LA LETTRE B2B DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Le Manager de l'alimentaire

N°273
BIMENSUEL
DU 30 SEPTEMBRE
AU 13 OCTOBRE
2016

Salon Auchan-Feef : les lauréats p.8
Viviers d'Audierne repris par Ballande p.10
Albert Ménès repris par Parquest p.10
Eurovanille lève 4,5 M€ p.10
Solina rachète les sauces New Ivory p.11
Nexira : la famille remonte à 100% p.11
Unigrains chez Maître Prunille p.12
Bazin va fermer Le Toulois p.13
Bell reprend le charcutier Geise p.13
Panzani dans la pizza traiteur p.13
Danone vend sa filiale chilienne p.14
Monbana : une usine de poudres p.14
Lutti vise 150 M€ p.15
Haribo améliore sa productivité p.15
Advini : 2 rachats en Afrique du Sud p.16
Newrest prend 34,4% de Coralys p.16

SIAL 2016 p.20
- Les Grands Prix
- Les tendances XTC
- Bourgogne : les MIAM

Accepter le débat

EDITORIAL

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

L'industrie alimentaire était une nouvelle fois sous le feu des médias ces dernières semaines.

Abattage des animaux. La commission d'enquête parlementaire a remis son rapport. Sur la plupart de ses propositions, la balle est, en fait, dans le camp des pouvoirs publics. "La dérogation à l'étourdissement est avant tout une problématique politique et religieuse. Sur ce sujet, les entreprises s'en tiennent au strict respect de la réglementation", a aussitôt rappelé Culture Viande, qui réunit les entreprises du secteur. Concernant l'éventuelle obligation de la vidéo au sein des sites, les grands opérateurs pourraient certainement gérer la complexité d'une telle mesure mais celle-ci soulève d'autres questions, notamment concernant la liberté des salariés. En tout cas, pour la filière, il serait bon que le dossier avance vite car les vidéos que diffusent régulièrement l'association L214 ne font que grossir les rangs des végétariens...

Cash Investigation. Au menu de cette émission "à charge" contre le "lobby de l'agro-alimentaire" : l'étiquetage nutritionnel et le sel nitrité dans les charcuteries. En ouvrant leurs portes et en acceptant le débat, l'Ania, la Fict et les opérateurs (Herta, Fleury Michon) ont évité les "caméras cachées" souvent utilisées par les équipes d'Elise Lucet et très largement limité les dégâts... Avant et après, l'Ania a beaucoup communiqué. Catherine Chapalain, DG de l'Ania, a expliqué comment Elise Lucet avait focalisé l'interview sur le seul système "nutri-score" (5C) du professeur Hercberg. De son côté, Arnaud de Belloy, patron de Herta (Nestlé), a expliqué que les nitrites étaient indispensables pour la sécurité alimentaire (risque de botulisme). Au final, cette émission ne semble pas avoir eu les mêmes retombées médiatiques que celle consacrée au saumon de Norvège. Heureusement pour le jambon, car les industriels du saumon fumé avaient mis près de 18 mois pour retrouver leurs volumes !

Ces exemples démontrent, en tout cas, que la défense d'un produit ou d'une filière passe de plus en plus souvent par les médias ou internet et qu'il vaut mieux accepter le débat plutôt que de se barricader...

L'HOMME

Daniel Dessaint, PDG de Sauces & créations, prend un copilote et investit 1,5 M€

Daniel Dessaint, PDG de Sauces & Créations*, vient de nommer DGA Marc Antoine Deparis, 30 ans, qu'il avait recruté comme stagiaire en alternance** lors de la création de l'entreprise. Depuis, MA Deparis, qui vient de décrocher le CPA Lille, a gravi tous les échelons. "Entre temps, je lui ai transmis mon savoir-faire et mes relations", explique Daniel Dessaint (CPA Lille em1994).

MA Deparis copilotera ainsi une PME*** en pleine expansion (CA +15 à 20% par an), qui compte une trentaine de salariés dont 7 ingénieurs (4 R&D et 3 qualité, BRC-IFS). Un nouveau programme d'investissements de 1,5 M€ va être déployé sur le 2ème semestre : 1 M€ en bâtiments froids (pour atteindre 4 000m²) et 0,5 M€ en matériels.

1,4 M€ avait déjà été injecté en 2015. Les capacités en mayonnaise, sauces froides, chaudes, ou soupes ont été doublées (conditionnement : 4g à 1T). La PME s'est aussi dotée d'un stérilisateur pour les produits emballés à longue DLC.

* Avant de fonder S&C, Daniel Dessaint, 66 ans, a détenu 2 IAA : Pic'or (vendu en 1993 à Doux Père Dodu) et Daniel Dessaint Traiteur (cédé en 2007 à Norac).

** Tecomah, campus HEC

*** clients : salades, viandes, poissons, crustacés, ethniques (IAA, GMS, RHF, grossistes, travail à façon)

LE PRODUIT

Verallia : l'opercule devient transparent

Verallia lance un pot en verre thermoscellable avec un opercule transparent. Ce type de pot est habituellement utilisé pour les yaourts, crèmes dessert ou solubles, mais avec un opercule en aluminium. Objectif de cette opercule transparent : renforcer l'attractivité de l'emballage verre tout en mettant en valeur son contenu.

La solution de Veralllia inclut le primaire déposé sur le pot, l'opercule transparent avec ouverture facile et la machine de thermoscellage.

Le Manager de l'alimentaire

La lettre B2B de l'agroalimentaire
www.manager-alimentaire.com

99€-195€ 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, les fusions acquisitions, les hommes
- Les projets et les investissements de vos confrères ou vos clients,

tarif 2016

Espérant vous compter parmi nos abonnés, Bien sincèrement,

Jean-Luc Jicquel, éditeur, rédacteur en chef
8, rue François Villon, 75015 Paris
tel : **06 72 70 74 87** jicquel@manager-alimentaire.com

* Vous pouvez confirmer cotre abonnement en envoyant simplement un email avec vos coordonnées

.....

Réponse par fax au 03 27 61 22 52
ou mail martine@manager-alimentaire.com

◯ 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 souhaire recevoir une facture acquittée

☐ Je joins le paiement par chèque à l'ordre du Manager del'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

JLJ Presse, 51 rue R. Marcheron, 92170 Vanves - SARL 8000 €, RCS. Nanterre 445 134 620 TVA : FR 22 445 134 620

Leroux revoit ses packs avec HotShop

I. Chicorée Leroux* a revu ses packs et son identité avec l'agence HotShop (en linéaire en novembre) :

- offre liquide : bouteille PET plus moderne et facile à prendre en main, ouverture facile, bouchon bec verseur

- offre torréfiée : sachet plus résistant, plus hermétique, plus étanche et plus facile à ranger grâce à sa forme

* acheteurs : 2 millions de foyers, fidélité 75%, réachat 68%.

Toqué de Cacao : à déguster chaud ou pour réaliser une mousse

I. Prêt à l'emploi, Toqué de Cacao (élaboré par Langloys Production à Sète) se déguste chaud et s'utilise en pâtisserie (mousse, fondant...) ou en nappage. 21% de chocolat noir (Afrique de l'Ouest). Bouteille verre 68 cl (5,60€, Carrefour). Pour les pros : poche 5L.

Amy's Kitchen : soupe "quinoa, chou kale et lentilles corail"

I. Amy's Kitchen lance une soupe repas bio avec des protéines végétales "ultra tendance" : "quinoa au chou frisé kale et aux lentilles corail" (Carrefour, Auchan et magasins bio, 2,99€, boîte 400g).

Charal Surgelé : les 1ers nuggets

Tendre de bœuf

- Tranches ultra fines de bœuf superposées pour une texture fondante
- 7' à 8'30" sans décongélation (4x100g, 6,80€)

Nuggets de bœuf

- Haché à base de 77,5% de viande avec protéines de pois
- 10' sans décongélation (sachet 25x20g, 4,90€)

Burger authentique

- Pain carré parsemé de céréales, comté, viande charolaise (goût grillé), sauce "moutarde à l'ancienne & petits oignons" (2x200g, 3,99€)

Hachés x20

- L'offre "happy family" accueille un gros format de hachés (20x80g, 1,6kg, 10,50€)

Patat'O Bœuf

- 4 demi-pommes de terre garnies de viande en sauce (2 ref : bolognaise, montagnarde) et nappées d'une sauce à l'emmental gratiné (recettes d'inspiration bistrot)
- Micro-ondes 5' (4x120g, 4,90€)

Coldpress : jus HPP "betterave et framboise"

I. Spécialisé dans les jus frais pressés à froid (technologie HPP), Coldpress présentera sur le Sial lance 3 nouveaux jus* en 250ml et 500ml.

- Berry beats : betterave et framboise (potassium, polyphénols et fibres)
- Fruity greens : kiwi, pomme, banane, épinard et céleri (calcium, vitamines C, A, K, E et B et fer)
- Lait d'amande cacao et de la banane (vitamines D et E, omega)

"Les jus de demain doivent se rapprocher des propriétés des fruits & légumes (vitamines et nutriments) tout en étant agréables à la dégustation", explique Andrew Gibb, DG de Coldpress. Créée en 2011 à Londres, la marque est présente dans 3 500 points de vente.

* déjà chez Tesco et Waitrose

Traditions d'Asie : 2 soupes thaï et japonaise

I. Traditions d'Asie (Marie, LDC) a lancé 2 soupes (thaï et japonaise) chez Monoprix. Elles seront proposées en national pour le Nouvel An Chinois 2017 (3,79€, 320g) :

- Thom Ka Kai : bouillon "lait de coco et citronnelle", nouilles de riz et poulet
- Ramen : bouillon à la sauce soja, nouilles et porc

En valeur, la marque Traditions d'Asie progresse de +3,2% sur un marché à +4,3%.

Darégal : "Smokin'good", des plantes aromatiques fumées

I. En réponse à l'envolée des notes fumées en RHD, Darégal lance en GMS "Smokin'good", la 1ère gamme de plantes aromatiques surgelées fumées (noyer et hêtre, fumage liquide). 3 ref distinguées "Sial innovation" :

- piment jalapeño fumé d'Andalousie (piquant atténué, notes de poivron toasté)
- ail mojado fumé d'Andalousie (notes vertes adoucies, longueur en bouche)
- oignon doux fumé des Cévennes (notes caramélisées et boisées)

IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN (1)	AOUT	1 AN (1)	AOUT
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	24 454 M€	1 801 M€	+1,3%	+-0,8%
LIQUIDES	14 230 M€	1 267 M€	+0,5%	+4,5%
PLS POIDS FIXE	30 615 M€	2 385 M€	+0,8%	+0,6%
Hypermarchés				
EPICERIE	15 497 M€	1 131 M€	+1,5%	+-1,6%
LIQUIDES	8 788 M€	770 M€	+0,8%	+3,9%
PLS POIDS FIXE	19 421 M€	1 483 M€	+1,0%	+-0,2%
Supermarchés				
EPICERIE	8 957 M€	670 M€	+1,0%	+0,5%
LIQUIDES	5 442 M€	498 M€	+0,1%	+5,5%
PLS POIDS FIXE	11 194 M€	902 M€	+0,4%	+2,0%

Valeur des ventes (en M€) et évolution à un an.
(1) cumul annuel mobile, fin au 28-08-2016.

Viennoiserie-pâtisserie

	MARCHÉ	PART DES MDD
Patisserie individuelle	+4,9%	24,8%, 2,5%
Viennoiserie	+1,0%	29,5%, -3%
Pains d'épices nonnette	+0,3%	22,6%, +4%
Patisserie à partager	-2,4%	36,1%, -4%
Galette et couronne	-7,7%	23,4%, -30%

(1) cumul annuel mobile, fin au 28-08-2016

Hypermarchés		Supermarchés	
AOUT*	+0,2%	AOUT*	+2,3%
1 an	+1,2%	1 an	+0,5%

* cumul annuel mobile, fin au 28-08-2016

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 JLJ 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 I 82822. **ISSN** 1639-2655. **Abonnement** : Martine Delattre (tel : 03 27 56 12 19 martine@manager-alimentaire.com).

Reproduction interdite.

Sealed Air
Food Care

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

EFFICACITÉ OPÉRATIONNELLE

AUGMENTATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION

STRATÉGIE DE MARQUE

LE PLUS CLAIR MOYEN DE STIMULER VOS VENTES

C'est un fait, les performances de vos produits façonnent votre marque et favorisent le réachat. Mais saviez-vous que 60% des consommateurs qui sont, un jour, confrontés à des problèmes d'ouverture de leur emballage choisiront, la fois suivante, une autre marque ?

Cryovac® Sealappeal® a été spécialement conçu pour vous aider à renforcer, encore plus, votre image de marque. Sa parfaite herméticité assure une sécurité maximale du produit. Son ultra transparence, quant à elle, procure aux produits prêts à aller au four et produits frais prêts à manger, le plus beau des aspects. Son extrême pelabilité rend l'ouverture simple et aisée pour le plus grand plaisir des consommateurs et des distributeurs.
Avec Cryovac® Sealappeal® vos promesses seront tenues.

Vous souhaitez booster votre image de marque ? **sealedair.com/sealappeal_fr**

CRYOVAC Diversey

®Reg. U.S. Pat. & Tm. Off. © Sealed Air Corporation (US) 2016. All rights reserved.

Triballat Noyal : les nouveautés sur le Sial

Triballat Noyal présentera 12 produits dans l'Espace Tendances et Innovation du Sial. Le groupe sera présent à la fois dans le hall 7 (lait) et le hall 6 (traiteur).

Sojasun

Portée par la vogue du flexitarisme, la marque (40 réf : lait, boisson, traiteur) affiche 53% de pdm (15% des foyers). Transversale, elle couvre petit déjeuner, aides culinaires, cœur de repas et dessert

- Boissons. 2 ref : soja/coco, soja/amandes (1L, 9 mois)
- Dessert saveur pistache (4x100g)
- Dessert 5 agrumes (mandarine, orange, pamplemousse rose, yuzu, citron, 4x100g)
- Steaks de soja au fromage. 2 ref : tomates mozzarella et épinards parmesan (barquette bi-compartimentée 200g, 25j, GMS Italie)

- Fior di tofu : s'incorpore dans les pâtes, farces, sauces, salades (pot 140g, 20j, GMS Italie)
- Maci, farce à base de soja et de tofu émietté avec herbes et aromates (barquette 200g, 25j, GMS Italie)
- Boulettes végétales à la tomate pour la RHD (barquette 2kg, 160 boulettes de 12,5g, 18j)

Vrai

Créée en 1995, la marque bio réalise un CA de 41 M€ (pdm valeur 28%). Elle est leader de l'ultra-frais bio en GMS et un acteur important en RHF avec ses 50 produits, 5 ateliers et 122 producteurs de lait bio (vache, brebis, chèvre)

- Yaourt brassé au lait entier aux fruits français. 4 ref : citron, fraise, framboise, abricot (Haute-Savoie, 4x100g)
- Fromage blanc à la vanille bourbon en pot 100g pour la RHD

Petit Breton

- Les fromages l'Authentique et l'Onctueux sont désormais fabriqués à partir d'un lait de vaches nourries sans OGM (filière créé en 2015, 8 fermes bretonnes)

Merzer

- L'Onctueux MG12% ("le plus léger des fromages de caractère")

Sojade

Créée en 2002, la marque, qui est positionnée sur le végétal (soja, riz, chanvre...), est dédiée aux magasins bio.

- So chanvre nature (se consomme comme un yaourt, pot 250g, magasins Allemagne, France)
- Boisson So Chanvre nature (brique 1L, 4 mois)

- So Soja sur lit de fruits*. 2 réf : " framboise et rose", "citron-citron vert avec pulpe et zeste semi-confit" (2x125g).
- So Soja mangue coco* distingué " Meilleur produit bio 2016" (4x100g)

* Elaboré chez Sojade en Haute-Savoie. Magasins bio Allemagne, Belgique, Espagne, France, Italie

---

Darégal-Ulti : "Pur Just", les 1es jus de fruits et d'herbes "haute pression"

I. Pour le rayon frais, Darégal a conçu avec Ulti (jus de fruits ultra-frais haute pression) "Pur Just", la 1ère gamme de jus de fruits et d'herbes aromatiques pressés à froid et stabilisés par haute pression (lancement printemps 2017, dégustation sur le Sial). 5 ref (250ml, 20 jours) :

- citron-fraise-menthe
- pomme-ananas-estragon
- citron-basilic
- pomme-persil
- pamplemousse-pêche-citronnelle

Florette : blinis avec inclusion de tomates, thym, basilic...

I. Florette étoffe son offre apéritive avec 2 ref de blinis aux légumes (avec inclusions, 135g, 16 jours, 1,90€)

- "Recette méditerranéenne" : tomates, thym et basilic
- "Fines herbes" : persil, échalote, ciboulette

La gamme "légumes à tartiner*" passe par ailleurs de 5 à 7 ref avec le lancement de 2 houmous (175g, 22 jours, 2,50€) :

- poivrons rouges
- olives Kalamata

* ces 5 tartinables ont été lancés fin 2014 au rayon 4e gamme

Traiteur de Paris : cheesecake chocolat

I. Traiteur de Paris lance un cheesecake chocolat : crumble nature +préparation à base de chocolat et de cream cheese américain (20x90g, décongeler 4h).

Emmi : porridge prêt à consommer

I. "Jadis repas des pauvres, le porridge a la cote", explique le suisse Emmi, qui lance la 1ère bouillie d'avoine prête à consommer au rayon frais (chaud ou froid). 2 ref : classic et pomme. Ce porridge "made in Switzerland" sera aussi lancé au Royaume Uni sous la marque Onken.

* lait suisse MG 1,9%, avoine 15%, sucre 5%, amidon modifié, épaississants (carraghénane, gomme xanthane), arôme

Ensoleil'Ade : tomates cerise confites farcies à la Tapena'

I. Sur le Sial, Ensoleil'Ade (Sud'n'Sol, Agen) présentera sur le stand Agropole, une gamme apéritive baptisée "Les Bouchées Sélection" : des tomates cerise confites farcies à la Tapena' de tomates cerise (2 ref : rouges, jaunes).

Les tomates cerises sont évidées à la main, puis séchées avant d'être farcies (70g, 2,95€, 21 jours). Conditionnées sans ajout d'huile (pas d'égouttage).

Bret's : chips premium sur le Sial

I. Sur le Sial, Bret's (Altho) présentera une gamme premium, qui cible les consommateurs gourmets. 4 ref de chips lisses, plus épaisses et cuites avec leur peau (120g/1,89€ sauf légumes 100g/2,49€) :

- poivre de Sichuan
- Pata Negra
- chips de légumes : cuites sous-vide au chaudron basse température et relevées d'un arôme d'oignons cuisinés
- chocolat piment

Packs sobres blancs, soulignés de noir (+ruban "bleu blanc rouge"). Le logo Bret's troque son rouge pour du noir.

Française de Gastronomie : Minicones "saumon & graine de wasabi"

I. Française de Gastronomie lancera sur le Sial les "Minicones" (x8, 6,80€, 110g). 2 ref : "saumon & graine de wasabi" et "foie gras & graine de pavot" (pâte gaufrée et mousse, four 8'). Et aussi :

- 3 tourtes : "oignons confits et bloc de foie gras", "dorade et fenouil aux agrumes", "ris de veau, volaille et cèpes sauce Madère" (four 30', 7,90€)
- "saumon en croûte, petits légumes" (four 30', 7,90€)

Côte d'Or : plateau "Encore" avec une noisette entière

I. Pour les fêtes, Côte d'Or lancera les plateaux "Encore" (couche de chocolat +fourrage avec éclats croustillants +une noisette entière). 3 recettes : praliné, lait et noir (158g, 5,99€). La gamme sera présentée au Salon du chocolat.

* +2 formats 355g : "3 variétés", "praliné" (11,99€)

Kronenbourg lance Elephant by Carlsberg en GMS

I. Suite au succès en CHD, Kronenbourg lance en GMS Elephant by Carlsberg, une bière blonde de caractère titrant à 7,2°. Pack 6x27,5cl/5,30€, boîte 50cl/1,60€.

Nestlé étoffe "Les Recettes de L'Atelier"

I. Nestlé a étoffé sa gamme "Les Recettes de l'Atelier" (lancée en 2014 avec "Les mendiants"). Les visuels sont conçus par CBA.

- **"Dégustation"** (1,79€, 100g). 6 ref numérotées avec 6 profils aromatiques (fruité, floral, corsé...) selon l'origine du cacao
- **"Ganache"** (2,89€, 150g). 4 ref : "CN +ganache CN", "CL +ganache CL", "CN +ganache chocolat orange", "CL +ganache chocolat & caramel"

Bigard : "La Rôtisserie du boucher"

Bigard veut relancer les viandes cuisinées avec "La Rôtisserie du boucher" (±400g viande +60g sauce, origine France). Les 5 réf :

- "Paleron de bœuf, jus vigneronne"
- "Fondant de veau, jus fines herbes"
- "Travers de bœuf, jus échalotes & romarin"
- "Jarret de porc, jus échalotes & moutarde"
- "Filet de porc, jus échalotes & romarin"

Caractéristiques :

- un process de cuisson inédit avec rôtissage et cuisson longue
- une viande rôtie avec un jus de viande (sachet à part)
- un réchauffage four ou micro-ondes
- un pack "pur kraft" pour évoquer la simplicité/naturalité
- une mise en avant du bénéfice produit (moelleux-fondant) et de ses saveurs via son jus d'accompagnement
- une large visibilité produit (fenêtre)

Le marché

Le marché des viandes cuisinées ne cesse de reculer : -10,6% en 2013, -8,6% en 2014, -4,6% en 2015.

Pour concevoir "La Rôtisserie du boucher" et relancer la catégorie, Bigard est parti du principe que les "viandes cuisinées" devaient être des viandes cuites/cuisinées plutôt que des plats cuisinés et donc des pièces généreuses plutôt que de fines découpes. "La viande doit être l'ingrédient n°1 et non les légumes d'accompagnement...", estime Bigard.

* Lancement en en octobre : BRI 1€

-"Le mendiant". 9ème ref : le "Chocolat blond caramel, noisette & amandes entières torréfiées"

- 2 autres recettes : "CN +pâte d'amande", "CL +nougat" (150g, 2,89€)

* Chocolat noir, lait, blanc = CN, CL, CB. (Chocolat blond = CB +caramel)

Jean Floc'h : haché de porc pour burger

I. Jean Floc'h lance un haché de porc pour burger IQF élaboré à partir de l'épaule de porc fraîche sans ajout d'ingrédient, ni conservateur (100 et 120g). Utilisation sans décongélation avec un temps de cuisson réduit. Existe aussi avec une base protéine végétale et 75% de viande de porc.

Jean Floc'h : viande effilochée cuite pour la RHD

I. Pour la RHD, Jean Floc'h lance 3 viandes effilochées cuites (bœuf, porc, poulet). Process : cuisson à l'étouffée à basse température puis séparation des fibres de viande sans les couper. Prêt à l'emploi, barquette 800g, 42 jours. Chaud ou froid : salade, sandwich, burger, pizzas...

Maître Coq : 7 volailles farcies surgelées pour les fêtes

I. Alors que les ventes de viandes surgelées reculent de 5%, celles de volailles festives surgelées s'envolent 22%. Le segment a vu l'arrivée en 2015 de Labeyrie. Face à cet opérateur, qui n'est "ni fabricant, ni abatteur", Maître Coq (Arrivé, groupe LDC) met en avant son expertise et sa "maîtrise du cahier des charges". En 2016, sa gamme se déclinera avec 3 offres :

- Rôtis facile à trancher
  - chapon farce cèpes (700g, 13,95€)
  - dinde FGC ou morilles (700g, 13,95€)
- Pintade : semi-désossée farcie FGC ou morilles (1,2kg, 19.90€)
- portions : 2 cuisses de canette farcies à l'orange ou morilles (400g, 6.95€)

* FGC = foie gras de canard

Maître Coq : du lapin au rayon surgelé

I. Maître Coq (Arrivé) lance au rayon surgelé " Les morceaux choisis de lapin" : cuisse, râble, gigolette (1kg, 8,95€, cuisson 40').

Sicoly : le sudachi, entre mandarine et citron

I. Sicoly élargit son offre avec le jus de sudachi (barquette 1kg, surgelé). Originaire du Sud du Japon, cet agrume est issu d'un croisement entre la mandarine (forme) et le citron (goût). Poids : 20 à 40g. Diamètre 4 cm. Utilisations :

- pâtisserie et barmen : pour apporter une note acidulée
- RHD : sauces ou verrines

Marie-Amélie : soupe de poissons MSC

I. Marie-Amélie lance la 1ère soupe de poissons labellisée MSC (pêche durable, Sial Innovation 2016, 780g, 5,15€). Poissons 30%, carottes, poireaux et oignons...

La gamme réunit 2 autres soupes de poissons labellisées (780g) :

- **Label Rouge** : la "soupe rouge de la mer" (poissons entiers, pêche côtière <24h, poissons 40%, 5,15€)
- **Bio** : saumon et crevettes bio 20% (5,70€)

Casino C'Insolite : Kauffer's, Biosaurus, Goodness Gracious...

I. Casino étoffe sa "Sélection C'insolite" à l'attention des enfants. La gamme est présente dans 15 Géant et 31 supermarchés.

- **Good Goûter** (bio). Mini-galettes de riz et gourdes

Arlès 100 ANS AGROALIMENTAIRE

développe des solutions de texture, de couleur, de brillance et de marquants destinées aux entreprises agroalimentaires
(possibilité de produits issus de l'agriculture biologique)

Texture et Stabilisation

Amidons et dérivés, pectines, carraghénanes, alginates, farine de graines de caroube et de guar, gomme tara et xanthane, émulsifiants, lécithines, mixes, gélatines, protéines, anti-oxydant, texturants Bio et Clean Label, gluten et sirops de glucose Bio

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

Couleur et Brillance

Carotène, curcuma, carmin de cochenille, lutéine, anthocyane, carbone végétal, chlorophylle, Coloring Foodstuffs, agents de démoulage, d'enrobage et de brillance

AVEC NOS PARTENAIRES : CHR HANSEN • STEARINERIE DUBOIS

Marquants

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

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

REPRÉSENTE

BELDEM · Blattmann Schweiz AG · Cargill · CHR HANSEN · Rousselot · STEARINERIE DUBOIS · unipektin

la nature au service des sens

GRAPHISME L'IMPRIMERIE GRIGNAN - 04 96 17 67 67

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

fruits/céréales

- **Gimme five** (bio). Bonbons fruits en forme d'étoile (4,39€, 5 sachets de 20g, lire lma 272)

- **Goodness Gracious** Foods (GGF). Marque bébé créée par Katherine Cubbin. 3 gourdes : "carotte, brocoli, quinoa, petit pois", "banane, prune et quinoa", " poulet, patates douces, épinards, menthe, jus de citron" (140g, 1,99€/1,40€/2,19€)

- **Biosaurus** (bio). Crackers légers, bio et sans gluten en forme de dinosaures. Cuits à basse température. 3 ref : salé, ketchup, fromage (50g, 1,59€)

- **Kauffer's** (Brumath/67). Mini galettes de pommes de terre (>85%) en forme d'animaux de la ferme (sans MG ajoutées, 525g, 15 pièces, 3,99€, surgelé)

Seeberger : mangues moelleuses

I. Seeberger lance des mangues moelleuses à la teinte vive orangée et riche en arômes (3,99€, sachet 100g).

Soy : boissons "Plaisir au soja, miel & sarrasin"

I. Soy étend sa gamme avec 2 boissons "plaisir au soja" (brique 1L, 2,90€, chaud ou froid) dans les magasins bio:

- caramel & orge
- miel & sarrasin

Les autres boissons Soy :

- Biosoy : nature, calcium, vanille
- "Plaisir" : "petit épeautre & noisette", "chocolat"
- "au riz" : "riz complet de Camargue"

Tic Tac : box émoticônes

I. Tic Tac a lancé cet été 5 box (200 pastilles) :

- box émoticônes (6 humeurs : cerise. fraise douce, citron vert, passion, pomme, fraise acidulée)
- box anis (maillots de football numérotés)
- box menthe extra fraîche
- 2 box mixers : "pêche, citron", "noix de coco, ananas"

Giraudet : Pata Negra Bellota et carpe des Dombes

I. Giraudet (60 quenelles, 40 sauces et 130 soupes) signe 5 nouveautés pour ses boutiques :

Quenelles 80g

- carpe des Dombes (21%) et beurre de Bresse, 2,50€
- Pata Negra Bellota (10%), piment d'Espelette, 3,60€

Soupes bouteille 50cl

- carotte (28%), lait de coco (15%), curry vert (+gingembre, citronnelle), 5,90€
- pois cassé (17%), Pata Negra Bellota (3,5%), 6,30€
- soupe du Cap de Bon Espérance : butternut 45%, patates douces 18%, 6,10€

2 nouveautés en GMS

- quenelles légumes carottes (10%) et pousses d'épinards (5%), 4x80g, 4,20€

- sauce champignons des bois (15%: girolles, cèpes, mousserons), 250g, 3,90€

Sodebo porté par la "pause déj" en GMS

Sodebo met en avant la forte dynamique en GMS de la "pause déjeuner" (val +9,6%), qui pesait 692 M€ en 2015, soit 18% du traiteur LS. Le vendéen est n°1 de cette "pause" (salade+sandwiche) et progresse plus vite que le marché (+13,4% contre +9,6%).

- **catégorie val** : sandwich 46%, salades repas 38%, box & formats nomades 13%, desserts & soupes 3%
- **marques val** : Sodebo (237 M€, pdm 34%), Daunat (pdm 20%), MDD (pdm 29%), autres marques (pdm 17%)
- **pdm valeur Sodebo** : sandwich 29,4%, salades repas 44,6%, box 53,3%

Pizza

- Rayon. Retour de la croissance CA : +3,8%
- Sodebo. CA +15% grâce au succès de "Pizza Crust", qui pèse 10% de pdm CA du rayon. Les 5 ref "Crust" (classic, cheesy, mountain, spicy, buffalo) ont généré 16 M€ depuis le lancement (1 million de foyers)

Salades repas

- Rayon. CA = 221 M€ (+33 M€ en 1 an). 1/3 du CA de la "pause déj" mais 54% de sa croissance
- Sodebo. Plus 100 millions de salades vendues en 4 ans. Salades & Compagnie a généré 95 M€ en 1 an avec 42,8% de PDM valeur et 40% de la croissance du rayon. Excellent démarrage pour "Mon Atelier Salade" : 0,8 M€ en 4 semaines et 24% de PDM valeur sur les salades repas à base de salade verte.

2 nouveautés sur le S2 :

- "Salade & Compagnie" : "Manchester" (poulet rôti, bacon grillé, cheddar fondu, pommes de terre...)
- "Mon Atelier" : "Salade fromagère" (fruits secs, trio de fromages, tartinable à la ricotta, tartines de pain grillé et aillé, vinaigrette à la framboise)

Sandwiches

- Marché. Belle dynamique +4,4%
- Sodebo. Nouvelle gamme positionnée "satiété/prix" (grosses fins, recettes simples) : "L'Extra" (210g) avec une baguette moelleuse dont le pain est gratiné à l'emmental. 2 réf : "Jambon emmental", "Poulet rôti moutarde"

Box

- Le marché renoue avec la croissance (val +3,7%) grâce à Sodebo +21,2% (Lustucru -14,5%, Fleury Michon -10,2%)

Sodebo en chiffres

- 17 000 points de vente en GMS (pdm val : Sodebo 11,3%) et 20 000 en RHD
- derniers gros succès : Pizza Crust (2015) et Mon atelier salade (avril 2016)
- gain CA (traiteur LS depuis janvier 2016) : Sodebo +20,2 M€, Daunat (Norac) +14,M€, Sushi Daily +6,9 M€, Marie (LDC) +5,3 M€

Domino's Pizza : 2 pizzas mexicaines

I. Domino's Pizza a lancé "les Mexicaines" (2 pizzas* sur une base sauce tomate et mozzarella).

- "Chicken tortilla" : tortillas, emmental, crème fraîche, poivrons, oignons et poulet aromatisé

- "Spicy beef" : épices mexicaines, piment rouge, poivrons, maïs, bœuf, oignons et tomates

Domino's Pizza (305 points de vente, 4 500 salariés) est n°1 de la pizza livrée et emportée avec 19 millions de pizzas en 2015 et un CA de 209 M€.

* farine des Grands Moulins de Paris

Maison Rivière : légumes cuisinés

I. Maison Rivière (Castelnaudary) lance en GMS une gamme de légumes cuisinés. 4 ref :

- haricots lingots et lentilles vertes cuisinés à la graisse d'oie
- flageolets et fèves des marais (+carottes, oignons et petits lardons)

Boîte 410g/1,90€, boîte 820g/3€.

Ethiquable : huile vierge de coco du Kerala

I. Ethiquable lance une huile de coco vierge, équitable et bio, provenant d'une coopérative du Kerala (Inde), qui fournit depuis 2007 Ethiquable en poivre noir et en noix de cajou. Utilisation de cette huile* (solide à moins de 25°C) : cuisson, vinaigrette, pâtisseries...

Ethiquable met en avant ses atouts : pas de pic de sucre dans le sang et des triglycérides à chaîne moyenne (TCM), qui sont prioritairement brûlés plutôt que stockés (pas d'impact sur le poids).

*non désodorisée et non raffinée

Le Petit Basque : yaourt de brebis sur lit de cerise noire

I. Le Petit Basque (groupe Sill) lance un yaourt de brebis sur lit de cerise noire en pot verre (lait demi-écrémé, MG 3%, 2x125g, 1,70€).

La marque est leader du lait de brebis (pdm vol 34,7%). En 2016, la marque progresse de +27,5%.

* gamme yaourts de brebis : nature, vanille, citron, lit châtaignes, lit fruits rouges

Markal : spirales lentilles corail

I. Markal (Saint Marcel-lés-Valence, 26) signe 3 nouveautés sans gluten :
- farine de quinoa[1] (500g)
- pennes pois chiches et maïs[2] (250g)
- spirales lentilles corail[2] (250g)

[1] marque Markal, [2] marque La Bio Idea

Le Saunier de Camargue : fleur de sel aux herbes de Provence

I. Le Saunier de Camargue étend sa gamme de "fleur de sel aromatisée" ("ail & persil", "tomate & basilic") avec une " fleur de sel aux herbes de Provence".

Le Sillon : 4 aides pâtissières bio

I. Le Sillon (groupe Bjorg Bonneterre), spécialiste des fruits secs bio, lance 4 aides pâtissières bio (sachet 125g) :
- éclats de 3 chocolats (noir, lait, blanc)
- éclats de nougatine
- pépites de chocolat noir cacao>48%
- poudre de noisettes italiennes torréfiées (variété rondes romaines, cultivées dans la province du Latium (5,80€)

Sud'n'Sol : pack signé ITC pour Tapena'

I. ITC Packaging a conçu pour Sud'n'Sol un conditionnement pour sauces injecté PP, à base carrée et couvercle rond. Sud'n'Sol l'utilise pour sa gamme Tapena' (vertical ou horizontal en linéaire).

Maître CoQ : nouveautés frais LS

Panés

- Frites de poulet avec, à l'intérieur, des pépites au ketchup (chapelure pomme de terre, 1kg, 16 j)
- Ailes rôties barbecue (800g, <6€).

Le segment des ailes progresse de 9% (1ères ref : nature, mexicaine)
- Panés family Pack = 9 932T (2,9%), soit 29% du total panés (34 076T, +1,2%)

Snacks

- Nuggets en box Crispy" : chapelure pétales de maïs, 2 sauces incluses (barbecue, miel), pot gerbable, poêle 8' (585g, 16j, 5,95€).
- Marchés nuggets = 10 000T (1/4 des panés)
- Marché snacks de volaille : 9 932T/+2,2%, val +1%. Les 2 moteurs sont le "snacking sans os" (+12,3%) et les "petites pièces anatomiques panées" (+46,5%). Maître Coq est n°1 des snacks de volaille (pdm vol 37%)
- Succès 2015 de la marque : les "Donuts de poulet, bacon et cheddar" contenant des pépites de bacon de dinde (x6, sauce barbecue x2, 250g, 16j, poêle 8'). 5 millions de donuts vendus depuis le lancement.

Découpe certifiées

Dinde
- Gigue de dinde (présentation qualitative de la cuisse) : Semi-désossée, facile à trancher, sans oGM (750g x4 10 j)
- marché : 14 380T (+3%)

Poulet
- mini rôti de poulet : cuisse entière, désossée et ficelée à la main (400g, 8j)
- marché : 35 630T (+21%)

Terre de Miel : "miel de France bio" en pot carton

I. Terre de Miel (famille Michaud) a lancé un "miel de France bio crémeux" dans un pot en carton recyclable de 500g (13€). Magasins bio. Mis en pot à Gan (64).

Bigard : 4 hachés en barquette compacte

I. Bigard revoit son offre de hachés (4 gammes)
- **"Hachés de nos régions"** : l'origine devient la 1ère clé d'entrée sur le pack
- **"Mon haché boucher"** : format 4x100g en barquette compacte (qui ne prend pas plus de place en linéaire que le format x2) et 3 ref "x2 assaisonnés" ("tomate", "oignons", "5 baies")
- **Sélection** (races à viande) : Charolais, Blonde d'Aquitaine (nouveau pack)
- **Sélection** (pièces nobles). 2 nouveautés : rumsteak, basse-côte

Marks&Spencer : 6 cocktails en canette chromée 25cl

I. Marks&Spencer revisite 6 cocktails en canette chromée de 25cl : gin tonic, pina colada, mojito, rhum&cola, caïpirinha, whisky&gingembre (2,59€).

Rana : pâtes et sauce d'automne

I. Cèpes, champignons, noix et fromages : Giovanni Rana revisite les ingrédients pour ses recettes d'automne en GMS.
- ravioli fromages italiens : ricotta, gorgonzola et pecorino (2,99€)
- grands ravioli : "gorgonzola aux éclats de noix", "cèpes, fromages & champignons" (3,30€)
- tagliatelle cèpes (1,99€)
- ravioli cèpes (3,30€)
- sauce fromages italiens (1,99€, 180g)

Pural : flûtes olives et romarin

I. Pural signe des flûtes olives et romarin pour les magasins bio. Farine de blé, beurre 28%, morceaux d'olives noires 7%, romarin séché 1%... Le nouveau pack protège les flûtes de la lumière (DLUO portée à 6 mois).

Sodiaal : 8 fromages Capitoul à la coupe et en LS

I. Sodiaal (Les Fromageries Occitanes) met en avant sa marque "Capitoul" (logo rénové), qui réunit la gamme de fromages des Pyrénées la plus complète du marché (8 fromages: coupe 8, LS 5)

- Etchola : brebis et vache (LS)
- Itche-Baï : brebis et chèvre (LS)
- Baskeriu : brebis (LS)
- Tomme croûte noire : vache (LS)

- Tomme croûte dorée : vache
- Bethmale : vache (LS)
- Ossau-Iraty : brebis
- Caprinelle : chèvre

Thiriet : 3 desserts pour les 50 ans

I. Thiriet, qui fête ses 50 ans, lancera 3 desserts en octobre :

- forêt noire
- entremets vanille et bourbon
- vacherin glacé

Thiriet (693 nouveautés en 4 ans) écoule 4 millions de brioches parisiennes et produit 9 ML de glaces (70 parfums) dans son usine d'Eloyes.

Palais des Thés : "Jardin à la française"

I. Palais des Thés met à l'honneur la pomme et la poire dans 2 infusions sans théine :

- "Jardin des tentations" : pommes, amandes, vanille
- "Jardin à la française" : poire, pomme et feuilles de mûrier

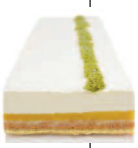
Boîte métal (120g, 13€), vrac (100g, 8,5€).

Président : packs festifs pour 4 fromages portions en RHD

I. À partir du 24 octobre, Président dote 4 fromages portions de décors festifs en restauration collective : brebicrème (20g), mini-roitelet (30g), emmental et mimolette à croquer* (18g, 4h hors du froid).

Pasquier : L'Exotique "ananas, citron vert, noix de coco"

I. Pour les fêtes, Brioche Pasquier lancera 2 entremets (bande L 36cm, 12 parts) :



- L'Exotique "ananas, citron vert, noix de coco" (775g, ananas >30%) : base biscuit cuiller +feuilletine noix de coco +compotée d'ananas avec morceaux +mousse citron vert +surmonté de noix de coco râpée et de poudre de pistache
- "Praliné chantilly vanille" (800g, 20% de noisettes et amandes) : biscuit marly +feuilletine noisettes +mousse noisette et praliné +crème meringue et chantilly vanille +noisettes caramélisées +décor chantilly au pochage cannelé avec poudre de cacao

Salon Auchan-FEEF : les lauréats

Pierre-René Tchoukriel (directeur produit Auchan Retail) et Frédéric Wantz (directeur Eurauchan) ont accueilli 320 PME au Grand Palais de Lille pour le 3ème Salon des PME Auchan-FEEF. En 2015, Auchan était la 1ère enseigne sur le critère "part des PME dans le CA" (25,5% selon Nielsen).

Deux nouveautés en 2016 :

- la présence de 10 ARIA (Centre, Limousin, Poitou-Charentes, Ile de France, Champagne-Ardenne, Lorraine, Aquitaine, Picardie, Hauts de France et Normandie)
- et de 12 marques régionales : "C'est du Centre", "Produit en" (Limousin, Poitou-Charentes, Bretagne), "Vive la Bourgogne", "Gourmandie", "Manger local en IdF", "Savourez la Champagne-Ardenne", "Saveurs en Or", "La Lorraine notre signature", "Signé Aquitaine", "Marque Alsace"

2 concours ont récompensé les PME les plus innovantes et celles portant le Label "Entrepreneurs +engagés" (avec un astérisque ci-dessous). Voici le palmarès :

Charcuterie stand

- **Prunier*** : rillettes du Mans à l'ancienne Label Rouge

Crémerie

- **Partyfizz** : dessert végétal 120g (nature, coco, myrtille coco, mangue passion coco)

Épicerie salée

- **Sabarot Wassner*** : trio quinoa, céréales & lentilles, riz 2 mondes, riz & légumes secs, 2 x mélanges (5 graines, 4 céréales), quinoa & boulgour (400g)
- **Ethiquable*** (bio) : lentilles (vertes Anicia, blondes Flora, roses Rosana, noires Beluga), pois chiches, petit épeautre grains (500g), graines lin doré 250g
- **Larzul*** : 12 escargots Bourgogne beurre, ail et persil, assiette micro ondable 80g

- **Méditerranée Distribution** : mousse balsamique (classique, cèpes, truffe, 150ml Ciro Gourmet)
- **Le Coq Noir*** : 2 prépas en poudre ("bonbons piment", "accras de morue") et 3 sauces froides

Épicerie Sucrée

- **Good Goût** : gourde 120g (Coco mangue passion, Poire coing vanille, Fruits rouges avoine, Fraises cranberries noisettes, 3x Pomme passion grenade, 3x Cacao banane), mini-galettes de riz chocolat lait 6x14g, galettes de riz choco-noisettes 6x20g
- **Mulot et Petitjean*** : boîte 10 mini-nonnettes

Fruits et légumes frais

- **Citoyens du Monde** : kit de culture bio Mémé Georgette (shiitake, pleurote, champignon de Paris blond)
- **Fruidor** : banane Francité

Surgelé

- **L'Angelys*** : 4 crèmes glacées : "praliné éclats amandes caramélisées", "yaourt lait entier coulis (2 réf : framboise, fruits exotiques)", "vanille gousses entières noix de pécan & coulis de caramel"
- **Patrigel** : carpaccio (ananas 200g, mangue 150g)

Traiteur LS

- **Truffières de Rabasse** : préparation omelette à la truffe
- **Wish International** : Gnudi

- **BCBIO** : gamme de pizzas sans gluten bio cuites au feu de bois
- **Paso Traiteur** : Apéro Bomb's 260g (3 ref : camembert, poulet au curry, bœuf épicé)

- **Grain d'Or Gel** : gamme de torsano précuit

Traiteur stand

- **Burgard*** : petites bouchées bretzel, duo de mini-burgers & mini croques bretzel

Alcools

- **Légendes Gourmandes** : préparation en kit pour cocktail 110g

- **Natural Food Distribution** (pour Ginger People) : bière de gingembre

Boissons sans alcool

- **Les Menus du Monde** : eau d'érable Seva 1 litre

Bigard : carpaccio et marinade foie gras-Sauternes

I. Bigard recentre sa gamme festive sur les viandes cuisinées (500g, 2 pers, 3 réf*) et le carpaccio. Après la truffe durant 3 ans, nouvelle marinade pour le carpaccio "bloc de foie gras et Sauternes" (190g).

* idem 2015 "Ris de veau sauce aux morilles", "Fondant de bœuf sauce foie gras et truffes", "Filet mignon de porc sauce aux cèpes"

Le Petit Basque : veloutés brebis sur lit "pêche abricot" et "framboise"

I. Le Petit Basque signe 2 veloutés au lait de brebis sur lit : "pêche abricot", "framboise" (lait entier France, pot sécable, 2x125g, 1,70€).

Amorino : Halloween et fêtes

- Parfum automne : noix-figues caramélisés (pot, cornet...)

- Halloween : "Il treno della Paura" (glace au chocolat, sorbet mangue, décor chocolat, surplombé de petits fantômes à la fleur de lait, 39€)
- Fêtes de fin d'année : bûche "Bianco natale" (34€)

Delacre : collection de Noël

I. Pour les fêtes, Delacre signe une collection "douce et polaire", qui sera en GMS à partir de fin octobre. Tea Time 1kg/11,90€ et 400g/6,90€.

Sandwich : L'Autorité de la Concurrence suspecte une entente

I. L'Autorité de la concurrence a effectué des opérations de visite et saisie inopinées le 15 septembre dans le secteur de la fabrication et la distribution des sandwichs à destination des GMS. Les entreprises (non citées) sont suspectées d'avoir mis en œuvre des pratiques anticoncurrentielles. Ces interventions ne préjugent pas de leur culpabilité, précise l'Autorité.
Sodebo et Daunat (et sa filiale Bergams) dominent le marché GMS du sandwich devant LDC et Monterrat (ce dernier a été racheté mi-2015 par Ebro-Panzani).

La bio s'envole de 20%

I. C'est une croissance historique pour la bio : +20% au 1er semestre 2016, constate l'Agence Bio. Le marché bio devrait ainsi peser 6,9 md€ cette année.

- GMS : ventes bio +18% (contre +11% en 2015)
- Circuit bio : ventes +25%

La production décolle également :

- 31 880 fermes (+21 fermes/jour)
- >1,5 million ha (part SAU* 5,8%)
- 46 218 entreprises* (S1 : +1 200)
- collecte lait bio : +30% d'ici 2018

* SAU =surface agricole utile
* transformation et de distribution, amont et aval confondus.

Bio : Kantar confirme l'emballement

I. 42% des foyers consomment des produits bio (+7pts vs 2013), selon Kantar Media. Le phénomène s'accentue en 2016 en GMS (chez Leclerc et surtout Carrefour). Côté fabricants, Bjorg a accru sa pression publicitaire de 60%, Les 2 Vaches de 79% et Cereal de 47%.

Étiquetage nutritionnel : test dans 60 supermarchés

I. C'est parti... Les 4 systèmes d'étiquetage nutritionnel sont testés depuis le 26 septembre et pendant 10 semaines dans 60 supermarchés dans 4 régions.
- Nutri-Score (Inserm et le professeur Hercberg)
- SENS (FCD)
- Nutri Couleurs
- Nutri Repère (Alliance 7, Fict...)

Benoît Vallet (DGS) et Christian Babusiaux (président du FFAS) pilotent cette expérimentation en "conditions réelles d'achat".

Excédent : 7ème mois de recul

I. En juillet (601 M€, soit une baisse de 275 M€), l'excédent des échanges "agricoles +alimentaires" a reculé pour le 7ème mois consécutif.
Sur l'alimentaire, l'excédent des échanges a reculé de 13% sur un an !

C'est qui le patron ? bientôt chez Carrefour

I. Carrefour devrait lancer en octobre la marque "C'est qui le patron ? La marque du consommateur". Prix et conditions de production seront en effet fixés par les consommateurs grâce à un questionnaire en ligne.
Le 1er produit sera une brique de lait (en partenariat la Laiterie de Saint-Denis). Nicolas Chabanne, président des Gueules Cassées*, est à l'origine de ce projet.

* créateur de l'opération "Fruits et légumes moches"

Robertet : Prix de l'Audace créatrice

I. François Hollande a remis le "Prix de l'Audace créatrice" à Philippe Maubert, le PDG de Robertet (Grasse), une ETI familiale spécialisée dans les parfums et arômes fondée en 1850 (5ème génération). En 2015, Robertet (2 000 salariés, 15 usines) a réalisé un CA de 450 M€ dont 85% hors de France.
Créé en 1996 par Marc Ladreit de Lacharrière, le Prix de l'Audace Créatrice distingue des entrepreneurs ayant fait progresser leurs résultats mais aussi leurs effectifs sur le sol français. Ci-contre : Marc Ladreit de Lacharrière, Philippe Maubert et François Hollande.

© Présidence de la République

Compass : fin des œufs en cage d'ici 2025

I. Après Sodexo, Compass a décidé de ne plus utiliser d'œufs (coquille et liquide) issus de poules élevées en cage, et ce dans le monde entier, d'ici à 2025, se réjouit le CIWF.

FILIÈRES

Bourse : les hausses depuis janvier

EN HAUSSE	1ER JANV	3 ANS	5 ANS	15/09/2016
Ter Beke	+45%	+26%	+179%	144,30€
Poulaillon	+30%	+ns%	+ns%	6,24€
Wessanen	+15%	+287%	+244%	10,74€
Fromageries Bel	+15%	+92%	+203%	502,00€
Sabeton (saint Jean)	+13%	+22%	+16%	14,76€
Naturex	+12%	+34%	+52%	80,25€
Tipiak	+10%	+60%	+68%	81,50€
LDC	+7%	+59%	+173%	191,20€
Danone	+4%	+15%	+46%	64,68€
Sapmer	+3%	-56%	-34%	8,55€

L'année boursière 2016 a bien débuté pour l'alimentaire. Sur 5 ans, Bel dépasse maintenant +200%, LDC s'en approche!
Après une introduction difficile, Poulaillon s'est envolé de 30% ces dernères semaines.
On notera le réveil de Sabeton, le holding de Saint Jean (traiteur). Tipiak et Naturex poursuivent sur leur lancée de 2015….

* cours au 15/09/2016

Bourse : les baisses depuis janvier

EN BAISSE	1ER JANV	3 ANS	5 ANS	15/09/2016
Christian Potier	-34%	-29%	-56%	1,3€
Duc	-24%	-64%	-72%	0,9€
Agrogeneration	-17%	-76%	-83%	0,33€
Fleury Michon	-7%	+49%	+116%	59,60€
Vilmorin	-5%	-25%	+4%	62,56€
Bonduelle	-3%	+25%	+44%	22,30€
Savencia	-3%	+12%	+10%	57,85€
Eurogerm	-1%	+22%	+5%	17,40€

On notera les légers reculs de Fleury Michon et Bonduelle. La sous-performance de Savencia s'accentue par rapport à Bel. Eurogerm ne décolle pas malgré la croissance régulière de ses résultats.

LES DISTRIBUTEURS				
Toupargel	+16%	-14%	-52%	5,52€
Casino	+2%	-43%	+25%	43,39€
Carrefour	-16%	-13%	+37%	22,24€

Côté distributeurs, Toupargel semble sortir du tunnel.

* cours au 15/09/2016

Produits de la mer

Viviers d'Audierne repris par le néo-calédonien Ballande

I. Les Viviers d'Audierne (CA 15 M€, 30 pers), dirigés par Marie Borgel, ont été pris par Ballande France. La PME écoule 1 000T de crustacés vivants et poissons frais.
Le groupe Ballande (Nouvelle-Calédonie) est présent dans le nickel, l'élevage, l'agriculture, la distribution et le vin. Le groupe veut se diversifier sur le sea food haut de gamme (il a fait une 1ère acquisition en Australie). Jusqu'à présent, la filiale Ballande France (CA 80 M€, 40 pers) n'était active que dans le vin (Château Prieuré-Lichine, Vieux Manoir…).

* Marie Borgel était accompagnée par Trans-Missions Falières

Epicerie fine

Albert Ménès repris par Parquest Capital

I. Albert Ménès (Colombes, 92), distributeur en épicerie fine, a été repris par le fonds Parquest Capital. Créé en 1921, la PME appartenait depuis 1968 à la famille Hervey. Désormais présidé par Alain Chamla (ex DG de Ricard et de Royal Champignon), Albert Ménès réalise un peu plus de 20 M€ de CA.
Parquest était conseillé par Trans-capital.

L'Épicurien accélère à l'international

I. Dirigée par Xavier et Benoît Gandon, neveux du fondateur, L'Épicurien sera sur le Sial. Objectif : l'international (nord de l'Europe, USA, Japon…).
En forte croissance, L'Épicurien affiche un CA de 5 M€ (+37% en 3 ans) avec

Xavier et Benoît Gandon

3 millions de pots, 250 réf et une présence dans 1 200 points de vente. Son TOP 5 : "crème d'artichauts truffe" (100g), "fraise / fraise des bois", "abricot" (330g), "piperade au chorizo", "crème de châtaignes, foie gras, cèpes" (100g).

Ingrédients

Eurovanille lève 4,5 M€ pour doubler sa pdm mondiale

I. Eurovanille (CA 20 M€, dont 70% hors France) ouvre son capital. La PME vient d'accueillir Nord Capital (Crédit Agricole Nord de France) et Turenne Capital pour un montant de 4,5 M€. L'entrée de ces actionnaires minoritaires doit permettre à Eurovanille (croissance = 10%/an depuis 5 ans) de poursuivre son développement et de réaliser des acquisitions.
Créé en 1990 par Laurent Bourgois, Eurovanille (Gouy Saint André, 62) transforme et commercialise de la vanille naturelle sous forme de liquides (extraits, concentrés, arômes), de gousses et de poudres naturelles et épuisées pour les artisans, les IAA, les grossistes (et "à la marge" pour les GMS).

Laurent Bourgois

Eurovanille s'approvisionne principalement à Madagascar et possède des implantations à l'Ile Maurice et en Inde.
La PME, qui pèse 6% du marché mondial en volume, vise 12% d'ici à 5 ans grâce au renforcement de ses équipes commerciales internationales et à une plus forte intégration de fournisseurs.
Pour cette opération, Laurent Bourgois était accompagné par Benoît Vanderschooten (Lille).

Robertet : les 2 filiales françaises dépassent 50% du résultat

I. Robertet a bouclé son S1 sur un CA de 239 M€ (+10%), un ebitda de 41 M€ (+15%) et un RN de 22 M€ (+14%).
Le RN des filiales françaises (Robertet et Charabot, qui sont en croissance significative) représente 51% du résultat du groupe. Également bien orienté, l'Amérique du Sud pèse 17% du RN. L'Amérique du Nord est stable. En Asie, les CA Chine et Inde progressent.

- ingrédients :	+15%
- parfumerie :	+11%
- arômes :	+7%

* au 31 août le CA atteint 314,7 M€ (+9,3 %)

Aromatech : 900m² de plus à St Cézaire

I. Aromatech a construit un bâtiment* de 900m², qui jouxte son usine de 2 500m² à St Cézaire (06).

* réceptions de matières premières, stockage et préparations de commandes

Bourse 2016 : les alcools plutôt mal orientés

	1ER JANV	3 ANS	5 ANS	15/09/2016
EN HAUSSE				
1 Grand Marnier	+77%	+105%	+77%	8 750€
2 Advini	+17%	+13%	+47%	36,50€
3 Rémy Cointreau	+12%	-12%	+23%	74,00€

Grand Marnier a été retiré de la cote en juillet après son rachat par l'italien Campari, ce qui explique le bond de 77% de l'action depuis le 1er janvier.

EN BAISSE				
1 Marie Brizard MBWS	-20%	+82%	-55%	16,09€
2 Vranken Pommery	-18%	+12%	-20%	23,00€
3 Laurent Perrier	-12%	+10%	-9%	73,11€
4 Pernod Ricard	-2%	+11%	+67%	102,75€
5 Lanson BCC	-2%	+4%	-27%	30,18€

Après le rebond de 2014 et 2015, les alcools reculent majoritairement en 2016. Marie Brizard, qui s'était envolé en 2015, chute de 20% depuis janvier.

* cours au 15/9/2016

Légumes : les ventes en GMS

LÉGUMES EN CONSERVE	CA	PART MDD
- tomates	+4,0%	51,2%, -3%
- légumes secs	+3,0%	51,8%, +4%
- légumes accompagnement	+2,9%	39,6%, -1%
- haricots verts	+0,5%	51,3%, -2%
- petits pois carottes	-2,5%	52,6%, -4%
- asperges	-3,9%	60,3%, +0%
- champignons	-4,0%	72,6%, -5%
- petits pois	-4,8%	55,5%, -7%
- flageolets	-5,3%	56,2%, -7%
- maïs doux	-6,8%	43,7%, -9%
- légumes de salade	-8,1%	63,5%, -8%
Légumes surgelés	+1,3%	69,1%, +1%

Les MDD reculent nettement mais beaucoup de légumes reculent aussi en valeur.

(1) cumul annuel mobile, fin au 03/07/2016

Solina se renforce sur le salé en rachetant New Ivory en Angleterre

I. Solina (Bréal-sous-Montfort, 35) vient de racheter New Ivory Ltd (CA 20 M£, soit 23 M€, 180 salariés) auprès de Rob Whitehead. Adam Jones et l'équipe dirigeante restent.

Basé à Elland (Angleterre), New Ivory est l'un des leaders des sauces culinaires au Royaume-Uni. Clientèle : IAA et GMS.

Laurent Weber

Avec ce rachat, Laurent Weber, président de Solina, renforce son activité de sauces culinaires installées aux Pays-Bas et va pouvoir développer sa plateforme au Royaume-Uni.

Solina veut continuer de se renforcer en Europe sur ses 3 métiers clés : IAA salé, RHD-BCT* et concepts nutritionnels.

Pour ce rachat, Solina était conseillé par Oghma Partners, Eversheds et E&Y (conseils de Rob Whitehead : Walker Morris et Grant Thornton).

Solina en chiffres :

- CA 2015 : 315 M€, 75 pays
- Employés : 1 000 (17 pays)

* BCT= bouchers-charcutiers-traiteurs

Nexira : la famille reprend les 24% de Rothschild

I. Nexira, présidé par Stéphane Dondain, annonce le rachat des 24% de son capital, qui était détenus depuis 6 ans par Edmond de Rothschild IP. Cette opération, financée en partie par le Crédit Agricole de Normandie-Seine, permet à la famille Dondain de détenir 100% de Nexira.

Fondée en 1895, Nexira a réalisé en 2015 un CA de 112,5 M€ (+40% depuis 2011) dont 90% à l'international. Nexira est le leader mondial de la gomme d'acacia (pdm>40%) et l'un des leaders des ingrédients végétaux naturels et extraits botaniques.

Mathieu Dondain, 45 ans, 4ème génération, qui vient d'être nommé DG, compte se renforcer dans les ingrédients végétaux naturels pour la santé et la nutrition via l'innovation et des acquisitions. Parmi ses projets :

- **croissance externe** et diversification d'ici fin 2017 en Amérique du Nord dans la nutraceutique et la diététique. Nexira saisira aussi les opportunités dans les ingrédients ou additifs naturels pour IAA.
- **développer** de nouvelles propriétés pour la gomme d'acacia (brevet en cours en santé digestive).

Mathieu Dondain

Nexira continuera aussi d'investir dans les filières acacia et cactus. Au Tchad, l'ETI travaille avec l'ONG SOS Sahel, qui milite pour constituer avec l'arbre d'acacia "une grande muraille verte" qui s'étendrait sur 7 000 km pour endiguer l'expansion du Sahara.

Nexira possède 7 sites dont 5 en France (Rouen, Serqueux, Lamothe-Montravel, Bram, Corbie) et 8 filiales (la principale aux USA).

Le comité de direction réunit 3 DGA : Olivier Houalla (opérations), Frédéric Ducluseau (risk assessment) et Philippe Vialatte (procurement, supply chain).

* pour cette opération, Nexira était conseillé par CMS Bureau Francis Lefebvre et le cabinet d'avocats Sorej

Offre découverte !

6 mois (10 numéros) pour 99€ *

Bulletin d'abonnement au Manager de l'alimentaire

* offre découverte destinée aux non abonnés

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

O Je souscris à l'offre découverte de 6 mois*, soit 10 numéros, pour 99 €
O Je joins le paiement correspondant par chèque à l'ordre de « Le Manager de l'alimentaire »
O Je préfère régler à réception de la facture
O 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

MANAGERIA
Approche directe de cadres

LE TALENT EST RARE,
SAVOIR LE RECRUTER EST NOTRE MÉTIER

www.manageria.fr
CABINET DE RECRUTEMENT
SPÉCIALISÉ AGRI-AGROALIMENTAIRE.
FRANCE & INTERNATIONAL

MEMBRE DE iFR INTERNATIONAL FOOD RECRUITMENT ALLIANCE — SYNTEC Conseil en Recrutement

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

Cie des desserts vise 10% de plus en 2016

Spécialiste du dessert (glaces et pâtisseries) pour la restauration commerciale, La Compagnie des Desserts vise cette année une croissance de 10%, annonce Sylvie Barral DG groupe. En 2016, l'entreprise* présidée par Didier Barral est montée à 100% dans La Croquanterie Gourmande (objectif CA : 5 M€) et a racheté une glacerie de Brooklyn à New-York (CA 0,5 M$).

Didier Barral

- CA 2015 : 55 M€
- CA 2016 : 61 M€, +10%
- 4 ateliers : glace 1, pâtisserie 3
- salariés : 450
- clients : 14 0000

* Sylvain Bertrand (DG France), Nathalie Vidal (marketing & achat)

Crèmes glacées : graines toastées

- CG vanille avec inclusions de graines de lin brun grillées et torréfiées
- CG au sésame blanc : graines "torréfiées maison", base pâte de tahini (sésame)
- CG au sarrasin : farine de grains grillés incorporée au mix, grains grillés en inclusions
- CG à l'harina toastada ; farine de blé grillé, origine Chili, notes de biscuit

Pâtisserie : Pavlova

L'entreprise adapte son offre aux différentes formes de restauration. Exemples :

- pâtisseries pour coffrets petit déjeuner à livrer
- adaptation des financiers pour la pause du matin
- contenants adaptés aux plateaux repas
- goûter à partager pour tables d'hôtes

2 nouveautés :

- Mœlleux au chocolat façon grand-mère* : pur beurre, chocolat 24% (12 parts, 1,4kg, Ø26cm)
- Pavlova* : disque de meringue et mousse fromage blanc. A agrémenter de fruits frais, coulis, boules de glace (6x45g, Ø10cm)

* décongélation 4h à 4°C

Le sucré RHF vu par Gira Conseil

- Gira identifie 6 moments sucrés: petit déjeuner, en cas matin, déjeuner, pause gourmande, "frigo vide", dîner
- En restauration à table, la fréquence "plat-dessert" est 3 fois plus élevée que la moyenne européenne et le "café gourmand" explose (520 millions en 2015 contre 310 en 2014)
- Top 5 des desserts préférés :
  - mousse au chocolat : 26%
  - fondant chocolat : 25%
  - tiramisu : 25%
  - tarte citron meringué : 23%
  - crêpes : 22%

Le sucré hors domicile en mds€

EN MDS€	CA TOTAL		CA SUCRÉS	
Hors domicile	84,96	-0,15%	14,85	+
- R. Commerciale	47,23	-0,79%	7,00	+
- R. collective	20,11	+1,2%	4,00	=
- R Hôtelière	5,58	-5,4%	0,90	-
- R. automatique	0,20	+1,7%	nc	
- Circ. Alternatifs	11,85	+2,8%	2,95	++

* Source : Gira Conseil

Fruits séchés

Maître Prunille : Unigrains entre au capital

I. Unigrains a souscrit à une augmentation de capital de Maître Prunille. Unigrains a pris ainsi une participation minoritaire aux côtés de France Prune (union de coopératives du Lot-et-Garonne), qui possédait jusqu'à présent 100% du capital. Objectif de Xavier Picard, président de Maître Prunille : réaliser de nouvelles acquisitions en France et surtout à l'international.
Maître Prunille réalise un CA de plus de 200 M€ (export>30%) et transforme 50 000T de fruits secs et de fruits moelleux (pruneaux d'Agen,

abricots, amandes, dattes, raisins...). L'entreprise est présente en RHD, PAI, MDD et GMS (autres marques Eat Me, Rigopop et Domino).

France Prune a été créé en 1963 pour organiser le séchage de la prune d'Ente. Sa filiale Maître Prunille est aujourd'hui le 3ème transformateur mondial de pruneaux et le 1er européen en fruits secs.

Xavier Picard

L'opération a suscité plusieurs marques d'intérêt de partenaires financiers, précise Messis Finances, qui conseillait Maître Prunille et France Prune. Ci-dessous les 2 derniers rachats de Maître Prunille :

- 2013 : Bargues (CA 30 M€) leader des fruits à coques B2B
- 2014 : Saisof (CA 13 M€), fruits secs à Rungis

Charcuterie

Bazin va fermer Toulois Salaisons

I. Bazin va fermer au 1er semestre 2017 son site "Le Toulois Salaisons" à Éloyes (88), qui emploie 55 personnes. Bazin avait racheté cette PME en 2013. Une partie des salariés sera reclassée dans les 2 autres sites du groupe à Breuches-lès-Luxeuil (siège en Haute-Saône) et Altorf (société Iller dans le Bas-Rhin).

Bell reprend le charcutier suisse Geise

I. Le suisse Bell a racheté Geiser (CA 41 M€, 120 salariés à Schlieren), qui produit de la viande et de la charcuterie pour la restauration.

Bell (CA 2,7 md€, 9 500 pers) veut concentrer encore davantage ses usines sur ses différentes catégories de clients.

- des grands sites pour les grandes séries
- des unités plus petites et plus flexibles pour les assortiments régionaux et spécifiques

Traiteur LS

Panzani s'attaque aux pizzas du rayon traiteur

I. Panzani (Ebro Foods) lance sa marque Panzani à l'assaut du rayon traiteur LS avec la gamme "La Bella pizza italiana". La société est déjà présente dans le rayon avec sa marque Lustucru Frais (pâtes fraîches...).

La "Bella pizza italiana" est cuite au feu de bois en Italie, au sud du lac Majeur. La pâte lève pendant 24h. Elle est étalée à la main. 6 recettes (400g/5,49€, 250g/2,99€).

- Romana (1) : jambon, mozzarella
- 4 Formaggi (1) : mozzarella, provolone, gorgonzola, grana panado
- Genovese (2) : tomates, mozzarella, basilic
- Campione (2) : speck, mozzarella
- Stromboli (2) : salami picante, pecorino

(1) 400g et 250g, (2) 250g

Viande

Sodem épinglé par L214

I. L214 a publié une nouvelle vidéo d'abattoir. Le film a été tourné chez Sodem au Vigeant (Vienne). Sodem (CA 45 M€) est 1er abattoir français indépendant pour l'agneau (8 000T de viande par an).

Légumes

Sica Saint-Pol-de-Léon : 800T d'iceberg pour McDo via Florette

I. McDonald's, Florette et la Sica Saint-Pol-de-Léon ont conclu un contrat portant sur 800T/an de salades iceberg (3 ans à compter de cette année). La Sica Saint-Pol-de-Léon (29) est le 1er groupement français de producteurs de légumes.

- Florette Food Service : CA 82 M€, 370 pers, 2 unités à Torreilles (66), 20 lignes de production, 25 000T de produits achetées dont 15 000T de salades

- Sica St-Pol (marque : Prince de Bretagne) : CA 2015 : 766 M€ (agricole 37%, transport maritime 61%, coproduits végétaux 2%), 1 200 producteurs, 15 000 ha plein champ, 150 ha sous abris, 250 000T de légumes/an, 115 légumes

Système U chasse les phytosanitaires avec Gelagri

I. Système U met en avant son partenariat avec la coopérative Triskalia et sa filiale Gelagri, qui concerne désormais 16 ref de légumes surgelés

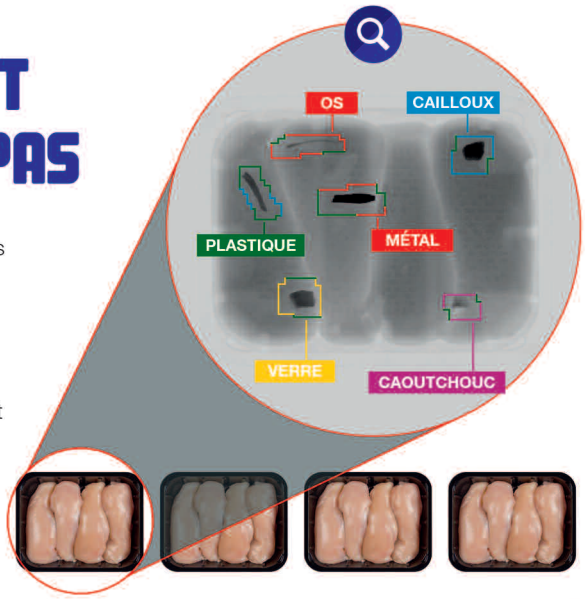
LES RAYONS X DÉTECTENT CE QUE VOUS NE VOYEZ PAS

Un seul corps étranger peut tout compromettre, de la fidélité de vos clients à la réputation de votre marque.

Leaders du marché, les systèmes d'inspection par rayons X d'Ishida vous offrent la précision et la fiabilité nécessaires pour garantir que seuls les produits d'excellente qualité parviennent chez vos clients.

Acheter Ishida, c'est s'assurer que les produits qui quittent votre ligne sont d'une qualité irréprochable.

Pour en savoir plus, téléchargez notre brochure sur
www.ishidaeurope.fr



La gamme Ishida en Contrôle Qualité

Inspection par rayons X

Trieuses pondérales

Testeurs d'étanchéité

Systèmes de vision

ISHIDA
Whatever you make, make certain.

Ishida Europe France, Z.I. Paris Nord 2. 50, rue des chardonnerets, BP 67 108, 95975 Roissy CDG Cedex.
Web : www.ishidaeurope.fr Tel : 01 48 63 83 83 Email : info@ishidaeurope.fr

à marque U (100% français). Avec 7500 000 produits vendus en 2015, U est le 1er distributeur de légumes surgelés Agri Confiance. La gamme s'étoffe avec 3 "précuits vapeur" (sac 1kg) : brocolis (2,09€), haricots verts extra fins (1,49€), choux-fleurs (1,69€).

Pour chacun des légumes, U a établi une liste noire de résidus phytosanitaires (les autres résidus ont des seuils plus bas que les obligations légales).

Système U compte étendre sa démarche "réduction des pesticides" à tous les mono-légumes surgelés récoltés en France d'ici 2020. Idem sur tout le rayon F&L 1ère gamme U (27 réf, 55 000T) ainsi que sur les compotes de pomme U (produits Mat & Lou).

Produits laitiers

Yoplait à l'assaut du chèvre et du brebis avec Yéo

I. Yoplait a lancé la gamme "C'est bon de varier", qui réunit des yaourts au lait de brebis (nature, figue, cerise, myrtille) et de chèvre (nature, myrtille, cerise). Ces yaourts sont produits par Yéo, la filiale ultra-frais de Sodiaal (actionnaire de Yoplait aux côtés de General Mills).

Fromagère du Livradois : une "Filière Qualité" avec Carrefour pour l'AOP Salers

I. Philippe et Didier Thuaire, dirigeants de la Société Fromagère du Livradois vont signer début octobre à Salers (Cantal) un contrat "Filière Qualité" avec Carrefour pour l'AOP Salers. Ce fromage exclusivement fermier au lait cru de vache est produit sur les monts du Cantal uniquement du 15 avril au 15 novembre.

Didier Thuaire

Multinationales

Danone vend sa filiale chilienne

I. Danone a cédé 100% de sa filiale chilienne (1 usine et 1 marque locale) au groupe chilien Watt's pour 24 M$. Watt's a dans la foulée signé un accord de licence avec Danone.

Bio

La Vie Claire : 32 magasins de plus depuis janvier

I. En septembre, La Vie Claire (6 000 ref bio) a ouvert 9 magasins dont 4 en région parisienne. L'enseigne compte désormais 285 points de vente (dont 74 en propre), soit 32 de plus qu'en janvier.

Lidl : 40 produits bio et un corner "Si bon, si bio"

I. Lidl lance sa gamme "Si bon, si bio" (40 produits) et installe des corners de produits bio secs dans ses 1 500 magasins.

Boulangerie

New York Bakery veut être le n°1 du bagel

I. Arrivée en France il y a un an, la marque de bagels New York Bakery Co (pdm 80% au RU) atteint déjà 26,5% de pdm. Objectif : devenir le n°1. Le marché français pourrait atteindre les 20 M€ d'ici à 6 ans, selon Fresh Food Village, qui distribue la marque.

* 2 variétés (nature ou sésame), sachet de 4 bagels de 85g (2,75€)

Findus éteint Iglo et déploie Croustibat

Exit la marque Iglo... Findus (groupe Nomad), désormais dirigé par Vincent Jacquot, va basculer l'essentiel des produits Iglo (les 3/4 des réf) sous la marque Findus. Cette stratégie s'accompagne d'une forte hausse du budget pub (+28%), précise Caroline Nobilé, directrice marketing et R&D.

Vincent Jacquot

Cette année, la croissance de Findus (pdm 9,4%, val +1,5%, vol +3%) est tirée par les pommes de terre (+2,5 M€, +10,1%), les légumes cuisinés (+0,35 M€, +3,8%) et les poissons cuisinés (+0,56 M€) et natures (+0,54 M€).

Poissons, après Iglo

- Poissons cuisinés. Avec l'apport des réf Iglo, Findus proposera une gamme plus complète : grillades (3 ref), meunières (2 ref), en sauce (8 ref), gratinées (3 ref)
- Poissons panés. PDM valeur de Nomad : 67,2% (+1,4 point). 8 réf Iglo passent Findus : Fish& chips, bâtonnet colin, Big colin, Fish & crock...
- Marché du poisson : 432 M€ (-0,4%), 50 175T (-2,9%), pdm Nomad val = 37,7% (+0,5pt)

Volaille et légumes, après Iglo

- La marque Findus débarque en volaille avec 8 anciennes réfs d'Iglo
- 4 légumes cuisinés de plus : noisettes (2 ref : épinard, carotte), cuisson vapeur (2 ref : méditerranéenne, jardin)

Croustibat : "sans gluten" et "pommes de terre"

- Croustibat (25 ans en 2017), qui veut être la 1ème marque du surgelé salé pour les enfants, investit les garnitures de pommes de terre avec 2 réf : "Mini-churros pdt", "Mini-röstis emmental". Croustibat s'étoffe par ailleurs avec 4 autres nouveautés :

- 2 réf de "colin d'Alaska pané sans gluten" (Afdiag : 8 tranches, 4 filets) : panure à base de farine de riz
- 2 réf poisson : "12 petites galettes" (360g), "Petits trésors" (450g, ex-Iglo, poisson sauvage, forme ludique)

Snacks : Mozzinis et Régalinis

- "4 Mozzinis" = croustillants au cœur fondant de mozzarella. 3 ref : "jambon fromage", "épinards mozzarella", "champignons mozzarella" (boîte 250g, four 9', 2,50€)

- "15 Régalinis" = bouchées en forme de chaussons. 2 ref : "jambon fromage", "thon Listao tomate" (boîte 225g, four 8', 2,75€)
- Marché des snacks : 63 M€ (-4,5%), 8 960T (-3,9%). PDM Nomad val = 7,8% (avec Speed Pocket)

Légumes : aubergine mozzarella

- Marché des légumes cuisinés : 179 M€ (+1,1%), 48 800T (+1,1%), pdm Nomad val = 9,5%
- "Compotée d'aubergines à la tomate et à la mozzarella" (barquettes micro-ondables 2x200g)

Epicerie

Jordans débarque dans les barres avec Frusli

I. Jordans s'attaque aux barres de céréales avec Frusli. 3 recettes à base d'avoine complète et de fruits (6x30g, 2,50€)

- pommes et cranberries
- myrtilles
- raisins et noisettes grillées

Sur le petit-déjeuner, la marque est leader des pépites (avec Country Crisp) et des mueslis.

Surgelés

Toupargel revient dans le vert et investit 6 M€

I. Au 1er semestre, Toupargel est revenu dans le vert (ROC +1,7 M€ et RN +1,3 M€) mais le CA reste en recul de 4,5% (T1 -6,0%, T2 -2,8%). Le développement des gammes a permis d'augmenter le panier moyen de 1,3€. Le recrutement de nouveaux clients reste le défi principal pour compenser l'érosion naturelle du fichier clients, reconnaît le groupe, qui a fait de la digitalisation une priorité. Sur le S1, la part des ventes par internet est ainsi passée de 2,7% à 3,3%. L'enseigne a lancé le blog "Y'a pas que les frites dans la vie" et s'est installée sur Amazon.

En 2016, les investissements atteindront 6 M€.

Confiserie-chocolat

Monbana : 8 M€ pour une usine dédiée aux poudres

I. Yves Guattari, PDG du chocolatier Monbana (3ème génération, 285 pers, CA 44 M€, export 20%), a inauguré à St-Sauveur-des-Landes (35) sa nouvelle usine dédiée aux poudres. La PME (30 boutiques, 19 franchisés) est n°1 du chocolat d'accompagnement (550 millions de napolitains/an). La poudre (2500T/an) est néanmoins son activité historique (elle a été créée en 1934 par Louis Guattari). Le nouveau site (6 000m², 43 salariés)

Yves Guattari

a une capacité double de l'ancien (Landivy, 53). Montant de l'investissement : 8 M€ (co-financé par la Communauté de Fougères).
"Notre ambition est de maintenir notre avance sur le chocolat en poudre, qui recèle un fort potentiel", explique Yves Guattari. Outre les boissons, Monbana est également présent sur les poudres minceur, sport et diététiques (hyperprotéinées et hypocaloriques, substituts, compléments...).
Les technologies déployées sur le nouveau site permettront de lancer de nouvelles poudres instantanées pour les machines CHR. Le site accueillera par ailleurs en 2017 un centre de formation dédié aux barmen...
Le groupe possède 2 autres usines : Colmar (moulage, Alsace) et Ernée (à croquer, Mayenne).

* le site abrité aussi un espace de conditionnement à façon et un département R&D

Lutti vise 150 M€ et lance ses 1er bonbons en 3D

I. Sébastien Berghe, pdg de Lutti a présenté lui-même via facebook le nouveau webstore Luttilab. La video a été tournée dans son usine de Bondues (Lille).

Sébastien Berghe

Luttilab permet de créer ses propres bonbons en 3D grâce à une imprimante 3D. Chacun peut ainsi se faire livrer un bonbon unique (partout en France pour 10€). Sébastien Berghe, qui a installé 3 imprimantes 3D dans une ancienne salle de réunion, vise la rentabilité avec cette nouvelle activité.

Avant de rejoindre Lutti en 2012, Sébastien Berghe a travaillé 5 ans chez Kraft (Carambar, La Pie qui Chante, Krema). Redevenu rentable, Lutti réalise un CA de 110 M€ avec une part export qui a doublé (30%). Objectif à 5 ans : 150 M€ dont 50 M€ à l'export.

Haribo veut gagner 10% de productivité à Uzès et Marseille

I. Jean-Philippe André, président du directoire de Haribo France, veut réduire de 10% ses coûts sur ses sites d'Uzès (30) et de Marseille (13) pour se rapprocher de la productivité des autres filiales.
Pour y parvenir, un plan de départs volontaires (40 postes sur chacun des sites) a été voté par les salariés en échange de la stabilité des volumes jusqu'en 2020. En ajoutant les intérimaires, l'effectif sera réduit de 110 personnes.
En 10 ans, Haribo a doublé son CA dans l'hexagone : 250 M€ dont 30 M€ à l'export. "La France est la plus grosse filiale et celle qui croît le plus vite mais aussi celle qui affiche la moins bonne productivité industrielle", explique Jean-Philippe André.

Haribo dans les pâtes à mâcher avec Maoam

I. Haribo s'attaque aux pâtes à mâcher avec Maoam, sa marque de bonbons tendres au goût de fruits. 2ème du groupe, Maoam est très implantée en Allemagne (depuis 2000), aux Pays-Bas et au Royaume-Uni... Le marché potentiel en France approche 100 M€. Maoam sera proposé en sticks, billes, cubes... 3 produits (emballages individuels):

- Maoam Stripes : barres multicolores
- Maomix (multipack) : stripes, sour stripes, bloxx, pinballs, joystixx et happy fruttis
- Crazy Roxx : bonbons tous différents

Échantillonnage de 3 millions d'unités, TV fin 2016 et page Facebook.

Bockel inaugure sa nouvelle chocolaterie

I. Bockel* a inauguré sa nouvelle chocolaterie (3 600m²) à Saverne (l'usine avait brûlé en 2014). En façade : une tablette géante. Investissement : 3 M€ (ingénierie LCR, architecte Ligne Bleue). Jacques Bockel en a profité pour augmenter les capacités et la productivité. Le bâti-

FILIÈRES

ment a été également conçu pour les visites.
La PME, qui compte 6 points de vente en propre dans le Grand Est, veut maintenant mailler l'hexagone en franchise (2 ouvertures à Mulhouse et Troyes d'ici octobre). Jacques Bockel veut aussi exporter au Québec.

- CA :	6 M€
- Production	>100T/an
- Salariés :	42
- Création :	1996

Roy René ouvre une boutique à Miami

I. Laure Pierrisnard, DG des Calissons du Roy René (CA 11,3 M€ fin avril), vise une croissance de 15% cette année. La PME, qui compte 11 boutiques, va ouvrir sa 1ère aux USA à Miami. Le site d'Aix-en-Provence a accueilli récemment 2 ateliers : l'un pour les glaces (dédiées à ses boutiques) et l'autre pour le nougat. Roy René distribue par ailleurs des biscuits et des confitures (élaborées par Agro'Novae). Roy René a été repris en 2014 par Olivier Baussan (fondateur de l'Occitane).

Laure Pierrisnard

Circuits courts

Le Comptoir du Carreau : l'Ile-de-France s'installe à Rungis

I. Le Comptoir du Carreau, une boutique exclusivement dédiée aux produits fabriqués en Ile-de-France, a été inauguré à Rungis par Valérie Pécresse, présidente du Conseil régional et Stéphane Layani, président de Rungis.

Valérie Pécresse et Stéphane Layani

La Ruche qui dit Oui : 75 M€ pour les 5 000 producteurs

I. "La Ruche qui dit Oui", spécialiste des circuits courts, fête ses 5 ans. La structure (135 pers) a créé 800 Ruches, qui, chaque semaine, organisent en France des marchés éphémères où les consommateurs viennent retirer leurs commandes.
Les 5 000 producteurs, qui fournissent le réseau, ont ainsi réalisé un CA de 75 M€ en 5 ans, selon David Choukroun, fondateur de la Ruche.

David Choukroun

Alcools

Advini : 2 acquisitions en Afrique du Sud

I. Advini se renforce en Afrique du Sud avec 2 opérations :
- une prise de participation majoritaire au sein de Ken Forrester Vineyards
- le rachat de Bonheur Wine Estate

AdVini devient ainsi l'un des leaders des vins de terroirs en Afrique du Sud. AdVini est aussi présent au Chili

Heineken : Pascale Perez secrétaire générale

I. Pascale Perez Castellano*, 44 ans, a été nommée secrétaire générale de Heineken France. Elle remplace Khristelle Robic, qui a fondé l'agence ID Influence Designers.

Pascale Perez Castellano

* depuis 2015, elle pilotait la communication de Royal Canin (groupe Mars)

Heineken : Charlotte Binst directrice financière

I. Charlotte Binst, 40 ans, devient directrice financière de Heineken France (président Pascal Sabrié). Elle remplace Guido de Boer, promu sur la région Amérique.

Charlotte Binst

Terroirs Distillers va distribuer les rhums arrangés Chatel

I. Terroirs Distillers élargit son offre dans les GMS de l'hexagone avec les rhums arrangés Chatel. 4 réf : "ananas vanille", "letchis", "banane caramel", "caramel beurre salé" (70cl, 20,90€). Chatel est leader des punchs et des cocktails à La Réunion.

Le marché du rhum arrangé est en forte croissance dans l'hexagone (+24% depuis 2014).
Terroirs Distillers (rhum Charrette, amer bière Sommer, whisky Highland Queen, eaux-de-vie Stoessle) est le pôle spiritueux du groupe familial "Picard vins et spiritueux".

* rhum blanc dans lequel macèrent fruits, écorces, épices pendant plusieurs mois

RHD

Newrest Restauration : André Rodionoff vice président

I. André Rodionoff (20 ans chez Sodexo) devient vice-président de Newrest Restauration (collective France et international). Pour imposer la marque Newrest sur ce segment, André Rodionoff a lancé une campagne TV et presse. Newrest en chiffres : CA 955 M€, 28 000 salariés, 50 pays, 1 million de repas/jour.

André Rodionoff

Photo crédit : Photo Frederic Maligne-2

Burger King & Quick : 3 nominations

I. Burger King France et Quick (La Plaine Saint-Denis) ont annoncé 3 nominations :
- DAF : Xavier Cottineau, ex-Financière Louis (Potel & Chabot, Saint-Clair)
- marketing Burger King : Béatrice Roux, ex-Canal+ puis L'Équipe
- marketing Quick : Muriel Reyss

Xavier Cottineau

Newrest prend 34,4% de Coralys

I. Newrest (CA 955 M€) a pris 34,4% de Coralys (restauration collective). Nicolas Dutilleul, fondateur en 1999, reste aux commandes.
Coralys (Caluire, 69) a réalisé en 2015 un CA de 41 M€ en scolaire et médico-social (250 établissements à Paris, Nancy, Nice et Toulouse, Auvergne et Rhône-Alpes).
Newrest s'est attaqué début 2016 à la restauration collective en France en rachetant la société Apetito.

Areas à Copenhague avec l'enseigne danoise Retreat

I. Areas (Elior) s'installe au Danemark sur l'aéroport de Copenhague avec l'enseigne danoise de restauration Retreat, qui connaît un succès fulgurant

au Danemark. Retreat propose des produits frais et bio ainsi que des alternatives sans gluten et végétarien.

Chipotle : Jim Slater directeur Europe

I. Chipotle Mexican Grill (2 000 restaurants dont 24 hors USA) a recruté Jim Slater (ex-Costa Coffee et ex-Bombay Sapphire Gin) au poste de directeur Europe.

Wendel rachète le Sodexo africain

I. Wendel a rachété l'africain Tsebo (CA 400 M€) pour 331 M€ au fonds Rockwood. Tsebo ("le Sodexo africain") est leader des services (restauration collective...) sur le continent avec 34 000 employés.

Sial 2016

Hefed aux manettes du "Sial Cuisine"

I. Pour son "Espace Cuisine" (586m²) parrainé par le Chef Joël Robuchon, le Sial s'appuiera sur Hefed, qui fournira matériels, épices, logistique... Olivier Hennel, président du groupe Hefed, est la 3ème génération de la famille Hennel qui a fondé La Bovida en 1921. Le groupe réalise un CA de 90 M€ avec 550 salariés et 6 filiales : La Bovida (18), Erco (79), Nagot & Busignies (59), Taurus (59), Epicéa (59) et Salbreux Pesage (17).

Olivier Hennel

Club PAI : ateliers BtoB, conférences et visites experts sur le Sial

I. Sur le Sial, le Club PAI organisera plusieurs événements au sein d'In Food Center :
- des visites experts (innovations PAI du salon)
- des conférences (cf site internet du Sial)
- des ateliers BtoB pour les exposants avec des rendez-vous d'affaires en one-to-one avec leurs clients. 1 thème par jour : lundi 17 naturalité, mardi 18 nutrition, mercredi 19 expériences sensorielles

Technologie

Farmer's Snack avec Ishida pour ses fruits secs

I. L'allemand Farmer's Snack (fruits secs) s'est doté d'une ligne d'emballage avec une peseuse associative Ishida 14 têtes pour ses paquets de 40 et 150g. Capacité : 140 paquets/min (précision : <1g/écart-type). L'élimination des surdosages permettra d'amortir la peseuse en moins de 3 ans.

Développement commercial

Mythic Burger : "Mr Seguin" avec Soignon

I. Mythic Burger (livraison à domicile, groupe FL Finance) lance le "Mr Seguin" (+version bacon) en partenariat avec Soignon, la marque de fromage de chèvre d'Eurial.

Triesse mise le terroir "Auvergne-Rhône-Alpes" en GMS

I. Triesse (Lyon) lance le "Club Distri'Terroir", qui réunit des IAA de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Objectif : développer les ventes de produits "terroir" en GMS.

Valrhona encourage les artisans à cibler le goûter

I. Valrhona (Tain L'Hermitage) propose aux artisans de mieux cibler le goûter avec une offre attractive et moderne qui se concrétise par 2 opérations :
- "C'est l'heure du goûter" : 3 recettes avec Gaétan Paris (MOF Boulanger)
- "Les plaisirs à tartiner" : 6 recettes de pâte à tartiner

Le marché du goûter pèse 3,7 mds€.

Start-up

My Pop Burgers lève 1,8 M€ auprès de M Capital

I. Hugues Courage, fondateur de My Pop en 2014, a levé 1,8 M€ auprès M Capital pour son concept de gourmet burger (bagels, burgers, milkshakes...).
Objectif : 4 ouvertures en 3 ans.

* pour cette opération, My Pop était accompagné par Good Founders (Toulouse, 31)

Canibal lève 1,2 M€ pour ses nouvelles bornes

I. Canibal, spécialisé dans le recyclage, a levé 1,2 M€ afin de produire ses nouvelles bornes pour les canettes, gobelets, bouteilles plastiques. Canibal en a installé 140 dans les sièges sociaux, universités, gares... Objectif : 1,8 M€ en 2016.

Nicolas Haelewyn créé Karamel Paris

I. Après avoir fait toute sa carrière chez Ladurée, Nicolas Haelewyn a créé la marque Karamel Paris. Il ouvrira sa 1ère boutique* en novembre à Paris.

* confiseries et de créations pâtissières

Livraison à domicile

Big Fernand s'allie à Uber pour livrer ses hamburgers

I. Big Fernand a noué un partenariat avec UberEats (Uber). Les parisiens pourront se faire livrer ses hamburgers en 30 minutes à partir de ses 11 restaurants. Big Fernand a même conçu une recette exclusive baptisée Hubert*.

* bœuf, fourme d'Ambert, tomates confites, oignons frits, ciboulette, sauce tonton Fernand

Capital développement

Angelor a créé un fonds dédié aux IAA

I. Angelor vient de créer "Angels for food", un fonds dédié aux IAA, qui réunit 12 entrepreneurs du secteur (Florette, Valrhona, Chocolats Voisin, Lustucru Frais, Charles&Alice, 1001Repas, Bonneterre...), selon "Tout Lyon". Objectif : investir, d'ici 2 ans, entre 3 et 5 M€ dans une dizaine d'IAA. Angelor a été fondé en 2008 par Sébastien Bonte. La proximité géographique est l'un des critères des investissements.

Diététique

Vemedia : de grosses ambitions pour Œnobiol

I. Le hollandais Vemedia* (automédication) affiche de grandes ambitions pour Œnobiol, qu'il a racheté en début de l'année. Deux gros lancements sont en effet prévus en 2017 pour la marque de compléments alimentaires beauté. Cette année, Vemedia vise un CA de 165 M€ contre 118 M€ en 2015 (et seulement 12 M€ en 2005). En 2016, le laboratoire a aussi racheté l'italien Stardea.

* marques : Œnobiol, Valdispert, Cystiberry, Excilor

Logistique

Stef se renforce au Portugal

I. Stef Portugal (CA 39 M€, 420 pers) a mis en service une nouvelle plate-forme transport réfrigérée (frais et surgelé) au centre du Portugal, qui couvrira tout le territoire.

Amont

Neovia rachète le brésilien Nutrizon

I. Neovia (ex InVivo NSA) va racheter Nutrizon (200 salariés), un acteur régional de la nutrition animale (aquaculture, petcare, ruminants) du nord-ouest du Brésil. Le Brésil est une priorité pour Neovia.

CCPA rachète le portugais Din

I. CCPA, dirigé par Erwan Gilet, se renforce au Portugal en rachetant au portugais Montalva sa filiale Din (nutrition animale : prémélanges et pre-starters).

Vivescia accélère sur le soja

I. Vivescia veut promouvoir en Champagne-Ardenne la culture du soja et développer fortement ses ventes en alimentation humaine.

Tereos vise 20% de betterave de plus en 2017

I. Tereos compte transformer 15 MT de betteraves cette année dans ses 9 sucreries. Plusieurs investissements sont opérationnels pour la campagne en cours :
- Connantre (51) : 2ème chaudière à gaz naturel à haut rendement
- Chevrières (60) : cuve à sirop et malaxeur sous vide
- Escaudoeuvres (59) : nouveau four à chaux
- Lillers (62) : cour à betteraves

Pour 2017, le groupe vise une augmentation de la production supérieure à 20%.

Naissance d'Axéréal Elevage

I. Axéréal vient de constituer la structure Axéréal Elevage (360 salariés, 10 sites), qui réunit Thivat (nutrition animale), Agralys-Thoreau, Force Centre (avicole), Auvergne Poussins... Basé à St Germain de Salles (Allier), Axéréal Elevage* est dirigé par Jean-Michel Boussit.

* 550 000 T d'aliments, 21 millions de volailles vivantes (= 45 000 t), 110 millions d'œufs

Les Grands Prix Sial Innovation

Sur les 2 188 produits en compétition (942 entreprises), 600 ont été présentés aux 19 membres du Jury (12 septembre à Paris). Voici les lauréats :

Sans alcool : Daregal et Ulti (F)

"Pur Just" : pur jus de fruit pressé à froid aux herbes aromatiques, stabilisé par haute pression. Variété: "pomme & persil", "pomme, ananas & estragon", "pamplemousse, pêche & citronnelle", "citron, fraise & menthe"; "citron & basilic"

Alcool : Aureli Mario (Italie)

"Mama Carrot" : liqueur à la carotte source de bêta carotène (alcool 20%)

Produits Laitiers : Lait6 (F)

Lait demi-écrémé UHT source d'oméga 3 en poche. Marque: "En direct des éleveurs"

Épicerie salée : Sabarot (F)

"Le Moulin à champignons séchés (cèpes, morilles, sélection forestière)

Épicerie sucrée : SA Viru (Pérou)

"Quinoa with fruit" : dessert quinoa et fruits en pot individuel avec cuillère dans le couvercle. Variété: mangue, myrtille, fruit de la passion, coco, papaye, ananas.

Fruits & légumes : CD Fruits (F)

"Folions Agrumes" : feuilles fines et souples d'agrumes exotiques (variété: kumquat, kalamansi, yuzu). Utilisations : maki, samoussa, pâtisserie, cocktail...

Traiteurs : Sabarot (F)

Petit polenta et Petit quinoa en boudin, prêt à trancher et à poêler (sans gluten)

Produits de la mer : Le Bonta (I)

"Organic Seaweeds". Algues bio : sushi nori, wakame. Flocons d'algues : dulse bio, laitue de mer, nori bio

Surgelés : Divino (USA)

"Gelato Filled Fruit" : fruit givré dans un emballage nomade avec cuillère incluse (fabriqué en Italie). Variété: kiwi, pêche, prune, citron, orange

Produits carnés : Puigrenier (F)

La Cave à Viande : viande charolaise maturée (>21 jours) en chambre froide. Boîte en bois avec instructions de cuisson. Emballage sous vide.

Santé & naturalité

Ici&La - Le Boucher Vert (F)
Steak et boulettes bio de légumineuses (lentilles vertes, pois chiches, haricots flageolet)

Restauration : Borde

Fumet de champignons (girolles, fumet de morilles, fumet de cèpes.) en sachet tenant debout refermable

Équipements : Silverson (F)

Mélangeur Flashmix (poudre/liquide) par rotor.

PAI: HPE Ingrédients (F)

Helipept : produit extrait de l'escargot, qui permet de réduire une hypertension artérielle

Bourgogne-Franche-Comté : les candidats MIAM* 2016

- 1- **Milleret** *(Charcenne, 70)* : "Cancoillotte à la moutarde Le Francomtois", " l'Ortolan truffe"
- 2- **Atelier Sarrasin** *(Montbard, 21)* : "Les sablés à la tomme" (sarrasin bio et tomme bio), "Sablés poireau", "Sablés noix de coco"
- 3- **Nopalnutra** *(Dijon)* : Nopaï (jus 100% fruits SSA à base de figue de Barbarie)
- 4- **Reine de Dijon** *(Fleurey/Ouche, 21)* : graines de moutarde récoltées en Bourgogne, moutarde mojito (citron vert, menthe et rhum)...
- 5- **Raguin-Lactalis** *(Vercel-Villedieu-le-Camp, 25)* : "Chocoillotte" (recette sucrée au chocolat, entre cancoillotte et pâte à tartiner), "Fruicoillottes" (2 réf : fruits rouges, abricot)
- 6- **Gaugry** *(Brochon, 21)* : Fondu d'époisses
- 7- **Maison Viennet** *(25)* : "Le pain du Haut-Doubs" (sanglé d'épicéa et garni de saucisse de Morteau et Comté), "Cak'Arts" (entre tarte et cake +fruits +garniture)
- 8- **Saveurs Authentiques** *(Genelard, 71)* : "Le beefOcube" (cubes de bœuf charolais salés et séchés, cube de fromage +épices aromates, cible : l'apéritif)
- 9- **Terrines du Morvan** *(Onlay, 58)* : "Chorizo pur bœuf Charolais"
- 10- **Jean-Perrin** *(Cléron, 25)* : plateau "Apéro fromager" (comté, morbier, bleu de Gex et tomme jurassienne)
- 11- **Apidis** *(Dijon)* : "Miel de moutarde"
- 12- **La source de Velleminfroy** *(70)* : eau minérale
- **SARL de la Serre** *(Offlanges, 39)* : "l'Ovibigeoise" (boisson fermentée : malt, vin blanc chardonnay et caramel)
- **Paul Devoille** *(Fougerolles, 70)* : "Pur Gold William's Liqueur" (liqueur de poire Williams aux paillettes d'or 23 carats)
- **Le Tuyé de Mésandans** *(25)* : "Saucisson à l'absinthe" (+badiane), "Cassolette Morteau", "Feuilleté au filet de caille, griottines de Fougerolles et foie gras"
- **Fabrice Gillotte** *(créateur chocolatier à Dijon)* : "Les Irrésistibles"
- **Miel et Miels** *(Port-Lesney, 39)* : Miel et thé matcha
- **Mulot et Petitjean** *(Dijon)* : "Les mini-nonnettes"
- **Mairet** *(Simard, 71)* : poulet fermier prince de Bourgogne
- **Elixia** *(Champagnole, 39)* : limonade cassis, limonade framboise

*Les MIAM (= Meilleure Innovation Alimentaire Millésime) sont organisés par l'EABFC (Bourgogne) et le CPPR (Franche-Comté)

Sial 2016 : les tendances vues par XTC

Nostalgie

Christine Le Tennier-Algue de Bretagne : "Tartare de mémé Henriette en folie" (marque : Globe Export) : tartare algues et légumes avec la photo d'une mamie en noir et blanc

Mamie Normandie : brioche normande de 1897, "La Fallue", remise au goût du jour

Petits luxes

Savor Créations : "Moutarde Or", dorée à la truffe blanche

Borde : morilles sauvages séchées dans une boule transparente

Produit star

Agromousquetaires : "L'Essentiel", purées avec peu d'ingrédients (marque Saint Eloi)

Genuine Coconut (Espagne) : eau de coco bio dans sa coque en fibre de noix de coco recyclée

Assembler formes, goûts...

LDC SBV : burger de canard cuit surgelé (marque Prim's)

Groix et Nature : "Le paté marin" au cochon breton et thon blanc germon (élaboré sur l'île de Groix)

Emirates Industry For Camel Milk : le 1er cappuccino au lait de chamelle (origine Dubaï) prêt a boire (élaboré en Autriche)

Naturellement bénéfique

Mccarter (Slovaquie) : "Chia seeds", boisson aux jus de fruits, thé blanc et graines de chia

Pedon (italie) : "More than pasta mac & cheese" : pâtes à la farine de légumineuses avec sauce au fromage

Cookup solutions : quiche vegan (marque : La Table de Léontine)

SVK (Slovaquie) : Captain Kombucha, boisson fermentée à base de thé bio

Puigrenier : "La Cave à viande", viandes maturées sur os pendant 21 jours

Made in

Le Cabanon : sauces tomates (françaises) au vin rouge AOP ou chèvre AOP (cuisinées en Provence, bœuf français)

Favols : préparation 100% fruit abricot du Roussillon & baie de goji des Pyrénées (marque : Saveurs Attitudes)

Fruits Rouges & Co : "Mon coulis de fraises d'ici", ingrédients et main-d'œuvre des Hauts de France

État brut

Leader Foods Oy (Finlande) : Raw Choco, chocolat cru, fèves non torréfiées et moulues à froid

Zéro gâchis

Vilem : "blanc de kiwi", boisson élaborée à partir de kiwis bio fermentés

Re-Belle : confitures réalisées à partir d'invendus

Conserverie du Languedoc : émietté de canard cuisiné, aide culinaire (La Belle Chaurienne)

Moins d'emballage

Sodiaal : La Fontaine à yaourt (marque : Yéo Frais)

Ressources et bien-être animal

Duc : "Poulet de nos régions", respect du bien-être animal, nouvelle catégorie entre "certifié" et "fermier"

Olives & Co : soupe de poissons MSC (marque Marie-Amélie)

Traçabilité, data

Oleificio Zucchi : huile italienne avec flashcode pour la traçabilité

Desiam (Thaïlande) : sauces thaï pour wok avec un QR code (vidéo de la recette)

Poult : biscuit connecté : le scan du logo anime le biscuit sur l'écran du smartphone