



# Le Manager de l'alimentaire

N°154

BIMENSUEL  
DU 15 OCTOBRE  
AU 4 NOVEMBRE  
2010

**Fraud : les projets pour Hero**

p.14

**Gayant repris par André Pecqueur**

p.12

**Alain Glon passe le témoin**

p.12

**Cecab rachète Cobral à Duc**

p.13

**Opéra Traiteur : liquidation**

p.13

**Bakkavör France : G. Schiratti PDG**

p.14

**Materne racheté par LBO France**

p.15

**Unilever veut fermer Fralib à Gemenos**

p.16

**La famille Ducros pourrait céder Gyma**

p.16

## EPICERIE

**Les catégories qui créent de la valeur**

p.10

## SPÉCIAL SIAL

**Les produits**

p.2-11

**Régions : Nord-Pas-de-Calais, Provence, Lorraine, Normandie, Agropole**

p.19-22

## USINES & PROJETS

**Convivial : 9 M€**

p.23

**Halieutis : 3 M€**

p.23

**Savel : 2 à 3 M€**

p.23

**Abonnez-vous**  
bulletin p.22

## Sial 2010 : un baromètre de la compétitivité française...

### EDITORIAL

Par Jean-Luc Jicquel  
RÉDACTEUR EN CHÊF  
jicquel@manager-alimentaire.com

S'il est un grand rendez-vous pour l'innovation, le Sial est aussi un excellent baromètre pour mesurer la compétitivité et les ambitions des uns et des autres qu'il s'agisse des entreprises, des régions et bien sûr des pays.

Côté pays, le champion sera incontestablement le Brésil qui, sur le Sial 2010, affichera non plus ses promesses mais désormais sa compétitivité et ses ambitions. Et pas seulement dans les viandes, le café ou le sucre... Le Brésil veut en effet devenir rapidement le 1<sup>er</sup> fournisseur mondial généraliste de pro-

duits alimentaires (biscuits, confiserie, vin, jus de fruits, surgelés élaborés...)

De nombreux autres pays de tous les continents montent aussi en puissance sur la scène mondiale mais avec des offres plus ciblées sur certaines filières.

Résultat : alors que le marché mondial de l'alimentaire est porté par la dynamique de croissance de la population et la constitution de classes moyennes dans les pays émergents, l'Europe non seulement n'en profite pas mais subit les assauts de ces nouveaux venus. Pour la France, il s'agit même d'une « double peine » puisque ses positions ne cessent de s'effriter en Europe même avec ses plus proches voisins. Lors de l'AG du

Sniv-SNCP, son président Jean-Paul Bigard, patron du groupe Bigard-Charal-Socopa, a cité des chiffres éloquentes : en 10 ans, la production porcine a reculé de 1<sup>er</sup> en France alors qu'elle a fortement progressé en Allemagne (+23%), en Espagne (+17%) et au Danemark (+15%). En viande bovine, le déficit français atteint désormais 120 000T. De nombreux autres secteurs (comme le lait...) sont également en difficulté.

Certes, la France conserve des points forts incontestables sur la scène internationale. Il n'empêche, on peut craindre que, sur le Sial 2010, le dynamisme de l'innovation de ses exposants ne suffise pas à masquer la dégradation de la compétitivité de la « Maison France ».

## L'HOMME

### Vincent Ferry de retour au Sial en passant par la Lorraine... et par l'Alsace

Vincent Ferry, 38 ans, sera présent sur le Sial 2010 pour mettre en avant son Pastibel\* qui allie pastis et mirabelle. Le patron de Clair de Lorraine vient, en effet, d'achever une rééducation de 2 ans et demi consécutive à un accident de moto en 2008. Depuis, sa PME, qui avait obtenu la même année un Grés d'Or de la Feef, a poursuivi sa croissance grâce à son concept "En passant par la Lorraine..." (9 boutiques et GMS) approvisionné par 30 PME locales. Le

concept vient d'être décliné sur l'Alsace avec une première boutique de 45m<sup>2</sup> chez Cora à Wittenheim. Vincent Ferry profitera d'ailleurs du Sial pour rebaptiser sa boutique de la Gare de l'Est à Paris "En passant par l'Alsace et la Lorraine". Clair de Lorraine, qui réalise un CA de 9 M€ avec 50 salariés, a, par ailleurs, racheté l'an dernier une plateforme

logistique de 2 000 m<sup>2</sup> à Void-Vacon (55) où la PME est installée.



\* Pastibel est présenté dans les sélections « Tendances et Innovations » et « Gourmets Expériences » du Sial 2010

## LE PRODUIT

### Romanzini : l'escargot prêt à consommer

«L'escarg'hot by Romanzini» est un coffret « prêt à consommer » contenant une boîte de 48 chaires cuisinées, 24 coquilles céramique colorées, 4 pinces-doigts en silicone, 8 pics colorés et 4 sauces "Touch saveurs" : "Sunny" (moutarde), "Spicy" (tomate), "Cheeze" (fromage), "Pesto" (basilic)

La PME propose aussi une dalle vitrocéramique adaptée et une recharge « ice bag » baptisée «La suite» (sans les céramiques).





## Trop de sodium dans le sel ?



Luc,  
directeur R&D  
dans l'industrie  
alimentaire

J'ai changé pour



des mélanges de minéraux  
brevetés pour reformuler  
mes produits avec moins  
de sodium.

En plus, c'est bon.

**Ksalt®** est une marque **nutrionix**

10, rue de la Chaussée d'Antin - 75009 Paris

[www.ksalt.fr](http://www.ksalt.fr)

Contact : [h.eudes@ksalt.fr](mailto:h.eudes@ksalt.fr)

09 53 30 35 35

## INNOVATION

### Triballat Noyal sur le Sial

#### Sojasun

Sojasun pèse 83% des volumes de l'ultra-frais végétal en GMS avec 3,4 millions des foyers français. Après le Burger (« Tomate basilic », « Curry », 155g, 2,75€), Sojasun lance 2 nouveautés.

- les « Berlingots » : petit dessert de poche (vanille ou chocolat, température ambiante, filet de 5x65 ml, 1,75€)

- le « Haché végétal » (240g, 2,90€) : préparation de soja cuisinée prête à l'emploi pour réaliser un hachis Parmentier ou des lasagnes.



#### Vrai

La gamme Vrai (>40 références bio) est n°1 en valeur avec 36% de PDM sur l'ultra-frais bio en GMS. Vrai s'attaque maintenant au rayon fromage LS avec « Les Tranches bio » (8 tranches, 170g, 2,80€). Depuis le printemps, Vrai a lancé 5 gammes : « Yaourts à boire » (3ref, 250g, 1,30€), « Yaourts chèvre » (2x125 g, 1,75€), « Yaourts brebis 1/2 écrémé » (2x125 g, 1,85€), « Les petits fromages » (3 ref : brebis, chèvre, vache, 100g), « Les soupes bio en cup » (330 ml, 2,50€, 4 saveurs).



#### Merzer

Le fromage allégé Merzer totalise 76% de PDM volume (70% en valeur)

#### Perle du Nord : gamme d'endive co-créée avec les consommateurs

Après 24 mois de co-création avec les 1 500 consommateurs, Perle du Nord a lancé sa nouvelle gamme d'endives. Elle se caractérise par une segmentation à l'unité et non plus au poids avec des sachets de 2,4 ou 7 endives, une approche par l'usage (four, salade, à braiser, apéritif) et la valorisation d'un producteur avec sa photo sur le sachet.

- Spéciales salade (x2, x4, 55mn<math>\varnothing</math><math><69\text{mn}</math>, 14cm<math><18\text{cm}</math>)  
- Spéciales four (x4, 65mn<math>\varnothing</math><math><75\text{mn}</math>, 15cm<math><20\text{cm}</math>)  
- Spéciales à braiser (x4, 45mn<math>\varnothing</math>



sur les PPNC allégées LS. C'est la 8<sup>ème</sup> référence en volume des allégées LS.

- Nouveauté : « Les tranches légères » (12% de MG, 8 tranches, 170g, 2,50€)



#### Recreasun

Elu « Grand prix Tendances et Innovations Sial 2010 », Récreasun, lancé en avril 2010, n'est vendu que via [www.recreasun.com](http://www.recreasun.com). Il s'agit d'une préparation aromatique (t° ambiante) qui transforme le yaourt nature en un dessert équilibré, croquant et gourmand (25% moins sucré qu'un yaourt aux fruits). Récreasun peut aussi s'utiliser avec de la glace, de la compote ou dans la pâte d'un gâteau



nature. Etui de 10 dosettes individuelles (3,60€). 7 recettes :

« Cerises acidulées et éclats d'amandes », « Amandes caramélisées & fèves de cacao », « Biscuit & agrumes », « Pomme & croquants de pain d'épices », « Chocolat et caramel au sel de Guérande », « Abricot au nougat de Montélimar », « Ananas aux éclats de coco »

#### Petit Billy

Petit Billy étend son offre de chèvre LS avec 2 ref de PPNC : « Les Tranches » (160g : 2,80€) : chaud ou froid, « Tendre Pointe » (emballage refermable, 160g : 2,60€) : en plateau ou en-cas



<math>54\text{mn}</math>, 12cm<math><15\text{cm}</math>)  
- Apéritif (6 jeunes pousses)  
- Famille nombreuse (x 7)  
Ajoutons que le logo a été revu avec l'ajout de «&Co» et en petits caractères des prénoms de consommatrices ayant participé à cette «co-création». Un spot TV national est prévu en novembre pour cette nouvelle gamme. Perle du Nord (92 M€, 12 salariés, 86 000T en 2009/2010) vise cette saison un CA de 102 M€ avec 95 000T et 24 salariés.



#### SVA Jean Roze : une «marmite» signée Picard Thermoformage et MDP

Picard Thermoformage et son agence de design MDP ont conçu et réa-



lisé une solution d'emballage sur mesure pour SVA Jean Rozé (viandes fraîches piécés et élaborés). Cette barquette microondable en forme de marmite (format familial 1 kg) met en valeur la dimension traditionnelle que souhaite véhiculer SVA



Jean Rozé pour ses plats cuisinés. Le design de la pièce intègre les exigences fonctionnelles (process, operculage, empilage...) et esthétiques (imitation d'une marmite en fonte, différenciation, stockage en rayon...), précise-t-on chez Picard.

### Bonduelle : 2 salades bio, « de la graine... au sachet »

Bonduelle lance la "1<sup>ère</sup> gamme de salades totalement bio, de la graine... au sachet". Les salades



sont lavées à l'eau claire (associée à du vinaigre d'alcool bio en cas de présence d'insectes). Elles sont emballées dans un sachet oxo-biodégradable (dégradation par oxydation). Le sachet se jette dans la poubelle habituelle, il s'oxydera

## Nestlé Plus : « céréales santé » pour adultes

CPW lance cette nouvelle marque européenne cet octobre d'abord en France. « Nestlé Plus » veut s'installer au cœur d'un 4<sup>ème</sup> segment (« bien-être ») dans un linéaire qui se partageait jusqu'alors entre « ligne & forme », « simplicité & naturalité » et « gourmand ».

CPW (Cereal Partners Worldwide) est la joint venture de Nestlé et General Mills sur les céréales depuis 1990. En France, CPF, dirigé par Jean-Christophe Hélias, réalise un CA de 190 M€ avec 600 personnes et ses 2 usines de Rumilly et Itancourt (100 000 T dont 70% sont exportées). Les céréales « Nestlé Plus » seront néanmoins produites en Pologne.

### Marché

- Les céréales du petit déjeuner totalisent un CA de 664 M€ (HM-SM-HD) et 33% du CA de l'univers du petit déjeuner. Avec 130 M€, le secteur est le 2<sup>ème</sup> budget pluri-médias de tout l'alimentaire.

- Si le taux de pénétration atteint plus de 90% chez les 7-10 ans, il n'est que de 50% chez les 35-44 ans, 38% chez les 45-54 ans et 26% chez les 55-64 ans. il reste donc 6 adultes sur 10 à conquérir.

### Cible : les « Pro-santé »

- Selon une étude Nestlé Céréales-TNS sur les 19 à 60 ans, les acheteurs peuvent se classer en 4 catégories : « épicuriens » (« prêts à consommer du Chocapic »),

« yoyos » (partagés entre plaisir et régime), « naturophiles » (bio) et « pro-santé ».

- C'est pour ces « pro-santé » (>35 ans et pouvoir d'achat élevé), que Nestlé a développé la marque « Plus ». L'offre de 2 références (3,15€) vise aussi à recruter des non-consommateurs. Au T1 2011, Nestlé Plus s'enrichira d'une nouvelle recette et un nouveau « plus nutritionnel ».

### « Plus antioxydants » 280g

- Pétales de blé complet et de maïs + pépites aux fruits rouges + tranches de fraises fondantes =  
- Vitamine E + sélénium (protection des cellules contre le vieillissement)  
- 50% blé complet, 15,7% sucres, teneur réduite en MG et en sel



### « Plus fibres » 375g

- Pétales de blé complet, pétales saupoudrés de cacao + pétales enrobés de chocolat noir fondant.  
- 1 bol = 20% des besoins en fibres  
- 70% blé complet, teneur réduite en sucres et en sel

### Barres

- En mars 2011, les 2 recettes « Nestlé Plus » (fibre et antioxydant) seront déclinées sur les barres de céréales, une catégorie mal en point qui a perdu 500 000 foyers acheteurs depuis 2007.

Manchon / OPP / Papier

## L'ÉTIQUETTE SUR MESURE



### Hélio / Offset, format et bobine...

Parce que la qualité de vos étiquettes valorise votre image, nos équipes ont développé pour vous un savoir-faire unique pour apporter les meilleures réponses à vos besoins marketing.



Un acteur international de l'impression d'étiquettes au plus près de vos marchés.

Découvrez notre capacité de production et d'innovation sur [www.simedit.com](http://www.simedit.com)



**SIM'EDIT IMPRIMEUR**  
Le spécialiste de toutes les étiquettes papier, OPP et manchon

Z.A. Les Hauts de Couëron - Rue de l'Imprimerie  
44220 Couëron - FRANCE

Tél. 33 (0)2 40 38 00 71 - Fax 33 (0)2 40 38 09 85

[www.simedit.com](http://www.simedit.com) - Mail : [scommercial@simedit.com](mailto:scommercial@simedit.com)



et ne laissera aucune trace nuisible à l'environnement, précise Bonduelle. 2 ref : « Feuille de chêne bio » (100g, 1,90€) et « Mâche » (80g, 1,90€).

### Florette : mélange de jeunes pousses bio

Florette lance 3 nouveautés sur le segment des « mélangées » :

- "Gourmand 5 saveurs" : mélange de salades adultes et de jeunes pousses (chicorée rouge, red chard) avec un contraste de couleur (mâche, roquette, red chard, frisée, chicorée rouge, 280g, 2,85€)

- "Duo de laitue iceberg & chicorée rouge" (300g, 1,90€)

- Mélange de jeunes pousses bio (roquette, laitue verte et laitue rouge, 100g, 2,95€). Florette (11<sup>e</sup> de PDM valeurs sur le bio) indique ne pas négliger le segment bio qui progresse de plus de 30% en 4<sup>ème</sup> gamme.



### Heineken : Twist, une bouteille aluminium refermable

Heineken lance Twist (33cl, 1,90€), une bouteille aluminium refermable qui veut allier esthétique et praticité. Avantage : légère, incassable, facile à ouvrir, refermable. En avant-première chez Monoprix.



SymphonyIRI Group  
Insight.  
Innovation.  
Impact.

## INNOVATION

# Comexo : collection "Océane" aux algues bretonnes

Comexo, basé à Château-Renard (45) et dirigé par Philippe Guergadic, lancera sur le Sial sa collection de sauces automne hiver baptisée « Océane ». Ces sauces allient les saveurs de la terre et de la mer avec des recettes à base d'algues bretonnes : laitue de mer, dulse, wakamé. "Océane", disponible en coupelles, doypacks, flacons, poches ou seaux, veut aussi apporter aux plats une note artistique visuelle grâce à des couleurs variées, allant du vert au rouge. Ajoutons que la collection "Garden Party", lancée au printemps, fait partie de la sélection Tendances & Innovations Sial 2010.

### Sauces salades et marinades

Gamme aux parfums d'Orient pour accompagner salades, carpaccios de viandes ou de poissons...

- Hokkaido : sauce salade au fromage blanc, à l'algue wakamé et au raifort
- Santorin : marinade à l'huile d'olive, à l'algue wakamé et au jus de citron

- Barbade : sauce salade à l'algue dulse, au gingembre et à la saveur naturelle de coquille St Jacques
- Phuket : marinade aux épices, à l'huile d'olive, aux algues wakamé et laitue de mer

### Sauces pour sandwiches ou dipping

Associations originales entre produits laitiers et végétaux marins pour dipping, pour tartiner ou en bord d'assiette (viandes blanches, canard, grillades de bœuf...)

- Belle-Ile : sauce au fromage blanc, à l'algue wakamé et à la saveur naturelle de crabe
- Les Seychelles : sauce cocktail de la mer à l'algue wakamé
- Les Glénans : sauce au fromage blanc, aux zestes de citron, aux tomates risso-lées, à l'algue wakamé et à la saveur naturelle de crabe
- Les Comores : sauce au fromage blanc et à la sauce soja, à la laitue de mer et à la saveur naturelle de thon
- Ceylan : sauce curry de la mer à l'algue wakamé



### Banania : sachet verseur 250g

Banania vient de lancer la première poudre chocolatée en sachet verseur de 250g qui permet de se servir avec précision en évitant d'en renverser. Bouchon verseur refermable. 100% recyclable.



### SDV : homards, crevettes et crabes de l'Etat du Maine

SDV étoffe son offre de produits de la mer avec des crustacés surgelés en provenance de l'Etat du Maine (USA)

- queue de homard crue (45x90-100g)
- pinces et jointures de homard décor-tiquées (mélange de chair, cuit, 6 sachets de 907g)

- queues de crevettes sauvages cuites décortiquées (4 sachets de 2,27kg)
- chair de crabe cuite, émincée (4 sachets de 907g)

### ITC : 2 emballages pour la margarine ou le beurre élaborés avec Lactalis

ITC Packaging intègre dans son offre "flexipack" deux nouveaux emballages (250 et 500g), dévelop-

Suite page 6

## SymphonyIRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

### ⇒ Les ventes dans les linéaires

	1 AN <sup>(1)</sup>	AOÛT <sup>(2)</sup>	1 AN <sup>(1)</sup>	AOÛT <sup>(2)</sup>
<b>Hypermarchés et supermarchés</b>				
EPICERIE	22 062 M€	1 650 M€	+1,3%	+2,1%
LIQUIDES	12 225 M€	1 006 M€	+5,1%	-4,4%
PLS POIDS FIXE	27 380 M€	2 110 M€	+2,9%	+2,5%
<b>Hypermarchés</b>				
EPICERIE	13 263 M€	995 M€	+2,6%	+4%
LIQUIDES	7 259 M€	588 M€	+6,9%	-2,9%
PLS POIDS FIXE	16 490 M€	1 267 M€	+4%	+4,5%
<b>Supermarchés</b>				
EPICERIE	8 799 M€	655 M€	-0,6%	-0,6%
LIQUIDES	4 966 M€	418 M€	+2,5%	-6,5%
PLS POIDS FIXE	10 890 M€	843 M€	+1,4%	-0,5%

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

(1) Cumul annuel mobile. (2) 4 semaines fin 20/08/2010.

### ⇒ Pâtisserie, viennoiserie

	MARCHÉ	PART DES MDD
Galette et couronne	+5,8%	25,9% (+4%)
Pâtisserie individuelle	+4,6%	29,0% (+7%)
Pains d'épices nonnette	+1,5%	18,6% (+15%)
Gâteaux & roulés	nc	22,5% (+5%)
Viennoiserie	+0,7%	31,1% (-3%)
Pâtisserie à partager	-4,2%	40,6% (-3%)

(1) cumul annuel mobile, fin au 20/08/2010

### Hypermarchés

AOÛT*	+2,7%
1 an	+4,1%

\*Fin au 20/08/2010.

### Supermarchés

AOÛT*	-1,9%
1 an	+0,9%

## Le Manager de l'alimentaire

LA LETTRE BIMENSUELLE B2B DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

8, rue François-Villon, 75015 Paris. Tél. : 01 53 68 65 61. Fax : 01 53 68 65 89.

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

Rédaction en chef : Jean-Luc Jicquel (tel. : 01 53 68 65 61, redaction@manager-alimentaire.com). Publicité au journal (tel. : 01 53 68 65 61 publicite@manager-alimentaire.com).

Siège social JLI 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 0309 I 82822. ISSN 1639-2655. Abonnement : Martine Delattre (tel. : 03 27 56 12 19 martine@manager-alimentaire.com).



## Compagnie des desserts : une saison très "cube"

Après les cubes « framboise (2007), « confiture de lait » (2009), la Compagnie des desserts élargit son offre de glaces et de pâtisseries en forme de cube. Rappelons que la Compagnie des desserts réunit "Gourmet parisien" et "Pôle Sud", soit 600 références de glaces et pâtisseries, un CA de 43 M€ et 355 salariés.

### LE GOURMET PARISIEN

Basé à Goussainville (Val d'Oise) où elle dispose déjà d'une unité, la PME, dirigée par Alain Camagie, vient de se doter d'une nouvelle usine (4 165m<sup>2</sup>) à Roissy en France. Productions : pâtisseries, desserts individuels (20,8 millions d'unités).

### ● Trio de saveurs\*

- "Les 3 petits cubes" (105g) : "Passion mangue" (joconde nature, gelée mangue, mousse passion), "Pomme verte" (crumble muesli, gelée pomme, mousse pomme), "Rhubarbe" (crumble, compotée rhubarbe, chantilly).



- "L'acide, l'amer et le fruité" (81g) : "Finger citron" (mousse ganache citron), "Finger pamplemousse" (mousse chocolat pamplemousse), "Fingeryuzu" (mousse ganache yuzu). Glaçage chocolat et feuillantine pour les 3 ref.



### ● Rectangle, triangle, cylindre, cube et coque\*

- "La tarte café, café" (95g) : pâte sucrée, crème café, mousse café, glaçage café et décor grain de café.



- "Le praliné très noisette" (95g) :



mousse praliné, dacquoise noisette, praliné, glaçage chocolat.

- "Le citron, vert et givre" (115g) : pâte sablée, appareil citron vert, soufflé lime curd.

- "Baba cubique" (105g) : baba au rhum trempé en forme de cube.

- "Coque macaron" (20g). Les chefs peuvent créer leurs propres macarons glacés. Coque craquante et intérieur moelleux à l'amande. Couleur pistache, vanille, rose ou chocolat.

\* décongélation au réfrigérateur

### POLE SUD

Basé à Lézignan-Corbières (Aude), la PME, dirigée par Didier Barral, produit 4 millions de litres de glaces et sorbets.

### ● Cubes

- Boules carrées « prêtes à servir » (40ml, saveurs sur demande)  
- Vacherins cubiques (125ml) : ce dessert livré sans décoration permet aux chefs de le personnaliser. 2 ref : gianguja et framboise. Il est composé d'un



socle de meringue, d'un cube de glace (gianguja ou framboise), recouvert de chantilly sculptée en cube.



### ● Glaces au lait frais\*

- 2 ref : nature, vanille. Le lait provient de la ferme de Marguerite, une exploitation de l'Aude.

### ● Et aussi

- « Crème glacée fève de Tonka ». La fève de Tonka provient de l'arbre le 'teck brésilien'. L'arôme se situe entre la vanille, le foin et la trigonelle bleue avec des notes épicées, de miel et de caramel.

- « Crème glacée verveine » : infusion de feuilles de verveine, liqueur de verveine du Velay.

- « Sorbet carotte gingembre » : 50% de jus de carotte provenant d'un petit producteur de l'Aude.

- "Glace Barbapapa"

# OREP

## Packaging

Vous attendez  
au Salon de  
l'Emballage  
2010

=> Hall 6  
=> Allée F  
=> Stand 081

www.orep-packaging.fr

# WE OFFER YOU... LESS & MORE

LESS MATERIAL, LESS WASTE, LESS ENERGY

MORE PERFORMANCE, MORE SAVINGS, MORE SUSTAINABILITY\*



Filiale de Sealed Air, Cryovac® est leader mondial des matériaux et systèmes d'emballage alimentaire. Nous concevons des solutions à forte valeur ajoutée. A la clé : réduction des coûts, gain de temps, efficacité accrue et protection de l'environnement. Que vos produits soient frais, surgelés, cuisinés, préparés ou fumés, nous vous proposerons une solution d'emballage innovante et sur mesure.

www.sealedair-emea.com

Sealed Air  
**CRYOVAC®**  
Food Packaging Systems

\* Avec nous, réduisez vos déchets et votre consommation de matières premières et d'énergie, pour toujours plus de performance, d'économies et de développement durable.



pés en collaboration avec Lactalis Iberia, et destinés à la margarine, au beurre et aux produits à tartiner. Avantages de ces emballages à injection en PP : une plus grande résistance que les options thermoformées, une meilleure maniabilité et une meilleure fermeture. ITC propose aussi une personnalisation IML.

### Jardin Bio : céréales et légumes cuisinés en sachet prêts en 2 min

Jardin Bio lance en GMS une gamme de sachet express à base de céréales et légumes cuisinés prêts en 2 min (micro-onde, wok, poêle ou bain-marie. 9 recettes)  
- lentilles vertes (+purée d'ail et poivre noir, 1,93€, 250g)



- pois cassés à la paysanne (+carottes, pommes de terre, ail et aromates, 1,93€, 300g)

- riz complet long grain du Sud de la France (1,93€, 250g)

- pilpil blé complet (1,93€, 250g)

- céréales & lentilles (blé, riz complet, quinoa, lentilles vertes, 1,93€, 250g)

- trio de céréales (boulgour, sarrasin, soja toasté concassé (1,93€, 250g)

- quinoa blanc & rouge équitable (2,21€, 250g)

- quinoa "royal" de Bolivie (2,21€, 250g)

- riz basmati long grain équitable du Nord de l'Inde (2,21€, 250g)

### Brossard : Cœur de plaisir

Brossard vient de lancer la gamme "Cœur de plaisir" (4x116g) : 2 ref  
- "Citron cœur cassis" : gâteau moelleux au citron avec des morceaux de citron et un cœur cassis acidulé  
- "Chocolat cœur cacao noisette" :



gâteau moelleux au chocolat à 72% de cacao avec des éclats de noi-

## Innovafel 2010 : les candidats et les lauréats

Le jury Innovafel 2010 (salon Miffel) était présidé par Yves Bayon de Noyer. Parmi le jury, signalons Cyril Bertrand (Critt PACA), Eric Gardet (Sodexo Education), Jean Lacroix directeur des approvisionnements de Creno.

### LAUREATS

#### Prince de Bretagne : Choux romanesco en sachet ouvert

1<sup>er</sup> prix. Une tête de chou romanesco emballée dans une poche plastique ouverte. Ce produit commercialisé depuis fin 2009 a séduit le jury par sa capacité à promouvoir la consommation d'un légume frais et brut, à l'aide d'un conditionnement simple et pédagogique.



#### Champssoleil : semi-conserves tartinables

2<sup>ème</sup> prix. Cette nouvelle gamme Champssoleil (4 à 4,30€, 130g) comprend la "Crème de fèves à l'artichaut", le "Suprême de fleur de courgettes", la "Crème de poire de terre à l'orange", la "Crème de poireau vinaigrette aux fruits rouges".. Elle fait découvrir des productions peu ou pas connues (le topinambour ou poire de terre), des parties du végétal habituellement dévalorisées (certaines tiges, feuilles ou fleurs) et de nouveaux goûts. Dirigé par Henri Derepas, Champssoleil est basé à La Trinité (06)



#### Juliet : compotes élaborées par Georgelin

Citation. Pour valoriser cette variété de pomme produite exclusivement en bio, Les Amis de Juliet ont noué des partenariats avec des IAA

pour élaborer les compotes de Juliet, les tartes à la Juliet, des jus et des pétillants de Juliet qui seront lancés en octobre 2010. Les compotes réalisées au chaudron par la société Georgelin sont d'ores et déjà distribuées.



#### Corbeillo : livraison de corbeilles de F&L

Distinction concept. Grâce à un réseau de primeurs partenaire, Corbeillo livre des corbeilles de fruits et de légumes frais (39 à 99€) partout en France.

### CANDIDATS

#### Paysans de Rougeline : jus et nectars

La gamme de jus signée "Paysans de Rougeline" comprend notamment un "nectar de fraise charlotte" et un "jus de tomate ananas" (25cl).

#### Pronatura : « Les jus de producteurs »

Pronatura mettrait en avant sa gamme bio « Les jus de producteurs » (10 parfums, bouteilles verre de 75cl) et notamment son jus de pomelo bio de Corse et le jus d'ananas bio du Togo.

#### Légurmat : « Trio salade »

Un bouquet d'herbes prêt à l'emploi (ciboulette, coriandre et cerfeuil) pour aromatiser les salades.

#### La Ferme de Jules :

##### Baby carrot sauce légère

"Baby carrot" prêtes à croquer avec une sauce légère (fromage blanc 0% MG et fines herbes).

#### Picvert : jeunes pousses en barquette

Barquettes de 125g (mesclun, roquette, épinards, mâche, red chard, bulls blud, mizuna, tatsoi).

#### Lunor : pommes de terre à la provençale

Quartiers de pommes de terre enrobés d'épices et aromates aux saveurs provençales, cuits sous vide, à la vapeur.

#### Viale et Dumay : Crok & Moi

Projet de fruits bio pré-emballés à l'unité dans un présentoir en forme d'arbre dont le feuillage sera adapté aux saisons.

#### Perle du Sud : « Dip-perle »

Portion individuelle de légumes ou de fruits à croquer (80g) prêts à consommer avec un dip qui peut contenir, de la tapenade (pour les légumes) ou du chocolat liquide (pour les fruits). Ces « Dip-perle » seront un complément de la gamme du distributeur automatique « Fruit-Box » de Perle du Sud qui est présenté sur le Sial.

### Autres candidats

La Confiserie du Roy René (Calico cocktails, px), Bonduelle (mâche et feuille de chêne bio, p3), Créaline (purées fraîches, LMA153), Banakitt (émincés de bananes plantains précuites surgelées, LMA134), Prince de Bretagne (plateau apéritif 3 légumes, LMA141), NA ! (Nature Addicts, LMA130)

# Retrouvez Le Manager sur vos salons !

de l'alimentaire

Le Manager sera distribué à l'entrée du Hall 6 d'Emballage 2010

Contact publicité : 06 72 70 74 87

publicite@manager-alimentaire.com





settes et un codeur crémeux cacao-noisettes

### Findus : 3 filets de poulet rôti cuisinés sans accompagnement

Findus lance 3 recettes de filets de poulet rôti, "cuisinés simplement": basquaise, curry, forestière (4€50 les 2 portions, 350g, sachet cuisson spécial micro-ondes et bain-marie). Findus fait remarquer que "51% des Français veulent choisir leur accompagnement, cuisiner et recréer leur propre plat" et que "76% des consommateurs recherchent avant tout la qualité des ingrédients".



### Czon : barquette individuelle de légumes frais micro-ondable

Spécialisé dans les légumes frais et prêts à l'emploi, Czon lance une barquette individuelle de légumes frais micro-ondable (cuisson vapeur), avec cuillère intégrée. Cible : la restauration urbaine et nomade. La gamme comprend 3 mélanges de 130g (courgette, bimi, asperge, 2€).

La marque adopte à cette occasion une nouvelle identité (logo plus dynamique, packaging épuré, discours remanié avec un texte réduit à l'essentiel). L'accent est mis sur le mode de cuisson grâce à 5 pictogrammes (vapeur micro-ondes, eau bouillante, cuit-vapeur, snack, wok). Le packaging renvoie vers [www.czon.fr](http://www.czon.fr) qui veut devenir un support de communication majeur (recettes...).

Précédentes innovations de Czon : « sachets cuisson vapeur au micro-ondes » (2007), « bimi » (2008), « gamme Wok » (2009).

### Brindélices élargit son offre de salades traiteurs bio

Brindélices (60 personnes.) élargit son offre de salades traiteurs bio avec 3 références chez Monoprix, Bonnetterre, Naturalia, La Vie Claire, Pomona...

- piémontaise au jambon (aux pommes de terre Picarde, 200g, 3,20€)

- duo de crudités (carottes et céleri, 200g, 2,50€)

- chou rouge en vinaigrette Coleslaw (légèrement sucrée à base de chou blanc, de carottes et d'oignons,

150g à 3 kg, 2,50€)

Depuis un an, Brindélices a également lancé 3 soupes de légumes bio (légumes verts, carottes et coriandre, tomates) et 2 quiches bio (lorraine et 3 légumes).

### Amorino : 28 parfums de Cioccolata Calda

Pour cet hiver, Amorino met en avant dans ses boutiques ses chocolats (Gianduiotti, Cubetti, Baci, Mezza Lune, Frutta Secca al Cioccolato), ses 28 parfums de Cioccolata Calda (chocolat chaud à l'italienne), ses confiseries et un coffret de vinaigre balsamique Sereni (2x 200 ml, 55€).



### Delpeyrat : 2 jambons d'exception espagnol et italien

Delpeyrat a décidé de proposer aux connaisseurs les meilleurs jambons étrangers AOP qui seront présentés dans des coffrets baptisés "Origine Exception":

- le jambon ibérique de Bellota de Huelva (porcs élevés en liberté dans la sierra andalouse, 3 ans pour l'élaboration)  
- le jambon de Bosses de Vallée d'Aoste



### Pacific West : le malaysien Golden Fresh débarque en France

Fabriqués en Malaisie par Golden Fresh (capacité : 10 000T, surgélation IQF, BRC), les finger-food de la mer de la marque Pacific West, déjà présents en Océanie et en Asie, débarquent en France début 2011 avec une gamme de filets de merlu du Cap MSC découpés en petits goujons, pré-frits et panés d'un chapelure à base de céréales. Elle sera lancée au T1. Stéphane Gely précise que Pacific West est le leader mondial de la panure tempura. Sa gamme comprend poisson, crevettes, seiches, calamars et noix de Saint-Jacques.





**BARDINET**  
*Gastronomie*

## NEGRITA

*Le Rhum*  
**ARÔME**



Rhums, et Extraits de rhums,  
Kirsch et Extraits de fruits,  
Alcools modifiés, Vermouth,  
(Eaux de vie, Vins de liqueur)  
Alcools de pulvérisation,  
Jus de citron Origine Sicile,  
(avec ou sans conservateur)  
Sucre de canne liquide,  
Aromes Oranger, Vanille...

**EN  
CONDITIONNEMENTS  
ADAPTES  
A VOS BESOINS**

Domaine de Fleurence - BP513 - 33291 BLANQUEFORT cédex  
Tél.: 05.56.35.57.25 Fax.: 05.56.57.11.76 e-mail : [gastronomie@bardinet.fr](mailto:gastronomie@bardinet.fr)

## SAUCES À FAÇON



### Les Créateurs de Sauces

- Des recettes innovantes avec 2 collections par an.  
**NOUVEAUTÉS** : les sauces bio.
- Des conditionnements adaptés : sachets, coupelles, flacons, seaux et poches.  
**NOUVEAUTÉS** : les sticks et les bocaux.
- Une marque internationale



45220 Château-Renaud - [www.comexo.eu](http://www.comexo.eu)



INNOVATION

**Père Dodu : escalope au curry**

■ Au rayon des escalopes fourrées, Père Dodu (groupe Doux) a lancé « l'Escalope au curry » (100% filet, notes de coriandre et de poivrons, 2x100g).



**Grain d'Or Gel : disque de pâte à pizza crue déjà tomate avec Scal**

■ Grain d'Or Gel s'est associé à Scal, créateur des concepts dans la pizza et les pâtes, pour lancer 2 nouveautés en RHD :

- le "disque cru déjà tomate" baptisé "Pronto Pizza". Ce disque de pâte à pizza surgelée est déjà garni d'une sauce tomate assaisonnée. Il suffit de rajouter les ingrédients. Diamètre 23 cm et prochainement 29 cm.



- "le pâton bio" (160, 200, 350g...). Ce pâton surgelé (farine de meule de pierre bio type 150) est riche en fibres (>3g pour 200g). Il est réalisé avec de l'huile d'olive extra-vierge pressée à froid. Ni additifs, ni conservateurs.



Marc Levy

Grain d'Or Gel fait partie du groupe BPS qui détient aussi Charton Pâtisseries. Le groupe, présidé depuis 2008 par Marc Levy, a investi 3 M€ sur le site de Charton pour l'installer 2 nouvelles lignes de laminage de 2T/heure.

Ajoutons que le site de Grain d'Or Gel à Lomme a été certifié IFS / BRC en juillet

**Mini Babybel : coupelle pour une mini raclette pendant un mois**

■ Pendant un mois à partir du 18 octobre, les filets Mini Babybel

**Fleury Michon : les nouveautés traiteur**

**PCI**

- **Bistrot** : "Pot au feu" (joue de bœuf, 4,05€), "Boudin noir (120g) et purée de pommes de terre" (4,05€)
- **Quotidien** : "Poulet rôti & purée de pommes de terre" (3,71€, filet de 85g)
- **Rapide** : "Steak haché pur bœuf (85g) & coquillettes sauce à l'emmental (+parmesan)" (3,71€), "Nuggets de poulet, sauce barbecue & riz" (3,40€)

- **Bio** (barquette) : "Hachis Parmentier pur bœuf", "Torsades au saumon, sauce citronnée"

- **Cassiolette** : "Crevettes mousse aux asperges vertes" (140g, 3,47€). Le



volume des cassiolettes au rayon frais atteint 400T (vol: +4%, val: +1%).

- **Brochettes** (barquette, x4) "Poulet aux épices et riz créole", "Crevettes et riz au curry"
- **Gratins**. "Gratin d'endives au jambon". Marché des gratins PCI : 2 000T, 22 M€.
- **Halal** (barquette 300g) : "Poulet sauce provençale & coquillettes" (3,75€), « Boulettes de bœuf sauce kebab & semoule » (3,75€).
- **Croque**. FM poursuit jusqu'à la fin de cette année ses tests sur 4 croques-monsieur à l'emmental (x2) dans quelques enseignes ciblées avant de prendre une décision.
- **Pâtes** : 3 ref de cappelletti au blé complet (250g): « Mozzarella tomate », « Champignon emmental », « Bolognaise ».

**Box-cup « Vraiment »**

- Le marché des box atteint déjà 4 000 T soit 10% des PCI en valeur et même 12% depuis janvier. Hors Panza Cup (rayon épicerie), les dépenses



pub sur le segment s'établissent à 6,5 M€ sur janvier-août pour un CA de 38 M€ (depuis janvier) et de 45 M€ en CAM. Selon une analyse de FM réalisée auprès des porteurs de la carte U, 70% des ventes sont de l'additionnel pour les GMS et seulement 30% se substituent aux sandwichs, à la charcuterie pâtisseries et aux PC. FM est n°3 des box avec 15% de PDM valeur derrière Sodebo (47%), Lustucru (17%) mais devant Marie-LDC (10%).

- FM s'attaque à l'exotique avec la gamme "Vraiment d'ailleurs" (3 ref, 3,80€): "Porc au caramel & riz au pavot", "Curry de poulet & riz", "Spaghetti crevettes thai". Autre nouveauté : une recette hivernale avec la "Tartiflette au reblochon" (3,80€, 300g). - Les résultats de la gamme de repas froids « Vraiment salades »\*, lancée cet été, sont qualifiés d'encourageants. Une offre optimisée est en cours de préparation pour la saison 2011.

contiendront une coupelle à raclette Mini Babybel. Il suffit de mettre la portion 30 secondes au micro-ondes dans sa coupelle.



**Mini Babybel : Babybel Mix.**

■ Babybel a lancé en septembre la boîte Babybel Mix qui réunit 12 portions Mini Babybel, dont 6 original, 2 à l'emmental, 2 au chèvre et 2 au cheddar (3,79€).



**Hero fête les 10 ans du SSA**

■ Hero propose depuis la rentrée un pack anniversaire pour les 10



ans du "sans sucre ajouté" que la marque a lancé en 2000. Nombreux lots à gagner.

**Costes : plateau dégustation de 25 cubes**

■ Costes propose "le cube" en plateau dégustation de 25 cubes (boîte de 87g) : 12 "lait 47% cacao" et 13 "noir 64% cacao". Chocolat 1<sup>er</sup> cru de plantation de Papouasie. Cette création Costes est réalisée par le



chocolatier Michel Cluizel.

**Provol : saucisse de volaille SaucyBio**

■ Provol Industrie, basé à Viricelles

(42), lance la saucisse de volaille SaucyBio (volaille fumée 72%, halal, hyposodé, 0,67€HT) en poche thermoformée (20x70g, pasteurisé, 60 jours entre 0 et +3°C).

**Maggi : boîte collector Kub Or 2010 avec un esprit mosaïque**

■ Maggi vient de lancer sa boîte collector "Kub Or 2010", dont le design représentant une mosaïque, a été confié aux internautes sur le site www.concourskubor.fr. 614 créations ont été déposées en ligne générant plus de 133 866 visites. La boîte contient 2 packs de bouillon (2,10€).



LE POISSON EN FORME



- ~ solutions PAI individuelles pour l'industrie agroalimentaire
- ~ poissons en cubes, timbres, flocons IQF
- ~ cru, fumé, cuit, fumé à chaud



Hilbringer Str. 2 - 4 | D-66663 Merzig | www.simo.de  
Tel. + 49 6861 - 912110 | Fax. + 49 6861 - 91211-10



## FÊTES DE FIN D'ANNÉE

### Amand Traiteur : "Millefeuille de saumon à l'oseille" pour la RHD

Amand Traiteur (Vire, 14) lance en RHD 2 recettes de Millefeuilles « élaborées avec le Chef Michel Bruneau (Caen, 2 étoiles au Michelin). Conditionnement : 8 portions de 70g pré-découpées, DLC : 42 jours.

- "Le Millefeuille de saumon à l'oseille" (entrée froide). Elaboré en cuisson sous vide, à partir de morceaux de saumon frais et fumé, crème fraîche, fromage frais, épinard et oseille. L'ensemble repose sur un biscuit croustillant.

- « Le Millefeuille de St-Jacques aux légumes oubliés »



### Larnaudie : lobe de foie gras sur ardoise avec sa lyre

Jean Larnaudie basé à Figeac (46) lance plusieurs nouveautés en foie gras entier (FGE) mi-cuit dont

- Lingot FGE canard S-O (180g, 14,90€)
- Lingot FGE oie (180g, 14,90€)
- Lobe FGE oie (230g, 19,95€)
- Lobe FGE canard S-O au poivre sur ardoise avec sa lyre (300g, 26,90€, existe aussi en oie et nature)

Autres nouveautés : une "Mini terrine de foie gras de canard S-O" (120g, 9,95€) en conserve, un « Cassoulet gastronomique aux 3 viandes » (1 350g, 8,95€) et un coffret « Spécial dégustation ».



### Affligem : la bière de Noël dans une recette de bûche

Alexandre Gauthier a travaillé avec la marque de bière Affligem de Noël pour créer une bûche qui associe une mousse au caramel et un cœur aux poires pochées à l'Affligem et gelée de bière. 34€/bûche 6 pers et 6€/bûche individuelle (15/12 au 01/01/2011 Publicis Drugstore).



### Loc Maria : les Gavottes en coffrets signés LZC

Loc Maria lance 2 coffrets « Plaisir chocolat » (design signé de l'atelier LZC) pour ses Gavottes : "noir/lait", "noir/orange". (x48, 420g, 7,50€).



### Delacre : coffret collector Tintin

Delacre lance des assortiments de biscuits dans 5 boîtes en fer collector Tintin ("Tintin et le temple du soleil") en édition limitée.



### De Neuville : Clémentissime

De Neuville parie sur le « rouge passion » et le « noir ténébreux » avec sa création éphémère baptisée « Clémentissime » (42,70€/kg) qui marie chocolat noir et clémentine. La collection de coffrets festifs est déclinée en 5 tailles (40g/3€, 215g/15€, 365g/24€, 540g/34€ et 830g/56€). Et pour les enfants : Père Noël (1,40€/25g), Saint Nicolas (3,50€/55g), Elan (4,10€/55g) et Ourson (7,15€/100g).



### Cemoi : coffrets de cœur

Cemoi, 1<sup>er</sup> chocolatier français, proposera des coffrets de cœurs :

- « Cœur j'aime le chocolat » (coffret 4,99€/245g, étui 107g) : bille de céréale croustillante enrobée de praliné amande et cacaoté, recouvert d'une coquille de chocolat au lait
- « Cœur guimauve » (5,49€, 262g) : "Petit ourson" en format cœur guimauve enrobée de chocolat au lait



### Fuxia l'épicerie : mini panettone

Les boutiques « Fuxia l'épicerie » lance un panettone en version miniature (100g, 2,30€).



### Kerry-Ravifruit : bûches glacées à décorer

Kerry propose des bûches glacées Ravifruit pour lesquelles il ne reste qu'à réaliser le décor : "Abricot & framboise", "Fraise Mara des bois & Pabana (banane, mangue, passion, citron)", "Nougat & chocolat", "Vanille & caramel au beurre et au sel de Guérande", "Vanille & fruits des bois et fruits rouges", "Mandarine & chocolat aux écorces d'oranges confites". Colis de 2 bûches de 2 litres. 1 bûche = 24 parts (56,8 cm, 8,2 cm x H6 cm).



Huiles,  
Mayonnaises,  
Vinaigrettes  
et Sauces Froides

**Lesieur Solutions  
INDUSTRIES**

Vos besoins  
des bénéfiques

**Contact**

WEB	<a href="http://solutionsindustrieslesieur.com">solutionsindustrieslesieur.com</a>
MAIL	<a href="mailto:solutionsindustries@lesieur.fr">solutionsindustries@lesieur.fr</a>
TEL	01 40 80 30 00

LESIEUR Solutions Industries - 29, quai Aulagnier - 92665 ASNIÈRES-SUR-SEINE Cedex

LESIEUR - 457 208 619 RCS Nanterre - Crédit photo : © Corbis



## Epicerie : Le TOP 20 de la création de valeur sur un an

**Tendance.** Les 20 catégories les moins performantes ont perdu en moyenne 4,3% en valeur (-541 M€ en cumul) tandis que les 20 catégories gagnantes engrangent un gain cumulé de 639 M€ soit un gain de 5,6%.

**Gagnants.** Les dosettes de café s'envolent de 15,3% en valeur ce qui génère un gain de 56,1 M€ et un

CA total de 424 M€. On note également la bonne orientation des confiseries hors chewing-gums (de chocolat, de sucre, bonbons et sucettes), des conserves de poissons (thon et maquereau), des produits apéritifs (graines salées, extrudés et tuiles, biscuits salés). A signaler également le gain de 15,9 M€ de la pâtisserie individuelle.

**Perdants.** Le chewing-gum (val : -8,7%) enregistre un nouveau recul. Parmi les fortes baisses en volumes (nombre d'UVC), signalons les confitures (UVC :-10,8%), les laits enfants (-7,4%), les fruits au sirop (-7,9%), les salades de thon en conserve (-10,9%) et les sauces déshydratées.

⇒ Epicerie : les 20 catégories qui ont créé le plus de valeur sur un an

CATÉGORIES	MILLIONS €			UVC		PROMOTION		REFERENCES
	GAIN SUR 1 AN	CA VENTES 1 AN	EVOL/N-1	EN MILLIONS	EVOL/N-1	% CATOTAL	EVOL/N-1	NB (ÉVOL/N-1)
1 Cafés dosettes	+56,1 M€	424 M€	+15,3%	24 M	+13,3%	20%	-2%	67 (+6%)
2 Aliments secs chat	+36,9 M€	355 M€	+11,6%	155 M	+6,0%	10%	-20%	55 (+3%)
3 Bonbons et sucettes	+29,9 M€	497 M€	+6,4%	81 M	+4,7%	13%	+1%	136 (+1%)
4 Compotes appertisées	+22,0 M€	258 M€	+9,3%	93 M	+7,7%	19%	+0%	59 (+7%)
5 Conserves de thon	+17,6 M€	409 M€	+4,5%	60 M	+3,8%	24%	+5%	52 (-2%)
6 Pain de mie	+17,2 M€	299 M€	+6,1%	132 M	+6,0%	10%	-11%	27 (+4%)
7 Confiserie de chocolat	+16,5 M€	689 M€	+2,5%	61 M	+2,8%	32%	-2%	80 (-6%)
8 Extrudés et tuiles	+16,2 M€	295 M€	+5,8%	32 M	+1,5%	21%	-10%	82 (+1%)
9 Pâtisserie individuelle	+15,9 M€	380 M€	+4,4%	66 M	+2,7%	15%	-1%	66 (+4%)
10 Graines salées	+14,9 M€	322 M€	+4,8%	41 M	+2,0%	12%	-3%	59 (+1%)
11 Goûters	+14,2 M€	262 M€	+5,7%	70 M	+3,9%	23%	+1%	42 (+2%)
12 Sauces tomates	+12,1 M€	298 M€	+4,2%	91 M	+1,1%	9%	+4%	82 (+1%)
13 Chips	+11,8 M€	255 M€	+4,8%	35 M	+2,5%	16%	-2%	39 (+0%)
14 Légumes accompagnement cons.	+11,8 M€	189 M€	+6,6%	76 M	+2,0%	15%	+3%	57 (+4%)
15 Céréales	+11,1 M€	589 M€	+1,9%	102 M	+2,1%	19%	-1%	92 (+4%)
16 Aide culinaire et crouton	+11,1 M€	265 M€	+4,4%	31 M	+5,4%	8%	-18%	81 (+2%)
17 Petite confiserie de sucre	+10,5 M€	172 M€	+6,5%	6 M	+1,8%	8%	-14%	44 (+1%)
18 Biscuits salés	+9,9 M€	212 M€	+4,9%	24 M	+3,8%	17%	+1%	63 (+2%)
19 Conserves de maquereaux	+9,8 M€	98 M€	+11,1%	13 M	+11,7%	20%	-2%	26 (+1%)
20 Sauce froide	+9,7 M€	119 M€	+8,8%	16 M	+8,8%	9%	-5%	51 (+2%)

⇒ Epicerie : les 20 catégories qui ont détruit le plus de valeur sur un an

CATÉGORIES	MILLIONS €			UVC		PROMOTION		REFERENCES
	GAIN SUR 1 AN	CA VENTES 1 AN	EVOL/N-1	EN MILLIONS	EVOL/N-1	% CATOTAL	EVOL/N-1	NB (ÉVOL/N-1)
1 Huiles	-56,1 M€	638 M€	-8,1%	223 M	-2,7%	19%	-1%	56 (-1%)
2 Chewing gums	-40,5 M€	425 M€	-8,7%	428 M	-2,2%	10%	+0%	103 (-4%)
3 Confitures	-30,1 M€	275 M€	-9,9%	68 M	-10,8%	8%	+9%	110 (-2%)
4 Pates alimentaires	-16,0 M€	564 M€	-2,8%	289 M	+0,9%	18%	-1%	163 (+3%)
5 Farines	-15,9 M€	127 M€	-11,1%	134 M	-3,4%	12%	-18%	26 (+7%)
6 Laits enfants	-12,4 M€	380 M€	-3,2%	77 M	-7,4%	11%	-1%	46 (+1%)
7 Aliments humide chien	-8,5 M€	171 M€	-4,7%	100 M	-6,0%	7%	-25%	37 (-5%)
8 Cafés torréfiés	-8,3 M€	882 M€	-0,9%	115 M	-2,6%	30%	+0%	98 (-5%)
9 Pâtisserie à partager	-8,0 M€	184 M€	-4,1%	35 M	-3,8%	16%	+4%	34 (-5%)
10 Fruits au sirop	-6,4 M€	127 M€	-4,8%	29 M	-7,9%	9%	+2%	40 (+3%)
11 Salades conserve pdts de mer	-6,1 M€	45 M€	-11,9%	8 M	-10,9%	19%	-18%	21 (-15%)
12 Aliments autres animaux	-4,2 M€	119 M€	-3,4%	53 M	-1,4%	6%	-8%	52 (-4%)
13 Spec confiserie de sucre	-4,0 M€	82 M€	-4,6%	5 M	-11,8%	23%	+5%	16 (-2%)
14 Aliments bébé	-3,6 M€	543 M€	-0,7%	101 M	-2,0%	12%	+9%	232 (+2%)
15 Assortiments sucrés	-3,0 M€	88 M€	-3,4%	10 M	-3,1%	31%	+3%	16 (-5%)
16 Sauces déshydratées	-3,0 M€	22 M€	-11,9%	1 M	-8,1%	4%	-34%	14 (-14%)
17 Biscuits secs sucrés	-2,9 M€	226 M€	-1,3%	43 M	-0,3%	14%	+14%	58 (+1%)
18 Purée pt déshydratée	-2,4 M€	76 M€	-3,1%	19 M	+0,1%	13%	+1%	19 (+3%)
19 Asperges en conserve	-2,3 M€	67 M€	-3,3%	12 M	-2,3%	15%	-3%	14 (-4%)
20 Solubles	-2,0 M€	376 M€	-0,5%	23 M	-1,0%	7%	-36%	62 (-1%)

Source Symphony IRI, Total hypers+supers Census, Cumul annuel mobile 4 juillet 2010

**Abonnez-vous !** [www.manager-alimentaire.com](http://www.manager-alimentaire.com) Bulletin d'abonnement p22



### Accord Novelli-GMS : un jeu de dupes pour l'Ania

■ Système U, Delhaize-Cora, Carrefour, Auchan, Casino et Intermarché se sont engagés auprès d'Hervé Novelli à mettre en œuvre quelques bonnes pratiques en matière de relations commerciales :

- Pour les stocks déportés gérés par un logisticien, les distributeurs plafonneront la facturation des prestations logistiques et instaureront un délai de prévenance de 3 mois avant modification.

- Pour les pénalités, ils mettront en place avant fin 2010 une procédure permettant au fournisseur de vérifier que le grief est bien établi.

- Les distributeurs s'engagent à ne demander aucune garantie de marge quelle qu'en soit la forme.

Michel Edouard Leclerc n'est pas signataire de l'accord. Pour lui, "l'urgence est dans l'inflation qui revient et donc dans la négociation qui va commencer ».

Pour l'Ania écartée des discussions, cet « accord Novelli-distributeurs » est un jeu de dupes et une coquille vide. L'Ania attend les décisions portant sur les assignations en cours.

### PNA : 85 actions sur 2011-2013

■ Le ministre de l'Agriculture Bruno Le Maire a dévoilé le programme triennal (2011-2013) pour l'alimentation (PNA) prévu par la LMA. Au menu : 85 actions inspirées par le CNA. Exemples :

- le respect de règles nutritionnelles en restauration collective,

- la création de « contrats collectifs d'engagement de qualité » entre l'Etat et les IAA,

- le développement des circuits courts,

- l'amélioration de l'étiquetage de l'origine des produits.

Le document de 73 pages, qui précise ces 85 actions, est disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture.

### Autorité de la concurrence : enquête sur le management catégoriel

■ L'Autorité de la concurrence a lancé une enquête sur les contrats de « management catégoriel ». Dans ce type de contrat, un distributeur délègue à un fournisseur (le « capitaine de catégorie ») la gestion des rayons d'une catégorie de produits, incluant les siens et ceux de ses concurrents. L'Autorité veut évaluer les risques pour la concurrence de ces accords qui pourraient être des obstacles à l'entrée ou au développement de nouvelles marques et variétés sur les linéaires.

### Adepale : guide pour la prévention des risques

■ L'Adepale en collaboration avec la FICT (charcuterie-traiteur) vient de finaliser un guide pratique relatif à la prévention des risques d'accidents du travail et des maladies professionnelles.

### Aria IDF : guide à l'export pour les IAA

■ L'Aria IDF présentera sur le Sial un guide pratique export pour les PME.

A cette occasion, le programme « Ambitions export pour les IAA franciliennes » sera dévoilé. Contact : ledantec.catherine@wanadoo.fr

### Cardinem se penche sur l'informatique et les acquisitions

■ « Comment développer des synergies avec une PME que l'on vient de racheter ? » « Quel système informatique garder lors de la fusion de 2 entreprises ? » ... Le cabinet Cardinem, spécialisé dans les systèmes d'information, vient de publier le 1er volet d'une étude traitant de ces sujets à partir d'un échantillon d'IAA. Etude disponible sur [www.cardinem.fr](http://www.cardinem.fr)

### CIWF : « Œufs d'Or 2010 » en octobre

■ Le CIWF remettra ses « Œufs d'Or 2010 » le 20 octobre aux entreprises et collectivités qui se sont engagées à s'approvisionner en « œufs de poules alternatifs ».

### Valorial : Jean-Luc Perrot succède à Michel Pinel

■ Jean-Luc Perrot succède à Michel Pinel, 64 ans, qui était directeur depuis 2006 du pôle de compétitivité Valorial. En retraite, Michel Pinel poursuivra une activité d'expert consultant. Jean-Luc Perrot, 45 ans, était directeur adjoint de Valorial depuis 2007.



Michel Pinel

### Observatoire des prix et marges : Philippe Chalmin président

■ L'économiste Philippe Chalmin, spécialiste notamment des matières premières, a été nommé président de l'Observatoire des prix et des marges.

### Groupama Assurance-Crédit : conférence sur le Sial

■ Sur le Sial, Groupama Assurance-Crédit organise la conférence : « IAA et GMS : quelle coopération demain ? (19/10, 10h30-12h). Parmi les intervenants : Jean-René Buisson (Ania) et Serge Papin (Système U).

### Ecolabel MSC : logo reconnu par 22% des français

■ Selon une étude réalisée en août par AMR marketing, 22% des français reconnaissent le logo bleu MSC et 4% en connaissent la signification.

### Sial : un prix « Disney » pour un produit pour les 3-12 ans

■ Pour sa 2ème édition, le « prix Disney Sial » distinguera l'un des produits d'une sélection présentée par Disney et le Sial sur l'espace « Tendances et Innovations du Sial 2010 ». Destinés aux enfants de 3 à 12 ans, ces produits doivent allier qualités nutritionnelles et gustatives et aspect ludique. Parmi les membres du jury figurent notamment Bruno Danzel d'Aumont (Walt Disney Company), Audrey Aveaux (Nutritionnellement), Fabienne Prouvost (FCD) et Adeline Vancauwelaert (Sial).

Piloter  
Contrôler  
Vendre  
Acheter  
Préparer  
Fabriquer  
Expédier  
Gérer  
Livrer

# VOYEZ VOTRE ERP EN VIF

Des systèmes informatiques adaptés pour assurer un contrôle total de votre production

Touchez la différence

**VIF**  
[www.vif.fr](http://www.vif.fr)

PRÉSENT AU SALON  
**ipa** world food products exhibition  
du 17 au 21 octobre 2010  
Paris Nord Villepinte  
HALL 7 - STAND J 055

Produktivité  
Total : T.O.F.  
2 4 1  
● Terminé ● En cours ● En attente  
Productivité par rapport aux O.F. terminés  
200 40  
Pièces/h

Agence SIA20

Informatique de pilotage, de gestion, industrielle pour les industries agroalimentaires



⇒ Produits laitiers : les achats sur un an

EN BAISSÉ	VOLUME*	PRIX €/KG
Margarine	-11,1%	3,26€ (-1,5%)
Camembert	-4,4%	6,58€ (-3,0%)
Beurre	-2,0%	5,30€ (-1,9%)
Fromage Chèvre	-1,8%	11,26€ (-0,3%)
Comté	-1,1%	11,32€ (+0,3%)
Desserts frais	-1,1%	3,14€ (-0,8%)
Lait de consommation	-1,3%	0,72€ (-4,5%)
Matières grasses allégées	-0,7%	5,23€ (-0,6%)
EN HAUSSE	VOLUME*	PRIX €/KG
Fromages frais	+9,1%	2,45€ (-6,0%)
Fromage Brebis	+4,0%	14,17€ (-1,7%)
Crème	+3,9%	3,01€ (-2,2%)
Emmental	+1,0%	6,82€ (-6,5%)
Yaourt	+0,4%	2,02€ (-3,0%)
<b>TOTAL PRODUITS LAITIERS</b>	<b>+0,3%</b>	<b>2,55€ (-2,2%)</b>

Sur un an, l'ultra-frais progresse de 1,8% en volume grâce aux fromages frais. Les fromages (LS+coupe) gagnent 0,9% et la crème bondit de 3,9%.

\* Cumul annuel mobile au12/09/2010 (FranceAgrimer/Nielsen)

⇒ La filière bio fin 2009 et en juillet 2010

NB AGRICULTEURS BIO	
16 446 fin 2009 (+23,7%/1 an)	
soit 3,14% du nb total d'exploitations	
+ 2 948 sur janv-juillet 2010	
SURFACES (SAU) BIO	
677 513ha (+16%/1 an)	soit 2,46% de SAU totale
CA 2009*	
3mds€ en 2009 (+19%/1 an)	soit 1,9% du marché total
GMS : 45% (41,7% en 2008)	
Mag bio réseau : 26%	
Mag indépendants : 12%	
Commerçants + mag surgelés : 5%	
Vente directe : 12%	
CA 7 MOIS 2010 (PRODUITS GENCODÉS):	
Liquides bio (jus de fruits) : +31%	
Produits frais* : +18%	
Epicerie : +16%	

\* hors steak haché, F&L, boulangerie fraîche

\* 6 000 préparateurs, 2 000 distributeurs  
Source : Agence bio

### Bière

#### Gayant repris par André Pecqueur, PDG de Saint-Omer

André Pecqueur, PDG de la Brasserie de Saint-Omer, vient de racheter Brasseurs de Gayant (Douai, 59) qui appartenait à Patrick d'Aubrey et son père. Spécialisé dans les



Patrick d'Aubrey

MDD, Saint-Omer produit 2 000 000 hl, tandis qu'avec 180 000 hl, Gayant est positionné sur les spécialités (La Divine, La Gothique, La Goudale...). Patrick d'Aubrey reste aux commandes. Il compte notamment développer ses spécialités en MDD et bénéficier des synergies logistiques. 3 M€ seront par ailleurs investis en 2010 et autant en 2011.

### Biscuits

#### Pâtisserie des Flandres :

#### « Croc' légumes » primé au sial

Belle revanche pour Benoît Rousseau, patron de Pâtisserie des Flandres, dont l'usine avait été détruite par un incendie en 2008... Sa gamme Croc' légumes a reçu l'un des 15 « Grand prix Tendances & Innovations » du Sial 2010. Cette gaufrette destinée à l'apéritif est élaborée avec

près de 60% de légumes (2 variétés : « Carotte&cumin » et « Betterave&échalote »). La PME, implantée à Erquinghem-Lys (59), avait lancé le projet en 2008 dans le dispositif Nutriprev, en collaboration avec Adria-nor et l'Institut Pasteur. « Le résultat (près de 60% de légumes) a dépassé les objectifs (50%) », se félicite Benoît Rousseau. Croc' légumes est, par ailleurs, riche en fibres et n'affiche que 62 kcal pour 10 gaufrettes. Enfin, l'emballage est recyclable et compostable.



Benoît Rousseau

### Multifilières

#### Glon-Sanders :

#### Alain Glon passe le témoin à Philippe Tillous-Borde

Alain Glon, 68 ans, cède la présidence du groupe Glon-Sanders basé à Saint-Gérand (56) à Philippe Tillous-Bor-



Alain Glon

de, patron de Sofipro-teol (5,5 md€) qui détient 60% de Glon Sanders via sa filiale Sofial. Alain Glon reste au conseil d'administration, Eric Philippe reste DG et la famille Glon conserve 35% de Glon-Sanders (CA 2009 : 1,44 md€, 3 440 salariés).



Philippe Tillous-Borde



Eric Philippe

#### LDC : Marie dans le rouge, hausse de tarifs en vue

LDC a engagé des négociations avec les GMS pour augmenter ses tarifs (hausse de l'ordre de 8%) compte tenu de la hausse des prix des céréales. Le groupe a bouclé son S1 sur un CA de 1228,3 M€ (+32,8%) qui intègre les CA d'Arrivé et de Marie sur 6 mois. A périmètre identique, la progression est de 2,4% en CA et de 3,8% en volume.

- Volaille France : 1<sup>er</sup> semestre (811,3 M€, +27,4%, +2,4% à périmètre iden-

tique). L'intégration d'Arrivé se poursuit dans de bonnes conditions.

- International : 70,8 M€ (+7,7% grâce à la Pologne). Mais l'activité a ralenti sur le T2.

- Traiteur : 251,3 M€ (soit +99% avec Marie). A périmètre identique, le CA est en hausse de 2,9% (vol +5,3%). Les résultats du pôle traiteur seront impactés négativement par la pression sur les prix de vente, la hausse des prix des matières premières et par l'intégration plus lente que prévue de Marie dont le ROC est prévu dans le rouge à -9 M€.

### Viande-volaille

#### Duc : retour au profit espéré pour 2011

Duc a bouclé son S1 sur un CA de 79,5 M€ (-6,6%) et une perte nette de 0,38 M€. En volume, hausse en poulet (+450T) mais recul en dinde (-610T) et en panés surgelés (-410T). Le groupe négocie un partenariat dans le Sud Est de la France pour son site de Crest (accoupage : 11 000 000 poussins/an). François Gontier, président de Duc,



François Gontier

## VEHICULES INDUSTRIELS D'OCCASION - CENTRE DE TEST AGREÉ CEMAFROID - CARROSSERIE ET SERVICES



CAM MB ATEGO 1828 DE 2003  
PÉND. VIÂNDE



S/REM CHEREAU DE 2003 DOUBLE  
ETÂGES - HAYON



Tel 02 31 26 24 24  
www.godfroy-vans.fr



CAM RVI MIDLUM 180 DCI DE 2005  
CARRIER BI-TEMP.



CAM MB ATEGO 1523 DE 2000  
Gpe. CARRIER - HAYON



⇒ Le bio en 2009 : viande, lait, poisson

EN MILLIONS D'EUROS	TOTAL 2009	GMS	MAG BIO	IMPORT
Viande bovine	136 /+21%	84	8	1%
Viande porcine	35 /+10%	20	9	8%
Viande agneau	30 /+4%	13	2	0%
Volaille	93 /+17%	45	28	3%
Œufs	196 /+15%	116	68	1%
Lait	240 /+21%	193	38	25%
Produits laitiers	235 /+12%	137	61	25%
Charcuterie salaison	50 /+48%	31	19	30%
Traiteur	80 /+37%	37	43	40%
Saurisserie-fumaison	25 /+50%	18	6	92%
<b>Total</b>	<b>1 120 M€</b>	<b>694 M€</b>	<b>282 M€</b>	

Les élaborés sont en forte progression : saurisserie, charcuterie, traiteur.

Le "Total bio" se répartit entre "GMS", "magasins bio en réseau", "circuits courts", "magasins indépendant et surgelés". Le détail pour ces 2 derniers circuits est disponible sur le site de l'Agence bio.

Source : AND/Agence bio

⇒ Le bio en 2009 : farine, F&L, épicerie, vin, autres

EN MILLIONS D'EUROS	TOTAL 2009	GMS	MAG BIO	IMPORT
Épicerie sucrée	315 /+29%	115	200	68%
Épicerie salée	272 /+22%	108	164	53%
Vin	298 /+17%	56	99	1%
Boissons végétales	57 /+32%	28	29	78%
Jus de fruits	77 /+42%	48	24	75%
Autres boissons	6 /+94%	3	2	20%
Surgelés	34 /+70%	8	3	65%
Pain-farine	340 /+3%	125	135	40%
Fruits-légumes	523 /+16%	172	231	65%
<b>Total</b>	<b>1 922 M€</b>	<b>663 M€</b>	<b>887 M€</b>	

Les surgelés bio ont décollé de 70% en 2009.

Le "Total bio" se répartit entre "GMS", "magasins bio en réseau", "circuits courts", "magasins indépendant et surgelés". Le détail pour ces 2 derniers circuits est disponible sur le site de l'Agence bio.

Source : AND/Agence bio

espère un retour à la rentabilité en 2011 s'il parvient à répercuter la hausse des prix des céréales. Le groupe a dû céder sa filiale Cobral à Cecab.

**Cecab rachète Cobral à Duc**

■ Duc a cédé à la Cecab la société Cobral qui possède 2 usines dans le Morbihan: Pontivy (4 000T) et Lorient (3 000T). Cobral a réalisé en 2009 un CA de 21,7 M€ avec 157 salariés dans les produits surgelés (traiteurs feuilletés et snacking). Duc avait racheté Cobral en 2007 pour 1,8 M€ à Jean Bremond. La PME en difficulté affichait alors un CA de 27 M€.

**Elivia : Francis Ambroise partira en janvier**

■ Francis Ambroise, DG d'Elivia (groupe Terrena) depuis janvier 2009, quit-

tera ses fonctions le 1er janvier 2011. Philippe Vernet, qui pilote le pôle agroalimentaire de Terrena, assurera la transition jusqu'à l'arrivée d'un nouveau DG. Elivia réalise un CA de 1 md€ avec 260 000T de viandes.

**Migros se renforce dans la volaille**

■ Micarna (groupe Migros) a racheté l'industriel de la volaille bernois Favorit Geflügel (50 salariés) dont il réalisait les abattages à façon.

**Viandes Maître Jacques s'embarque sur La Route du Rhum**

■ Maître Jacques, spécialisé dans les élaborés de viande, s'engage dans la Route du Rhum aux côtés du skipper Loïc Fequet, en Multi 50 avec l'ex-

bateau de Crêpes Whaou! de Franck Yves Escoffier. Jean-Paul Laumaillé, PDG



de Maître Jacques, compte renforcer l'image novatrice et performante de sa PME qui atteindra 35 M€ en 2010.



Jean-Paul Laumaillé

**Salaisons Madrange : départ de Daniel Auclerc**

■ Daniel Auclerc, président du directoire de Madrange depuis 2 mois, a été démis de ses fonctions. Son der-

nier prédécesseur Franck Rouard conserve donc son record avec 15 mois. Roland Wolfrum, DAF, doit succéder à Daniel Auclerc.

**Piveteau repris par Didier Martineau et Pascal Robine**

■ Didier Martineau et Pascal Robine (60/40) ont racheté en mai la charcuterie Piveteau basée à Montbert (44), annonce Agra-Alimentation. La PME réalise un CA de 7,5 M€ en GMS (coupe et LS).

**Traiteur-plats cuisinés Opéra Traiteur : liquidation**

■ Le tribunal d'Alençon a prononcé la liquidation d'Opéra Traiteur (37 salariés) qui poursuit néanmoins son activité pendant 2 mois, selon Ouest-France. Opéra Traiteur, prési-

**André Bazin**  
LE GRAND NOM DE LA CHARCUTERIE

La tradition du goût.

**NOUVEAUTÉ**  
OCTOBRE 2010

Lanières JAMBON rissolé choix IQF

Rendez-vous au salon **SIAL** 2010

03 84 93 33 01 • [www.andre-bazin.fr](http://www.andre-bazin.fr)



dée par Yvan Wilbal, avait repris les productions de terrines de poisson et de salades de la mer de Charles Amand à Flers. Le site de 6 500m<sup>2</sup> était dirigé par Pascal Lelay depuis 2006. Cette activité de Charles Amand, qui faisait part du groupe Amaris, avait été rachetée en 2009 par la société Mer et Terroirs basée à Carentan. Mer et Terroirs fait, lui-même, partie du groupe Gozoki, présidé par Yan Maus. Il est contrôlé par Naxicap (Natexis)

**Defroidmont accélère dans le bio avec une flamiche au maroilles**

I. Defroidmont (4,5 M€ en 2010), qui vient d'achever un investissement de 3 M€ pour une extension de 2000 m<sup>2</sup>, lance une flamiche au maroilles bio affichant le logo "Saveurs en Or". Le maroilles AOP bio est fabriqué par la Fromagerie de l'Abbaye, installé aussi à Maroilles. La PME familiale dirigée



Patrick Defroidmont

par Patrick Defroidmont, qui dispose désormais de 4 000m<sup>2</sup>, veut réaliser 10% de son CA en bio d'ici 2 ans avec une gamme bio (frais et surgelé) qui sera étendue cet automne (amuse-bouches, tarte au sucre, flamiche chèvre...). Ajoutons que, grâce à la certification IFS en cours, la PME veut ses développer en MDD et à l'export.



**Foie gras Lafitte Foie Gras étouffe son équipe**

I. Après l'arrivée voici un an de Julie Puysegur (ex-Castaing et ex-Picard Surgelés) nommée responsable marketing et ventes aux particuliers, Régis Lafitte, président de Lafitte Foie Gras, a recruté Fabien Chevalier au poste de DG afin de structurer l'entreprise familiale. Fabien Chevalier, 45 ans, travaillait jusqu'alors chez Arrivé (groupe LDC). Basé à Montfaut (40), la PME familiale réalise un CA de 18 M€ en RHD, à l'export, auprès des grossistes et dans ses 6 boutiques (Paris, Bordeaux, Dax, Mont de Marsan, Bayonne et Montaut). Lafitte vient de lancer un foie gras des Landes millésimé 2010 en coffret (24€, bocal 180g soit



**Faraud réfléchit à l'avenir de Hero**

CIC-Banque de Vizille et Thierry Goubault, qui détiennent Charles Faraud, ont boudé en septembre le rachat de l'activité française de desserts de fruits GMS du suisse Hero, basée à Alex (Drôme). Le nouvel ensemble atteint 100 M€ mais reste moitié plus petit que Materne et Andros dans les desserts aux fruits. Le CA se répartit entre l'international (15 M€), RHD (30 M€) et GMS (55 M€ dont 50% MDD et 50% marque propre). Les 2 entités resteront indépendantes mais un comité exécutif réunira les principales fonctions. Olivier Le Cœur, qui était DG de Hero France, conseillera la holding pendant un an. Le capital se répartit entre la banque de Vizille (80%) et Thierry Goubault (10%) et les cadres (10%). "L'objectif est de réaliser d'ici 3 ou 4 ans un CA de 125 à 130 M€ hors acquisition. L'essentiel de la croissance proviendra de l'international et des ventes à marque" explique Thierry Goubault qui estime que le marché des compotes est loin de son asymptote. Le rayon frais



Thierry Goubault

133,33€/kg). Précisons que Lafitte travaille avec des éleveurs Landais locaux de canards traditionnels et gavés au maïs grain entier.

**Euralis se dote du plus grand site logistique de foie gras**

I. Euralis, 1<sup>er</sup> producteur et exportateur de foie gras et Stef-TFE ont inauguré à Donzenac (croisement A20 / A89) le plus grand site logistique dédié au stockage et à la préparation à façon de conserves et semi-conserves de foie gras. Donzenac va concentrer toutes les opérations de stockage, de co-packing, de préparation et d'expédition d'Euralis pour l'export, la RHD et les GMS. Stef-TFE a réalisé cet entrepôt qui peut stocker 7 000 palettes, soit 1,5 million de colis et 8 000T de foie gras par an. Il sera approvisionné par les usines de Maubourguet, Sarlat et Brive.

**Traiteur- légumes Bakkavör France : Giampaolo Schiratti nommé PDG**

I. Giampaolo Schiratti a été nommé PDG de Bakkavör France avec pour missions de renforcer les activités et trouver des nouveaux relais de croissance. Bakkavör France réalise un CA de 120 M€ avec 1 000 salariés et 4 usines (Mâcon/71, Perpignan/66, Chevilly/45 et St Pol de Léon/29). L'islandais Bakkavör a réalisé en 2009 un CA de près de 2 md€

s'est ainsi réveillé avec +5 à +6% avec l'arrivée de Taillefine. Pour grandir, il compte sur l'innovation. « Tout reste à faire car le marché est peu segmenté », explique-t-il. D'ailleurs, des innovations étaient sur les rails chez Hero comme "Hero Matin" qui associe fruits et fromage blanc pour le petit déjeuner et qui vient de s'étoffer de 2 réf. « Pomme, mangue, goyave » et "Pomme, banane" (1,79€). En RHF, la 1<sup>ère</sup> collection Faraud donne d'excellents résultats (la réf spéculos, notamment). Une 2<sup>ème</sup> collection est en préparation. Concernant l'avenir de la marque Hero, la stratégie sera finalisée début 2011. Même si le groupe a le droit de l'utiliser, le groupe pourrait choisir d'en développer une autre. Côté investissements, pas d'augmentation de capacité à court terme mais le nécessaire pour accompagner les innovations. Enfin, côté acquisition, pas de nouvelle opération dans le fruit compte tenu des chantiers en cours avec Hero. En revanche, rien n'est exclu dans les légumes (6<sup>e</sup> du CA) qui restent une priorité. \*Pomme, Pêche-Abricot" et "Pomme, Poire"



dans les produits frais et préparés (salades, sandwiches, pizzas, desserts, fruits...). Giampaolo Schiratti, 50 ans, « Ponts et Chaussées », a débuté sa carrière en 1984 chez Ferruzzi au Brésil, avant de piloter les acquisitions de Béghin-Say. En 1988, il intègre Lesieur en tant que DGA puis rejoint en 1990 Céreol, la filiale italienne huile. Devenu DG de la SCI en 1992, il réorganise les activités viande (cession de Charal) et cacao. Il travaille ensuite pour l'italien Cirio (tomate) avant de rejoindre Bonduelle où il a été DG des filiales « MDD conserve » et « frais ». En 2006, Giampaolo Schiratti est PDG de Marie jusqu'à sa cession à LDC fin 2009.



Giampaolo Schiratti

**Légumes Bonduelle chute en bourse avec l'annonce d'une année noire**

I. A l'exception du retour de la croissance sur la 4<sup>ème</sup> gamme et le traiteur, tous les vents sont contraires pour l'exercice 2010-2011 de Bonduelle. Que ce soit la consommation (molle à l'Ouest, en baisse à l'Est et notamment en Russie), le dollar canadien (en hausse) et surtout les récoltes 2010 qui ont fait les frais d'une mauvaise météo (excès de

chaleur ou de pluies) en France et partout ailleurs... "Du jamais vu", selon le groupe qui n'a récolté en moyenne que 70% des volumes prévus. Au final, les coûts unitaires de production vont donc s'envoler alors que c'était une diminution qui était espérée pour absorber les baisses des prix conséquentes (5 à 10%) que toute la profession avait consenties aux GMS au printemps afin d'écouler des stocks très élevés. Résultat : la marge opérationnelle de Bonduelle devrait chuter de 6,5% à 4,5% cette année. Le jour de cette annonce, le cours de l'action a dévissé de 10% bien que Christophe Bonduelle ait promis un fort rebond sur 2011/2012. En effet, l'exercice suivant engrangera les bénéfices de toutes les actions et investissements en cours :  
 - la fin de l'assainissement des stocks  
 - la montée en puissance de l'usine brésilienne  
 - le référencement international des conserves "vapeur"  
 - les synergies chez France Champignon  
 - la mise en route de "Pack-Express" pour les surgelés à Estrées (mai 2011)  
 - la mise en route d'une usine pour le frais en Italie qui en remplacera 3 (avril 2011)  
 Ajoutons que la plupart des industriels européens du légume seraient en difficulté cette année aussi bien à l'Ouest mais qu'à l'Est.



## D'Aucy FS signe pour 3 ans avec la Fondation Hulot

En mai dernier, Nicolas Hulot a officialisé au siège de D'Aucy à Theix (56) le partenariat de 3 ans entre d'Aucy Foodservices et sa fondation. Au menu : des actions croisées entre



les fermes pilotes de D'Aucy et l'École Nicolas Hulot de Branféré (56), ainsi que l'actualisation du guide de la restauration collective responsable téléchargeable sur le site de la fondation ([www.fnh.org](http://www.fnh.org)). Ajoutons que D'Aucy s'est engagé dans le bio dès 2008 et a arrêté les poches en RHF au profit de la boîte acier qui, elle, est recyclable.

## France Champignon : la réorganisation se poursuit

Bonduelle a annoncé la suppression de 34 des 95 emplois au siège France Champignon à Saumur. Dès octobre, la marque Bonduelle apparaîtra sur les boîtes aux côtés de Royal Champignon qui, elle, disparaîtra en

septembre 2011. Déjà annoncée, la fermeture de l'usine de Beaufort sera effective début 2011 tandis que la coupe mécanique sera déployée dans une usine pilote à Doué La Fontaine fin 2010. La mise en œuvre de la coupe mécanique est prévue courant 2011/2012. Au total, France Champignon absorbera 9 M€ d'investissements sur l'exercice.

## Perle du Sud sur le Sial avec la "Fruit-Box"

Perle du Sud présentera sur le Sial la "Fruit-Box", un distributeur automatique de F&L frais fonctionnant avec des portions en perles et coupelles (50 à 100g). Cibles : écoles, hôpitaux, administrations, entreprises...

## PinguinLutosa : lourde perte au 1<sup>er</sup> semestre

PinguinLutosa a bouclé son S1 sur un CA de 224,7 M€ (+4%) et une perte nette de 6,4 M€. Le CA se répartit entre les légumes (115,3 M€, +2,4%) et les pommes de terre (109,4 M€, +6,7%). Les 2 divisions sont confrontées à la pression sur les prix de vente. Le groupe belge précise que les négociations avec Cecab se déroulent comme prévu. Cecab doit prendre une participation dans le

groupe en contrepartie de l'apport de ses légumes surgelés et d'une augmentation de capital de 10 M€.

## Fruits Materne racheté par LBO France

LBO France est entré en négociations exclusive avec Activa Capital pour lui racheter Materne. Les 2 autres candidats du second tour étaient le français Eurazeo et le Britannique CapVest. LBO a offert plus de 190 M€ soit plus de 9 fois l'Ebitda (21 M€).

## Nutritis veut lancer le premier FOS de fruits en 2013

Nutritis a créé un consortium pour développer le procédé de synthèse enzymatique des fructo-oligosaccharides issus de fruits et valider leurs propriétés sur la santé intestinale, le métabolisme énergétique et la prévention de certaines pathologies. Objectif de la PME : lancer en 2013 le prébiotique FructiWell, qui sera le premier FOS de fruits. Le projet, soutenu par la Région Midi-Pyrénées, est labellisé par 2 pôles de compétitivité : Cancer-Bio-Santé et Agrimip Innovation. Le Critt Bio-Industries (Toulouse) réalisera l'étude tech-

nique de production des FOS à partir du melon et d'autres fruits locaux.

## Produits laitiers Maîtres Laitiers du Cotentin : cap sur les 200 000T

Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Manche) ont bouclé leur exercice sur un CA de 274 M€ avec 700 salariés et une production de 145 000T pour une collecte de 300 ML. Le groupe achèvera en 2011 un investissement de 120 M€ pour ses 3 usines (Sottevast, Valognes et Tribehou) qui fera passer sa capacité à 200 000T. Ajoutons que MLC contrôle le groupe « France Frais ». Spécialisé dans la distribution pour la RHD, France Frais réalise un CA de 1 md€ avec 90 distributeurs régionaux. En 2009, l'ensemble du groupe (2 670 salariés) a affiché un CA de 1,3 md€ pour un bénéfice de 23 M€.

## Le Saint Nectaire en pleine forme

En dépit du recul de la coupe, le St Nectaire fermier va dépasser 6 500T en 2010 (+4 à +5%) et conserver sa place de 1<sup>er</sup> AOP Fermière en Europe, indique Bernard Blay, directeur de l'interprofession. Avec le St Nectaire Laitier, le volume de l'AOP

 **infologic**  
PROGICIEL DE GESTION



Etre bien **INFORME**, pour bien **PILOTER**

**Choisissez COPILOTE,**  
notre ERP  
« Nouvelle Génération »

Présent au salon IPA 2010  
Hall 7 Stand D 076

Retrouvez nous sur : [www.infologic-copilote.fr](http://www.infologic-copilote.fr)

**Vous disposez d'un ERP et d'un véritable outil d'aide à la décision, qui restitue vos données sous forme graphique.**

Vous synthétisez les informations des divers services pour **mesurer** votre activité.

Vous disposez d'un système d'indicateurs et d'alertes pour **analyser** les écarts significatifs.

L'édition et l'envoi de tous les tableaux de bord sont **planifiés** selon vos choix.

Vous comparez vos résultats passés, et simulez divers scénarios à venir pour **anticiper**.



 **PILOTE**  
AGROALIMENTAIRE



va atteindre 14 000T (8 millions d'unités). L'AOP s'affichera en octobre dans le métro parisien et 100 grandes villes (4 000 affiches). Une PLV a été adressée à tous les crémiers.

**Migros-Elsa prend 34% de Schwyzer Milchhuus**

■ Elsa (groupe Migros) a pris 34% du capital de Schwyzer Milchhuus qui transforme 23 ML de lait en spécialités fromagères, lait et crème pasteurisés.

**Desserts ultra-frais Danone verse 0,2 M€ à Hero à cause de Taillefine**

■ Danone a été condamné à verser 0,2 M€ et à modifier les emballages de ses compotes Taillefine. La présence d'édulcorants n'était pas indiquée clairement. Lancée récemment, la gamme Taillefine, sous-traitée auprès d'Andros, a conquis 20% des compotes SSA.

**Santé Nestlé créé 2 entités entre alimentation et pharma**

■ Peter Brabeck-Letmathe, patron de Nestlé, veut "façonner l'espace situé entre l'alimentaire et la pharmacie". Son objectif : prévenir et traiter des maladies (diabète, obésité, cardiovasculaires, Alzheimer) grâce à une nutrition personnalisée. Pour atteindre cet objectif, le groupe va créer 2 entités :

- Nestlé Health Science qui sera une filiale autonome englobant ses activités de nutrition (1,2 Md€\*). Luis Cantarell en sera le DG.
- Nestlé Institute of Health Sciences qui fera partie du réseau R&D de Nestlé. Le groupe prévoit d'investir près de 400 M€ dans les sciences biomédicales sur 5 ans en vue d'améliorer la santé et la longévité.

\* bébés (Gerber), aliments pour les hôpitaux, Jenny Craig

**Nutrition Carrefour rejoint GreenPalm**

■ Après Nestlé, Findus, St Hubert, Lu France, Kraft et Cadbury, Carrefour France rejoint le programme GreenPalm. Le distributeur s'est engagé à acheter des certificats GreenPalm correspondant au volume total d'huile de palme utilisée dans ses produits MDD. Ces certificats GreenPalm représentent une solution intermédiaire à l'huile de palme durable

en attendant que davantage d'huile de palme durable soit disponible, explique GreenPalm. Carrefour vise 100% d'huile de palme certifiée pour ses MDD d'ici 2015.

**Senoble : yaourts brassés pour une meilleure gestion du poids**

■ Le projet Satiarome (2,77 M€) porté par Senoble labellisé par Vitagora a été retenu par le FUJ. Objectif : formuler et produire des yaourts brassés permettant une meilleure gestion du poids.

\* Fonds unique interministériel

**Thé-infusions Unilever veut fermer l'usine Fralib de Gemenos**

■ Après Amora, Unilever poursuit le ménage en France... Le groupe vient d'annoncer un projet de fermeture de l'usine Fralib (182 pers) qui produit les thés Lipton et les infusions Eléphant à Gemenos près de Marseille. Les salariés ont demandé une expertise fiscale pour vérifier les arguments d'Unilever. Le groupe explique en effet que l'usine Fralib représente 27% de ses coûts pour 5,1% de ses volumes en Europe et que ses marques ont perdu 20% de leurs PDM sur les 3 zones (France, Pays nordiques et Italie) livrées par Fralib. En 2009, l'usine a produit 1,43 milliard de sachets de thé.

**Huiles-sauces-épices Gyma : la famille Ducros pourrait céder le contrôle à l'Idia**

■ L'Idia, filiale du Crédit agricole, pourrait prendre la majorité de Gyma, qui est détenu actuellement par la famille Ducros et qui a été placée sous procédure de sauvegarde cet été. Gyma avait été créé par Gilbert Ducros en 1993 après la vente de Ducros. Le groupe, spécialisé dans les sauces et condiments, comprend Gyma Industrie (production), Gyma France (commercialisation) et Trans EuroTeam (logistique). Il a réalisé un CA de 59 M€ en 2009 avec 200 salariés. Selon Le Figaro, Pascal Billières, DG de Gyma France, veut se concentrer sur ses sauces, mayonnaises et ketchups à destination de la RHD.

**La Case aux Epices certifiée ISO 22 000**

■ Spécialisé dans les dosettes de sauces et d'épices, La Case aux Epices (Hochfelden) vient d'obtenir la cer-

tification ISO 22 000. Jean Pierre Heuzé, directeur commercial, vise 18,6 M€ en 2010 contre 17 M€ en 2009. La PME installée sur 11 000m2 produit 1,5 milliard de dosettes d'assaisonnement et près de 8 000T de sauces. La Case aux Epices est une filiale de Cristal Union.

**Lesieur centralise ses stocks chez DHL à Loon-Plage**

■ DHL Supply Chain vient de s'installer à Loon-Plage (59), avec Lesieur pour premier client. Jusqu'à alors éclatés sur 3 sites, les stocks de Lesieur sont désormais centralisés à Loon-Plage. Avantage : la proximité avec les 4 usines et l'ouverture vers l'Angleterre et l'Europe du nord et de l'Est. Le site peut accueillir un flux annuel de 185 000 palettes grâce à une capacité de 12 500 palettes.

**BRSA Coca-Cola France : Véronique Bourez présidente**

■ Véronique Bourez, 46 ans, devient présidente de Coca-Cola France\* (Issy-les-Moulineaux, 92) qu'elle a rejoint en 2005 à la direction marketing. Elle succède à Christian Polge nommé à Londres au sein du groupe. Véronique Bourez a travaillé sur les lancements de Coca-Cola zéro (2007), Vitaminwater (2008), Fanta Still (2008) et Fanta Still à base d'extrait de stevia. Diplômée de l'Essec (1985), Véronique Bourez a débuté sa carrière chez Danone (pôle eaux et biscuits, fonctions transversales...)

\* Coca-Cola, Fanta, Sprite, Burn, Minute Maid, Powerade, Nestea, Chaudfontaine

**Syndicat des sirops : Jean-François Hettler président**

■ Jean-François Hettler, 39 ans, directeur marketing de Teisseire France depuis 2003, a été élu président du Syndicat des sirops pour 2 ans. Il a travaillé chez Harry's et Auchan avant de rejoindre Teisseire en 2003. Le Syndicat des sirops totalise 15 entreprises, 80 ML et un CA de

400 M€ dont 13% est à l'export.

**Distribution GMS Auchan et Metro ensemble pour acheter MDD et PP**

■ Selon LSA, Métro et Auchan doivent signer un accord pour collaborer sur l'achat des MDD et des premiers prix.

**Intermarché relooke expressmarche.com**

■ Expressmarche.com, qui vient d'être relooké, propose une fonction « choix express », pour faire ses achats en un minimum de clics. Selon le comparateur Supermarche.tv, le cybermarché d'Intermarché était le moins cher en septembre.

**RHD Manhattan's Hot Dog lance Manhattan'Store**

■ Manhattan's Hot Dog vient d'ouvrir son 1<sup>er</sup> Manhattan'Store à Lyon Part Dieu. Un très bon démarrage incite Laurent Spinazzola et Serge



Laurent Spinazzola et Serge Padovano

Padovano à développer cette enseigne en franchise. Le concept se décline sur 4m², 25m² ou 50m². A la carte : hot dog, bagels, donuts... A découvrir sur VAE Expo.

**McDonald's vise 300 McCafés d'ici 3 ans**

■ Lors de l'inauguration du 100<sup>ème</sup> McCafé, Isabelle Kuster, vice-présidente France-Europe du Sud de McDonald's et Annabelle Jacquier, directrice de McCafé et Salad Bar, ont annoncé un objectif de 250 à 300 McCafés d'ici 3 ans. Les viennoiseries et pâtisseries sont fournies par Holder (enseigne Château Blanc). Le café est signé Segafredo depuis cette



Annabelle Jacquier



Isabelle Kuster



Véronique Bourez



Jean-François Hettler



année. Ajoutons que McDo teste actuellement des bars à salades.  
\*1 164 restaurants et 1,5 million de repas par jour en France

### Picual s'installe en Loire Atlantique

**I.** Picual vient d'ouvrir la franchise "Ouest Concept Restauration" à Saint-Herblain. L'enseigne de restauration, qui cible les entreprises de plus de 150 salariés, met en avant les saveurs de Méditerranée.

### Supergroup : David Schüller DG

**I.** David Schüller de Santos, 38 ans, devient DG opérationnel de Supergroup, la filiale grossiste alimentaire d'ADF Groupe (Altadis Distribution).

Il succède à Franck Manificier qui a pris la DG de l'entité « 1'Dis » qui est la centrale d'achat d'ADF. David Schüller a travaillé notamment chez KPMG, Logista et Altadis Maroc. N°1 sur l'impulsion, la VAE et le snacking, Supergroup (CA 200 M€, 200 fournisseurs) distribue 4 000 références dans 23 000 points de vente (commerces de détail, GMS, DA...) avec un logistique intégrée (7 plateformes, 120 camions).



David Schüller

### Salons

#### IPA 2010 : Les événements phares

**I.** IPA, le « Salon international du process et du conditionnement alimentaire », réunira 600 exposants dans le nouveau hall 7 de Paris Nord-Villepinte, du 17 au 21 octobre en même temps que le Sial. Parmi les événements phares, signalons le « Forum innovation recherche », le « Concours IPA de l'Innovation »... [www.ipa-web.com](http://www.ipa-web.com)

#### Monoprix : un peu de Sial en tête de gondole

**I.** Parmi les produits retenus par « l'Observatoire Tendances & innovations du Sial 2010 », Monoprix en sélectionnera quelques-uns et les commercialisera pendant ses « Jours essentiels » (17 au 28/11) dans certains de ses magasins.

### Chocolat

#### Cacao Barry vise le grand public avec YooCook et Lenôtre

**I.** Cacao Barry s'attaque au grand public en ciblant « les amateurs qui pâtissent en mettant l'accent sur la qualité », explique Philippe Janvier, directeur de Barry Callebaut France. Cette gamme "home cooking" est co-signée « Une sélection Lenôtre » (4,5€ à 7,5€, sachet 200g). YooCook se chargera de distribuer les 13 références dans 1 500 points de vente : épicerie fines, écoles de cuisine, concept stores, internet... YooCook est le créateur de « Ma chocolaterie » (livres de recettes, ustensiles). La gam-



Philippe Janvier



me sera lancée ensuite en Europe.

\* "Noir 60%", "St-Domingue 70%", "lait lacté supérieur", "blanc", "lait Caramel", "lait miel", "Perles" (blanc, noir), "Pépites noir", "Chunks lait", "Beurre de cacao Mycryo", "Coupe chocolat", "Mini coupes chocolat"

### Confédération des chocolatiers : nouveau président

**I.** Tanguy Roelandts, patron de la chocolaterie de Puyricard, a été élu président de la Confédération des chocolatiers et confiseurs de France.

### Confiserie

#### Kraft créé un centre de R&D pour le chewing-gum en Suisse

**I.** Kraft Foods vient d'inaugurer à Eysins (Suisse) son nouveau centre européen de R&D dédié au chewing-gum et à la confiserie. Montant investi : 10,4 M€. Le marché mondial de la gomme atteint 23 mds\$ (+25% depuis 2005). Le groupe lance actuellement en Europe son chewing-gum « Fresh & Clean ».

### Surgelés

#### Picard Surgelés : feu vert pour Lion Capital

**I.** La Commission européenne a donné son feu vert à l'acquisition de Picard Surgelés par le fonds Lion Capital.

### Systèmes d'information

#### La Mie Caline, Leclerc et Meralliance sur agrovifwebtv.com

**I.** Des images d'Agrovif 2010 sont disponibles sur [www.agrovifwebtv.com](http://www.agrovifwebtv.com). Exemples : le témoignage de la Mie Caline sur un atelier zéro papier, la success-story Meralliance, la table ronde "Développement durable" avec Thomas Pocher (adhérent Leclerc), Jean-François Feillet (directeur DD de Meralliance), Nicolas Douzain (FNICGV) et Bertrand Vignon, PDG de Vif.

### Signes de qualité

#### Pâté de campagne breton et sel de Guérande sur la voie de l'IGP

**I.** L'Inao a approuvé 2 projets de cahier des charges IGP - « Pâté de campagne breton ». Caractéristiques : oignons frais, forte proportion de foie... La production de pâté de campagne sous label rouge en Bretagne était en 2009 de 925T (4 fabricants). - « Sel et fleur de sel de Guérande ». Production 2009 : 22 000T de gros sel et 1 200T de fleur de sel.

#### Loué fournisseur officiel du banquet Henri IV

**I.** Les Fermiers de Loué sont les fournisseurs officiels de volailles pour la « Semaine du goût 2010 » et notamment du « Banquet Henri IV » qui se déroulera aux Beaux-arts de Paris sous le Haut patronage du Président de la République.

### Emballage

#### Ardagh Glass rachète Impress et devient Ardagh Packaging

**I.** Ardagh Glass (1,2 md€) a racheté le fabricant d'emballages métalliques Impress pour 1,7 md€. Le nouvel ensemble rebaptisé Ardagh Packaging réalisera un CA de 3 md€.



## UNIGRAINS

investisseur  
indépendant  
partenaire  
des entreprises  
agroalimentaires

Les financements  
et les conseils stratégiques  
d'un capital-développement  
dynamique.

Par sa capacité d'investir dans la durée, son expérience des entreprises, des filières et des marchés, UNIGRAINS est un investisseur stable et actif. C'est aussi une équipe d'experts capables d'accompagner les projets des dirigeants.



UNIGRAINS  
CÉRÉALIERES DE FRANCE

23, avenue de Neuilly - 75116 PARIS  
Tél. : 01 44 31 10 00 - Fax : 01 40 67 78 92  
[www.unigrains.fr](http://www.unigrains.fr)





## Vos stratégies au cœur de notre System

Un Progiciel métier pour chaque service de votre entreprise



Profitez de la solution Business-IT pour l'industrie et le négoce des produits alimentaires.

Nous serons heureux de vous accueillir du 17 au 21 Octobre 2010 à Paris-Nord, Villepinte



Hall 7, Stand G004



CSB-System AG France  
info-france@csb-system.com  
www.csb-system.com

### Carrefour choisit DS Smith pour les PAV de ses MDD

Carrefour a conclu avec DS Smith Kaysersberg un accord de partenariat qui fait de ce dernier le cartonier « expert PAV » pour ses MDD. Le groupe vient de réaliser de gros investissements à St Just en Chaussée (60).

### Gault & Frémont rachète les moules de BioFoodPack

Gault & Frémont (35,3 M€, 180 salariés) vient de racheter BioFoodPack, premier fabricant français de moules en papier sulfurisé pour les plats « prêt-à-consommer » (principalement pour les applications cuisson et congélation). Ces moules biodégradables sont destinés aux IAA, au professionnels de la BVP et aux particuliers. Ils seront désormais fabriqués dans l'usine de Gault & Frémont à St-Pierre des Corps.



### Concours

#### Sial : un prix "Disney" pour un produit pour les 3-12 ans

Pour sa 2<sup>ème</sup> édition, le « prix Disney Sial » distinguera l'un des produits d'une sélection présentée par Disney et le Sial sur l'espace "Tendances et Innovations du Sial 2010". Destinés aux enfants de 3 à 12 ans, ces produits doivent allier qualités nutritionnelles et gustatives et aspect ludique. Parmi les membres du jury figurent notamment Bruno Danzel d'Aumont (Walt Disney Company), Audrey Aveaux (Nutritionnellement), Fabienne Prouvost (FCD) et Adeline Vancauwelaert (Sial).

#### Trophéa Europe : 100 étudiants de 10 pays sur le Sial

Trophéa Europe réunira pour sa 2<sup>ème</sup> édition plus de 100 étudiants. Les innovations des 10 équipes seront dévoilées sur le Sial. L'équipe française présentera le Toastilégum's, un pain à panini contenant 50% de légumes. Le vainqueur 2008 est aujourd'hui présent dans les épiceries fines espagnoles avec le « Curdy Lemon », un laitage à base de lait de chèvre et de jus de citron.

### Signe de qualité

#### Octobre : "Mois de l'origine et de la qualité"

Le Ministère de l'agriculture et l'Inao organisent la 3<sup>ème</sup> édition du "Mois de l'origine et de la qualité" en octobre. Les produits sous signe officiel d'origine et de qualité seront mis en avant dans les GMS, boucheries, fromageries et dans 10 Hippopotamus et des brasseries du Groupe Flo. Ces signes (>1000 produits) ont représenté un CA de 19 mds€ en 2009 et près d'un agriculteur sur deux.

### Les Pays de la Loire en campagne pour les signes de qualité

Avec le soutien du Conseil régional, la Chambre régionale d'agriculture des Pays de la Loire lance

en octobre une campagne (affichage, presse, animations en magasins...) pour ses signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Les Pays de la Loire sont la 1<sup>ère</sup> région européenne en produits certifiés SIQO, la 2<sup>e</sup> région française en surfaces AB et la 1<sup>ère</sup> en produits label Rouge (5 000 producteurs avec 138 labels Rouges).

Les SIQO en Pays de la Loire :

- Label Rouge :	138
- AOC :	39
- IGP :	12
- AOP :	2
- Bio :	1 335 exploitations

### Pétition

#### Viandes : Création du collectif contre le dumping social de l'Allemagne

6 organisations des filières viandes (SNIV-SNPC, CRP de Bretagne, UGPVB, FNP, Coop de France et Inaporc) viennent de créer le "Collectif contre le dumping social en Europe". Cible: le dumping salarial en Allemagne. « Le dépôt d'une plainte auprès de la Commission européenne n'est pas exclu », précise le Sniv. Pétition sur [www.stop-dumping-social-europe.org](http://www.stop-dumping-social-europe.org)

### Environnement

#### Plancoët : accord pour la biodiversité autour de la source

Nicolas Cherdronnet, président de la SAS Eau minérale naturelle de Plancoët a signé avec la Mairie de Plancoët, l'Université de Rennes 1, l'association Cœur Emeraude, l'École des Mines de ParisTech une convention sur la valorisation et la protection de la biodiversité et du patrimoine naturel autour de la source de Plancoët (22).



Nicolas Cherdronnet

### Céréales

#### Soufflet signe un accord avec RFF

Jean-Michel Soufflet a signé un accord avec Réseau ferré de France (RFF) qui s'est engagé à rénover une douzaine de lignes desservant les silos de céréales de son groupe. De son côté, Soufflet s'est engagé à garantir un volume de trafic minimal sur ces lignes.



Jean-Michel Soufflet

### Box-snacking

#### Stoeffler lance la « Choucroute Box »

Stoeffler lance une « Choucroute Box » (300g, 3,50€, fourchette incluse, micro-ondable). Elle est présentée en petites pièces pour une consommation pratique sans couteau. Composition : chou cuisiné, lardons, mini knacks, rondelles de saucisse fumée, pomme de terre. 24% de garniture viande (72g).





# Les lauréats du Concours Agropole 2010

Le jury du 17<sup>ème</sup> Concours Agropole a remis le 'prix création' à Noovel et le « prix développement » à PacVending. Xingarbi a obtenu une mention spéciale. Ci-dessous, les 3 lauréats. Les 2 autres finalistes étaient Good Gout et Vita Symbiose.



Laurent Sacchi (Danone), Grégoire Gonnord (Fleury Michon), Christophe Bonduelle (Bonduelle), Jean-François Poncet (ancien ministre et Sénateur de Lot-et-Garonne), Armand Bongrain (Bongrain), Jean-Michel Bordais (Galec)

## Noovel: procédé de panification

- Henri Baissas, 57 ans, ex-expert comptable, vient de créer NVB pour exploiter un procédé innovant de panification (4 étapes au lieu de 8) qui permet d'augmenter le rendement grâce à une façonneuse brevetée.

- La baguette Noovel est plus aérée avec une croûte très fine et croustillante et une mie alvéolée. Elle reste consommable plus longtemps et supporte très bien la congélation.

- NVB, basé à Saint-Cyprien Plage (66), confiera la fabrication de la Noovel à des franchisés qui bénéficieront du savoir-faire, de la marque Noovel et de la machine spécifique. Le prix de vente de la Noovel sera supérieur de 40% à celui d'une baguette traditionnelle. Contact : Henri Baissas, info@noovel.net

## PAC Vending : distributeurs de baguettes

- Pac Vending (Pessac, 33), a mis au point un terminal de cuisson automatisé qui cuit et distribue une baguette de pain chaude en 1'30". Les baguettes (220 à 280g) sont stockées précuites et surgelées. Cible : gestionnaires de parcs d'automates, communes et supérettes. Objectif : 50 terminaux en 2010, 250 en 2011 et 500 en 2012. À partir de 2013, la PME développera la franchise « Coté Pain ». Le projet a été soutenu par Oséo et la Région Aquitaine.

- Le terminal a été inventé par Erick Canicas, 56 ans. Ses 2 fils Romain (DESS gestion d'entreprises) et Mathieu (ESC Bordeaux) se partagent 80% du

capital et pilotent l'entreprise. Contact : 05 56 46 32 90, pacvending@pacvending.com

## Xingarbi : dégraissage des jambons secs

- 5 associés\* ont créé Xingarbi (Aldudes, 64) qui a développé une méthode (et 2 machines) de dégraissage des jambons par soufflage d'air chaud sous pression. Cibles : les fabricants du jambon sec qui panent, pour la plupart, avant l'affinage. La pane est un mélange de graisse et



Henri Baissas (NVB Noovel), Mathieu Canicas (PAC Vending) et Claude Carniel (Ingarbi)

de farine appliqué sur la face viande du jambon afin d'optimiser l'affinage. Traditionnellement, elle est enlevée par lavage à l'eau chaude. Avantage du process d'Xingarbi : une cadence de nettoyage élevée (100 à 200 jambons/h), une consommation d'eau nulle, moins de rejets de graisse dans les eaux usées, un investissement inférieur de 50%. Contact : Claude Carniel, 05 59 37 56 11, contact@xingarbi.com

\* Claude Carniel (ingénieur et DG de la SARL Pierre Oteiza), Pierre Oteiza, Daniel Pujol (créateur de la mission IAA des Pyrénées), Jacques Blandie et Jacques Heguy

## Ingrédients-PAI

### CSM : 30% de MG en moins pour les cakes et les croissants

CSM lance sous la marque « Invisible Goodness » une gamme d'ingrédients qui permet aux industriels de la BVP de réduire de 30% les quantités de MG ou d'acides gras saturés dans leurs produits finis. Cible : cakes, croissants, viennoiseries ou pâtes feuilletées. Ces produits pourront ainsi mentionner les allégations « teneur réduite en MG et en AGS ».

## Logistique

### UGPAN : une charte avec Dunkerque-Port

Dunkerque-Port et l'UGPBAN ont signé une

nouvelle charte pour les opérations de déchargement de la banane qui représente 300 000T/an pour Dunkerque-Port.

\*Union des groupements des producteurs de bananes de Guadeloupe & Martinique

## Restauration collective

### Edhec : 3 000 m<sup>2</sup> pour 3 000 étudiants

L'Edhec (3 000 étudiants) a mis en service à Croix-Roubaix (59) un espace de 3 000 m<sup>2</sup> de restauration imaginé par le cabinet Zig-Zag et réalisé par Creaccept, dirigé par Daniel Lefebvre. Les 3 niveaux, proposent un self service, une brasserie-traiteur, une boutique, des appareils de DA (Sodexo) et un restaurant rapide (So Good).



**M E S S I S**  
FINANCES

Société de conseil  
en fusion-acquisition  
spécialiste du secteur  
agroalimentaire

sera présente au

**SIAL** 2010  
The Global Food Marketplace

Notre équipe aura  
le plaisir de vous  
accueillir du 17 au 21  
octobre 2010  
sur le stand du  
Groupe Unigrains  
Hall 5A - Allée P - Stand 2

#### Renseignements :

23, Avenue de Neuilly  
75116 Paris

tél. +33 1 44 31 16 91

fax. +33 1 44 31 10 46

@ : [info@messis-finances.fr](mailto:info@messis-finances.fr)



## Normandie : les lauréats du concours 2010

Organisé par le Comité d'expansion agroalimentaire de Normandie, le 5<sup>ème</sup> Concours de l'innovation associe notamment Oseo, Adria Normandie, Agrohall, Irqua-Normandie, Valorial, l'Université de Caen-Esiv, l'Anea, l'Ahnoria et Synagro ainsi que des distributeurs (Carrefour Normandie, Auchan, Intermarché, Métro). Parmi les 40 candidats, 9 produits ont été sélectionnés.

Parmi les précédents lauréats, outre Tartefrais (Patrick Georget) distingué 3 fois, signalons :

- Les Chevaliers d'Argouges (David Meiss, maître chocolatier). Présent au niveau national chez Carrefour et Auchan (en cours chez Metro)

- La Ferme du Mesnil (Francis Poussier). Plats préparés à base de volailles 120 jours pour le rayon traiteur et la RHF. Présent chez Carrefour, Auchan, Intermarché et Metro.

### Ateliers d'Etran

#### Caramel de pommes dieppoises

- Service d'aide par le travail basé à Martin Eglise (76), les Ateliers d'Etran (130 salariés) ont mis au point avec Jean-Pierre Roussel, maître chocolatier à Dieppe, le "Caramel de pommes dieppoises". Il s'agit d'une pâte à tartiner et à cuisiner composée de compote de pommes, de sucre et de beurre. 3 parfums : nature, cannelle, beurre

salé (t° ambiante, DLUO : 6 mois). A consommer directement ou à cuisiner dans des plats sucrés & salés. - Conditionnement : pot verre (25g, 110g, 230g, 430g), seau en plastique (3,6kg) - Ce produit a été généré en 2009 un CA de 0,1 M€ avec 5 employés et une production de 12T - en savoir plus : [www.carameldepommesdieppoises.fr](http://www.carameldepommesdieppoises.fr)

### Biscuiterie Jeannette

#### Madeleines au beurre de Normandie saveur caramel

- Installé à Caen (14), Biscuiterie Jean-

nette (45 salariés) lance des "Madeleines pur beurre de Normandie à la saveur caramel au beurre salé d'Isigny »

- En 2009, la PME a réalisé un CA de 6 M€ (80% GMS, 20% RHD) - Conditionnement : 25g en sachet 250g, 7g en sachet de 100 et 200g, carton de 200 en sachet individuel.



### Domaine Dupont

#### Cidre triple fermentation

- Basé à Victot Ponfol (14), le Domaine familial Louis Dupont, qui a souvent innové (ex : le cidre de givre), s'est inspiré du processus des bières de luxe à triple fermentation. Ce « cidre triple » (10% vol) est proposé dans des bouteilles numérotées et millésimées (75cl, 375cl).



- CA 2009 : 1,2 M€  
- Salariés : 10  
- bouteilles : 150 000/an  
- Circuit : Export (70%), RHF (30%)  
- [www.calvados-dupont.com](http://www.calvados-dupont.com)

### ID traiteur

#### Tartes croustillantes à réchauffer

- Jeune PME, ID traiteur, basé à Saint-Lô (50), veut faire croustiller le rayon LS snacking avec 4 tartes fines salées (micro-ondes, 3', suceptor, pâte feuilletée) en format individuel (15 jours à 4°C, vendu par 6).

- 4 ref: "Façon normande" (pommes de terre, fromage, lardons), "Tomates-mozzarella"

la" (+pesto), "Tomates chèvre" (+pesto), "5 légumes" (courgettes, poivrons rouges et jaunes, oignons, tomates confites) - ID Traiteur compte 20 salariés. Circuit : 70% GMS, 30% RHF



### Isigny Sainte Mère

#### Petit camembert aux truffes 150g

- Truffes d'origine française - CA 2009: 202 M€ (50% GMS, 50% RHD)



### Tartefrais

#### Mille feuilles traditionnel longue conservation

- Créé en 1991 par le pâtissier Patrick Georget, Tartefrais, basé à Falaise (14), s'est spécialisé dans les pâtisseries fraîches à longue DLC (4 millions de tartes, 8 millions de parts individuelles).



Patrick Georget

- Ce mille feuille affiche une DLC de 10 jours. La recette et l'emballage sont brevetés. - Conditionnement : individuel x2 et familial 6 parts



- CA 2009 : 18 M€  
- GMS: 62%, RHF 24%, export 14%  
- Salariés : 177

### GM Nutrition

#### Les "mangers-mains"

- Basé à Carentan (50), Gel Manche Nutrition, dirigé par Jean-Philippe Lewandowski, a développé pour les personnes âgées (type Alzheimer) la gamme "Manger Mains" (DLC : 24 jours) riche en protéines prête à être consommée avec les doigts. Elle est déclinée en 7 versions salées et 3 sucrées. Chaque des recettes présente une cou-



Jean-Philippe Lewandowski

Suite page 21

## Inoval 2010 : les 4 lauréats de Lorraine

La 2<sup>ème</sup> édition d'Inoval, le concours lorrain de l'innovation agroalimentaire, parrainé par Michel Roth chef étoilé du Ritz (Paris), a réuni une vingtaine d'entreprises et 30 concepts. 4 ont été récompensés.

### 1<sup>er</sup> : Navi les truffières

- Pétales de truffes mésentériques lyophilisées - DLUO : 5 ans, ambiant, pot verre avec couvercle en métal - Marc et Lydie Billon proposent des pétales de truffes mésentériques lyophilisées (variété en voie de disparition) qui permettent un usage de la truffe tout au long de l'année en préservant toutes ses qualités organoleptiques. - Bislee (55) - [www.truffieres.navi.com](http://www.truffieres.navi.com)



### 2<sup>ème</sup> : Berni

- Bâtonnets de mini chorizo - DLC 60 jours, 18°C, sous atmosphère - Berni, spécialisé dans les salaisons sèches et cuites pour GMS et RHF, propose de petits bâtonnets de chorizo sans boyaux dont le Ø est inférieur à 10 mm. - Verdun (55)



### 3<sup>ème</sup> : Genate

- Crèmeux de spéculoos - DLUO : 2 ans, 2 à 5°C après ouverture, pot verre avec couvercle en métal - Le procédé de fabrication de cette pâte à tartiner (peu de MG et de sucre, servir frais) a été développé par Georges Grall. La gamme sera étoffée. - Genate est spécialisé dans les confitures haut de gamme, le confit aigre doux, la gelée vin et les pâtes à tartiner. - Château Salins (57)



### Spécial packaging : Stanislas

- Confiture de bergamote - DLUO : 2 ans, ambiante, pot verre avec couvercle en métal - Jean-Marie Rivière a développé en partenariat avec 2 écoles (l'Ensaia et l'école des beaux arts de Nancy) un packaging valorisant pour ses confitures et notamment celle de l'agrumes emblématique de la Lorraine, la bergamote. La gamme sera enrichie fin 2010 avec des fruits d'antan lorrains. - Houdelaincourt (55)





leur vive (pour attirer le regard) et un goût dominant (pour la mémoire gustative). L'objectif est aussi de faciliter le travail du personnel soignant avec ces plats (viande+légumes) ou ces desserts (fruits+base laitière) en forme de bâtonnets.

- L'entreprise (128 salariés) a réalisé en 2009 un CA de 20,8 M€ dont 26% pour GM Nutrition) et une production de 4 400T.

- Conditionnement : terrine 1 kg à cuber, barquette multi-portions 600g (cubé), assiette mono-portion : salé

(bleu, 200g), sucré (rouge, 100g cubé)

### Ariake

#### Bouillons à infuser

- 5 ref pour GMS et RHF : crustacés (53%), volaille (83%), légumes (79%), bœuf, coquillages (lire LMA n°141)

- CA 2009 : **0,37 M€**

- Salariés : **13**

- Usine : FP Natural Ingredients à Cerise (61)

### Florette

#### Salades 4e gamme en sachet zippé

- Lire LMA133 et 150

## Provence: quelques innovations

### Comtes de Provence

- Compotes bio : "Poire-spéculos", "Pêche-pêche de vigne", "Fraise-rhubarbe", "Pomme-clémentine-pamplemousse", "Pommes-châtaignes aux éclats de marrons glacés"

- Smoothies confiturés bio SSA, ni édulcorant



Venise", "Thé vert Matcha & miel de Provence", "Gingembre confit & citron vert", "Poivrons & 5 baies", "Roquefort & noix", "Saumon & ciboulette", "Safran & paprika"



### Terroir Avenir

- « Pitacou Citron » : pâte condimentaire végétale

### Confiserie du Roy René

- Calicoctail : minis calissons aux légumes (olives-tomates séchées-ratatouille),



### Dragées Reynaud

- Perles argentées chocolat

### Khady

- Gamme BRSA « Dankelé » avec notamment une boisson au Tamarin à base de vanille bourbon, de noix de muscade & de fleur d'oranger.



### Confit de Provence

Les compotées de Vergers des Alpilles : « Poires-spéculos », « Pêche-pêche de vigne », « Fraise-rhubarbe », « Pomme-clémentine-pamplemousse », « Pommes châtaigne aux éclats de marrons glacés »



### Biscuiterie Roger

- « Toast Bio »  
- « Baguette tranchée grillée »



### Domaine Castelas

- Gamme d'huile d'olive « Les Aromatiques » : « Thym & romarin », « Huile d'olive & gingembre », « Huile d'olive & cédrat »



### Corsiglia

- Marrons bios glacés au sirop & agrumes confits.



### Le Coq Noir

- Gamme bio « Le voyage de Mambé » : pâtes culinaires & condiments prêts à l'emploi (pâte pour tandoori, curry ou colombo, crème de gingembre, citron confit au gingembre...)



### Biscuiterie de Provence

- Gamme « Les Aristocades » : « Chocolat & piment d'Espelette », « Melon confit & muscat de Beaumes de

RETROUVEZ-NOUS AU  
**SIAL 2010**  
The Global Food Marketplace  
HALL 5A STAND M078

**Implantez votre usine**  
AVEC LA FORMULE  
"TOUT COMPRIS"  
EN PICARDIE

## AGR SPHÈRES

L'ASSOCIATION DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES DE PICARDIE

Votre partenaire privilégié pour faciliter vos démarches d'installation et de développement de votre entreprise agroalimentaire.

TOUTES LES INFOS SUR [WWW.AGROSPHERES.EU](http://WWW.AGROSPHERES.EU)  
OU AU **TÉL. 03 22 22 30 33**

grainance 09/10

## STG & NAGEL LOGISTIQUE

... le frais sans frontières.

Retrouvez votre spécialiste de la messagerie frigorifique à travers l'Europe au **SIAL 2010** Hall 5B allée T stand 011

**Contact:** Beniamino RUCCI, Directeur commercial  
Tél 01 41 80 13 61 · centrale@stg-nagel.com



# Nord-Pas de Calais : les 16 finalistes du concours 2010

Le 4<sup>ème</sup> Concours de l'innovation Nord-Pas de Calais est organisée par le Certia Interface et le Comité de promotion (Chambre d'agriculture NPdC) en prélude au Sial 2010. Partenaires : l'Isa de Lille, Polytech' Lille, Oseo, l'Adrianor et 3 pôles de compétitivité\*.

16 finalistes ont été sélectionnés parmi les 46 entreprises candidates (>110 produits). Les lauréats ont été distingués lors de la Journée de l'innovation agroalimentaire (01/10/2010). Le « prix consommateurs » sera remis sur le Sial après le vote des internautes sur [www.innovationalimentaire-npd.com](http://www.innovationalimentaire-npd.com). 3 enseignes (Auchan, Carrefour, Carrefour Market, Intermarché) proposeront par ailleurs des « tests marché » aux finalistes. Ci-dessous ces 16 finalistes et quelques uns des candidats.

\* « Nutrition Santé Longévité », Aquimer, « Matériaux et applications pour une utilisation durable »

## FINALISTES ET LAURATS

### Forme et bien-être

- **Lauréat.** Pâtisserie des Flandres : Croc'légumes (p12)

- **Lauréat.** Sauces et Créations : légumes à tartiner (carotte-coriandre », « courgette-gingembre », « tomates-basilic »...)

- Super Diet : Actimincyl bio cacao



### Praticité

- **Lauréat.**

Zeste : crumbles surgelés salés et sucrés  
- Delpierre Mer et Tradition : filets de poisson en barquette  
- Peelian  
- Icelandic-Pickenpack Gel-



mer : Snackcub  
- Pidy : Flower cuppy's  
- Wostin' : pousses de soja Wofoo



### Terroir et art culinaire

- **Lauréat.** Lucullus : « Confits frais traités » pour accompagner le fromage  
- AD Distillers : Spéculoos cream



- Food'In'Ovations : plats à base de pâtes et risottos  
- Nougat des lys : pâte à tartiner et fourrage au pain d'épices "Pit et Pat"



### Prix spécial du jury

- **Lauréat.** Marcel Baey : Eski'saumon, saucisse sèche de saumon épicée et fumée  
- Cafés Didier Boulet : Waka  
- Lamy Lutti : Surprizz Diabolo  
- Le Petit Cuisinier : médaillon de saumon farci



## Les autres CANDIDATS

### Boisson

- La Gosse : limonade (tropical, agrumes, litchi, mangue, pamplemousse rose)  
- Le Comptoir du Lys : café du Ch'ti  
- Nicolas Contesse : limonade bio (sirop d'érable + sucre de canne)

### Produits de la mer

- JC David : pavé de Haddock (uniquement le dos) fumé à l'ancienne.  
- Simon : salade piémontaise nordique (hareng fumé + pommes de

terre)  
- Emile Fournier : pavé de saumon fumé aux épices provençales  
- Opale Seafood : fondant de saumon fumé  
- Corruet Deseille : flétan  
- Frais embal : pavé de saumon + sachet de sauce

### Sucré

- Le succès Berkoiss : Ch'tis bonbons (chicorée + zeste de genièvre)  
- France Cake et Tradition : cakes et pains d'épices

- Foies gras de Saulzoir : Lucullus de maroilles sucré-salé  
- Fizzy : barbe à papa (vanille, fraise, cassis, noix de coco...)  
- Haägen - Dazs : crème glacée au caramel avec morceaux de spéculoos  
- Chocodar : truffe au chocolat fondant et au genièvre de Loos  
- Drieux : verrine sorbet framboise - mousse au chocolat blanc  
- Maradélise : foie gras de chocolat.  
- Gatomania : tarte à la bière Jenlain

### Fromages

- Abbaye de Belval : « Enclos de Belval »  
- Fromages et services : Le Cados et le Brebopomm aromatisé au pommeeau  
- Lesire et Roger : "Le P'tit Binôme"

### Autres

- Defroidmont : flamiche au Maroilles bio (px)  
- Destombes : les « City cups »  
- BBB : « Good goût » pour les bébés  
- Soup' Idéal : Poz'soup  
- Délices et Saveurs d'Orient : plats cuisinés aux goûts occidentaux et halal

# 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  
BP1  
59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex  
Tél : 03 27 56 12 19



## USINES & PROJETS

### Multi-filières Thébault Ingénierie : les projets en cours

Voici quelques contrats en cours de Thébault Ingénierie :

- Kiosque à Sandwiches (Norac) : Construction sur Grigny d'une nouvelle usine de fabrication de sandwich ultrafrais. Le projet se fera en deux étapes. La première regroupera le siège social et une plateforme d'expédition. La seconde concernera la production.

- Krustanord : Unité de transformation de crevettes à Lorient.

- Amorino : transformation d'un bâtiment à Orly pour produire des crèmes glacées.

- Maîtres laitiers du Cotentin (MLC) : Dernière phase de restructuration et d'extension du site de produits laitiers frais de Sottevast (200 000T). Réalisation d'un magasin de stockage automatique grande hauteur pour les emballages, lait UHT et fruits. Mise en service printemps 2011.

### Viande-volaille Convivial : 9 M€ à Creuzier-le-Vieux

Convivial, dirigée par Jean Meunier, vient de lancer un programme d'investissement de 9 M€ pour concentrer ses activités à Creuzier-le-Vieux (Allier), augmenter ses capacités et développer son activité de viande cuite (notamment le steak haché

cuit). 3,5 M€ seront consacrés à l'immobilier et 5,5 M€ aux équipements (dont une ligne de produits cuits). La surface du site passera de 1 800 à 5 500 m<sup>2</sup>.

À l'issue des travaux, la capacité du site atteindra 2 000T en viande effeuillée (capacité multipliée par 3), 2 000T en steak haché (+70%) et 500 à 600T en produits cuits. Avec les produits cuits et notamment son steak haché cuit, Jean Meunier verra aussi bien les GMS que la RHD. Objectif : 20 M€ d'ici 5 ans. En 2009, Convivial a réalisé un CA de 14,4 M€ (85% en surgelé) pour une production de 2 000T. Répartition actuelle des ventes : home service (50%), restauration commerciale (30%) et restauration collective (20%).

### Savel : 2 à 3 M€ à Carhaix

Savel (Société d'abattage de volailles et lapins) va investir 2 à 3 M€ sur 2 ans pour faire passer son site spécialisé dans les coquelets de Carhaix (29) de 3 000 à 4 000T. Les travaux pourraient commencer dès le printemps 2011. La PME familiale, dirigée par Marc Léon, réalise un CA de 65 M€. Elle abat plus de 500 000 volailles/semaine sur ses 3 sites (Carhaix, Lannilis et La Segunière) et exporte 30% de sa production (frais et surgelé).

### Produits de la mer Halieutis : 3 M€ pour une extension à Lorient

Spécialisé dans les produits de la



mer surgelés bruts et élaborés (lire LMA n°152), Halieutis va investir 3 M€ pour étendre son site de Lorient (5 500m<sup>2</sup> actuellement). Objectif : doubler la production pour atteindre 14 000T. Filiale du groupe Roullier, Halieutis est dirigé par Pierrick Bouleau. Jean-François Vaillant vient de prendre la direction du site.

### Boulangerie Pain Concept : une 3<sup>ème</sup> ligne sur le Vendéopôle

À l'occasion des 10 ans de l'entreprise qui est installée sur le Vendéopôle de Sainte-Hermine (85), Christophe Alliet, directeur de Pain Concept, a annoncé l'installation d'une 3<sup>ème</sup> ligne. Filiale de Norac, Pain Concept emploie 200 salariés.

### Chocolat Natrazahor stoppe son projet à Saint-Chamond

Natrazahor qui voulait transférer sa chocolaterie de Saint-Etienne à Saint-Chamond (Loire) a suspendu son projet car le pool bancaire du groupe espagnol lui a interdit tout investissement pendant 2 ans compte tenu de ses difficultés financières. Natrazahor France (133 salariés) réalise un CA de 58,7 M€.

### Multi-filières Polenghi : produits en spray en Vendée

N°1 européen du jus de citron, la PME familiale italienne Polenghi\* va s'installer sur 2 000m<sup>2</sup> sur le Vendéopôle de Bournezeau (85). Ce site

renforcera celui de Sorgues (84) qui conditionne des produits en spray (jaune d'œuf, jus de citron bio). Opérationnel en janvier, il comptera 8 emplois dès 2011 et 20 d'ici 3 ans. Ajoutons que Polenghi vient de lancer un jus de citron en éco-bouteille à base de bioplastic NatureWorks.

\* 2 sites en Italie (jus de citron, condiment en dosettes), 1 en Belgique (jus de citron, chocolat) et 1 à Sorgues

### Fromages Lincet réfléchit à l'extension de son usine de chaource

Porté par les ventes de son chaource, le fromager Lincet (23 M€ en 2009, 3 500T dont 21% à l'export), dirigé par Didier Lincet, réfléchit à un programme d'investissement pour augmenter les capacités de son usine de Vaudes (Aube), qu'il a rachetée à Lactalis en 2005. La capacité du site passerait de 1 200 à 2 000T. Lincet possède aussi une usine de 2 200T à Saligny (Yonne). Avec la fromagerie d'Auxon, Lincet est le principal producteur de l'AOC chaource (2 500T, +50% en 10 ans). La PME commercialise aussi du Brillat Savarin et de l'Époisses. Ajoutons que Lincet fait partie du GIE export "French Cheese Club" qui réunit Graindorge, Fromagerie de l'Étoile, Rivoire-Jacquemin et Berthaut.



Didier Lincet



Jean Meunier



## Confiez la gestion de votre entrepôt à un expert !

### Sage ENTREPÔTS

Solution progicielle experte de gestion des flux d'entrepasage

Réception, rangement, préparation, radiofréquence, EDI, optimisation, réapprovisionnement, e-logistique, traçabilité, inventaire...

#### Les Matinales Sage

Vos rendez-vous logistiques :

« Optimisez votre gestion d'entrepôt »

Paris le 09/11, Rennes le 30/11 et Lyon le 21/12

Pour participer :  
contact.agro@sage.com

**N° Indigo 0 825 322 362**

0,15 € TTC / MN

[www.agro.sage.fr](http://www.agro.sage.fr)



Siège social : Sage ATL - 10, rue Fructidor - 75834 Paris Cedex 17 - SAS au capital de 42.000 € - NAF 722 C RCS Paris 330 573 775  
Sage ATL est locataire-gérante de la société FDC - Document non contractuel - Crédit photos : Sage, Fotolia.

Créateur de plaisir

Conception : Keima - Réalisation : Nactis - Crédit photo : Getty Images

**SIAL PARIS**

Hall 5B - E058  
17-21 Oct. 2010

**Happy Hours Every Day!**

### Fragrances, Flavours, Nutrition

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



[www.nactis.fr](http://www.nactis.fr)



99€  
TTC\*

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

## Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,

Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

**03 27 61 22 52**

## Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date : .....

Signature : .....

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

**Le Manager de l'alimentaire**

Martine Delattre

Service abonnements

BP1

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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

Société : .....

Nom & Prénom : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

CP-Ville : .....

tél : ..... fax : .....

email : .....

# Retrouvez toutes les infos depuis 2003!

## les archives du **Manager** de l'alimentaire

Un Cd-Rom réunissant l'intégralité des numéros publiés depuis février 2003!

**Incroyablement pratique!**

### Trouvez!

Vous cherchez :

- un homme,
- une entreprise,
- une marque,
- un produit...

Trouvez les en quelques clics!

- 65 numéros enregistrés au format PDF : parcourez-les facilement avec le module de recherche Acrobat.

- Saisissez un mot et lancez la recherche : chaque citation de ce mot apparaît surlignée à l'écran.



**199 € HT\***  
Offre de lancement  
**-30%**

**Très facile à exploiter par tous!\***

\* aucune connaissance informatique requise



### Copiez, collez...

- Après avoir trouvé l'article qui vous intéresse, sélectionnez-le\* puis utilisez les fonctions « copier » et « coller » pour le placer dans un document de votre choix, un fichier Word par exemple.
- Ou imprimez la page, avec la mise en page d'origine.



### ou imprimez!

\* un mode d'emploi simple et illustré d'exemples est fourni avec les archives.

### Bon de commande

Oui, je souhaite recevoir le CD-Rom des archives.

Prix unitaire : \* 199 € HT, frais d'envoi compris (\*offre réservée exclusivement aux abonnés).

Veuillez trouver ci-joint mon règlement total de 238 € TTC (TVA : 19,6%)

par chèque à l'ordre de « Le Manager de l'Alimentaire ». Je recevrai une facture acquittée avec le CD-Rom.

Je préfère régler à réception de la facture.

N° d'abonné : .....

Société ..... Nom / Prénom .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville ..... Secteur d'activité .....

Tél. .... Fax ..... E-mail .....

**à retourner à :**  
Le Manager de l'alimentaire  
8, rue François Villon  
75015 Paris  
archives@manager-alimentaire.com  
01 53 68 65 83