



Le Manager de l'alimentaire

N°282

BIMENSUEL DU
24 FÉVRIER
AU 9 MARS
2017

Spécial CFIA :
Trophées, nouveautés p.22-28

Les champions de la croissance p.12

Laiterie Collet : retour en famille p.14

Flo dans le rouge vif p.14

Toupargel chez La Vie Claire p.15

Floridienne rachète Courbeyre p.16

Pomona en conflit avec Délifruits p.16

Delpierre M&T repris par Cochez p.16

Barilla ajoute 50 M€ dans les sauces p.16

Haribo s'agrandit à Marseille p.17

La Normandie double ses pochons p.17

Cofepp grimpe chez Marie Brizard p.18

Danone cherche 1 mds€ d'économies p.18

Ebro à fond dans la bio p.19

USINES & PROJETS p.20-22

Belledonne : 2,7 M€

Apidis : 9 M€

Bonilait : 11 M€

Cuisine Solutions : 20 M€

Heineken : 9,3 M€

Meert : 4 M€

Porc Montagne : 8 M€

Retour des grandes manœuvres

EDITORIAL

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

 Kraft Heinz (CA 24,9 mds€, résultat net 3,3 mds€) a proposé 34 mds€ pour absorber Unilever (CA 52,7 mds€, RN 5,5 mds€). Après 2 jours de négociations avec le groupe anglo-néerlandais, les 2 gros actionnaires de l'américain (le fonds brésilien 3G, l'un des spécialistes mondiaux de la réduction des coûts, et le milliardaire Warren Buffet) ont finalement accepté de retirer leur proposition... Cette offre de rachat intervenait après l'avertissement de Nestlé aux analystes financiers : le rythme de croissance organique de 5 à 6% auquel ils étaient habitués, c'est fini. Essentiellement à cause du ralentissement des pays émergents. Le Suisse a ramené son objectif pour 2017 dans une fourchette de +2% à +4% seulement!

La veille, c'était Danone, qui avait énuméré les écueils de son exercice en cours : la Chine, le Brésil, la CEI. Autant de zones dont le dynamisme a longtemps masqué ses

difficultés en Europe. Preuve que la machine reste grippée sur le vieux continent : le groupe n'a pas réussi à relancer les ventes d'Activia, son ex-pépète...

Le salut de Danone viendra sans doute du bio et du végétal, les 2 spécialités de l'américain Whitewave que le groupe vient de racheter. Cette grosse acquisition a un autre mérite : compte tenu des risques d'exécution, elle met le Français à l'abri de certains appétits... En tout cas, de celui de Kraft Heinz, qui est davantage un chasseur d'économies qu'un développeur... Chez Unilever, le potentiel de gains semblait important. Il suffisait de céder l'hygiène-beauté (60% du CA : Omo, Persil, Signal, Rexona...). Les réductions de coûts auraient achevé de financer le rachat. Chez Kraft et Heinz, le fonds 3G a réussi à supprimer 5 000 postes en à peine un an!

Cette opération, même si elle n'a pas abouti, confirme que les multinationales sont plus à l'aise pour réduire les coûts que pour défricher de nouveaux marchés. Ce qui laisse aux entreprises de taille plus modeste un passionnant terrain de jeu car les segments en croissance ne manquent pas : bio, premium, snacking frais...

LE COUPLE Marie et Cyril Jollivet reprennent Ducs de Gascogne

Marie et Cyril Jollivet, 35 ans, ont repris pour 3 M€ la PME familiale Ducs de Gascogne créée en 1953 à Gimont dans le Gers par Gabriel Dubarry. Pour financer le rachat, le couple a cédé sa 1^{re} entreprise, Miner cave, un grossiste en vins et spiritueux basé également à Gimont dont il a doublé l'activité en 5 ans (15 salariés et près de 4 M€ de CA).

Tous trois se connaissent... Pierre Dubarry, fils du fondateur, était le

bailleur du couple, qui fournissait par ailleurs en vins les colis gastronomiques de Ducs. Dès les rumeurs de cession, Cyril Jollivet s'est porté candidat. Pierre Dubarry, qui souhaitait qu'une aventure familiale se perpétue, a opté pour la proposition du couple face à deux autres candidats.

En 2016, Ducs de Gascogne a réalisé un CA de 11 M€ avec 74 salariés (+59 CDD en saison). C'est deux fois moins qu'il y a quelques années.

* Marie et Cyril Jollivet ont reçu un Trophée régional de l'Association des cédants et repreneurs d'affaires (CRA) pour la reprise de Miner cave

* Cyril Jollivet est titulaire d'un Master de l'ESG et a fait de l'athlétisme à haut niveau.



LE PRODUIT Bonduelle : "Graines de salade", 100% veggie

À la fois rassasiantes, gourmandes et 100% végétales... Bonduelle lancera en mars les salades repas "Graines de salade", un mélange de céréales, légumineuses et légumes (>30%) avec un assaisonnement typé. 4 recettes (bol transparent, fourchette, 300g, 3,49€):

- Dolce Vita : blé, courgette, fèves, quinoa, fêta & basilic
- A la campagne : blé, épeautre, pois doux, moutarde à l'ancienne
- Sous le sombrero : boulgour, poivrons, haricots rouges, quinoa, cumin
- L'été indien : boulgour, lentilles, tomates, sauce yaourt au curry



Suite à la page 18



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 votre 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 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

Sud'n'Sol revoit ses packs et s'associe à Hélène Darroze

► Pour ses 20 ans, Sud'n'Sol, qui est spécialisé dans les légumes marinés semi-confits ou grillés pour la RHD, a revu son identité graphique avec l'agence Wonderful d'Agén.



- **nouveau logo** et nouvelles étiquettes. Chaque recette est illustrée avec une couronne de légumes

- **nouvelle barquette 1kg** dotée d'un couvercle refermable (pour les marinés confits et grillés)
La gamme "100%" a été rebaptisée "déjà égoutté", qui se présente désormais en doypack 300g.

Kevin Probert, DG de Sud'n'Sol, a par ailleurs noué un partenariat avec Hélène Darroze, qui a conçu 6 recettes de tapas. Sud'n'Sol réalise 50% de son CA à l'export. Kevin Probert vise notamment les USA.



Kevin Probert et Hélène Darroze

Bodin : blanc de poulet bio sans sel nitrité signée Nature de France

► Bodin (Ste Hermine, 85) lancera en avril en GMS sous sa marque "Nature de France" une gamme de charcuterie de volaille à la fois bio, clean label et sans sel nitrité (100% France). 4 ref :



- blanc de poulet MG réduit : 2T, 80g
- lardons de volaille : barquette sécable 2x75g
- rillettes de poulet rôti : MG 19%

Mix Buffet : cap sur le bio

► Mix Buffet (Guer, 56) signe sous sa marque Mix deux gammes bio.

Coffrets repas bio au rayon snacking

3 coffrets repas bio (300g, 12j) avec un pack coloré et la fourchette incluse. C'est la 1^{ère} gamme de salades repas bio avec de la salade verte.

- penne basilic, poulet œuf emmental + sauce caesar
- penne basilic, jambon speck mozzarella + sauce au vinaigre balsamique
- salade boulgour & lentilles aux cranberries, chèvre noix + sauce au vinaigre balsamique



Dessert identique pour les 3 recettes : mini galettes de

riz au chocolat noir bio

Salades traiteur bio

4 recettes dans un pack ultra transparent (250g, 10 jours). Les recettes allient croquant et fondant avec des ingrédients tendances et des sauces cuisinées.

- taboulé menthe boulgour, pois chiche et courgettes, noix de cajou, sauce menthe et citron
- trio de crudités : carotte céleri courgette, sauce au jus de citron
- poulet pesto penne rigate, tomates copeaux de parmesan, sauce pesto
- feta fèves de soja quinoa boulgour, tomates, graines de courge, sauce basilic



DLC 2 mois
- 6 knacks clean label 210g
Nature de France se positionne comme la 1^{ère} marque d'éleveurs de volailles 100% bio.
Bodin est la filiale bio de Galliance (ex-Gastronome), le pôle volaille de Terrena. La PME, qui réalise un CA de 50 M€, connaît une très forte croissance (+15/an). Elle est également présente sur le circuit bio avec la marque "Le Picoreur".



- orange, carotte, mangue ananas, gingembre, citron vert
- pomme, concombre, avocat, fibre d'acacias, citron menthe



Bonnerterre : 7 fromages italiens

► Bonnerterre signe 7 nouveaux fromages italiens dans les magasins bio :

- ricotta de Brescia (250g, 3,60€)
- mascarpone de Brescia (250g, 4,50€)
- mozzarella di bufala Campanie (125g, 3,25€)
- gorgonzola Piémont et Lombardie (affiné > 50 jours, 150g, 3,99€)
- mozzarella de Vénétie (125g, 1,85€)
- parmigiano reggiano d'Emilie Romagne (affiné > 12 mois, râpé 50g/2,25€, pointe 200g/9,10€)



Baillon-Légende du Poitou : tourteau bio 250g

► Sirha. La pâtisserie Baillon* a lancé sous sa marque Légende du Poitou un tourteau bio 250g avec une DLC de 21 jours (sans conservateurs, sans additifs).

Basée à Brioux sur Boutonne (79) et fondée en 1976, la PME a été reprise en 2011 par Bruno Herbout, qui y a réalisés en 2016 d'important travaux : nouvelle chambre froide, nouvelle salle de conditionnement...



Bruno Herbout

Baillon produit des gâteaux au fromage blanc, des tourteaux fromagés (ils existent en bio et en surgelé) et des "broyés du Poitou". Lionel Prévot pilote le déve-



Reactivité et partenariat

Consultez notre page internet dédiée <http://www.jean-floch.com/fr/industrie> et contactez notre service commercial au 02 97 61 66 00

VIANDE ET CHARCUTERIE

Le spécialiste du PAI sur-mesure frais et surgelé IQF

PLATS CUISINES
TRAITEUR
SNACKING

Nous pouvons répondre à toutes vos spécificités de fabrication en produits sur-mesure, prêts à l'emploi, finis ou semi-finis (prêts à trancher par vos soins) avec un très large choix de références adaptées à vos impératifs de production : conditionnement, calibrage...

JEAN FLOC'H - Hall 8 Stand C18
 RENNES 2017 07-08-09 MARS

FROMAGES D'EUROPE

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



PER INTER

LE FROMAGE AUTREMENT

Spécialiste du Fromage depuis plus de 27 ans, Per Inter propose à l'Industrie un élargissement de ses sources d'approvisionnements en toute sécurité, fiabilité, flexibilité.

www.perinter.com

Certifié



RETROUVEZ NOUS

Hall 8 • stand B46



lancement commercial depuis 9 mois.

- CA 2016 : 3,8 M€
- CA 2017 : 4 M€ (prev)
- site 2 000m²
- production : 818t/an
- tourteaux : 575t
- bûches : 200t
- gâteaux au fromage : 38t
- broyés du Poitou et galettes : 3t
- moka, moelleux, Poitevin : 2T
- * labellisé "Entrepreneur +Engagé"

Croustipâte : pâtes à tarte au beurre frais

I. Croustipâte signe la 1^{ère} gamme de pâtes à tarte au beurre frais (feuilletée, brisée ou sablée, 280g, 17 jours). Le beurre frais est fabriqué avec une

crème collectée dans les 72h. Il a été fabriqué

depuis moins de 30 jours.

Particularité : le poids de la pâte atteint 280g contre 230g pour la pâte classique. Cette épaisseur permet d'agrémenter la pâte avec les ingrédients les plus juteux, sans craindre le détrempage.

- feuilletée : 1,52€
- brisée : 1,62
- sablée : 1,72€

Bovetti : coffret "Chocolat forever"

I. St-Valentin. Valter Bovetti, chocolatier de Terrasson en Dordogne,

Rivoire & Carret dans les sauces

Lustucru Rivoire & Carret (groupe Pastacorp) s'attaque à un nouveau segment, celui des sauces pour pâtes avec 7 recettes cœur de marché en pot verre de 190g. Positionnement : la cuisine française "comme à la maison". C'est un nouveau créneau car le marché des sauces se répartit actuellement entre le basique et le haut de gamme (produits italiens), explique Jean-Michel Juillet, directeur marketing. Sa cible : les "40 ans et +", des hédonistes qui ont grandi avec la marque.



Jean-Michel Juillet

Caractéristiques de la gamme : naturalité (ni colorants, ni conservateurs), transparence, francité (pulpe de tomate de Provence, viande 100% France) et gourmandise.

Les recettes ont été élaborées avec l'Atelier des Chefs : cuisson lente (chaudron à l'ancienne ou bain-marie),

légumes en cubes (revenus et fondants), viande rôtie (goût caramélisé...).

Côté pack, l'origine France est rappelée par un macaron. La mention "élaborée par nos Chefs" figure sur la capsule.

Lancement : site internet, TV, affichage, échantillonnage (box Kalikado et Dégustabox), BR pâtes Lustucru...

Les 7 recettes sont sous-traitées en Provence :

- bolognaise pur bœuf oignons et carottes risolés (1,89€)
- bolognaise légumes revenus : Tomates, Courgettes, Oignons, Carottes (1,89€)
- provençale bouquet d'aromates basilic (1,59€, pulpe tomates >80%)
- tomates de Provence aux 2 basilics (vert et pourpre), oignons risolés (1,59€, pulpe tomate >80%)
- compotée poivrons aubergines, douceur à l'oignon rouge (1,89€)
- basquaise poivrons, oignons et ail risolés (1,89€)
- pesto basilic, roquette, noisettes grillées (2,49€)



proposait le coffret "Chocolat forever" comprenant une boîte de pâtes au cacao, une tablette "Je t'aime" chocolat noir (100g), une tablette cœurs chocolat lait (50g), un "hot chocolate" lait caramel, un "hot chocolate" noir trois origines, un pot de pâte à tartiner lait et noisettes (200g), une boîte apéritif de baies roses enrobées de chocolat blanc...



55 000 personnes visitent chaque

année le musée-boutique de Valter Bovetti.

- Salariés : 19 (+9 en 2 ans)

- Chocolat : 350T/an

- CA 2015 : 4,1 M€

- export : 20% (39 pays)

- bio équitable : 37%

Delpyrat : saumon fumé bio, sauvage et supérieur

I. Delpyrat lancera en avril 4 ref de saumon fumé (SF).

2 sur la naturalité (4T min, 7,49€, 120g)

- bio
- sauvage d'Alaska
- 2 en SF supérieur** (4T, 8,99€)

- Highland Écosse 4x40g

- Cercle Arctique 4x42,5g

Ci-dessous les PDM valeur IRI 2016 HMSM

- MDD : 48,5, -0,5pt

- Labeyrie : 29,2%, -0,8pt

- Delpyrat : 7,3%, +1,5pt

- Delpierre : 4,5%, -0,2pt

- Kritsen : 3,2%, =



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	DECEMBRE	1 AN ⁽¹⁾	DECEMBRE
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	24 538 M€	2 479 M€	+1,1%	+1,6%
LIQUIDES	14 403 M€	1 640 M€	+1,4%	+1,4%
PLS POIDS FIXE	30 739 M€	3 449 M€	+0,8%	+0,7%
Hypermarchés				
EPICERIE	15 560 M€	1 623 M€	+1,2%	+1,6%
LIQUIDES	8 894 M€	1 083 M€	+1,4%	+1,2%
PLS POIDS FIXE	19 485 M€	2 319 M€	+0,7%	+0,5%
Supermarchés				
EPICERIE	8 978 M€	856 M€	+1,0%	+1,7%
LIQUIDES	5 509 M€	557 M€	+1,5%	+1,9%
PLS POIDS FIXE	11 255 M€	1 130 M€	+0,9%	+1,1%

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

(1) cumul annuel mobile, fin au 01-01-2017.

Fromages

	MARCHÉ	PART DES MDD
Fromages méditerranéens	+4,9%	50,2%, +4%
From. chèvre et brebis	+2,5%	37,6%, -4%
Gâteaux fromagers, tourteaux	+1,1%	23,6%, -12%
Pâtes pressées non cuites	+0,9%	32,6%, +1%
Pâtes pressées cuites	-0,3%	63,6%, -2%
Fromages de spécialité	-1,1%	23,2%, -5%
Pâtes persillées	-3,1%	32,5%, -5%
Pâtes molles	-5,0%	33,4%, -9%

(1) cumul annuel mobile, fin au 01-01-2017

	Hypermarchés	Supermarchés
DECEMBRE*	+1,0%	DECEMBRE* +1,5%
1 an	+1,0%	1 an +1,1%

* cumul annuel mobile, fin au 01-01-2017

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).

Gastronome : panés multigrains et "façon meunière"

Sirha. Gastronome (Terrena) a lancé 3 nouveautés pour la RHD :

Haché de poulet pané multi-céréales

- panure multigrains : millet, lin, courge, oignons noirs
- format généreux (125g) pour les burgers type brasserie, IQF, sachet 1kg
- craquant à l'extérieur et fondant à l'intérieur (texture aérée façon bouchère)
- cuisson et filet, origine France

La Nouvelle Agriculture

- Gastronome a aussi mis en avant auprès des restaurateurs son "poulet La Nouvelle Agriculture"
- 60 éleveurs
 - moindre densité en élevage
 - Bleu Blanc Cœur, sans OGM (<0,9%)
 - plan pour réduire puis pour supprimer les antibiotiques

Truffaut : 3 bonbonnières

I. St-Valentin. Truffaut a mis en avant 3 bonbonnières :

- cupcake cœur avec gâteaux chocolat/crème (330g, 19,95€)
- coeurs guimauve/rouge + coeurs chocolat au lait + baisers chocolat blanc fourrés à la fraise (290g, 13,95€)
- cœur avec gâteaux au chocolat blanc (230g, 14,95€)

Éthiquable : 3 purées de fruits en gourde sans aluminium

I. Éthiquable lance 3 gourdes de purée de fruits bio SSA et équitables (3x90g, 3,81€). Les recettes n'intègrent que des fruits (plus du jus de citron). Les gourdes sans aluminium peuvent être recyclées.

- mangue passion pomme (mangue de la coop Apromalpi/Pérou)
- ananas citron vert mangue et pomme (coop Fanoahana/Madagascar)
- banane mangue pomme (banane coop Urocal/Équateur)

Cauvin : huile vierge de noix de coco bio

I. L'huilerie Cauvin (Nîmes) lance en GMS une huile vierge de noix de coco bio (7,90€, 50cl). Pressée à froid,

Émincés de poulet rôtis "au naturel"

3 recettes, IQF, sachet 1kg :

- filet de poulet rôti
- cuisson de poulet tex
- cuisson de poulet kebab

* sans colorants, sans arômes artificiels et sans conservateurs

Filets de poulet panés "façon meunière" :

- "panés premium" 140g, IQF, sachet 2,5kg
- morceaux 100% anatomique
- panure type "fait maison"
- sans huile de palme, teneur MG réduite

Ancenis Sélection Restauration :

- la gamme réunit IGP et Label Rouge
- les abats accompagnent la pièce entière. Ils sont conditionnés dans un pot pour réaliser des fonds de sauce ou des terrines

elle est extraite de la pulpe de noix de coco fraîches, cueillies à la main au Sri Lanka.

* l'huile de noix de coco se fige en dessous de 22°C. Elle est stable aux températures élevées (180°C).

Ducs de Gascogne : Émulsion de betterave et foie de canard au vinaigre balsamique

I. Sirha. Duc de Gascogne (Gimont, 32) a mis en avant 3 nouveautés :

- le pâté de tête de cochon, pétales de tomate séchée et piment d'Espelette
- l'émulsion de betterave et foie de canard au vinaigre balsamique (20% foie gras de canard)
- le Lot des terrines 4 saisons

- agneau, poivron grillé, thym
- canard, tapenade, basilic
- faisan, pruneau, chanterelle
- oie, poire, jus de truffe

Espri Restauration : tajine de poulet et boulgour signé Entracte

I. Vending Paris. Espri Restauration (LDC) lance sous sa marque Entracte deux nouveaux plats cuisinés en barquette de 270g pour la RHD (VAE,



fit
expert en la matière



Ingrédients laitiers :
Beurres, crèmes, poudres de lait, lactose, lactosérum, protéines...



Pour vos applications :
BVP, biscuiterie, chocolaterie, confiserie, plats cuisinés, soupes...

✓ Près de 100 000 tonnes de produits commercialisés

✓ Acteur majeur sur la matière grasse et les poudres laitières en B to B

✓ Expertise de marché

www.fitsa-group.com

Venez nous rencontrer et partager notre vision de marché

Stand D15 Hall 8



Cfia
Carrefour des Marchés de l'Industrie Agroalimentaire



Rhum NEGrita



NEGrita
LE RHUM QUI SUBLIME LE BABA



La référence des rhums ambrés destinés aux professionnels de la pâtisserie et de la restauration.

D'une intensité et d'une typicité très marquées, la coupe « Double Âme » développe des notes charpentées et des notes boisées prononcées.

BARDINET GASTRONOMIE
Domaine de Fleurence
33291 BLANQUEFORT
www.bardinetgastronomie.com

RENNES 2017
Cfia HALL 8 A31



EXBERRY®

PAULA ADORE LES BONBONS ROUGES, SES PARENTS AIMERAIENT SAVOIR CE QUI LES REND SI APPÉTISANTS.

Vos consommateurs sont de plus en plus informés sur les allégations et la liste d'ingrédients de vos bonbons. Ils veulent aussi connaître leur origine et leurs effets sur la santé de votre enfant. Vous pouvez compter sur nous pour vous aider à répondre correctement à ces interrogations.



GROWING COLOURS **GNT**

Les Hauts-de-France sur le Sirha

ABCD Nutrition

2 marques bio et sans gluten :
- Recettes de Céliane (magasins spécialisés). Pain aux graines bio : pain frais, lin et chia (420g)
- Viadélice (GMS). Toast sans lait ni lactose (100g, 3 ref: teff, sarrasin, maïs/riz)



CGF Charcuterie

- pâté de foie la bourgeoise du Nord
- potjevlesch la flamande
- saucisson de porc fumé au bois de hêtre

Conserverie Saint Christophe

- Rillettes de mouton pré-salé
- boudin noir
- waterzoi de poissons



Epicéa

- Préparations culinaires déshydratée salée (fumet de poisson) sucrée (crème brûlée) pour la RHD



Fournier & Fils

- Poissons fumés en barquettes sous skin pack



Génération 5

- 3 000T de salades traiteur et de légumes cuisinés

catering, loisirs, DA...):

- un risotto parmesan et champignons
- un tajine poulet et boulgour

Cette gamme comprend 5 autres recettes* (21 jours)

Basé à Roëzé-sur-Sarthe (72), Espri propose une offre allant du snack froid au snack chaud avec 40 références de clubs, polaires, baguettes, wraps, focaccias, plats cuisinés, boxes...

*pennes sauce bolognaise, boulettes bœuf sauce milanaise et semoule, émincé volaille curry et riz basmati, colin Alaska sauce beurre citron et riz petits légumes (14j), couscous poulet merguez

Gerblé Sans Gluten : miel noisette

I. Gerblé Sans Gluten signe 2 nouveaux biscuits (3,30€):

- coco citron
- miel noisette



France Kebab : haché de kebab surgelé

I. France Kebab lance 2 nouvelles ref dans les rayons surgelés :
Lamelles de kebab 100% poulet

- tranchées sur broche
- produit cru
- viande F et fabriqué F
- sachet 700g, 6,99€



- 5 nouvelles salades : poireau vinaigrette, crozets aux lardons, navet rémoulade, pot-au-feu, Mer du Nord

Les Entrées de La Mer

- Préparation pour moules marinières et crème



Agneau Macquet

- Nouvelle gamme sous skin fresh : brochette d'agneau, côte double filet, filets mignons, pavés de rumsteck, côtelines...



Saveurs créoles

- Nouvelles recettes : houmous, fallafel, chili con carne, poulet tikka

Et aussi

- Bayard: variétés de pommes de terre remises au goût du jour (Andean Sunside, Lily Rose)

- D2l: fruits semi-confits et préparations de fruits pour IAA

- Frais Embal: pavés et filets à poids fixe sous at

- La Franco-Argentine: Confiture de lait.

Nouveautés : fleur de sel de Guérande, noisette méditerranéenne, beurre salé

- PCB: bardes de porc, lard gras salé... Nouvelle plateforme logistique grand froid

- Picvert: Jeunes pousses et mini légumes bottes

- JB Viande: porcelet BBQ grill portionné en morceaux

- Rillettes de l'Ermitage; rillettes d'oie aux figues

Henri Le Roux : œuf "Vagues infinies" entre Bretagne et Japon

I. Pâques. Henri Le Roux (Quiberon, 56) signe un œuf au chocolat baptisé "Vagues infinies". Symbole de paix au Japon, le décor des vagues qui se prolongent à l'infini, est aussi un clin d'œil à la Bretagne.

Le produit* est issu d'une collaboration avec Chiso, l'une des plus anciennes maisons de kimono.

*coque en chocolat noir "Signature" 62% de cacao + friture poisson et coquillage de 3 parfums: chocolat yuzu macha, chocolat noir/lait.



Hollywood : Max menthe verte, Bubble Gum et 2 tablettes vintage

I. Hollywood étoffe sa gamme Max avec le parfum menthe verte. Par ailleurs, pour ses 65 ans, la marque relance 2 formats vintage: des tablettes menthe et fraise (avec leurs pin-up). Autre nouveauté en mars : le Bubble Gum, qui allie les parfums tutti frutti et menthol.

Hollywood écoule 6,8 millions de dragées par jour avec 300 vendeurs.



Charal : Craquis, Carpaccio & légumes

Burger des régions

- "Inspiration Auvergne" remplace "Inspiration Franche-Comté"
- sauce au Saint-nectaire
- pain façon tradition
- steak race Salers
- 220g, 14j, 3,80€, février

Burger californien

- sauce à l'avocat
- pain ciabatta avec marquants de maïs
- tomates mi-séchées et emmental
- 220g, 14j, 3,80€, juin

Craquis au bœuf

- 17 craquis avec une panure aux céréales et aux graines (four 12 minutes)
- bouchées à partager (apéritif ou cœur de repas)
- sachet 200g, 14j, 2,90€
- cette gamme réunit déjà 3 sachets : 1 ref nugget et 2 ref boulettes



Viande crue & légumes & marinade

- 2 nouveautés "avril à septembre", qui associent viande crue & légumes marinés (175g, 8 jours, 3,80€)
- Carpaccio & légumes : 100g viande + 63g légumes + 12g de marinade.
- Légumes : tomates mi-séchées, courgettes et carottes grillées



- Tartare aux couteaux & légumes : 115g viande + 60g légumes. Légumes : olives noires, tomates mi-séchées et carottes grillées

Haché bio façon bouchère

- hachage basse pression,
- 15% de MG pour le juteux et le moelleux
- 2x120g, 8 jours, 3,90€

Tendre de bœuf aux 3 poivres

- tendreté inégalée grâce à la superposition de tranches ultrafines de viande
- 240g (2x120g), 8 jours, 4,90€

Sachet marinade

- sachet zip pour mettre la viande (600g) à mariner pendant 30 min au réfrigérateur.
- 2 ref : "Saveurs du Sud", "Saveurs Tex mex"
- 200g, 100 jours, 3€



L'Atelier Charal

- Nouvelle gamme de hachés qui associe une race à viande et un pourcentage de matière grasse spécifique à la race
- hachage basse pression
- forme ronde 130g, 8 jours, 3,80€
- Limousine x1 et x2
- Normande x2
- Charolaise x2



Gerblé Sans Gluten : pâtes "riz pois chiche"

- Gerblé Sans Gluten signe une gamme de pâtes avec du riz complet ou de la farine de pois chiche :
- penne, riz pois chiche 2,8€ (ce sont les 1^{ères} pâtes aux farines de riz complet et de pois chiche)
- linguine à la farine de riz complet
- Ces recettes sont déclinées sur les formes spaghettis, tagliatelles, coquillettes...



Labeyrie en profite pour lancer 2 nouveautés sous la barre des 7€ (6,99€, 120g, 4T minimum, intercalaires) :

- "Sauvage des mers froides", Alaska
 - "Le Préserve", logo ASC, aquaculture durable et responsable, bois de châtaignier
- Ci-dessous les PDM volume des origines sur 2 ans. Le Norvège est net recul...
- Norvège : 37,7%, -3,7pt
 - Écosse : 21,3%, +0,4pt
 - Irlande : 2,5%, +0,8pt
 - Bio : 6,6%, +2,2pt
 - Sauvage : 7,4%, +1,7pt



Jardin Bio : cocktail "Bien-être du foie" avec radis noir et curcuma

- Jardin Bio lance 2 cocktails détox SSA* (3,90€, 50cl) :
- "Rouge, pamplemousse hibiscus" + jus de pomme, betterave, raisin blanc, pamplemousse rose, carotte pourpre, citron.
- "Bien-être du foie, radis noir et curcuma" + jus de tomate, carotte et radis noir, citron
- Jardin Bio proposait déjà 3 ref détox à infuser (1 thé vert et 2 infusions).
- * SSA = sans sucres ajoutés



Labeyrie : cap sur le saumon premium

- Les ventes de saumon fumé revendiquant la naturalité se sont envolées en 2016 en dépit de PVC élevés : bio +9,4%, sauvage +6,3%. Ce qui représente un gain de 226T et de 11,2 M€ pour le marché sur l'année.

Mathez distingué sur l'ISM par Business France

- Lors du salon ISM de Cologne, Mathez (Châteauneuf-sur-Sarthe, 49) a remporté le prix de l'innovation Business France pour son "Kit de préparation de truffes au chocolat biologique".
- Le kit permet de réaliser 12 truffes chez soi (moule +1 sachet poudre +1 sachet pépite, 100g).



DEMANDEZ-NOUS COMMENT GNT PEUT VOUS AIDER.

De plus en plus de fabricants de produits alimentaires choisissent EXBERRY®, la marque numéro un des denrées alimentaires colorantes. EXBERRY® n'est pas un additif. EXBERRY® est un concentré de fruits et légumes comestibles offrant une totale traçabilité. La solution parfaite pour votre stratégie Clean Label. **Découvrez comment colorer un aliment avec nos denrées alimentaires colorantes.**

RENDEZ-VOUS
SUR
gnt-group.com

GROWING COLOURS **GNT**





devient

MADE*

CONCEVOIR LES PRODUITS DE VOTRE SUCCÈS

28-29 MARS 2017
Paris Porte de Versailles - Hall 7.1

Participez au salon des savoir-faire dédiés à la création de produits sur-mesure



CRÉEZ GRATUITEMENT
VOTRE BADGE VISITEUR
SUR WWW.MADEPARIS.COM



CONTACTEZ-NOUS
+33 (0)5 53 36 78 78
made@gl-events.com

SUIVEZ-NOUS
@MADE_Officiel

#MADEPARIS2017

Made by  www.madeparis.com

* Marques Associées Distribution Event

Herta lance un jambon sans nitrite

Herta (Nestlé) lance la gamme "Le Bon Paris, conservation sans nitrite". C'est le 1^{er} jambon sans nitrite de sodium (E250) au rayon LS. Cette nouvelle recette a nécessité 5 années de R&D. Elle est fabriquée dans l'usine d'Illkirch (Bas-Rhin, 400 salariés) où Nestlé vient d'investir 25 M€ dont une partie pour cette innovation. Le site principal de Herta est situé à St-Paul-sur-Ternoise (62), qui compte 1 200 salariés. Composition de ce "Bon Paris, sans nitrite": jambon frais + bouillon de légumes avec des arômes naturels + sel + sucre. C'est l'utilisation de végétaux, combinée à une méthode de fabrication, qui permet d'obtenir un jambon sans nitrite (et sans nitrite d'origine végétale), tout en garantissant une sécurité alimentaire totale et les mêmes qualités gustatives que Le Bon Paris. Arnaud de Belloy, PDG de Herta (CA 2015: 667 M€), souhaitait proposer ce produit même si les nitrites ne



présentent aucun risque pour la santé. Certains consommateurs veulent en effet plus de naturalité et des listes d'ingrédients raccourcies.



Arnaud de Belloy

La gamme réunit 5 réf:
- A l'étouffée 2T, 4T, 6T
- Fumé 4T
- Torchon 4T

Les nitrites

- Dans la charcuterie, les nitrites empêchent le développement de bactéries susceptibles de provoquer des maladies telles que le botulisme, la listériose et la salmonellose.
- La majorité de notre apport alimentaire en nitrate et nitrite provient d'aliments autres que les viandes préparées (notamment les légumes).
- Herta a diminué de 20% les taux de nitrites en 15 ans. Les jambons Herta contiennent 2 fois moins de nitrites que la quantité autorisée par Bruxelles.

L'Angelys : 4 "Saveurs de l'Année 2017"

Denis Lavaud*, dirigeant de L'Angelys, qu'il a fondé en 1996, a décroché 4 "Saveurs de l'Année 2017" (dont 2 Restauration) :

2 crèmes glacées

- vanille gousse entière (Bourbon noire Madagascar, fendue à maturité, 90 jours)
- caramel beurre salé (beurre de baratte de Pamplie/79 et fleur de sel de l'île de Ré/17)



Denis Lavaud et sa fille Angélique



2 sorbets plein fruit

- 60% Framboises Mecker et Williamette
- 50% Mangues Alphonso
L'Angelys est installé à Saintonge, près de Saint Jean d'Angély (17)
- CA 2016 : 6,4 M€
- Salariés : 33 (production 12)

- Surface : 1 500m²
- Ref : 120
- Production : 1,22 ML
* "Entrepreneurs + engagés"

Monoprix : L'Éclair de Génie, Daniel Mercier, Des Lis

Pâques. Monoprix proposera les créations de :

- Christophe Adam, pâtissier de L'Éclair de Génie : 4 poulettes au chocolat au lait/noir/blanc ou dulcey (80g, 6,90€)
- Daniel Mercier : 4 monstres au chocolat au lait (110g, 10,99€)
- Des Lis : l'œuf ananas au chocolat au lait (200g, 19,90€)



Saclà pour la 1^{ère} fois au Sirha

Pour la 1^{ère} fois, Saclà était au Sirha pour présenter son offre dédiée à la RHD (ci-contre pesto ail des ours, 2 portions).



La Baleine : duo sel et poivre

La Baleine lance 2 petites salières

L'Ardèche au Sirha

Sabaton

- Coffret collector marrons glacés "liger" avec des châtaignes d'Ardèche AOP, de variétés anciennes.

Terre Adélice

- Large gamme de glaces et sorbets bio en RHD
- 10 nouveaux parfums : corne de gazelle, fram-gipane, oignons confits, persil...

Boiron surgélation

- Purées de légumes secs en palets : butternut, fenouil, panais, rutabaga



Teyssier Salaisons

- 2 plats cuisinés en bocaux, 2 saucissons ("fin maigre") et nouvelle terrine

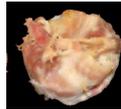


Marrons Imbert

- Écorces d'oranges confites sans glucose

Salaisons Guèze

- Corolle de feuille de pancetta farcie au confit d'oignon au gingembre
- L'Opéra Guèze de boudin noir, composé d'une succession de couches de farce de boudin noir et de gelée d'ananas



* Vernoux-en-Vivarais, CA 11 M€

sel et poivre (2,99€). La dimension des 2 salières est identique (hauteur 6cm, Ø 3,7cm) mais pas le grammage :

- sel : 50g
- poivre : 18g



Monoprix : fruits et légumes "Tous Cultiv'Acteurs" avec le label Bee Friendly

Monoprix a lancé la gamme de fruits et légumes "Tous Cultiv'Acteurs" (20 ref). Parmi les engagements : la protection des pollinisateurs avec le label Bee Friendly.

Objectif de Monoprix : mettre en avant de meilleures pratiques agro-écologiques pour diminuer à terme l'utilisation des pesticides.

Bee Friendly est un label privé développé par des associations européennes d'apiculteurs.



Labeyrie : le foie gras à l'apéro passe sous les 4€

Pour 2 consommateurs sur 3, le foie gras reste trop cher sur les 10 mois hors saison.



Pour les satisfaire, Labeyrie passe sous les 4€ à l'apéritif avec la gamme "Délice de canard", qui ne contient que 20% foie gras (3,99€, 12 toast). 2 ref : nature et figue.

Amand Terroir : 1^{ère} andouillette pur porc Label Rouge

Amand Terroir lance la 1^{ère} andouillette "pur porc" certifiée Label Rouge. C'est en effet une 1^{ère} pour cette spécialité, qui n'avait jamais affiché ce label.



Ingrédients : estomacs et chaudins complets de porc, origine France, herbes aromatiques et épices. Cuisson lente (>7 heures). 2 ref :

- sous vide en sachet 2x140g
- terrine en gelée 7x140g

Baskalia : "Onctueux de brebis"

Baskalia (Espelette, 64) lance la gamme "Onctueux de brebis" : yaourts crémeux 100% lait de brebis. 5 ref (2x110g) :

- nature

- vanille
- citron
- coulis de fruits rouges
- coulis d'abricot



Davigel : desserts sans huile de palme

Davigel met en avant ses desserts sans huile de palme

- beignets : pomme, chocolat/noisette, framboise (75g, Fr)

- biscuit roulé abricot (760g, Pays-Bas, sans gélatine, arômes et colorants artificiels)



- tarte aux pommes normande prédécoupée (750g, Barbezieux)

- New York cheesecake myrtille 20% (1,4kg, Italie)

- Crêpe sucrée Ø30 cm (50g, F)

Davigel lance 4 produits végétariens

En janvier, Davigel a mis en avant ses produits végétariens, qui sont repérés par un logo. Nouveautés :

- boulettes lentilles et sarrasin (31%) légumes et blé 12% (20g, sachet 2,5kg, cuit, Fr)

- nuggets panés à base de protéines végétales (blé, pois), oignons (20/22g, sachet 2,5kg, cuit, Fr)



- pané blé, oignons, tomate mozzarella 5%, chapelure 30% (100g, sachet 25p, cuit Fr)

- steak fromager : pané fromager emmental 29% et fromage blanc 22% (100g, Davigel Offranville)

Schneider : 2 recettes à base de légumes

Schneider Food signe 2 références à base de légumes (320g, 2 pers) sous sa marque Traiteur Schneider :

- spaetzle aux légumes du soleil
- galettes de pommes de terre, aux légumes de saison (hiver : carottes et céleri, été : courgettes)



Arles AGROALIMENTAIRE

100 ANS

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

(possibilité de produits issus de l'agriculture biologique)

CFIA Rennes Hall 8 Stand A1

Texture et Stabilisation

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



GRAPHISME L'IMPRIMERIE GRIGANON - 04 98 17 67 67

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

Couleur et Brillance



Carotène, curcuma, carmin de cochenille, lutéine, anthocyanine, 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



Blattmann Schweiz AG



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

la nature au service des sens



MANAGERIA

Approche directe de cadres

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

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

Labeyrie : 9 plats pour 2 à courte DLC pour le soir

Labeyrie s'attaque aux plats cuisinés à partager au rayon traiteur LS. La gamme compte 9 plats pour 2 personnes.

Cible : le rayon traiteur du soir (ce concept est déjà travaillé chez Monoprix).

Originalité : ces plats sont en barquette en aluminium avec un film transparent. Et surtout, leur DLC est nettement plus courte : 12 jours au lieu de 21 jours, ce qui permet à Labeyrie de promettre une



qualité supérieure et plus de naturalité, de fraîcheur et de culinarité. Comme ses plats individuels (PCI), les produits sont élaborés par la PME Festins de Bourgogne.

- four ou poêle (micro-ondes possible)

- marque : L'atelier Labeyrie

- lancement avril

- réseaux sociaux, animations, BRI 1€

3 protéines cuisinées (490g, 8,95€)

- poulet basquaise

- filet mignon de porc

- gambas marinées poêlées

3 gratins (600g, 7,50€)

- pomme de terre à la crème

- légumes verts & céréales

- pdt & butternut, éclats de pistache

1 Parmentier : canard (600g, 8,95€)

2 Risottos (600g, 8,50€)

- gésiers de canard & champignons

- à l'italienne : basilic, éclats de tomate et Parmigiano Reggiano

Tablapizza : pizzas et burgers à base de munster, camembert et morbier

➤ Jus qu'au 19 avril, Tablapizza (groupe Flo) propose 3 pizzas (ronde, carrée, roulée) et 2 burgers à base de fromage (munster, camembert et morbier), annonce Mélanie Farcot-Gigon, directrice de Tablapizza.

Tartex revisite ses terrines végétales bio

➤ Tartex revisite ses terrines végétales bio, qui sont disponibles uniquement en magasins bio (125g, 3,36€):

- nouveaux packs refermable sans bisphénol

- et nouvelles recettes

à la texture plus crémeuse

La gamme réunit 12 recettes sans huile

de palme et sans gluten : poivre vert, herbes, mode hongroise, olives, nature, champignons, pesto, tomato, truffes, mexicana, ciboulettes, shiitaké



La gamme réunit 12 recettes sans huile de palme et sans gluten : poivre vert, herbes, mode hongroise, olives, nature, champignons, pesto, tomato, truffes, mexicana, ciboulettes, shiitaké

Rians : 4 chèvres culinaires

➤ **Sirha**. Rians a mis en avant ses chèvres culinaires :

- cabécou du Périgord (35g)

- palets de chèvre affinés du Périgord spécial cuisson (20g)

- crottin de Chavignol AOP (60g)

- crottins de chèvre spécial

salade (60g)



Labeyrie réussit sa percée dans le jambon

➤ Labeyrie annonce avoir réussi à s'installer sur le segment ibérique du jambon cru LS. Voici le bilan des 3 familles de son offre 4 mois après le lancement :

- Pata negra : gros suc-

cès pour le 24 mois,

positif pour le 36 mois

- Charcuteries : positif

- Serrano : installation

plus lente

En 2017, le plan sera poursuivi avec des dégustations (400 animations), des BRI, du balisage (300 magasins), des stands premium et un film web.

Marché du jambon cru LS

- **14 172T**, -1,5% (-214T)

- **309 M€**, -1,5% (-4,7 M)

ORIGINE ESPAGNE LS

- **2 685T**, +7,7% (+191T)

- **62,8 M€**, +7,1% (+4,2 M€)

- **MDD : 27,8% val**

- **Aoste : 20,5% val**

- **Espuna : 16,7% val**

- **Labeyrie : 5,4% val**

- **Delpeyrat : 3,2% val**

IBÉRIQUE LS

- **MDD : 22,5% val**

- **Aoste : 8,7% val**

- **Espuna : 16,7% val**

- **Labeyrie : 36,1% val**

- **Fleury Michon : 3,0% val**

- **Autres : 28,6% val**



Vins et spiritueux : record à l'export

En 2016, le CA à l'export des vins et spiritueux français (11,9 Mds€) a augmenté de 1,2% par rapport au record de 2015. Le solde commercial continue de croître pour atteindre 10,5 Mds€, ce qui fait des vins et spiritueux le 2^{ème} excédent de la balance commerciale. Le résultat de 2016 repose principalement sur les performances des spiritueux et, en particulier, du Cognac. Les Etats-Unis confortent leur place de 1^{er} client.

EXPORTATIONS 2016	X1000 CAISSES	CA EN M€
TOTAL VINS	13 5612, -1,8%	7 874, -0,8%
- Champagne	11965, -1,3%	2 626, -2,5%
- Vins tranquilles AOC	58 059, -0,5%	3 852, +0,7%
- Vins à IGP	37 771, -5,4%	7 88, -2,5%
- Vins sans IG avec cépage	8 673, +5,3%	172, +9,8%
- Vins sans IG sans cépage	11 838, +0,1%	153, -6,1%
TOTAL VERMOUTHES & ABV	2 000, +5,8%	43, -0,7%
TOTAL SPIRITUEUX	5 0592, +5,1%	3 937, +5,2%
- Cognac	14 849, +5,5%	2 771, +6,5%
- Armagnac	136, -4,0%	16, -5,5%
- Autres	9 484, +5,8%	163, +4,4%
- Vodka	12 850, +4,4%	410, +2,7%
- Liqueurs	3 989, +1,6%	317, +1,0%
- Calvados	315, +5,9%	19, +8,3%
TOTAL VINS ET SPIRITUEUX	188 205, +0,0%	11 854, +1,2%

* Vins : caisses de 12 bouteilles, soit 9l - * Spiritueux : caisses de 12 bouteilles, soit 8,4l à 40% vol
* source : FEVS = Fédération des exportateurs de vins & spiritueux de France

Auchan Retail :

Régis Degelcke remplace Vianney Mulliez

Régis Degelcke remplace Vianney Mulliez, qui était depuis 11 ans président d'Auchan Retail et du conseil de surveillance d'Auchan Holding. Régis Degelcke, 56 ans, originaire du Nord, qui a



Régis Degelcke



Vianney Mulliez

fait son parcours chez Leroy Merlin, sera chargé de piloter le nouveau projet baptisé Vision 2025.

Casino : fin des œufs en cage d'ici à 2020

Franprix, Leader Price et les magasins sous enseigne Casino ne vendront plus d'œufs de poules élevées en cage d'ici à 2020 (ni marques propres, ni en marques nationales). Casino a été le 1^{er} distributeur à cesser avec son enseigne Monoprix la vente d'œufs issus de poules élevées en cage sous sa marque propre puis en marque nationale.

CEACD chez Pierre Schmidt et Schneider en année 1

Lors de sa 1^{ère} année d'activité, la CEA-Capital Dev (Caisse d'Epargne d'Alsace) a investi 2 M€ dans 3 entreprises alsaciennes dont 2 IAA :

- **Pierre Schmidt** (Weyersheim/67, CA 150 M€, charcuterie-salaison et traiteur). CEACD a co-investi avec Alliance Entreprendre (BPCE), Unigrains et CM-CIC

- **Schneider Food** (CA 12 M€, 28 pers, Hoerd, traiteur alsacien). CEACD a accompagné, avec BPI, les cadres dirigeants (associés à la PME Produits de la Cigogne), qui ont racheté la société. Frédérique Martin, en charge de l'investissement en capital à la Caisse d'Epargne, étudie plusieurs nouveaux dossiers.

Conserves : hausse du prix des boîtes

Suite à l'augmentation des cours de leurs matières premières (minerai de fer, alumine, charbon) les sidérurgistes d'acier et d'aluminium ont augmenté fin 2016 de 10 à 12% leurs prix de vente aux fabricants de boîtes métalliques, qui ont répercuté à leur tour auprès des conserveurs une hausse de 4 à 7%, indique la Fédération des industries d'aliments conservés (Fiac).

La Fiac précise que ces hausses s'ajoutent à celles considérables du prix de certaines matières premières issues de l'agriculture et de la pêche. Le prix des boîtes représentent entre 15% et 40% des coûts de production.

Île-de-France : AgroAlia, un club pour booster 20 jeunes IAA

La CCI Paris Ile-de-France vient de créer AgroAlia, un club régional dédié aux jeunes entreprises innovantes de la filière agroalimentaire en Île-de-France. Cibles : la foodtech, les IAA, les services, la logistique...

Le club AgroAlia, qui pourra accompagner 20 IAA, est animé par Elodie Beiner, responsable de la filière agroalimentaire à la CCI Paris Ile-de-France.

La CCI s'est entourée de partenaires : DigitalFoodLab, AlimAvenir, Vitagora ...

Investissement IAA : +7% en 2017 après +10% en 2016

Interrogés en janvier par l'Insee, les patrons des IAA prévoient une hausse de 7% de leurs investissements en 2017 c'est 3 points de plus qu'en octobre.

Cette hausse intervient après une envolée de 10% de l'investissement en 2016.

Recul historique de l'excédent agro-alimentaire

En 2016, l'excédent agro-alimentaire s'établit à 6,1 Md€, en baisse de 3,1 Mds€ (vs 2015). C'est



4.0 INDUSTRY READY Laissez nous vous guider dans le futur numérique!

Cfia CFIA 2017
07. - 09.03.2017
Rennes
Hall 5 / Stand D56

Prenez une longueur d'avance avec la Smart FOOD Factory

Smart Business Processes.
Smart Automation.
Smart Vision.

L'usine du futur sera connectée et interactive. L'informatique métier CSB-System prépare aujourd'hui votre entreprise aux évolutions technologiques des processus de demain.

Etape par étape, module par module, nous vous accompagnons sur le chemin de la Smart FOOD Factory avec nos solutions logiciel, d'automatisation et de traitement de l'image.



CSB-System

CSB-System AG France

info.fr@csb.com ■ www.csb.com



Palmarès Les Echos : Les champions de la croissance

Les Echos viennent de publier "Les champions de la croissance 2017" avec Statista, qui a répertorié les 500 entreprises dont le CA avait le plus progressé sur 2012-2015 (tous secteurs confondus). 14 IAA figurent dans ce TOP 500. On remarquera que :
- le grand Ouest n'apparaît qu'avec une brasserie...

- à l'inverse, la moitié Sud (surtout le Sud-Ouest) est surreprésentée. Idem pour le bio
- 2 PME du Top4 sont nées à Paris : BBB et Orientis
- le Lot & Garonne est le 1^{er} département avec 3 champions : Sojami, Unicoque, Roucadil.

		CA 2015	2012	SALARIÉS	2012	PRODUITS	RANG 500 LES ECHOS	
1	BBB-Good Goût (75)	+130%	6,4 M€	0,5 M€	17	13	Alimentation bio pour bébés	24
2	Tom d'Aqui (40)	+87%	20,7 M€	3,2 M€	350	65	Production tomates écolo	67
3	Le Sojami (47)	+46%	2,4 M€	0,8 M€	15	10	Soja lactofermenté	167
4	Orientis Gourmet (75)	+44%	65,1 M€	21,7 M€	500	183	Holding dans l'épicerie fine sucrée	171
5	Brasserie du Mont Blanc (74)	+32%	4,9 M€	2,1 M€	15	5	Fabricant de bières.	244
6	V&Fruits (79)	+31%	4,6 M€	2,1 M€	20	5	Boissons aromatisées à base de vin	251
7	Brasserie Melusine (85)	+24%	1,6 M€	0,9 M€	8	6	Bières artisanales et écologiques	323
8	Silo de Tourtoulon (13)	+20%	24,6 M€	14,1 M€	20	18	Culture et négoce de riz	379
9	Eurovanille (62)	+18%	19,2 M€	11,8 M€	75	69	Vanille naturelle	409
10	Socodn (14)	+16%	6,2 M€	4,0 M€	24	13	Grossiste en charcuterie	434
11	Fromagerie Le Pic (81)	+16%	3,2 M€	2,1 M€	19	15	Fromages de chèvre	441
12	Unicoque (47)	+15%	28,5 M€	18,8 M€	86	81	Fruits à coque	448
13	Maison Roucadil (47)	+15%	14,8 M€	9,8 M€	35	32	Pruneaux d'Agen	454
14	Karine & Jeff (31)	+12%	2,0 M€	1,4 M€	20	8	Plats appertisés en bocaux	494

(4) Orientis (Kusmi Tea, Lev organic), (8) Silo de Tourtoulon (www.riz-camargue.com)

Localités : (1) Paris/75, (2) Parentis En Born/40, (3) Agen/47, (4) Paris/75, (5) Les Houches/74, (6) Châtillon-sur-Thouet/79, (7) Chambretaud/85, (8) Arles/13, (9) Gouy-Saint-André/62, (10) Saint-Martin-des-Besaces/14, (11) Penne/81, (12) Cancon/47, (13) Montayral/47, (14) Revel/31

Good Goût-BBB

■ Ce spécialiste du baby food bio (lauréat Grés d'Or 2013) connaît une croissance bien supérieure à celle de Michel & Augustin, qui partage le même modèle. Mikaël Aubertin, fondateur, visait 10 M€ pour 2016. La PME vient de s'attacher à goûter (galettes et gourdes de compotes) des 3-10 ans.



Mikaël Aubertin



Le Sojami

■ Ce spécialiste des produits lactofermentés a été fondé en 1997 par Jean James Garreau, docteur en biologie. La PME s'est installée à Agen sur l'Agropole dont elle est lauréate du Concours. Son "fromage végétal" (brevet) à base de "lait de soja" est présent dans le réseau bio.



Jean James Garreau



Brasserie du Mont-Blanc

■ Relancée en 1999 par Sylvain Chiron, la Brasserie du Mont Blanc s'est installée dans l'ex-usine d'Alpina Savoien en 2013.



Sylvain Chiron



Karine & Jeff

■ C'est le nouveau nom de la société "Le Bonheur est dans le Pot", créée en 2000 par Karine Tardon (dirigeante) et Jeff Marie (commercial). Le tandem propose des plats cuisinés bio en conserve pour le circuit bio et les épiceries fines. CA 2016 : 2,7 M€ avec 1450 000 pots et une usine de 1100m². * soupes, purées...



Jeff Marie et Karine Tardon



Présent au CFIA et au Sandwich&snack show

Nouveauté

SAUCE EN POT SOLO




- Possibilité de recettes illimitées
- Marketing épuré
- Entre 20g et 50g
- Esprit « traiteur » (sans opercule)



www.sauces-creations.fr ; 03 27 74 79 79 ; contact@sauces-creations.fr

MANAGEMENT

Grand Prix Essec 2017 : les lauréats

Le Grand Prix Essec 2017 des industries de la consommation responsable a récompensé 8 entreprises (dont 5 IAA) pour leurs pratiques RSE. 3 d'entre elles possèdent le label "Entrepreneurs + Engagés" de la Feef. Ce prix est soutenu par l'Ilec, Ania et la Feef.

- Fromagerie Gillot : soutien de la filière camembert de Normandie AOP et des producteurs, 6 millions de camembert par an

- Le Coq Noir : favoriser l'insertion professionnelle et réduire la précarité de personnes en difficultés via le recrutement d'employés, issus de chômage de longue durée

- L'Œuf de Nos Villages : don de 700 000 œufs aux Banques Alimentaires.

- Danone eaux : collecte des déchets plastiques

- Nespresso : 1^{er} filière de recyclage des petits déchets en aluminium et en acier



Ludovic Duriez (DG L'Œuf de nos Villages), Emilie Fléchar, (DGA Gillot), Guillaume Fievet (DG Compagnie du Midi), Gilles Ollagnier (directeur commercial Le Coq Noir), Christine Barthe (déléguée générale Feef), Joël Kautzmann (PDG Le Coq Noir) et Yves Berroche (directeur commercial L'Œuf de nos Villages).

le plus faible excédent depuis 2009.

- exportations : -1,4 Md€
- importations : +1,7 Md€

Répartition du recul du solde :

- produits agricoles : 2,3 Mds€ à cause des céréales
- produits transformés : -0,8 Md€, alcool en hausse mais produits laitiers et viandes de volaille en repli

RHD : le marché sort du tunnel

Après 3 années de recul, la restauration hors domicile (CA 64,6 mds€) revient dans le vert (+0,7%), selon le NPD. En 2016, la fréquentation a grimpé de 0,4% et la dépense moyenne de 0,3% (5,5€).

- la restauration rapide a maintenu son rythme de croissance
- la restauration à table a enfin rebondi au 2^{ème} semestre

P'tit-déj : +13% en 4 ans pour le "hors domicile"

Le moment le plus dynamique de la RHD est désormais le petit-déjeuner, selon NPD*. L'arrivée de nouveaux acteurs a boosté les visites de 13 points entre 2012 et 2016 (dont

+5 points en 2016) pour un prix moyen de 4,10€ et 760 millions de visites.

Les gagnants sont les coffee shops (+18%, Starbucks, Costa...) et les sandwicheries (+11%, Brioche Dorée, Paul, La Mie Câline...).

La tendance touche toute l'Europe. Ci-dessous, la progression du nombre de visites petit-déjeuner entre 2012 et 2016 :

- Grande-Bretagne : +21%
- Allemagne : +16%
- France : +13%
- Italie : +11%
- Espagne : +6%

En France, la dynamique est portée par :

- des formules sophistiquées (Cojean, Prêt à Manger...)
- la multiplication des coffee shops
- les espaces "salon de thé" dont s'équipent les boulangeries (Paul, Le Pain Quotidien, Brioche Dorée...)
- la livraison à domicile : Franprix Mandarine allié à Allo Resto

* NPD suit tous les mois les habitudes de fréquentation des restaurants de 14 000 consommateurs français

L'EMBALLAGE FLEXIBLE HAUTE DÉFINITION



> **Impression Haute définition**
Hélio et Flexo jusqu'à 10 couleurs

> **Spécialiste du film technique**
Opércules et banderoles pour produits laitiers
Films complexes, triplex, OPP, PE

> **Façonnage**
Sachets Wicket
Sacs complexes, formes spéciales
Manchons-Sleeves rétractables

> **Un groupe international**
(groupe LANTERO) avec 4 divisions dont
la division films flexibles EMSUR (9 usines)



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

CFIA RENNES - HALL 2 B 10



⇒ Les produits aquatiques frais en 2016

12 MOIS 2016	VOLUMES*	PRIX €/KG*
TRAITEUR DE LA MER*	-0,7%	14,12€, +4,3%
- Poissons panés, grillés	+19,6%	11,96€, -1,0%
- Poissons fumés, salés, séchés	+0,6%	23,44€, +2,7%
- Poissons fumés	+1,8%	24,93€, +1,6%
dont Saumon fumé	-1,0%	27,90€, +2,4%
- Surimi	-8,6%	6,84€, +1,3%
- Crevettes et gambas cuites	+1,1%	13,72€, +5,5%
PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS	+10,1%	9,69€, -0,3%
POISSONS PREEMBALLÉS (entier+découpe)	+8,6%	16,30€, +5,5%
- Saumon	-15,1%	17,47€, +18,4%
- Cabillaud	+2,9%	15,58€, +5,2%
- Lieu noir	+2,2%	10,39€, +2,9%
- Merlan	+4,5%	12,37€, +0,4%
- Truite	+12,7%	12,71€, -0,9%

Sur les 12 mois 2016, les ventes de poissons préemballés s'envolent de 8,6% en dépit de la chute du saumon (la truite bondit de 12,7%). Le traiteur de la mer est en léger recul (-0,7%). Le saumon fumé limite la casse (-1,0%) et le surimi chute (-8,6%)

* CAM janvier-décembre 2016, Source : FranceAgriMer, Kantar

⇒ Produits laitiers : croissance à 2 chiffres pour le bio

52 SEMAINES*	BIO	CONVENTIONNEL
VOLUMES	EVOL	EVOL
Lait liquide	+4,0%	7,5%
Yaourt	+17,5%	3,4%
Fromage frais	+17,1%	1,1%
Beurre	+22,7%	3,5%
crème	+22,6%	1,5%
Fromage	+24,3%	0,5%
- vache	+28,9%	0,4%
- chèvre	-7,6%	0,1%
- brebis	+37,3%	ns

Alors que les produits laitiers conventionnels souffrent (surtout l'ultra frais et le lait liquide), les produits laitiers bio ont le vent en poupe... Sur un an, les volumes bio connaissent (ultra-frais, beurre et fromages) une croissance de l'ordre de 20%. Seul le lait liquide bio est à la traîne...

source : FranceAgrimer d'après Kantar, 52 semaines s'achevant le 22/01/2017

Multi-filières

Laiterie Collet : Valentin

Traiteur rétrocede à la famille

I. En 2011, Valentin Traiteur prenait le contrôle de son voisin, la Laiterie Collet, alors à la recherche d'un partenaire pour financer son BFR suite à une très forte croissance (passage du CA de 2,2M€ à 6 M€ en 18 mois). Emmanuel Brochet, dirigeant Valentin Traiteur, promettait que ce portage n'était que temporaire le temps de redonner une autonomie financière à la PME familiale.

C'est chose faite depuis fin 2016. La famille Collet - Éric (PDG), son frère Philippe (process) et sa sœur Christine (qualité) a repris le contrôle et les rênes. La laiterie a été repositionnée sur des produits valorisés et à forte valeur ajoutée comme par exemple les

yaourts gourmands en pots de verre, les crèmes dessert...

La laiterie a aussi lancé des desserts bi-couche "100% végétal" à base de coco. La PME fournit notamment PartyFizz, qui a lancé la marque britannique The Coconut en France.



Ci-dessus, Henri Collet, qui a initié l'histoire de la laiterie, et ses 3 enfants : Kristine, Philippe et Eric.

- CA 2016 : 8,5 M€

- Salariés : 45

Restauration

Flo toujours à la recherche d'investisseurs

I. Groupe Flo a reçu plusieurs pro-

positions d'entrée à son capital et d'acquisition de certains de ses actifs. Ces propositions sont à l'étude. Elles sont néanmoins soumises à l'accord sur la restructuration de la dette bancaire. Le groupe précise qu'aucune assurance ne peut être donnée sur l'aboutissement de l'une ou l'autre de ces propositions.

Flo dans le rouge vif avec Hippopotamus et ses brasseries

I. Flo s'est enfoncé dans le rouge en 2016. L'ébitda vire au rouge (-4,3 M€) et le ROC (-139 M€) est encore plus négatif qu'en 2015.

En fait, Hippopotamus (-5,4%) et les Brasseries (-9,9%) sont fortement impactés par leurs implantations parisiennes où la fréquentation touristique est en fort recul.

Tablapizza résiste mieux. Les concessions ont été pénalisées par la météo et la moindre fréquentation du parc Disneyland.

Ci-dessous les CA du 4^{ème} trimestre

- CA sous enseignes* : 110,8 M€, -9,0%

- Hippopotamus : 41,1 M€, -3,4%

- Bistro Romain : 1,8 M€, -46%

- M. Kanter : 1,1 M€, -17%

- RHD à thème : 49,1 M€, -8,4%

- Brasseries : 14,3 M€, -20,5%

- Concessions : 6,2 M€, +2,5%

- CA consolidé : 69,6 M€, -10,3%

* CA sous enseignes = CA Flo + CA franchisés

Surgelés

Findus : Caroline Nobilé promue directrice DD de Nomad

I. Caroline Nobilé, 40 ans, Edhec Lille, vient d'être promue directrice du développement durable du groupe

MODULOfood

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
AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DEPUIS 2005

⇒ Produits de la mer 2016 : surgelés et conserves

ACHATS DES MÉNAGES 4 ^{ÈME} TRIMESTRE	VOLUME*	PRIX/KG*
TOTAL produits de la mer surgelés	-6,5%	11,7€, +2,2%
- Poissons naturels	-5,2%	12,6€, +3,9%
- Poissons enrobés, panés, meunières	-6,9%	6,4€, +0,5%
- Crevettes & gambas	-8,3%	18,8€, +4,6%
- Noix de Saint Jacques	-25,9%	31,2€, +23,2%
- Cocktail fruits de mer	-12,5%	10,6€, +6,3%
- Plats préparés	-2,1%	9,3€, -1,1%
TOTAL produits de la mer conserves	-2,3%	9,0€, -0,4%
- Conserves de thon	-1,8%	7,8€, -1,2%
- Conserves d'anchois	-7,1%	22,3€, +6,3%
- Conserves de maquereaux	-5,5%	7,9€, -5,0%
- Conserves de sardines	-5,8%	10,3€, +4,3%
- Tartinables	+3,2%	13,5€, +3,1%

En total surgelé, recul général des volumes (-6,5%) : -5,9% pour les poissons et -13,9% pour les crustacés. Seuls les plats préparés résistent avec une baisse limitée à 2,1%.
En conserve, recul général (vol -2,3%). Le thon limite les dégâts (-1,8%)

* 4^{ème} trimestre 2016, Source : FranceAgrimer panel Kantar Worldpanel

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 : _____
Date : _____ Signature

Nomad Foods Europe auquel appartiennent les marques Iglo, BirdsEye, Findus, et La Cocinera dans une quinzaine de pays en Europe.



Caroline Nobilé

Caroline Nobilé est entrée chez Findus en 2005 en tant que chef de produit senior. Depuis 2011, elle était directrice marketing, innovation et R&D. Elle est

remplacée par Virginie Habermacher, qui travaille chez Findus depuis 2012.

* Caroline Nobilé : Cadbury (1998->2005), Findus
* Virginie Habermacher : Sodiala (2002->2005), Unilever (->2012), Findus

Toupargel s'engage avec La Vie Claire et accélère avec Amazon

■ Toupargel annonce 2 nouveaux

relais de croissance :
- un partenariat avec La Vie Claire, qui proposera dans ses magasins tous ses produits surgelés bio

- les clients Amazon Prime Now (livraison 1h), qui ont désormais accès à 80 de ses références

Le groupe poursuit par ailleurs sa digitalisation avec le lancement d'une application sous IOS et Android. Objectif : enrayer la dégringolade du CA liée à l'érosion du fichier client.

- CA 2016 :	293,2 M€, -5,0%
- panier moyen :	53,8€, +1,5%
- ventes par internet :	3,6%, +0,7pt
- T1 :	74,6 M€, -6,0%
- T2 :	70,4 M€, -2,8%
- T3 :	64,5 M€, -4,9%
- T4 :	83,6 M€, -6,1%

Pour 2016, la marge opérationnelle est attendue à 1,0%.

Viande-volaille Charal Sablé se redresse

■ Le site Charal de Sablé-sur-Sarthe a stabilisé ses volumes et amélioré ses résultats (qui restent déficitaires), a indiqué son directeur François Montagné à Ovest-France. En 2016, l'abattoir a commercialisé 97 000T de viandes (export : 31%). Le nombre de bovins "bio" a été multiplié par 2 (180 par semaine)
- **375 000 porcs**
- **76 000 bovins**
- **417 salariés**

La Lampaulaise : les comptes sont bons

■ Dans une interview à Ovest France, Éric Le Gouvello, PDG de Turenne-La Fayette, a indiqué que - les 3 sites finistériens (charcuteries)

avaient généré en 2016 un CA de 197 M€

- les comptes des 3 sites sont fiables
- la santé de la Lampaulaise de salaisons s'est amélioré notamment à Lampaul-Guimiliau. Éric Le Gouvello a aussi confirmé le transfert des activités de Brennilis vers les 2 autres sites :
- le rôti à Ergué-Gabéric
- la charcuterie de volaille à Lampaul
Ce transfert se déroulera de février à fin mai. Brennilis conservera l'activité congélation.

France Kebab lance Noolam, une marque halal

■ France Kebab lance Noolam, une marque moderne et halal au rayon surgelé. 2 produits :



RETROUVEZ-NOUS AU CFIA 2017

7 - 9 MARS PARC EXPO RENNES AEROPORT / HALL 8 STAND B 29



LE SPÉCIALISTE DU FROMAGE INGRÉDIENT

www.comtoisefromagere.fr

LA COMTOISE



Les Crèmeux de La Comtoise

NOUVELLE GAMME



FILIÈRES

- lamelles de kebab 100% poulet et coupées sur broche (sachet)
- hachés de kebab, viande volaille et veau (4x80g, 320g)

Thiol soupçonné de tromperie

40 gendarmes ont perquisitionné début février le charcutier Thiol (120 salariés, Mayenne), qui serait soupçonné de tromperie sur la qualité de certains produits (labels), selon la presse locale.

Cocorette : Franck Brossard directeur Grand Sud



Franck Brossard

Franck Brossard devient directeur Grand Sud chez Cocorette. Il était depuis avril 2015 directeur de Seguy (Envie d'œufs, La Dauphinoise) à Bollène (84).

* Ligner (2005-2008) → Pampr'œuf (2015) → Séguy (2015)

Plats cuisinés-traiteur Française de Gastronomie rachète Courbeyre

Florianna a pris 75% de L'Escargot Courbeyre (26 salariés et un CA de 9 M€ contre 12 M€ en 2013), qui sera intégré à sa filiale "Française de Gastronomie" (FdG, 185 salariés).



Courbeyre (Aurillac 15) produit des escargots, des moules farcies, des produits apéritifs et des spécialités auvergnates.



Philippe Boonen

Avec ce rachat, FDG va spécialiser davantage ses 5 sites et renforcer son offre, qui est constitué de 5 gammes : Saint-Jacques et cas-solettes "feuilletés", "apéritifs et snacking festif", "escargots", coquillages".



Patrick Jagut

Le pôle terre comptait déjà 2 usines d'escargots : Vieille-Brioude et Bassou. L'usine d'Aurillac accueillera de nou-

veaux produits traiteur ce qui réduira sa saisonnalité.

Le pôle mer comprend 2 sites Quimper et Quimperlé spécialisés dans les Saint-Jacques et les feuilletés. Ci-contre Philippe Boonen et Patrick Jagut, président et DG de Française de Gastronomie.

Daunat recrute 120 CDI à Seveyr et divise l'intérim par 3

L'usine Daunat de Seveyr (350 salariés) va recruter 120 CDI et diviser par 3 le nombre d'intérimaires. C'est ce qu'ont annoncé à la presse locale les dirigeants* de l'usine, qui évoquent "la volonté de créer une vraie culture d'entreprise".

En 3 ans, la production de Seveyr est passée de 30 à 40 millions de sandwiches, soit 70% de la production du groupe Daunat.

Ces 120 CDI s'ajoutent aux 70 saisonniers, qui arrivent en avril.

* Grégoire Driessens (DRH) et Bénédicte Pasquier (directrice du site)

Produits laitiers Savencia progresse malgré la France qui recule

Savencia a bouclé 2016 sur un CA de 4 418 M€ (-0,5%). La croissance organique est néanmoins positive (+2,2%). Seule la France se contracte. Le recul de 0,5% s'explique par l'effet change très négatif (-2,7%).

CA 2016 : 4 418 M€, -0,5%

- fromages : 2 612 M€, +0,4%
- autres produits : 1 942 M€, -1,0%

Croissance organique : +2,2%

- fromages : +1,5% grâce au hors Europe
- autres produits : +4,1%. Gain à l'international et baisse en France

Le Brillat-Savarin décroche son IGP

Le Brillat-Savarin a décroché son IGP le 19 janvier. L'aire s'étend du Sud-Est de la Bourgogne au



centre de la Seine-et-Marne (5 départements).

Danone pénalisé par Activia

Danone a bouclé son T4 sur un CA en baisse de 0,5%. La baisse atteint 5,9% en Europe où les volumes ont reculé de 4,2%.

- Lait Europe : recul à cause d'Activia et de l'Espagne. La relance d'Activia nécessitera davantage de temps

- Eaux Europe : croissance solide. Succès de ses innovations en fin d'année

- Infantile Europe : stable. Croissance au Royaume-Uni, Allemagne et Benelux. Marchés plus difficiles en France, Italie et Turquie.

- Médical Europe : croissance >5% en Europe, tirée par le Royaume-Uni et le Benelux

Ci-dessous les résultats du T1. Le dernier pourcentage est la croissance en volume (seul le médical progresse).

- laitiers* : 2 677 M€, +0,7%, -3,9%
- eaux* : 944 M€, +6,3%, -0,4%
- infantile* : 1 317 M€, +0,6%, -0,5%
- médicale* : 417 M€, +6,1%, +4,0%
- Europe : 2 038 M€, -2,9%, -4,2%
- CEI & AN : 1 155 M€, +5,7%, -1,3%
- ALMA : 2 162 M€, +5,4%, +0,7%
- Total : 5 355 M€, +2,1%, -1,9%

* croissance organique puis volume, AN = Amérique du Nord, ALMA = Asie Pacifique + Amérique Latine + Moyen-Orient + Afrique

Fruits

Pomona en conflit avec Délifruits au sujet de Fructofresh

Pomona ne peut plus commercialiser les salades de fruits Fructofresh à cause de l'ordonnance d'un Tribunal de commerce suite à l'accusation de concurrence déloyale portée par Délifruits à l'encontre de Pomona.



Selon Pomona, Délifruits prétend que Fructofresh utiliserait un conservateur interdit le E242 (il est autorisé pour le vin et le BRSA). La présence de méthanol en serait la preuve.

Suite à la médiatisation de l'affaire, Pomona a apporté les précisions suivantes :

- l'interdiction n'a aucun caractère sanitaire. Les autres opérateurs peuvent commercialiser ces salades Fructofresh en France

- cette décision en référé est en attente d'un jugement sur le fond. Pomona fera appel dès la notification de la décision

- la DGCCRF, qui a effectué des prélèvements le 19/01 sur des produits de Fructofresh dans les entrepôts Pomona, n'a donné aucune suite à la date du 07/02

- Pomona précise que les concentrations en méthanol des salades de fruits Délifruits* et Fructofresh sont comparables.

* les salades de fruits Délifruits sont également commercialisées par Pomona

Produits de la mer Delpierre Mer et Tradition repris par Cochez

Pascal Cochez* devrait reprendre Delpierre Mer et Tradition (CA 2015 : 31,8 M€), qui est installé depuis 2006 à Hesdin-l'Abbé (62).

Le plan de Pascal Cochez prévoit le maintien de 80 des 143 salariés.

L'entreprise serait rebaptisée Petit Pierre (marque phare du conserveur). Elle serait contrôlée par Pascal Cochez (51% du capital) et la famille Delpierre (49%).

La stratégie consisterait à réduire drastiquement les MDD (qui ont plombé l'entreprise) et renforcer les ventes à marque propre et à l'export.

* Pascal Cochez réalise un CA de 11 M€ avec 4 entreprises industrielles (Témi, Sogem, Sitca, Remco)

Epicerie Barilla investit 50 M€ dans son usine de sauces

Barilla va investir 50 M€ dans l'extension de son usine de sauces de Rubbiano, près de Parme, le siège du groupe.

SIMO – MET LE POISSON EN FORME!

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

Pour plats cuisinés, pizza, salades, sandwich



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

Inauguré en 2012, ce site deviendra la grande usine d'Europe de sauces pour pâtes à base de tomates, pesto...

75% de la production de Rubbiano est déjà destinée à l'exportation, notamment vers la France où Barilla est n°2 (pdm 20%).

Chocolat Puyricard fête ses 50 ans

La Chocolaterie de Puyricard (Bouches-du-Rhône) fête cette année ses 50 ans avec une nouvelle boutique qui sera dédiée à la découverte du chocolat.

La PME (CA 10 M€) compte 18 magasins et 126 employés (360 pendant les fêtes). Production annuelle : 140T don 120T de bonbons de chocolat

(2,2T/jour pendant les fêtes).

Tanguy Roelandts, 56 ans, fils des fondateurs, transmet progressivement l'affaire à sa fille Solène (elle est directrice commerciale et marketing).

La chocolaterie a décroché en 2010 le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).

Mars Chocolat : +22% sur 5 ans

Mars Chocolat France annonce une croissance de +22% (en valeur) sur 5 ans. C'est 5 points de plus que le marché du chocolat (+17%).

En 2016, le marché du chocolat a progressé de 3,4% (val). Répartition du marché :



- confiserie : 30%
- tablettes : 36%
- saisonniers : 34%

Parmi les innos 2016 : la box M&M's et les Mini Cubes (Twix, Snickers et Mars)

Au programme 2017 :

- Glaces* : 2 lancements majeurs en avril
- M&M's : édition limitée et nouveau format sur la gamme Crispy

* en 2016, "Snickers amandes" a été la 2^{ème} innovation du marché

Haribo se renforce à Marseille avec 3 000m² de bureaux

Le siège de Haribo France (CA 250 M€ dont 30 M€ à l'export) reste à Marseille, a annoncé son président Jean-Philippe André. Le groupe va même y construire 3 000m² de

bureaux (à l'Estaque) pour accueillir des services administratifs et commerciaux d'ici 2 à 3 ans. Le groupe va néanmoins supprimer



Jean-Philippe André

80 postes (110 avec les intérimaires) sur les 2 sites de Marseille et Uzès, qui totalisent 750 salariés.

L'allemand Haribo (Bonn) réalise un CA de 2 md€ avec 15 usines en Europe.

Pet-food

La Normandise : 2 fois plus de pochons

Spécialisée dans les aliments pour chiens (20%) et chats (80%), La Normandise va recruter 150 personnes sur 3 ans.

La PME, qui produit aussi des barquettes (27 000/heure) et des croquettes, va en effet passer de 500 000 à 1 millions de pochons par an. L'investissement atteint 30 M€ pour une extension de 12 000m² (existant = 26 000m²).



Fondée par Christian Duquesne il y a 25 ans, l'affaire dépasse désormais les 100 M€ (export 60%) avec 600 salariés. C'est le n°3 en France derrière Mars et Nestlé.

Sur le marché française, la Normandise travaille surtout en MDD et en sous-traitance.

Alcools

Marie Brizard fait moins bien que prévu en 2016

Marie Brizard Wine & Spirits a fait moins bien prévu sur le T4 car des grossistes ont réduit leurs stocks à la veille de la reconfiguration des réseaux de distribution de MBWS. Jean-Noël Reynaud, DG de MBWS a donc revu à la baisse l'ebitda 2016, qui est désormais attendu à +17 M€.

- T4 : 122,0 M€, -0,4%
- CA 2016 : 431,3 M€, -1,8%
- Marques : 265,1 M€, +0,7%
- Sobieski Trade et vins MDD : -5,3%

Ci-dessous les performances en France :

- CA 2016 : 113,9 M€, -2,2%
- CAT4 : -6,9%
- William Peel : vol +4,7%, pdm de 24,3% (+0,9pt). N°1 du scotch whisky. C'est



- o Offres personnalisées en margarines, mélanges beurre/margarine et graisses (avec huile de palme durable) pour toutes applications alimentaires.
- o Des gammes innovatrices inspirées par les dernières tendances de consommation : naturalité, santé et goût.
- o Nouvelles margarines : Gamme « Baker's Organic » pour développer vos produits biologiques (croissants, cakes, biscuits, tartes, plaques feuilletées...)

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

24^e édition

LE CONCOURS NATIONAL AGROPOLE

Création d'entreprises Agroalimentaires

60 000 €

de dotations

Inscriptions avant le 30 avril 2017 sur WWW.AGROPOLE.COM





FILIÈRES

la 1^{re} marque de spiritueux en France en GMS (volume, toutes catégories).

- **Sobieski** : vol +24,5% (marché +1,6%), pdm 14,6% (+2,7pts).

- **Fruits and Wine** : 29,1%, +0,7pt. La catégorie "boissons aromatisées à base de vin" (BABV) a chuté en volume de 11,9% à cause de la météo (F&W a moins reculé : -9,6%)

Kirin vend sa filiale brésilienne à Heineken

Le brasseur japonais Kirin va céder ses activités brésiliennes à Bavaria, une filiale du néerlandais Heineken. Montant : 664 M€. Heineken est le n°2 mondial de la bière.

La Martiniquaise grimpe à 22% au capital de Marie Brizard

La Cofepp, holding de La Martiniquaise, continue de grimper au capital de Marie Brizard Wine & Spirits dont elle détient désormais 22%. La Cofepp, qui est le principal actionnaire industriel, devrait demander un 3^{ème} administrateur. Les 2 premiers sont Jean-Pierre Cayard et Edith Cayard, PDG et DG de La Martiniquaise.

- **La Martiniquaise** : Label 5, Poliakov, Cruz, Duval, Old Nick, Saint-James...

- **Marie Brizard** : William Peel et Sobieski

Multinationales Danone se réorganise pour coller au terrain

Pour favoriser des prises de décisions plus rapides, Danone fait évoluer son organisation :

Marie et Cyril Jollivet reprennent Ducs de Gascogne

Suite de la page 1

Cyril Jollivet compte bien réveiller la belle endormie. Son objectif : 15 M€ d'ici 3 ans. En jouant sur les atouts de la PME et ses 3 métiers ou circuits :

- fabricant-conserveur de foies gras (frais, pasteurisé, stérilisé, entier ou bloc) et de spécialités gasconnes : terrines bio et bistrot (50 recettes), mousselines, crèmes de légumes, mini-saucisses, mini-boudins...
- "expert en colis gastronomiques"
- 215 corners (caviste, épicerie fines...)
- des boutiques : 4 en propre et 7 ou 8 franchisés

Vin, chocolat et terrines

En fait, Ducs de Gascogne est un fabricant de foie gras qui s'est mis à la VPC dans les années 80. La marque a construit sa notoriété via ses publicités dans Télé 7 jours... Le foie gras pèse aujourd'hui 25% de son CA et les colis 60%.

Compte tenu de la crise de la filière canard, Cyril Jollivet mise sur les corners mais surtout sur les colis, qui peuvent

intégrer _aux côtés des vins et des chocolats_ plus ou moins de foie de gras, voire pas du tout. Les paniers les moins chers sont en effet à base de terrines.

"Le marché des colis gastronomiques n'est pas forcément dynamique mais il est large (CA 80 M€)", explique le nouveau dirigeant, qui met en avant l'expertise de sa PME en matière de conception des colis et sa capacité à renouveler chaque année son catalogue. Cyril Jollivet fait par ailleurs remarquer que 40% du CA est constitué par des produits de négoce (vin, chocolat...) et que 80% de ses fournisseurs sont installés dans le Gers.

- 240 points de vente
- IFS depuis 2008
- 44 pays à l'export
- colis = 60% du CA
- foie gras = 25% du CA
- 65T de foie gras
- 218T de terrines



- 30 clusters déployés
- création de directions pour les grandes "régions monde"
- moins de membres dans le comité exécutif mais avec plus de responsabilités
- création d'une BU Amérique du Nord (CA 6 mds\$), qui réunira les produits laitiers et les activités américaines de WhiteWave. Cette BU sera dirigée par Lorna Davis
- intégration au pôle "lait" (DG Gustavo Valle) des autres régions de WhiteWave (Europe, Amérique Latine, Chine...)

Et aussi

- Francisco Camacho, DG Eaux, pilotera une équipe transversale dédiée à la croissance et l'innovation

- Bridgette Heller, DG Nutrition infantile, prendra en plus la DG Nutrition médical
- Pierre-André Têrisse, qui était DG Afrique, pilotera désormais l'Inde
- Bertrand Austruy, secrétaire général, sera en plus DG RH
- Cécile Cabanis, DG Finances pilotera en plus les systèmes d'information et Danone business services

Danone veut économiser 1 mds€ d'ici 2020

Danone lance un programme baptisé "Protein" pour générer 1 mds€ d'économies d'ici 2020 sur

ses frais de vente et ses frais généraux.

Ce plan sera piloté par Gustavo Valle, DG produits laitiers frais (sauf Amérique du Nord).



Gustavo Valle

Danone voit de l'inflation sur ses matières premières en 2017

- Voici les hypothèses de Danone pour 2017 :
- Europe : tendances fragiles voire déflationnistes
- CEI, Chine et Brésil : difficultés spécifiques
- prix des matières premières stratégiques : +5%
- prix du lait Europe et USA <+5%

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

- prix du lait CEI et Amérique Latine : forte progression
- plastique, sucre, fruits : pressions inflationnistes

Nestlé vise +2% à +4% en 2017

I. Après avoir fait moins bien que prévu en 2016 (+3,2%), Nestlé vise une croissance organique de seulement +2% à +4% cette année. Pendant très longtemps, le rythme de Nestlé était de +5 à +6%.

Bio Ebro : la bio est stratégique pour Xavier Riescher, DG de Panzani

I. Propriétaire des marques Panzani et Lustucru, l'espagnol Ebro Foods, qui est n°1 mondial du riz et n°2 des pâtes, veut aussi devenir le n°1 du bio en Europe.



C'est qu'a indiqué à LSA Xavier Riescher, DG de Panzani, quelques semaines après avoir soufflé l'espagnol Vegetalia* (CA 11,5 M€ dont frais 80%, 80 salariés) aux leaders de la bio dont Lea Nature. Montant : 15 M€. "La bio n'est pas tactique, mais stratégique", poursuit Xavier Riescher,

qui promet des lancements en bio sur toutes ses catégories: riz, couscous, pâtes (sèches, fraîches), aides culinaires*.

Outre Vegetalia, Ebro a repris en 2016 pour 25,5 M€ le français Celnat (22 M€ de CA), basé au Puy-en-Velay. Piloté par Marjolaine Cevoz Goyat, Celnat s'apprête à lancer 50 nouveaux produits. Les céréales bio Celnat seront lancées en Espagne et les produits de Vegetalia en France, a indiqué Xavier Riescher. En bio, Ebro possède également 40% de l'italien Scotti (lait, riz, crème de riz...).

*Vegetalia exploite 1500 réf dans le circuit bio.

Wessanen porté par ses marques et ses acquisitions

I. Wessanen a bouclé 2016 sur un CA de 570 M€ (+9%). La croissance des marques (Bjorg, Bonneterre, Cliper...) a atteint 8,5%. En 2016, le groupe a investi 114 M€ dans 4 acquisitions :

- thé Pyramide : 7,8 M€
- Ineobio : 23,3 M€
- Mrs Crimble's : 16,8 M€
- Biogran : 66,4 M€

En 2015, Wessanen avait racheté Abafoods pour 43 M€. Wessanen précise avoir engagé sa restructu-

ration en Allemagne pour y améliorer ses performances.

Natureo porté par la déferlante bio : 42% en 2016 !

I. L'enseigne familiale Natureo a bouclé 2016 sur un CA de 92 M€ en hausse de 42% sur un an. L'enseigne bio, qui fête ses 10 ans, a fini 2016 avec 33 magasins et 490 salariés.



Xavier Travers

Après la région parisienne, Xavier Travers fondateur de Natureo veut s'installer partout en France. 20 ouvertures sont programmées en 2017. La PME recrutera 250 personnes* cette année dont une partie au siège à Dourdan (91), au sud de Paris. Les magasins de plus de 450m² comptent une boucherie.

* 12 salariés par magasins en moyenne

RHD Chipotle s'installe boulevard Saint-Germain

I. Steve Ells, pdg de Chipotle et créateur de l'enseigne en 1993 à Denver,

a inauguré son 6^{ème} restaurant en région parisienne sur le boulevard Saint-Germain. Concept : des aliments frais et cuisinés sur place avec un service rapide. L'enseigne compte 2 000 restaurants dans le monde. Au menu : carnitas assaisonnées, barbacoa pimentée, poulet mariné 12h...
- porc plein air de la ferme anglaise de Blythburgh
- bœuf charolais pour le steak français
- l'irlandais Dawn Meat pour la barbacoa
- poulets Bleu Blanc Cœur



Steve Ells

Transgourmet se renforce

I. Le suisse Coop a bouclé 2016 sur un CA de 26,6 mds€, en hausse de 5,2%. Le CA de sa filiale Transgourmet a bondi à 8,1 mds€ en hausse de 14,5% (+2,9% hors acquisitions). Transgourmet a renforcé sa position de n°2 européen du libre-service et des livraisons en gros. Il est même devenu n°1 de la restauration de gros grâce au rachat de Transgourmet Österreich (ex C+C Pfeiffer). Le CA des entreprises de production (Bell...) a augmenté de 563 M€ (+1% hors acquisitions).

Hall 9 / Stand E20

TRANSFORMATION NUMÉRIQUE USINE 4.0

SAVEZ-VOUS QUELS SONT LES RISQUES ET LES OPPORTUNITÉS POUR LES IAA ?

TÉLÉCHARGEZ NOS LIVRES BLANCS

TRANSFORMATION NUMÉRIQUE DES INDUSTRIELS ET NÉGOCIANTS

et

POURQUOI LA PRODUCTION DATA-DRIVEN N'EST PLUS UNE OPTION ?

1. RDV sur www.isatech.fr/nos-ressources
2. ou scannez le QR Code avec votre téléphone
3. ou envoyez-nous votre demande via votre e-mail professionnel à communication@isatech.fr

www.isatech.fr

02 97 68 22 77

Microsoft Partner

and Strategic Alliance Partner
and Cloud Solution Provider
and Staff and Business Client Solution
and Cloud Partner

2016 INNERCIRCLE
by Microsoft

isatech 2017 | Tous droits réservés – SASU au capital social de 400 000€. Siège social : PIBS CP 34 56038 Vannes Cedex. RCS Vannes 326 862 570. Visuels non contractuels. Tous droits réservés Ferra V, Mini Patten, Fotolia.com.



USINES & PROJETS

Miel

Apidis : 9 M€ dans un nouveau site à Dijon

Le producteur de miel Apidis (Les Ruchers de Bourgogne) va investir 9 M€ pour construire à Dijon un site de 6 500m² dédié au stockage et au conditionnement sur le "Marché de l'Agro". Cette zone dédiée aux IAA est commercialisée par Dijon Développement.

Opérationnel pour l'été 2018, ce site permettra à Apidis de tripler sa surface. Sa production passera de 1 800T à 4 500T.

L'architecture sera signée par Correia (Saulieu, Côte-d'Or).

Thomas Decombard, le DG d'Apidis, a indiqué à la presse locale qu'en 2021, un projet encore confidentiel permettra de créer 20 postes.

Apidis est le 1^{er} producteur français de miel avec 4 500 ruches en propre (dont 1 000 en bio) et des apiculteurs sous contrat. Apidis est également le 3^{ème} conditionneur français de miel.

- CA : 16,27 M€, +5%/an
- Export 15%
- RN : 0,7 M€
- Miels et dérivés : pastilles, non-

Pain de Belledonne : 2,7 M€ pour une usine de biscuits bio

Bruno Anquetil, dirigeant fondateur de Pain de Belledonne, spécialisé dans le bio, va investir 2,7 M€ sur son site de La Croix-de-la-Rochette (74). Au menu :

- une extension de 700m² pour les bureaux
- une nouvelle unité de 1 500m² qui concentrera les biscuits, ce qui permettra de libérer de la place pour le pain de mie et la pâte fermentée dans le site actuel. Ce nouvel atelier permettra aussi à la PME de développer des biscuits emballés pour le rayon libre service. Dans Le Dauphiné, Bruno Anquetil évoque des tablettes "alliant le savoir-faire biscuits et chocolat", qui



Bruno Anquetil



seront lancées en mars.

Parmi les autres développements de l'entreprise, signalons : - l'ouverture début mars d'un 4^{ème} fournil à Signes dans le Var qui complète le maillage territorial. Cette implantation se justifie par la forte densité de magasins bio dans la région Paca. Investissement : 0,5 M€.

- le doublement de la surface du fournil de Santeny en banlieue parisienne

Pain de Belledonne est le leader sur le marché des biscuits en vrac, un marché qui croît de 30 à 35% par an.

- CA 15 M€
- Salariés : 115
- Métiers : boulangerie, biscuiterie, chocolaterie confiserie.
- 4 fournils : La Croix-de-la-Rochette (74), Aucamville (31), Santeny (94), Signes (83)



- nettes, pain d'épices, bonbons.
- Salariés : 49

Malt Axéreal-Boortmalt : 1 malterie à Anvers, une autre en Éthiopie

Philippe de Raynal, DG de la coopérative Axéreal, a annoncé que sa

filiale Boortmalt allait procéder à 2 gros investissements. Objectif : accompagner ses clients brasseurs dans les pays émergents (notamment en Afrique), soit via l'export (à partir du port d'Anvers), soit en construisant sur place des malteries et des filières locales.

- **Éthiopie** : construction d'une malterie de 60 000T, qui sera opérationnelle avant la fin 2018

- **Anvers** : construction d'une 4^{ème} malterie, ce qui portera la capacité du site à 470 000T. Le site d'Anvers deviendra la 1^{ère} malterie mondiale. Le site accueillera également un

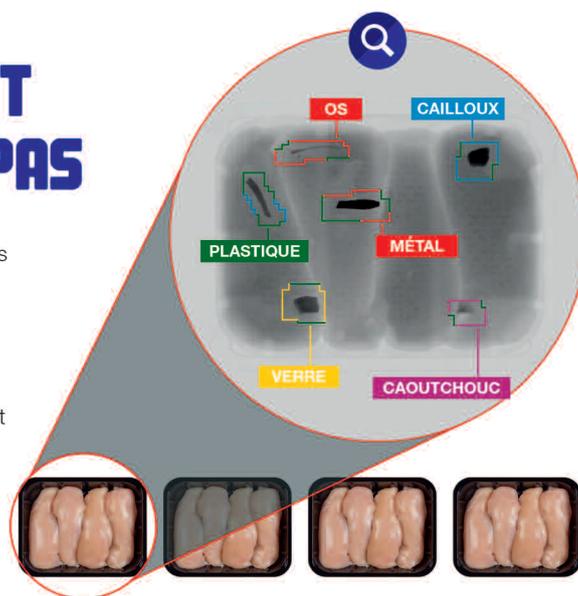
LES RAYONS X DÉTECTENT CE QUE VOUS NE VOYEZ PAS

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



Trieurs pondérales



Testeurs d'étanchéité



Systèmes de vision



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

centre de R&D. Anvers est un hub multimodal pour l'exportation de malt avec une interface logistique de stockage et de conditionnement en sacs, big-bag, vrac et containers.



Philippe de Raynal

Avec ces 2 projets, la capacité de Boortmalt passera de 1,1 MT à 1,5 MT de malt. Grâce à son site stratégique d'Anvers, Boortmalt exporte 50% de sa production totale vers les émergents. Leader au Benelux, au Royaume-Uni et en Irlande, Boortmalt est spécialiste des malts à whisky et des malts spéciaux.



- 5^{ème} malteur mondial
- 10 malteries en Europe
- 1,1 MT de malt

* Axérial s'étend sur la grande région Centre allant du sud de Paris jusqu'au nord de l'Auvergne

Ingrédients

Bonilait : 11 M€ pour une tour dans la Vienne

Spécialisé dans la valorisation du lactosérum, Bonilait Protéines (CA 2015: 133 M€) va investir 11 M€ pour construire une nouvelle tour de séchage à Chasseneuil-du-Poitou (86), qui produit déjà 90 000 T. Objectif : porter la production d'aliments pour bétail de 32 000 à 52 000 T. Ce site produit aussi des poudres de

Refreshco investit dans 3 de ses 4 usines françaises

Pierre Bodard, DG de Refreshco France (Margès, 26), a annoncé une enveloppe de plusieurs dizaines de M€ pour augmenter les capacités de 3 de ses 4 usines en France.

- Le Quesnoy (Nord) : nouvelle ligne d'emballage carton en brique Elopak 1L pour les jus de fruits. Enveloppe > 2 M€.

- St-Alban-les-Eaux (Loire) : nouvelle ligne de PET aseptique dédiée aux boissons gazeuses sans conservateur.

- Margès (Drôme) : nouvelle ligne de PET aseptique pour les boissons plates et les jus de fruits.

En 2013, Refreshco France a conditionné 926 millions de litres de jus de fruits et de boissons plates et gazeuses (MDD et marques internationales).



Pierre Bodard

- CA 500 M€
- 830 pers
- 17 lignes
- 1 milliard d'UVC
- Siège : 100 salariés
- 2017 : 940 ML
- 2015 : 902 ML
- 2010 : 663 ML
- 2007 : 393 ML
- 2003 : 12 ML

Le Quesnoy (59)

- 100 pers
- 5 lignes carton
- 2017 : 96 ML

Nuits-St-Georges (21)

- 120 personnes
- 2 lignes PET aseptique
- 2017 : 119 ML

St-Alban (42)

- 230 pers
- 1 ligne CAN 33cl
- 2 lignes PET
- 2 lignes PET aseptique
- 2017 : 401 ML

Delifruits (26)

- 280 pers
- 5 lignes PET aseptique
- 2017 : 322 ML

lait pour les IAA. Bonilait (groupe Sodial) possède 4 sites et emploie 230 salariés.

Bière

Heineken : 9,3 M€ à Schiltigheim dans une nouvelle ligne

Heineken va investir 11,5 M€ à Schiltigheim dont 9,3 M€ dans une nouvelle ligne d'embouteillage, qui sera opérationnelle début 2018. Capacité de cette ligne : 40 000 bouteilles/heure. Il s'agira de bouteilles neuves fabriquées à partir de verre recyclé.

Le site, qui a une capacité de brassage de 1,7 Mhl/an, compte jusqu'à présent 3 lignes pouvant conditionner 1,3 Mhl.

Schiltigheim produit notamment les petites séries et les bières Desperados, Edelweiss, Fischer..

Heineken possède 2 autres brasseries à Mons-en-Barœul (Nord) et à Marseille.

Boulangerie

Le Fournil de Gilles : 2,3 M€ à Narbonne

Le Fournil de Gilles, qui veut développer son réseau d'enseignes, va investir 2,3 M€ pour rénover son usine de Narbonne (11).

Pâtisserie

Meert : 4 M€ pour un laboratoire de 4 000m² à Lille

Thierry Landron, dirigeant de la

pâtisserie lilloise Meert (CA 10 M€), va investir 4 M€ pour déménager dans un nouveau laboratoire de 4 000m² dans le nouveau quartier Fives Cail.

Le site accueillera la production (gaufres, pâtisseries, confiseries), la logistique et 60 des 110 salariés.

Meert possède également 2 boutiques à Paris et une à Bruxelles.

Viandes

Porc Montagne va investir 8 M€

Serge Clamagirand, DG Porc Montagne, a annoncé une enveloppe de 6,6 M€ pour l'activité abattage, découpe, transformation à Sainte-



Tout commence par les procédés...



12 A Rue du Pâtis Tatelin-35700 Rennes /// 11 Rue Simone Boudet-31200 Toulouse
Tel : 02 23 25 35 35 /// Fax : 02 99 23 94 79 /// Courriel : contact@adentingenerie.com
ARCHITECTURE ET INGENIERIE www.adeningenerie.com



Cuisine Solutions : 20 M€ en Ariège

Stanislas Vilgrain, PDG de Cuisine Solutions, a annoncé sa volonté de construire à Pamiers (Ariège) une usine de 15 à 20 000m² sur un terrain de 4 hectares. Montant de l'investissement : 20 M€. Le site pourrait



Stanislas Vilgrain

employer 300 emplois dans 5 ans.

Le permis de construire est annoncé pour l'automne. L'usine serait opérationnelle pour la fin 2018. Le projet est accompagné par Business France, Madeeli (l'agence régionale) et Ariège Expansion.

Cuisine Solution (siège aux USA à Sterling, en Virginie) possède en France une usine spécialisée dans les plats sous vide à Louviers (Eure). Les autres usines du groupe (1 200 salariés) sont aux USA, en Asie et au Chili.

En 2012, Stanislas Vilgrain a abandonné l'usine du Pertre* (35), qu'il avait rachetée en 2006. L'idée était d'y développer un pôle sucré.

Depuis 2013, Cuisine Solution se cantonne en France à la production salée avec un CA de 12,5 M€ en 2015.

* Ce site du Pertre appartient désormais à Saveur Cristal (groupe Sill). Avant 2006, il appartenait à Xavier Gourmet

Radegonde (12). S'y ajoute 1,5 à 2 M€ pour l'entretien.

Porc Montagne est une filiale de la coopérative Alliance Porci d'oc (370 salariés).

Les 2 sites Porc montagne et Roussaly (Lacaune) ont traité 530 000 porcs en 2015.

Bio

Nature et Aliments : 0,8 M€ et une extension de 500m²

En 2017, Nature et Aliments va investir 0,8 M€ dans de nouveaux équipements et dans une extension de 500m² pour doubler les capacités de stockage sur son site de Rezé. Spécialisé dans les préparations bio en



Magalie Jost et Sybille Chapron

poudre pour les desserts, aides culinaires et potages instantanés, N&A a bouclé 2016 sur un CA de 4,6 M€ en hausse



de 17% avec 19 salariés.

Pruneau-cerise

Cancel Fruits : 7 000m² à Castelsarrasin

4 mois après un incendie qui a détruit ses locaux (3 000m²) à Montesquieu, Cancel Fruits a acheté un terrain à Castelsarrasin (82), sur lequel un bâtiment de 7 000m² sera construit pour la fin de l'année.

Cancel Fruits (15 M€, 10 000T) est n°1 dans la commercialisation des prunes en national et n°1 en cerise en régional.

Sucre

Tereos : 30 M€ à Escaudœuvres

Tereos va investir 30 M€ dans sa sucrerie d'Escaudœuvres (59) :

- une cuve de stockage de sirop de sucre
- un atelier d'ensachage (90T/h)
- un centre logistique orienté export avec un quai pour charger des barges sur l'Escaut, pour livrer le sucre aux ports du nord de l'Europe (Dunkerque, Anvers...).

AB Technologies : Végé Snack

8-C2/D1. Cap sur le vegan pour AB Technologies, qui mettra en avant Végé Snack, un ingrédient culinaire 100% végétal, composé de purée de carotte ou de brocoli. Ce produit, pauvre en calories et riche en fibres, offre un bon équilibre nutritionnel.

Végé Snack est présenté en tranches rondes ou carrées pour une utilisation dans des hamburgers, paninis, croque-monsieurs, sandwiches.



CSB-System : logiciels pour l'Industrie 4,0

5-D56. CSB-System propose ses solutions informatiques pour l'ère numérique de la Smart Food Factory. Ce système d'information exploite toutes les nouvelles technologies de gestion des données, d'automatisation et de traitement d'images. Le prévisionnel, la planification et l'opérationnel sont parfaitement intégrés pour apporter flexibilité et réactivité.

Arlès : des solutions adaptées aux tendances

8-A1. Arlès Agroalimentaire, qui a fêté ses 100 ans en 2014, propose avec ses partenaires les meilleures solutions en termes de textures, couleurs et marquants. La société propose des solutions adaptées aux dernières tendances (bio, clean label, "free from", vegan...) avec des amidons, ingrédients colorants, protéines et fibres végétales...

GNT : feu vert aux denrées alimentaires colorantes pour la bière

8-A42. Le terrain de jeu de GNT, leader mondial des denrées alimentaires colorantes, ne cesse de s'étendre...

Le décret autorisant l'emploi de denrées alimentaires colorantes pour la bière est en effet entré en vigueur le 1^{er} janvier, se réjouit Baptiste Mattelin, directeur de GNT France, qui prédit une accélération de l'innovation dans l'industrie brassicole.

Retrouvez nous
Hall 5 Stand F26



Construisons
demain
ensemble



Cabinet d'Études & de Conseils
en Industrie & Agroalimentaire

Maîtrise d'œuvre Bâtiment, Énergies et Process

Audits, études de faisabilité, optimisation des énergies, environnement, HQE, ... plus de 30 ans d'expérience.

INGENIERIE CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION



VIANDES - LAIT - POISSONS - FRUITS & LEGUMES - PLATS CUISINÉS - BOULANGERIE - OEUFS - LOGISTIQUE - ENVIRONNEMENT

Groupe **CECIA** Poitiers - Concarneau • **CECIA Est** Lyon • **Gedouin** St Malo

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



Bardinet à l'assaut du bio et des jus d'agrumes

8-A31. Bardinet Gastronomie, qui est déjà très actif sur le jus de citron de Sicile à travers sa marque Citror, va élargir en 2017 sa gamme de jus pour les IAA en s'appuyant sur l'expertise de la marque Caraïbos, qui appartient également à Bardinet. 2 nouveautés en 2017 :



- le jus d'oranges sanguine concentré origine Sicile
- le jus de pamplemousse rose concentré origine Sicile

Ces 2 parfums à la marque Caraïbos seront proposés en poche hermétique de 5L (sans conservateur, température ambiante). D'autres parfums plus exo-



Olivier Blot

tiques, sur lesquels Caraïbos dispose d'une forte légitimité, pourraient être lancés en 2018.

Le second axe de développement pour 2017 est le bio, nous a indiqué Olivier Blot, responsable département gastronomie, qui nous a annoncé sur le Sirha le lancement :

- d'un jus de citron bio de Sicile (8 brix) en poche hermétique 5L
- d'un rhum bio aromatique qui se déclinerait à 40% pour l'incorporation et à 70% pour la pulvérisation en surface.

Le bio devient un axe stratégique pour Bardinet puisque de nombreux industriels intègrent à leur gamme des références bio. D'autres références comme le sucre de canne bio devraient suivre.

Ajoutons, que Bardinet poursuit son partenariat avec Cookal au niveau des alcools de flambage, notamment à travers le rhum Negrita.

GNT fabrique ses concentrés à partir de fruits, légumes et plantes en utilisant des méthodes douces (pressage, broyage et filtrage).

Europlastiques investit 1,6 M€ et de dote d'une nouvelle équipe commerciale

4B55-C56. Après un bon cru 2016 avec des prises de part de marchés, Europlastiques (Change, 53) va investir 1,6 M€ en 2017 sur de nouvelles lignes complètement robotisées portant le



nombre de lignes à 47. Olivier Popeler (à droite)

pilote la nouvelle équipe commerciale constituée de Laurent Mongodin (à gauche) et de Frédéric Bacon (au centre).

Isatech : livre blanc "Usine 4,0"

9-E20. Isatech met en avant son nouveau livre blanc intitulé "Usine 4,0", qui décrit les étapes clé de la transformation numérique pour répondre aux enjeux de la 4^{ème} révolution industrielle. Objectif : accompagner les IAA dans l'optimisation de leur système d'information.



L'internet des objets et l'intelligence artificielle font en effet émerger une usine 4,0, pilotée par la gestion des données. A chaque étape de la chaîne de valeur, les systèmes d'information doivent répondre à ce nouvel enjeu par leur ouverture et leur capacité à exploiter les quantités d'information internes et externes.

Ishida : peseuses associatives, 32 modèles pour 12 applications

4-C23/D24. Ishida présentera sa nouvelle gamme de peseuses associatives qui, pour l'instant, couvre 12 applications avec 32 modèles. Illustration sur le Cfia avec la présence de la CCW-RV214-1S-70-SS-FPR1 dédiée aux fruits et légumes frais de gros volumes (oignons, pommes de terre, oranges...).

Le but est de proposer une machine clef en main qui possède toutes les caractéristiques requises par une application donnée (capacité des bennes, nombre de têtes, type de revêtement des éléments de contact...). Applications visées dans un 1^{er} temps : pain, viennoiseries, fromage râpé,



MURZAN

POMPES ET SYSTÈMES

VIDE FUTS pour fut aseptique



VIDE BAC pour doseur et pousoir



VIDE CUVE



VIDE CONTAINER



CFIA Rennes Hall 5 E2 F1

www.murzan.com • (+33) 1 49 75 51 52



confiseries, céréales, fruits secs, fruits et légumes de gros volumes, pet food, viande et poisson surgelés, légumes surgelés, salade.

Europlastiques : pots ronds 305cm³ avec couvercle plat ou dôme

4-B55/C56. Europlastiques étend sa gamme de pots ronds avec un bol 305cm³, operculable et pasteurisable comme les autres formats de la gamme standard. Il est adapté à toutes les applications, surtout marchés : salade, dessert, produit à dipper ou à tartiner.



On peut l'habiller de son couvercle plat ou dôme pour y insérer un accessoire, un kit couvert, ou même un dessert.

Gamme standard en transparent. Personnalisable en teinte masse en plusieurs coloris.

* gamme 450cm³, 550cm³, 595cm³, 650cm³, couvercle dôme, couvercle plat, fourchette 176mm, cuillère 155mm

Jouvin : chorizo sans conservateurs et sans gluten

8-D34. Spécialiste du chorizo depuis 30 ans, Salaisons Jouvin, basé à



Nogent-sur-Oise (60), présentera un chorizo sans conservateurs ajoutés et sans gluten.

Ce produit a été obtenu grâce à un processus de maturation particulier et à une sélection rigoureuse des matières premières carnées et des épices.

Ce produit est proposé à la fois en PAI et au rayon LS.

La Comtoise : "Les Crémeux" pour tartiner ou accompagner

8-B29. La Comtoise mettra en avant "Les Crémeux", un ingrédient fromager frais, moins gras que la mayonnaise.

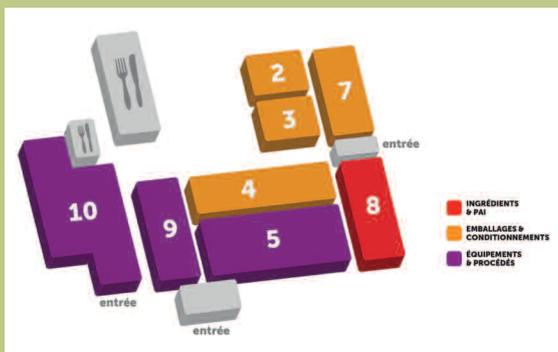


Cfia Rennes : la plus grande usine de France

Le 21^{ème} CFIA réunira 1450 exposants les 7, 8 et 9 mars au Parc Expo de Rennes au sein de 3 pôles : "Ingrédients & PAI", "Equipements & Procédés", "Emballages & Conditionnements".

- 40 000m² d'exposition
- 20 000 visiteurs attendus
- 500 machines en fonctionnement

Voici le programme de conférences (horaires et intervenants sur le site)



Mardi 7 mars

- marché de demain : attentes consommateurs
- les nouveaux modèles d'entreprises"
- les réseaux sociaux
- la RSA pour les coopératives
- des algues pour innover
- les coproduits

Mercredi 8 mars

- de l'usine temps réel à l'usine prédictive
- manager autrement
- la valorisation des coproduits végétaux
- intégration durable des salariés
- innovation et export
- le réseau foodtech

Jeudi 9 mars

- la protéine végétale
- le financement participatif
- la conception des lieux de travail
- les produits bio et produits "sans"
- IFS food version 6"

naise. 8 variétés : emmental, cheddar, bleu, brie, chèvre, sauce pomme frite (au cheddar), sauce kebab, sauce Caesar. Utilisation : pour accompagner les salades, frites, pâtes ou en tartinable pour les sandwiches.



à 50g de sauce : mayonnaise, asiatiques, vinaigrettes, sauces salades... Cible de ce pot à l'esprit traiteur : les industriels et la RHD (VAE, restauration rapide, traiteur...).



Basé à Raillencourt Sainte Olle (59), Sauces & Créations propose depuis 2007 des sauces et des soupes à façon de 3g à 1T (coupelles, sachet duo, sticks, seaux...).

Sealed Air : Cognipro, VR9600 et VS2XDC

4-B79/C80. Sealed Air présentera Cognipro, une nouvelle gamme de services évolués basés sur sa connaissance des emballages et solutions connectées. Objectif : augmenter l'efficacité opérationnelle et optimiser les performances.

- Le groupe a par ailleurs présenté récemment sur Packforum Paris le nouveau système sous vide rotatif Cryovac VR9600 associé aux systèmes d'embossage BL75 et FV45.

LE POUSSOIR EST UN DOSEUR ET IL A UN NOUVEAU NOM

L'ORIGINAL

CFIA RENNES
HALL 9 STAND D4-E3

HANDTMANN VF 800
NOUVEAU CONCEPT. NOUVELLE APPROCHE

PRINCIPAUX AVANTAGES

- Principe d'alimentation optimisé pour un respect total du produit
- Nouveau système de gavage / mélange
- Nombreuses options possibles selon produits à travailler
- Conception hygiénique et moderne avec de nombreuses innovations
- Qualité des composants pour des coûts d'entretien faibles
- Système de hachage performant en ligne pour un rendu produit encore meilleur
- Précision de poids exceptionnelle



handtmann
Des idées d'avenir.

Handtmann France sarl
3D Rue De La Motte
28110 Lucé
www.handtmann.fr

Pour en savoir plus : www.handtmann-vf800.com

SPÉCIAL CFIA 2017

- Autre nouveauté : la Cryovac VS2XDC, qui permet de passer facilement d'un vide soft vers un vide standard et vice versa. Cibles : fromages, viandes fumées ou fraîches (en sacs rétractables)...

Tipiak : mini-sticks

8-B15. Tipiak Panification, qui est le leader européen du croûton, lance des mini-sticks :

- longueur : 50mm +/- 5mm
- Ø : 8mm +/- 2mm
- recettes : nature, poivre, oignons, pizza-olive.
- cartons 10kg, sachets de

10g, 30g, 50g

D'autres grammages et aromatisations sont possibles.

Tipiak fabrique en Normandie à Pont l'Evêque 50% des croûtons vendus en France. Son outil est certifié ISO 9001, BRC et IFS.

Vandemoortele

lance sa gamme baker's bio

8-B8. Vandemoortele lancera sa nouvelle gamme "baker's bio" (bloc 10kg). Cette gamme réunit deux margarines et une graisse certifiées bio (Certisys) avec de l'huile de palme certifiée RSPO Segregated.

- **margarine bio 80% MG pour feuilletage.** Excellente plasticité, idéal pour

les produits feuilletés (levés ou non) : viennoiseries, croissants, palmiers, pâtes ménagères, plaques feuilletés, vols au vent...

- **margarine bio 80% MG pour incorporation.** Polyvalente, idéale pour gâteaux, gaufres, brioches, pâtes jaunes, crèmes (+pâtes feuilletées en l'utilisant à très basse température)

- **graisse de palme bio 100% MG.** Grande variété de préparations : biscuits, cookies, pâtes brisées... Très facile à mélanger aux différentes pâtes grâce à sa composition aérée.

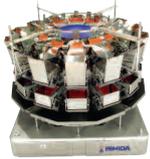
Ishida équipe Frostag, spécialiste des pâtes fraîches

Dirigé par Christoph Caprez, Frostag (Landquart, Suisse) fabrique des pâtes fraîches : tortellini, ravioli, tagliatelle, gnocchi, linguine... L'entreprise vient d'installer une nouvelle ligne de conditionnement

munie d'une peseuse associative 10 têtes de marque Ishida. Point crucial : éviter l'adhérence dû à l'amidon des pâtes sur les surfaces et supprimer l'accumulation des résidus. Ishida a eu recours à des matériaux spécifiques ainsi qu'à la mise sous enceinte de la machine.

La peseuse traite 58 articles différents dont les doses de 200g à 1kg sont délivrées dans des polybags à la vitesse de 60/min avec une précision de +/- 1g (pour un poids de 200g).

Frostag vient d'être racheté par Hilcona (groupe Bell)



Orep Packaging : emballages flexibles

4-B13/C14. Orep Packaging conçoit, imprime (Helio HD/Flexo 10 clrs), complexe (avec ou sans solvant), découpe, transforme (soudure pour stand up), contrôle et livre des emballages flexibles sur base de films plastiques (bi-orienté avec ou sans barrière, PET, OPA, CPP, PE, EVOH...), papier ou aluminium.

Laïta :

Le Petit Moulé cream cheese

8-C17. Laïta met en avant le Petit Moulé cream cheese de Paysan Breton (barquette 1kg refermable et seaux). Excellente tartinabilité et texture lisse. Utilisations : cheesecakes, bagels, sandwichs, wraps...

Colin Ingredients : Vegi Bolo

8-A12. Colin Ingredients met en avant plusieurs nouveautés :

- MoodFood : compositions aromatiques baptisées Zen, Energy ou Crazy

- Vegi Bolo : sauce bolognaise végétarienne et gourmande à base de protéines végétales (protéines de soja essentiellement).

- un arôme naturel 100% végétal goût viande rôtie

Monin : glaçages fruit

8-B7. Monin lance des glaçages fruit. Parfums : passion/mangue, abricot, framboise, cassis, pomme verte, orange/mandarine.

Avantages : stable à la congélation, gélification rapide, sec au toucher, arômes et colorants naturels, sans ajout de matières grasses...



edeis

L'ingéniosité opérationnelle



Vers une industrie agroalimentaire plus «SMART»

Edeis est un acteur majeur dans le secteur de l'ingénierie et de l'exploitation d'infrastructures et de bâtiments complexes, leader dans le domaine de la gestion d'aéroports en France.

www.edeis.com



AB Technologies Alimentaires

L'expert de vos solutions fromagères

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

Nouveauté CFIA !



VegéSnack

Tranches de purée de carotte



Stand H8 C2/D1



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



Les Trophées Cfia de l'Innovation 2017

Voici les 12 nominés aux Trophées 2017. Les 4 lauréats seront annoncés sur le salon. Près de 100 candidats étaient en lice : 22 en PAI & ingrédients, 43 en équipements & procédés et 27 en emballages & conditionnements.

Emballages & Conditionnements

Plastobreiz
- U Can : produit 2 en 1 pour les industriels des boissons et du snacking
- Assemblage d'une coupelle plastique en apert operculable clipsable sur les canettes de boisson + bandeau carton avec poignée de transport
- Cible : co-branding, achat d'impulsion. GMS, stations service, points chauds, événementiels



SGT

- Préforme en PET monocouche pour le lait UHT. Mêmes qualités qu'une multicouche. Barrière totale à la lumière et aux UV, opaque, hermétique. Recyclable et personnalisable



- Poids 24g contre 29g pour la bouteille PEHD 1L

Matequip

- Plateformer de Mondini : module autonome de thermoformage zéro squelette de film et sur une seule file. Thermoformeuse qui s'intègre dans une ligne d'operculation comme s'il

s'agissait d'un dépilateur (à combiner avec l'operculeuse Trave de Mondini)

Ingrédients & PAI

Flinn

- "E-Free", système beignet tempura sans additif, sans "code E".
- Utilisation : nuggets de volaille, bâtonnets de poisson, filet de poulet



Lesaffre

- SR30 : solution de substitution de sel qui se dose à 2% du poids de farine, ce qui permet de réduire la dose de sel dans le pain - Allégation "réduit en sodium" et selon les recettes "source de potassium"



* le pain représente 25% de l'apport sodé journalier des Français (PNNS 2013)

Le Coq Noir

- Variantes de légumes : marquants de légumes crus croquants, sans jus, vinaigrés et salés (longue conservation)
- Salés ou aigres-doux : carotte nan-

taise, chou rouge, radis, carottes pourpres, oignon rouge ou blanc
- Assaisonnés : légumes composés, carotte, gingembre, combava, coleslaw



Équipements & Procédés

Linde

- Cryo-Pulsion : process, qui permet de produire des billes IQF à partir de matrices visqueuses ou liquides. L'azote gazeux est dissous dans les produits liquides sous pression et chasse l'oxygène. L'azote liquide est ensuite utilisé pour surgeler les billes..



- Lors de la remise en température, l'azote gazeux est libéré, d'où l'onctuosité, le foisonnement...
- Produits portionnables. Sans additif grâce aux propriétés combinées de l'azote gazeux et de l'azote liquide.

MCM Emballages

- Mini stérilisateur autoclave monophasé, automatique, forme compacte, entièrement équipé, compresseur intégré. Deux formats : 80 litres et 20 litres

Spraying-Systems

- Unité de séchage par pulvérisation électrostatique PolarDry

Ingrédients & PAI

Les "Tours Innovation" du Club PAI

Le Club PAI Food Ingrédients (stand 8B54) organise 3 "Tours Innovation" à la rencontre des ingrédients innovants du salon :

- mardi 7 : 14h
- mercredi 8 : 10h
- jeudi 9 : 10h

Les tours partiront du hall 8 et durent près d'une heure trente. Ils sont gratuits et ouverts à tous les visiteurs du salon. L'inscription est obligatoire : clubpai@wanadoo.fr ou alix@nutrimarketing.fr

Qualité, Hygiène, Sécurité

MCTM

- Convoyeur Easy Clean : nouvelle génération de transporteur à bande

Benne

- VS100 : système de contrôle par vision, multi-produits et multi-fonctions.

Mutual Audit

- Mutual Audit (Vannes, 56) est une plateforme de mutualisation des audits fournisseurs, qui permet à chaque partie de générer des économies de temps et d'argent. "Les audits fournisseurs sont mutualisés avec plusieurs clients en toute confidentialité", explique Fabrice Rivaille président fondateur.



Fabrice Rivaille

NOUVEAUTÉ 2017

GUELT
Initiateur de haute performance

Plus de 35 ans d'expertise et d'innovations à votre service

Process alimentaire
Conditionnement
Fin de ligne
Ingénierie

MSG Dual
Module compact de formage / encaissage

- Machine combinant la mise en volume de cartons par poinçonnage et leur remplissage top load
- Applications robotisées de fin de ligne complexes
- Interface de pilotage intégrée
- Accessibilité totale, ergonomie et modularité
- Technologie et design conçus en collaboration avec Meca Système

A découvrir sur notre stand
Hall 5 - C22

GUELT ZI Kervidanou 1 - 29300 Quimperlé - France ☎ +33 (0)2 98 96 20 20 ✉ guelt@guelt.com

www.guelt.com
conception / fabrication FRANCE



GSE



Conception et
Construction
de vos **projets**
immobiliers
agroalimentaires.

**Venez nous
rencontrer au
CFIA**

**GEPIA HALL 3
STAND N° 3 E 22**

Votre performance
de production au coeur de
nos préoccupations.

Une équipe d'experts du secteur
de l'Agroalimentaire pour vous
accompagner dans la **conception**, la
construction, la **mise en service** de votre
unité de production **et vous aider dans**
vos recherches de **solutions de**
financement.



CONTACTEZ-NOUS
François GIRARD - 02.40.38.53.00
contact@gsegroup.com

40 ANS

CONTRACTANT GLOBAL EN **IMMOBILIER D'ENTREPRISE**



Infologic présente l'outil PLM de l'ERP Copilote

10-F30/G29. Infologic, éditeur et intégrateur de solutions logicielles pour les IAA, s'est porté candidat aux Trophées de l'innovation avec son outil PLM (Product Lifecycle Management) lancé en début d'année. Objectif : accompagner les IAA, qui sont amenées à développer sans cesse de nouveaux produits.

L'outil PLM de l'ERP Copilote va permettre de faciliter la gestion du cycle de vie du produit, de l'établissement du cahier des charges, jusqu'à la fin de vie du produit. Ainsi, les délais de mise sur le marché des nouveaux produits seront réduits, tout comme les coûts de développement du produit.

SNC-Lavalin devient Edeis

5-E29. Edeis a repris le 30 décembre toutes les activités de SNC-Lavalin. Le pôle ingénierie est présent sur le Cfia sous son nouveau nom.

Per Inter : feta grecque AOP pour végétariens

8-B46. La majorité des fromages est fabriquée avec de la présure animale et ne convient donc pas aux recettes destinées aux végétariens, explique Per Inter.

Le spécialiste des fromages d'Europe lance une véritable feta grecque AOP en cubes et blocs garantie sans présure animale et parfaitement adaptée aux végétariens. La présure animale est remplacée par du coagulant microbien.

- cubes : 15x15mm (seau de 8kg) ou 10x10mm (seau de 5kg). Existe aussi en bio
- blocs 2kg (sac de 8kg)

Per Inter* propose depuis 27 ans aux IAA une large gamme de produits en provenance de 45 sites de production certifiés et audités.

Offre : râpés, tranchettes, dés, billes, pétales, pain, bloc et solutions sur mesure

* Iso 9001:2008

Jean Floc'h : profil nutritionnel et protéines végétales

8-C18. "L'écoute de nos clients et des consommateurs alimente nos développements produits", explique-t-on chez Jean Floc'h, qui mettra en avant sa gamme très large et en constante évolution. Le critère essentiel étant l'amélioration du profil nutritionnel : réduction du sel, diminution des taux de matières grasses, réduction des nitrates...

La simplification des listes d'ingrédients (démarche Clean Label) est ainsi conduite sur de nombreux produits : jambons cuits, lardons...

L'entreprise a également pris le virage des protéines végétales avec la mise au point de produits charcutiers sans viande. A découvrir sur le stand : les végéknaks et des aides culinaires à base de protéines végétales.

FIT vise 100 000T et la certification IFS broker

8-D15. Spécialisé dans la distribution d'ingrédients laitiers, FIT compte commercialiser 100 000T en 2017 grâce à une très bonne résistance de ses marchés européens traditionnels et à une croissance significative à l'exportation.

FIT réalise 50% de son CA à l'international (la société s'est dotée en 2010 d'une filiale en Chine).

Créée en 1990, la PME bretonne a conçu son développement sur l'expertise du marché des ingrédients laitiers. Elle est notamment un acteur majeur de la matière grasse laitière dont elle maîtrise parfaitement les techniques. Dans un contexte de plus en plus volatil, FIT partage avec ses clients son expérience et ses analyses. L'apport de ces clés de compréhension renforce les collaborations.

Afin de renforcer la maîtrise et la sécurité de ses actions, FIT vise la certification IFS broker pour fin 2017.

OREP

Packaging

Emballages flexibles



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



RENNES 2017

PARC EXPO RENNES AEROPORT 7-9 MARS



www.orep-packaging.fr

De toute façon, ce midi c'est Cocotte !

Le nouveau couvercle «façon Cocotte» qui met en valeur vos recettes Tradition



Une solution standard pour retrouver le mijoté à la française sur toutes les tables !



 commercial@europlastiques.com
 02.43.49.56.78
 www.europlastiques.com

Le Manager

de l'alimentaire

Abonnez-vous Bulletin p 15 et 18

Et si vous aviez les bons outils
pour développer de nouveaux produits ?

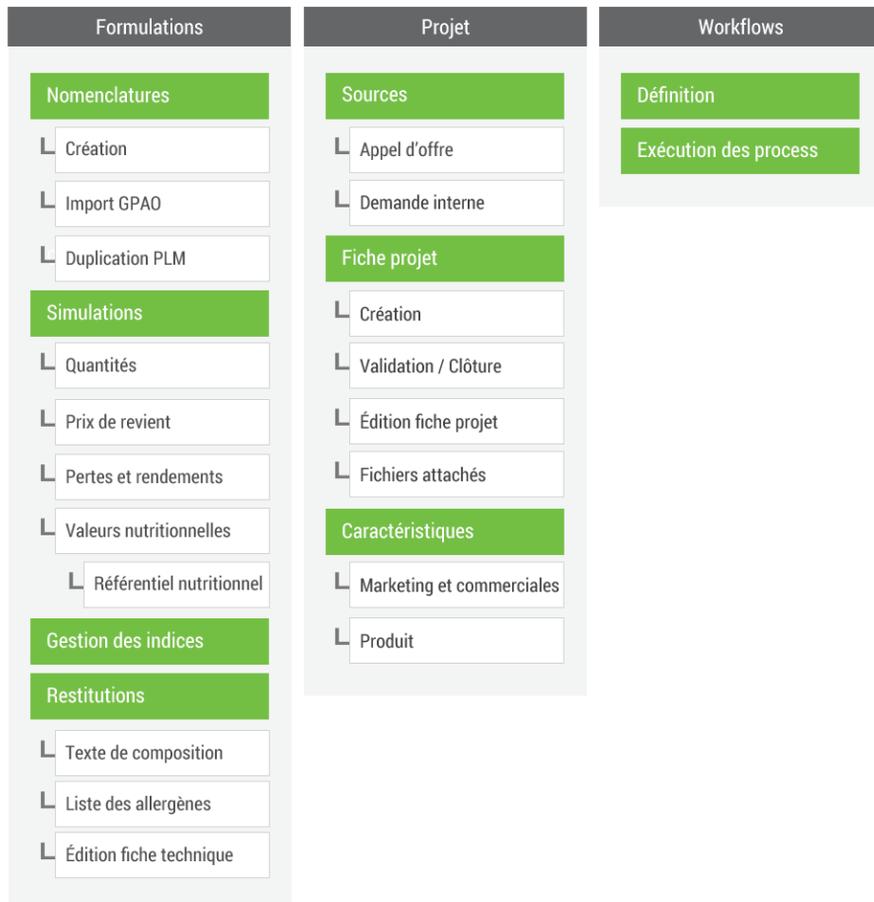


Avec l'outil PLM de COPILOTE, créez facilement de nouveaux produits

Dans son ERP COPILOTE destiné à l'agroalimentaire multi-filières, INFOLOGIC propose désormais son outil PLM permettant aux industriels de dynamiser leur processus d'innovation et d'accélérer la mise sur le marché de nouveaux produits :

- Simplification du cycle de vie des produits, du CDC à leur fin de vie
- Réactivité aux appels d'offres clients
- Respect des exigences des cahiers des charges
- Gestion du référentiel produits
- Simplification de la formulation
- Simulation des prix de revient
- Calcul des valeurs nutritionnelles
- Génération des données nécessaires au respect de la norme INCO
- Gestion de la composition, des allergènes
- Recherche de fournisseurs prospects...





COPILOTE

AGROALIMENTAIRE



INFOLOGIC, présent à Bourg-lès-Valence (26), Carquefou (44), Labège (31), Lyon (69)
www.infologic-copilote.fr - commerciaux@infologic.fr