles, boîtes, produits laitiers, pots pour l'alimentation infantile, pet food, conserves...

En inox et intégralement entraînées



par des servo-moteurs, ces machines, équipées de système de télémaintenance, permettent des changements de formats semi-manuels ou entièrement automatiques. La



plupart d'entre elles intègrent des cellules robotisées. Paker propose des solutions personnalisées à chaque projet, garanties pour un taux de rendement minimum de 98%.

Isatech et Diademys : "ERP Sérénité"

Isatech et Diademys lancent "ERP Sérénité", une offre clé en main, qui permet aux "utilisateurs Microsoft Dynamics" de déplacer leurs solutions logicielles, "en toute sérénité", au sein du cloud souverain de Diademys, hébergé dans 2 datacenters français, avec un guichet unique de services managés d'infogérance. Les 2 entreprises ont noué il y a 2 ans une alliance stratégique, qui compte 150 clients communs.

"Cette offre permet à Isatech d'offrir à ses clients un des meilleurs niveaux de service en France dans l'hébergement de ses applications de gestion, et d'apporter une garantie supplémentaire de service global en 24/7", explique Jérôme Bazin, président d'Isatech*.

* Diademys (CA 30 M€, 160 pers, Paris, Caen, Toulouse), Isatech (Vannes, Rennes, Nantes)

Isatech et Lascom : livre blanc "ERP et PLM"

Lascom (intégrateur ERP) et Isatech* (éditeur PLM) ont publié un livre blanc sur la complémentarité des solutions ERP et PLM. L'ouvrage décrit les avantages de l'intégration d'une solution PLM et d'un ERP à différents niveaux dans l'entreprise :

- maîtrise du cycle de développement et de lancement des produits
- travail collaboratif interne et externe avec les fournisseurs et partenaires ("une nécessité pour l'internationalisation")
- pilotage de la performance, optimisation de la supply chain, du contrôle de gestion, des investissements R&D
- démarche qualité, traçabilité, réclamations clients

* Isatech et Lascom ont décidé en 2015 de créer une offre intégrant ERP et PLM verticalisée pour les fournisseurs des GMS

Nactis Flavours : Cuisinades et Delisport

Nactis Flavours présentera 2 nouvelles gammes :

Les Cuisinades : marinades clean-label

Sans additifs et sans MG hydrogénée. Mélanges de saveurs sucrées et salées de "tradition": oignon-figue (France), pruneau-amande-miel (Maghreb), sésame grillé-citronnelle-gingembre (asiatique). Les "Cuisinades" offrent des "solutions santé" avec leurs déclinaisons sur base aqueuse, donc pauvre en MG. Elles s'adaptent aux contraintes industrielles grâce aux différentes viscosités disponibles.

Delisport : arômes fonctionnels pour la nutrition sportive

Formule optimisée pour la nutrition sportive, qui couvre spécifiquement les notes amères et astringentes des protéines de lait associées à des vitamines et des minéraux*. Par le masquage des off-notes, Delisport permet

Trophées : les 12 nominés

Ingrédients -PAI

- **Solina** : Chick'n tin, conserve d'aiguillettes de poulet marinées à l'huile
- **CHR.Hansen** : F-DVS Acidifix, culture lactique pour produits laitiers fermentés thermophiles
- **Flinn** : Crunchy Micro, enrobage pour nuggets de volaille surgelés

Équipements

- **Clauger** : pile énergétique (de -20°C à +80°C)
- **Festo** : FlexShape Gripper, préhenseur
- **Cesbron** : Sevco, contrôleur d'énergie et régulateur de tension

Qualité-sécurité

- **Abiotec UV** : purificateur d'air par bioconversion
- **CHR.Hansen** : Chymographe
- **Photoclean Quartz** : sècheur de tuyaux et canalisations

Conditionnements

- **Hastamat** : VMW, vertical multi-lane wrapper, combinaison d'une ensacheuse verticale et horizontale
- **Packinov** : RMD Nano, conditionnement multi-formats
- **Mondi Packaging** : Perfoampack, film alvéolaire



de proposer de nouvelles saveurs, avec des notes céréalières (biscuit traditionnel au beurre, muesli) et des saveurs fruitées (banane-coco et figue).

* Les athlètes utilisent couramment des concentrés de protéines mais les off-notes du profil gustatif des protéines laitières les freinent (de fortes doses d'arômes chocolat ou fraise doivent être utilisées pour saturer le profil gustatif du produit final)

Alkana : application pour les acheteurs

Alkana propose une nouvelle application de prise de commande dédiée aux acheteurs sur tablette tactile. Elle permet de visualiser en temps réel les besoins d'achats générés par les ventes, et de mettre immédiatement à disposition des vendeurs les produits achetés sur le terrain (ex :

sur les MIN). Acheteurs, vendeurs et préparateurs travaillent ainsi, à distance, de concert en toute fluidité. Par ailleurs, pour les commerciaux itinérants, la dernière version de prise de commande de ventes sur tablette tactile est désormais interfacée avec une solution de cartographie pour localiser clients et prospects.

Akanea présentera aussi les dernières fonctionnalités de son module de prévision de production.

Sodima : manuel interactif pour les ensacheuses Veltako

Distributeur exclusif des ensacheuses verticales Veltako, Sodima annonce que Veltako propose désormais à ses clients un manuel interactif électronique correspondant

Vos défis, nos solutions technologiques

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

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

UNE ÉQUIPE, UNE QUALITÉ

ZI Kervidanou 1 - 29300 Quimper France - Tél. : +33 (0)2 98 96 38 38 - www.guelt.com

aux spécificités présentes sur leur machine. Ce manuel leur correspond d'une manière unique et personnelle.

Dans le cas d'un reconditionnement ou d'un upgrade, le manuel est systématiquement mis à jour par Velteko avec les nouveaux modules concernés. 3 versions : HTML (PC, iPad...), machine (accès par l'opérateur) et PDF.

Agro-Sphères : MODULOfood, pour créer son atelier en un temps record

I. Agro-Sphères vient de lancer MODULOfood*, destiné aux IAA qui veulent implanter un site de production dans le Nord Pas de Calais-Picardie en un minimum de temps. "Ce bâtiment prêt à construire réunit tous les avantages du neuf et diminue les délais d'au moins 6 mois", explique Philippe Hincelin, directeur d'Agro-Sphères. Principe : le terrain est réservé, le permis de construire en cours ou déjà accepté. La construction ne démarre que lorsque le pre-



neur s'engage. A ce jour, 2 permis de construire de 1700 et 3000m² sont déposés dans la Somme et un bâtiment collectif (4 cellules de 400m²) est en projet dans le sud de l'Oise. Ces bâtiments sont modulables en fonction du cahier des charges de l'entreprise :

- plusieurs emplacements géographiques avec possibilité d'extension
- aménagement sur-mesure : salles, froid, quais, réseaux...
- portage : achat, location, location avec option d'achat...

* Le bâtiment MODULOfood concourrait aux Trophées de l'innovation du CFIA

Food Development avec Evelia, Jacquet Brossard, Pasquier et VMI

I. Vincent Lafaye, patron de Food Development, vient de lancer le projet KADOugh, qui vise à développer un outil informatique de modélisation du savoir-faire

boulangier afin de proposer des réglages sur mesure pour la mise au point de recettes et de procédés de fabrication (pain,

pain de mie, brioche). Le projet réunit Evelia (filiale meunerie de Terrena), Jacquet Brossard, Brioche Pasquier, VMI, l'Inra et le Lempa de Rouen. Budget : 770 K€ sur 3 ans

CSB-System : gagner 2 points de rendement dans le porc

I. CSB-System (Nantes) organise le 7 mars un atelier workshop au Domaine du golf de Cissé à Bruz (35). Dédiée aux entreprises d'abattage et de découpe de porcs, la journée a pour thème "Jusqu'à 2% de rendement supplémentaires". CSB-System présentera des solutions pour gagner en productivité :

- planning abattage et découpe, reconstitution et rendement carcasses
- classement et prédiction des pièces
- solutions analyses d'images CSB Vision
- optimisation du stock carcasses
- intégration de la traçabilité et de la qualité dans le process
- compostage et préparation de commandes
- intégration machine, supervision Line Control

* Contact Fabrice.Deutzer@csb.com

Ishida : l'AirScan, barquettes et sachets

I. Ishida présentera plusieurs équipements :

- **AirScan** : détection des fuites de gaz de conservation des barquettes.



L'AirScan (Trophée Europack 2016) sera équipé sur le Cfia d'une 2^{ème} tête conçue pour les sachets.

- **une peseuse associative** série RV
- **le détecteur par rayons X** modèle IX GA-4075 : contaminants et anomalies du conditionnement.

- **le Flex Grader** (viandes, volailles, poissons). Il pèse puis établit une classification de lots par poids et/ou comptage de pièces. Possibilité d'attribuer, via un écran tactile, des consignes différentes par bennes. Exemple pour des filets de volailles : 4 bennes pour 550g, 2 bennes pour 350g et, pour les 4 autres, un mélange de 6 pièces (max 200 coups/min)

AB Technologies Alimentaires

L'expert de vos solutions fromagères

- Fromages fondus et spécialités
- Certification BRC
- Fromages PAI Clean Label

NEW Fromage fondu Bio

Stand H8 C2/D1

Cfia Tranches & râpés

WWW.ab-technologies.com Tel : 02 97 53 17 00

Fiers de bâtir l'Usine du Futur [U.F.] à vos côtés

www.snc-lavalin.com

Des opérateurs au cœur de nos préoccupations

Retrouvez-nous du 8 au 10 mars sur notre stand du CFIA Hall 5 Stand E 29

Contact : serge.page@snc-lavalin.com
Tél : 02 51 89 50 50

SNC-LAVALIN



Vincent Lafaye



Le CFIA fête sa 20^{ème} édition

Le CFIA (8-10 mars) fêtera à Rennes sa 20^{ème} édition avec un hall supplémentaire (le 10B) et une reconfiguration pour une offre inédite : 1 450 exposants sur 40 000m² et 9 halls. Le pôle "Ingrédients & PAI" gagnera ainsi 30% en surface. 18 000 visiteurs _ un record _ sont attendus.

Animations

- "Work In Agro" avec l'Abea et l'Ifria Bretagne. 20 IAA proposeront stages, offres d'emploi...
- les "Trophées de l'Innovation"
- 13 conférences
- "l'Usine agroalimentaire du futur" avec BDI*, Valorial et Breizpack. Ani-

mation : "Dessine-moi l'emballage de demain!"

- "l'Innovation Tour": visites guidées gratuites d'1h30 avec NutriMarketing et le Club PAI : mardi 14h, mercredi 10h, jeudi 10h. Inscription obligatoire: alix@nutrimarketing.fr

Nouveautés

- Club RMD : démonstrations sur l'intérêt du croisement marketing et R&D (Centre Culinaire Contemporain avec le cabinet Avoxa)
 - Concours Imagine : les étudiants imaginent leurs futurs métiers
 - "Santé au travail": Carsat Bretagne
 - EHEDG : conception hygiénique des équipements
 - Web TV : l'actualité du salon en live
- * Abea = Association bretonne des IAA, BDI = Bretagne Développement Innovation



Infologic : ERP agro "Copilote"

Infologic, éditeur et intégrateur de son propre ERP, a bouclé une nouvelle année de forte croissance accompagnée d'une hausse importante de ses recrutements (l'effectif est constitué à 80% d'ingénieurs). L'entreprise (Bourg-Les-Valence, 26), créée il y a 34 ans, sera présente sur le CFIA de Rennes, salon auquel elle participe depuis sa création. Elle y présentera son ERP "Copilote". Destiné aux IAA et aux négociants, le logiciel de gestion répond aux contraintes et aux spécificités de chaque filière (volailles, fruits et légumes, plats cuisinés...).

Historiquement présent dans la volaille, les plats cuisinés, les œufs ou la charcuterie, Infologic s'est appuyé sur sa cellule de R&D pour s'étendre aux vins et alcool, à la viande et à la restauration collective et s'adresser ainsi à l'ensemble des acteurs du marché. Grâce à sa R&D, Infologic a par ailleurs

lancé une version mobile de l'outil de gestion commerciale de Copilote. Objectif : accompagner la demande des utilisateurs qui souhaitent plus de mobilité et des informations en temps réel. L'entreprise promet d'autres nouveaux produits innovants et fonctionnels en 2016.

Vegetal Solutions, Darégal, Monin : dégustation

Pendant les 3 jours du CFIA, Darégal, Monin et Vegetal Solutions proposeront une dégustation de 3 plats "réalisés à 3 mains": bouchées & cocktails, plat végétal ensoleillé et dessert extra fresh.

Metarom : solution gustative pour les protéines de blé

Metarom présente Acti'Mask Wheat, une solution masquante naturelle pour améliorer le goût des produits finis riches en protéines de blé. Utilisations : boissons, desserts, biscuits.

LCI : concassé de blé toasté et farine de fève

Limagrain Céréales Ingrédients présente 2 nouveautés :
 - un concassé de blé toasté
 - une farine de fève stabilisée thermiquement (30% de protéines)

OREP

Packaging

Emballages flexibles

Nous vous accueillerons sur notre stand :
Hall 4 - B13/C14

2016

RENNES

08-09-10 MARS

www.orep-packaging.fr

- Offres personnalisées en margarines, mélanges beurre/margarine et graisses (avec huile de palme durable) pour toutes applications alimentaires.
- Des gammes innovatrices inspirées par les dernières tendances de consommation : naturalité, santé et goût.

vandemoortele

Vandemoortele France - service commercial - 01.46.52.57.94
www.vandemoortele.com

Le Manager

de l'alimentaire

Abonnez-vous

Bulletin p 12 et 15



infologic
PROGICIEL DE GESTION

**Quel est le point commun
entre tous ces produits ?**



Cfia
Carrefour des fournisseurs
de l'industrie agroalimentaire

Parc expo - Rennes
du 08 au 10 mars 2016
hall 10, stand F24/G23

Ils sont fabriqués et vendus à l'aide de l'ERP COPILOTE !

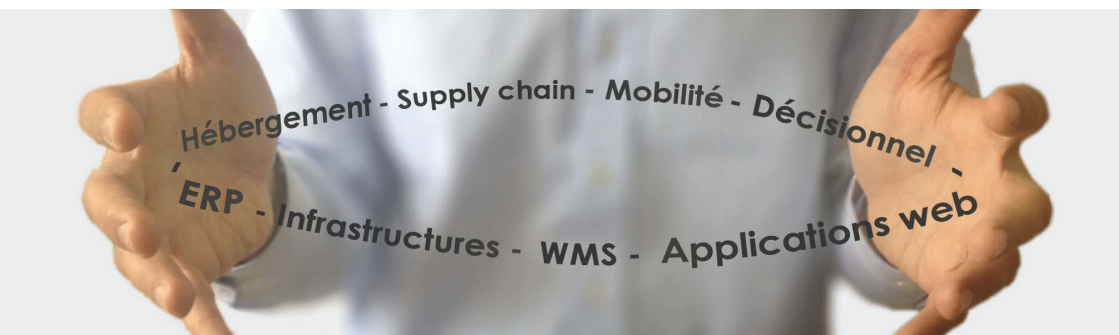
Présent dans l'évolution et la mutation de l'agroalimentaire multi-filières depuis plus de 30 ans, INFOLOGIC édite et intègre une solution ERP complète et accessible.

COPILOTE est devenu indispensable à près de 400 entreprises agroalimentaires, de la PME au grand groupe, désireuses de développer et dynamiser leur activité à l'aide d'un système performant.

Créativité, anticipation des équipes et technologies innovantes garantissent la pérennité et l'accompagnement de vos projets.

COPILOTE, c'est bien plus qu'un ERP :

- Une solution logicielle multi-filières
- Un outil universel
- Un seul système d'information
- Un produit tout en un
- Un produit innovant



Hébergement - supply chain - Mobilité - Décisionnel -
ERP - Infrastructures - WMS - Applications web

Une solution logicielle multi-filières

- Intégration des spécificités de chaque filière agroalimentaire
- Prise en compte des exigences et réglementations du secteur
- Accompagnement par des experts métier
- Confiance de clients connus et reconnus dans le monde de l'agroalimentaire



Un outil universel

- Installation quelle que soit la taille de l'entreprise
- Prise en compte de problématiques multi-sociétés, multi-sites et multi-nationalités
- Déploiement sur tous les profils d'activité de l'agroalimentaire



Gestion de l'élevage,
des espèces, des
couvoirs

Abattage...



FIFO

Stocks dynamiques...



Gestion des cultures
et vergers

Suivi des
germinations...



Dématérialisation
des documents de
transport

Contrôle de
chargement...



Activités
d'assemblage

Abattage

Découpe

Traçabilité...



Agréage

Gestion des apports

Compensations

Formulations...

Un seul système d'information

- Édition et intégration de COPILOTE entièrement réalisées par INFOLOGIC
- Couverture de toutes les fonctions, de tous les services de l'entreprise
- Du décisionnel, de l'EDI, de la gestion comptable et financière au coeur de l'application



Achats



Ventes



Décisionnel



EDI



Finances



CRM



Stocks



Production



WMS



Site marchand



Traçabilité



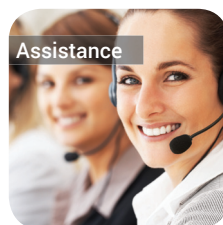
Qualité



GED

Un produit tout en un

- Développements et évolutions permanentes des fonctionnalités de l'ERP COPILOTE
- Intégration du système directement chez le client
- Formation des utilisateurs
- Mise en place d'une architecture technique adaptée, en mode client serveur ou en mode hébergé
- Maintenance et assistance quotidienne à la bonne utilisation de COPILOTE



Un produit innovant

- Utilisation de technologies innovantes, pérennes et fiables
- Mise en oeuvre d'un client Web en complément du client riche Java
- Intégration de fonctions tactiles, graphiques et vocales, le tout sur tablettes et smartphones
- Développement d'un système intuitif, ergonomique, simple à utiliser



COPILOTE

AGROALIMENTAIRE



Document et photos non contractuels.