



Le Manager de l'alimentaire

N°242

BIMENSUEL
DU 27 FÉVRIER
AU 12 MARS 2014Les Couloirs
des produits

p.28

La Picardie au Sirha p.8

Sushi Daily : 180 M€
pour ses 5 ans p.14Bretagne Viandes
change de mains p.14AIM attire 3 PME
et Sofiprotéol p.15Huso lève 4 m€ pour
Caviar de Neuvic p.15Davigel : Nestlé garde-
rait une minorité p.17Cie Fruitière : Idia et
Unigrains au capital p.17Creno lance en GMS
Géant Vert Frais p.18Natural Santé rachète
Direct Plantes p.18Choco^{lateria} de Bourgogne
devient hollandais p.18Cristal Union
s'allie à ASR p.19Daunat : salades
et desserts p.20McCormick rachète
Drogheria p.22

USINES & PROJETS p.23

Valentin Traiteur : 1,2 M€

Favrichon & Vignon : 6 M€

Daregal : 6 M€

Régnier : 1 000m²

PatisFrance : 5,3 M€

La déflation s'invite à côté de l'innovation

EDITORIAL

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

C'était prévisible... La déflation, qu'a constatée l'Ania sur l'année 2014, descend logiquement en amont de la filière chez les fournisseurs d'équipements, d'emballages ou d'ingrédients...

Exemple. Alors que ses prix de revient ont augmenté, un fournisseur se voit proposer par l'un de ses principaux clients une baisse de tarif de 2%... Impossible, pour lui, de ne pas céder car ses concurrents se sont déjà alignés!

En fait, on le sait, la spirale déflationniste débute dans les box de "négos" des distributeurs... Le 11 février,

dans un communiqué, l'Ania a recensé "des pratiques et des abus à des niveaux jamais vus". Parmi ceux-ci, des "exigences de compensation de marges rétroactives jusqu'à 2013 ou des demandes de déflation allant jusqu'à -18%"... Dès lors, il ne faut pas s'étonner que les industriels tentent la même manœuvre auprès de leurs propres fournisseurs...

Cette déflation est aussi alimentée indirectement par les politiques d'investissements. Faute de visibilité sur l'avenir, la plupart des industriels hésitent, pèsent le pour et le contre compte tenu des risques. Résultat : les prises de décisions s'éternisent. De l'idée à la réalisation, il peut ainsi se passer des mois ou des années, selon la nature du projet. "Les études sont nombreuses mais, ensuite, les

dossiers traînent. On nous demande de les reprendre car, entre temps, l'environnement a évolué. Et toujours sans la garantie que le nouveau projet se concrétise...", se plaint un spécialiste de l'ingénierie.

Cet environnement économique est d'autant plus dommageable que jamais, l'univers des fournisseurs, qui sera réuni du 10 au 12 mars sur le Cfia Rennes, n'a présenté autant de solutions pour gagner en compétitivité (automatisation, robotisation...) ou en sécurité grâce, entre autres, à l'intégration des technologies numériques. Le Cfia 2015 regorgera aussi d'idées pour accompagner l'innovation produit et la premiumisation que ce soit au niveau des emballages ou des ingrédients (sans gluten, bio, clean label)...

LE TANDEM

Paso engage 4 M€ pour une extension de 3 000m² pour le préfou

Porté par le succès de leur préfou (pain garni d'ail et de beurre), Olivier Vallée (46 ans, "le cuisinier") et Tugdual Rabreau (42 ans, "le boulanger") accélèrent encore... Deux ans après un agrandissement de 800m², les fondateurs de Paso (Olonne sur Mer, 85) prévoient une extension de 3 000m², qui sera opérationnelle en juillet 2016. Au menu : une extension du frais (700m²), du stockage

sec et du stockage froid négatif, l'automatisation du préfou (continu) ainsi qu'un nouvel outil de surgélation. Montant du projet : 4 M€ dont plus de 1 M€ pour les équipements.

Sur le Sirha, la PME, qui se positionne comme la marque vendéenne de l'apéritif dînatoire, présentait sa nouvelle focaccia ainsi que son préfou en version surgelé.

À côté, Paso (CA 2014 : 18 M€) possède toujours son activité locale de traiteur événementiel ainsi que des boulangeries (7 dont 1 création et 1 rachat en 2014). Ajoutons que le tandem s'est mis en quête d'une croissance externe...



LE PRODUIT

Comtes de la Marche : 2 cakes premium

Les Comtes de la Marche (La Celle sous Gouzon, 23) viennent de lancer 2 cakes premium fourrés :

- Citron et lemon curd (320g) : cake au citron avec un fourrage au lemon curd et des cubes d'écorces de citron confit

- Chocolat et éclats de noisettes pralinées (300g) : cake au chocolat avec un fourrage au chocolat et des inclusions de noisettes pralinées

Boîte cristal transparente (60 jours). Les 2 ref sont présentes chez Monoprix Gourmet.



Olivier Vallée et Tugdual Rabreau





pa-production
DESIGN ET TECHNOLOGIE DU PACKAGING

l'agence
spécialisée
en création et
photogravure
packaging



© 2014 MARVEL



pa-production

P.A. Vendée Sud Loire |
85600 Montaigu

Tél. : 02 51 09 99 33
commerciale@pa-productions.com

www.pa-productions.com

INNOVATION

Solinest lance les laits végétaux Alpro

La gamme

Alpro lance au rayon lait UHT des GMS une gamme de 7 boissons végétales (sans conservateur et sans gluten, sauf Alpro Avoine). La marque est distribuée par Solinest.

- amande originale (2,39€)
- coco (2,39€)
- soja (1,59€)
- soja chocolat (1,99€)
- avoine (1,99€)
- riz (1,99€)
- noisette (2,39€)



Les saveurs les plus plébiscitées sont l'amande et la noix de Coco, précise Solinest. Alpro est déjà n°1 des boissons et aliments végétaux sur le total Europe* (Nielsen octobre 2014).

* Belgique, RU, Allemagne, Pays-Bas, Italie, Espagne, Suède, Portugal et France

Le lancement

- En avant-première chez Carrefour (février-mars) et, ensuite, dans toutes les enseignes nationales.

- BRL 0,50€, affichariot et prospectus Carrefour, animations- dégustations, balisage "boisson végétale" au rayon lait UHT

- Digital : site internet et Facebook Alpro

Alpro

L'américain Dean Foods (CA 9 mds\$) a racheté Alpro en 2009 au belge Vandemoortele pour 325 M€. Basé à Gand (Belgique), Alpro (900 salariés en Europe) réalise un CA de 400 M€ avec 3 usines (Belgique, France, Royaume-Uni).

Avec ses 2 marques (Alpro et Pro-

vamel), Alpro était spécialisé historiquement dans les boissons et aliments (margarines, desserts, alternatives yaourt et crème) à base de soja. Récemment, Alpro a élargi son offre à d'autres boissons (amandes, noisettes, riz, avoine, noix de coco).

- CA 2001 : 100 M€

- CA 2008 : 260 M€

- CA 2014 : 400 M€



Solinest

Spécialiste de la commercialisation des marques internationales (Fishermans Friends, Ricola, Starbucks...), Solinest déploie 300 commerciaux dans 100% des GMS. Solinest réalise un CA de 300 M€ avec 450 salariés en France (+23 en Belgique) et 700 réf.

Bel FS : Kiri en microbarquette de 16,66g

Bel Foodservice lancera en avril une microbarquette Kiri de 16,66g, qui a été développée pour la restauration scolaire. Pratique, son format est adapté aux jeunes convives. La nouvelle recette

apporte une texture plus souple et plus fondante qui facilite le tartinage. Usages : fin de repas, pique-nique, paniers-repas... Le produit peut se conserver 24 heures à température ambiante.

Avec ses 150 mg de calcium, cette portion peut être servie dans au moins 8/20 repas (Gemrcn). Elle couvre 30% des AQR en vitamine D.

* AQR : apports quotidiens de référence



AF&B lance les barres américaines Be-Kind chez Monop'

Alternative Food and Beverage (AF&B) lance Be-Kind en exclusivité chez Monop'. Be-Kind est le leader des barres énergétiques "healthy" aux USA. Sans gluten, Be-Kind se positionne comme un concentré d'énergie, de vitamines, de fibres, de protéines et d'antioxydants.

5 parfums (40g, 1,75€) :

- amande & noix de coco

- beurre

- cacao

- h u è t e

- chocolat noir + protéines

- cranberry amande + vitamines A, C, E

- chocolat noir noix & sel de mer

- chocolat noir cerise noix de cajou

+ vitamines A, C, E

* www.kindsnacks.com



Amorino : panier de marguerites pour la fête des mères

Pour la fête des mères, Amorino signe un entremets glacé en forme de panier de marguerites baptisé Margheritine (24€, 6-8 pers, 800g, 15 au 31 mai). Composition : sorbet grenade + glace à la vanille de Bourbon de Madagascar + brisures de pistaches et coulis de fraise.

Trois types de marguerites viennent orner ce panier en chocolat noir :

- fleur de lait/mangue,
- framboise/fleur de lait
- fraise/ fleur de lait



D'aucy : PUR, trois réductions de jus de légumes pour la RHD

D'aucy lance en RHD la gamme PUR. Ce sont des réductions de jus de légumes. Ces aides culinaires permettent aux professionnels de renforcer les saveurs et les couleurs de toutes leurs préparations. 3 ref (1 an à température ambiante et 1 mois après ouverture, bouchon anti-goutte) :

- tomate 500g = l'équivalent de 4kg de tomates

- carottes 500g = 6kg de carottes

- oignons 500g = 7kg d'oignons

Sans sel ajouté, sans additif, sans



allergène, convient aux régimes végétariens, 100% naturel.

Préparations chaudes ou froides : jus et sauces, vinaigrette, sauce lactée, mayonnaise, garnitures, potages, viandes, poissons, œufs.

La gamme PUR est 2 à 3 fois moins chère que les produits actuellement sur le marché, indique d'Aucy. La gamme PUR n'empêche pas d'apposer la mention "fait maison".

Bonduelle FS : purées gourmandes, "prêtes à dresser"

Pour la restauration commerciale, Bonduelle lance les "purées gourmandes" cuisinées et "prêtes à dresser" : en quenelle, en dôme ou à l'emportepièce (surgelé, 1kg, galets 30g). 2 ref :

- "4 Saveurs" : haricots verts, courgettes, épinards et petits pois (+ pointe de crème)

- "Délice Vert" : courgettes, brocolis, pois (+ céleri)



Voie Verte : 3 soupes pour "Le Moulin de Léa"

La boulangerie "Le Moulin de Léa" (Lyon, 69) a référencé les soupes maison de Voie Verte. Petits bocaux à faire chauffer sur place ou à emporter. Production artisanale à partir de légumes frais (extra frais, ni additifs ni conservateurs). La gamme compte 3 veloutés (4,50€, 25cl) :

- velouté de légumes : légumes 66% (pdt, courgette, poireau, navet, carotte)*



Fromages d'Europe

Râpés

Pétales

Dés

Cubes

Billes

Tranchettes

Pains

Pièces



PER INTER

un Monde de Saveurs

Spécialiste du Fromage depuis plus de 25 ans,
Per Inter propose à l'industrie
un élargissement de ses sources d'approvisionnements
en toute sécurité, fiabilité, flexibilité.

www.perinter.com



Retrouvez-nous



Hall 7
stand B26





INNOVATION

- velouté de potiron : courge muscade 76%, lait*

- velouté de petits pois : petits pois 40%, eau, pdt, oignon blanc, sucre, basilic*

Spécialiste des fruits & légumes découpés, Voie Verte propose depuis 2012 des produits préparés (dlc 3 et 5 jours) dans sa cuisine de Caluire (69).

* crème fraîche, beurre, sel, poivre

Lactalis CHD : crème brûlée au citron de Sicile signée Président

Sur le Sirha, la marque Président Professionnel (Lactalis CHD) a dévoilé le 1^{er} appareil à crème brûlée au citron de Sicile (brique 1 LUHT, 70 jours). Mise en œuvre en 15 min : sans cuisson, fonte à la casserole (ébullition 70°C) ou au micro-onde. La crème brûlée et le citron font partie du top 5 des desserts et des parfums préférés des convives.

Le Kiosque à sandwichs lance "On vous veut du bien"

Sur le Sandwich et Snack Show 2015, Le Kiosque à sandwichs (Grigny, 91), filiale de Norac, présentera une gamme baptisée "On vous veut du bien" (lancement en avril). "On vous veut du bien" met en avant des recettes gourmandes et sans conser-

Ravifruit sur le Sirha

Surgelé

- Mangue curcuma* (+citron, pot 1kg)
- Exotic verbena* (pot 1kg) : base ananas, mandarine et fruit de la passion + verveine citronnelle
- Compotée mangue-passion (+jus de citron vert, pot 2,5kg), créée avec le chef Christophe Michalak
- Zestes de combava du bassin indien (pot 500g)

* créations de Joseph Trotta

Pasteurisé

2 solutions pour les bars et cocktails

vateur (DLC : 3 jours).

4 salades (shaker)

- salade carotte, orange, passion, 150g
- taboulé légumes, citron confit, 200g
- salade lentilles, ananas, coco curry, 220g
- salade kale, carotte, sauce miso, 135g

4 sandwichs club (sachet cristal)

- jambon, comté, beurre piment d'Espelette, 155g
- poulet, moutarde, combawa, 185g
- jambon fumé, légumes confits, parmesan, 200g
- houmous, kale, crudités, 180g

Labeyrie accélère sur la truite fumée avec une ref "Pyrénées"

Le marché de la truite fumée a profité de la désaffection pour le saumon : 2 455T (+13%) et 74 M€ (+15%). La pénétration atteint désormais 15,3pts (+2,4pt). Labeyrie (3,6pts de pdm valeur, +0,8pt) veut devenir un acteur incontournable. Pour cela, le mix a été révisité : modernité, naturalité (une rivière en facing)... Comme sur le saumon, des intercalaires sont ajoutées sur 2 recettes : hêtre (3/4T/120g et 5/6T/180g) et mariné citron ciboulette (3/4T/110g).

Par ailleurs, pour récupérer les consommateurs qui abandonnent le saumon, Labeyrie signe une ref

premium : la truite fumée "Dégustation", qui est fumée lentement au bois de chêne, élevée dans les Pyrénées et tranchée dans le filet (2/3T, 110g, 4,49€).

Bertyn : 2 ref de seitan chez Biocoop

Bertyn (fabricant de seitan bio) fait son entrée chez Biocoop avec 2 ref : le steak au poivre (8,95€, 350g) et le steak shoyu (6,25€, 300g). Ce seitan est préparé avec de la farine de blé manitoba ou d'épeautre oberkulmer rotkorn. Les seitans Bertyn sont



- Lemonade : base citronnée pour cocktails (saveur du fruit fraîchement pressé, parfum d'écorce et de zeste, équilibre fruit/sucre, boîte 1kg, ambiant)

- Boost'In : base pour réaliser des smoothies stabilisés et onctueux (eau, sucre, jus de citron, xanthane et pectine). Boost'In fonctionne avec toutes les purées, pasteurisées ou surgelées

Ravifruit

En 2013, Ravifruit (Anneyron, 26) a réalisé un CA de 42 M€ avec 140 salariés et 12 500 tonnes de produits vendus. Avec ses distributeurs, Ravifruit couvre 65 pays sur les 5 continents.



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

| | 1 AN ⁽¹⁾ | DECEMBRE | 1 AN ⁽¹⁾ | DECEMBRE |
|-------------------------------------|---------------------|----------|---------------------|----------|
| Hypermarchés et supermarchés | | | | |
| EPICERIE | 24 288 M€ | 2 443 M€ | -0,1% | -0,2% |
| LIQUIDES | 13 977 M€ | 1 570 M€ | +1,8% | +1,0% |
| PLS POIDS FIXE | 30 513 M€ | 3 378 M€ | +1,3% | +0,7% |
| Hypermarchés | | | | |
| EPICERIE | 15 087 M€ | 1 572 M€ | +0,7% | +0,4% |
| LIQUIDES | 8 483 M€ | 1 020 M€ | +2,4% | +1,6% |
| PLS POIDS FIXE | 18 953 M€ | 2 228 M€ | +2,1% | +0,9% |
| Supermarchés | | | | |
| EPICERIE | 9 201 M€ | 871 M€ | -1,4% | -1,2% |
| LIQUIDES | 5 495 M€ | 550 M€ | +1,0% | +0,0% |
| PLS POIDS FIXE | 11 560 M€ | 1 150 M€ | +0,1% | +0,2% |

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

(1) cumul annuel mobile, fin au 04/01/2015

Lait, œuf, beurre, margarine

| | MARCHÉ | PART DES MDD |
|--------------------------------|--------|--------------|
| Fromages méditerranéens | +6,3% | nc |
| Fromages de chèvre et brebis | +6,3% | 38,0%, +3% |
| Fromages de spécialité | +3,9% | 24,7%, +4% |
| Pâtes pressées cuites | +3,8% | 65,4%, +2% |
| Croûtes lavées et mixtes | +3,0% | nc |
| Pâtes pressées non cuites | +2,1% | 30,5%, +5% |
| Brie pasteurisé | +0,2% | nc |
| Pâtes persillées | +0,0% | 34,3%, +2% |
| Pâtes molles | -0,6% | 36,5%, +2% |
| Coulommiers | -2,3% | nc |
| Gâteaux fromagers et tourteaux | -8,1% | 26,1%, +8% |

(1) cumul annuel mobile, fin au 04/01/2015

Le Manager

de l'alimentaire

LA LETTRE BIMENSUELLE B2B DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

8, rue François-Villon, 75015 Paris. Tél. : 06 72 70 74 87. Fax : 01 53 68 65 89.

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

Rédaction en chef : Jean-Luc Jicquel (tel : 06 72 70 74 87, redaction@manager-alimentaire.com). Publicité au journal (tel : 06 72 70 74 87 publicite@manager-alimentaire.com).

Siège social JLU presse, 51 Rue Marcheron, 92170 VANVES. Directeur de la publication Jean-Luc Jicquel. Imprimeur Imprimerie de l'Avesnois, 59440 Avesnes-sur-Helpe.

Prix au numéro 10 €. N° de Commission paritaire 0319 | 82822. ISSN 1639-2655. Abonnement : Martine Delattre (tel : 03 27 56 12 19 martine@manager-alimentaire.com).

Ce numéro comporte 1 encart central 4 pages Infologic et un encart 2p GL-Events MDD Expo -Reproduction interdite.

également disponibles chez "Un monde vegan".

Bonduelle FS : 5 ref surgelées pour les Chefs

- Bonduelle FS lance 5 ref surgelées pour les Chefs de la restauration commerciale. Ces aides culinaires sont présentées dans un format de 1kg.
- courge butternut (bonne tenue après cuisson)
- oignons émincés dorés (émincés et rissolés)
- oignons grelots dorés ("glacés à brun")
- quartiers d'artichauts minute (cuits vapeur)
- trio de poivrons (prêt à cuire)

Halieutis : aiguillette de colin d'Alaska panée au citron 45g signée "Fish & Snack"

Halieutis, spécialiste du poisson élaboré surgelé, lance une aiguillette de colin d'Alaska panée au citron



45g pré-frite à sa marque Fish & Snack (sachet 1,8kg). Cibles : restauration rapide, traditionnelle ou collec-

Iglo : "Fish & Chips" et "milanaises de poulet"

LOGO CENTRÉ IMPACTANT

- Iglo se dote d'une nouvelle image de marque (logo plus impactant, packs avec un logo centré, photos plus culinaires, en plan serré).

- Le Capitaine devient l'ambassadeur du programme de responsabilité sociale et environnementale de la marque

- D'ici fin 2015, le label MSC sera déployé pour tous les poissons sauvages y compris le bâtonnet pané.

- Iglo va se renforcer sur le marketing digital (facebook e-couponing, site rénové...)



POISSON PANÉ

Marché : 149 M€, +0,1%. Le bâtonnet (32% du total pané) recule de 3,7% et encore plus sur les familles avec jeunes enfants (3-6 ans)

Petits Lingots, Petits Trésors

- Cette offre économique (2,50€) vise à reconquérir les familles

Façon "Fish & Chips"

Les bâtonnets façon "Fish & Chips" changent de packs (364g, 3,29€). La gamme "façon Fish & Chips" s'étoffe

avec 2 réf MSC (4x100g, 3,99€) :

- 4 filets de colin en beignet
- 4 filets de colin en panure

POULET

- Iglo est leader de la volaille surgelée (pdm 16,9%) mais ce marché est en recul de 1,7pt. En pané, la pdm d'Iglo est 21,6%. En élaborée non panée, elle atteint 18,8% (croissance +24,9%)

Economique

- Format familial : 32 nuggets de poulet (630g, 5,99€)
- Nuggets et beignets de poulets : 12 +3 offerts (313g). 4 produits : Beignets, Nuggets (nature, fromage, barbecue)

Milanaises

- "2 milanaises de poulet" (100% blanc de poulet + panure fine et croustillante). 2 ref : "Classique", "Saveur méditerranéenne" (2x130g, 2,99€). Cross couponing et e-couponing, BR 0,75€...



Spécial Burger

Lancée au 2^{ème} semestre 2014, cette nouvelle gamme (pané de poulet, crocks de colin et panés de colin) affiche de belles performances. Deux temps forts promotionnels en 2015 : mars-avril et septembre.

Papier / OPP / Manchon

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.

 **Constantia**
Sim'Edit

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 - Mail : scommercial@simedit.com

ARIELLES 06 61 97 35 67



INNOVATION

tive. Cette nouveauté a été élue Snacking's Or 2015 dans la catégorie "produits de la mer".

- 100* filets garantis sans arête
- flexibilité d'utilisation grâce à son petit grammage et son format aiguillette : salade, wraps, sandwich, burger, cœur de repas
- découpe de l'aiguillette façon "mini filet"
- chapelure croustillante et parfumée au citron
- 10' au four 220°C (rendu optimal) ou à la poêle sans ajout de MG
- fabriqué en Bretagne

* sans huile de palme, ni colorant artificiel, ni conservateur, ni édulcorant, ni MG hydrogénée, ni exhausteur de goût

Grandeur Nature : 3 desserts bio au lait de brebis

I. Grandeur Nature (Laiterie Le Gall, Quimper) signe une gamme de desserts bio au lait de brebis pour les réseaux spécialisés :

- semoule (2x140g, 2,75€)
- riz (2x140g, 2,75€)
- crème au chocolat (2x100g, 1,99€)



Auchan : salade "Facebook" élaborée par Géo-Madrangé

I. Auchan a lancé une gamme de salades en coffrets fabriquée par Géo (Madrangé), annonce Linéaires. L'une d'elles a été créée avec les fans

de la page Facebook d'Auchan : "poulet et pâtes risotti à l'espagnole +muffin caramel au beurre salé" (3,50€, 320g).



Mix : 3 salades Mezze

I. En avril, Mix lancera la gamme Mezze qui réunit 3 salades repas (320g) dans un packaging kraft inédit pour une visibilité maximum. Objectif : "beau & bon". Recettes très cuisinées (topping herbes, pâtes cuisinées).



Découpe en rondelles. Inclus : fourchette et couteau, petit blinis, cup sauce.

- saumon fumé : boulgour crudités, cup tzatziki**
 - filet de poulet : penne crudités, cup tartare de tomates*
 - chiffonnade de speck : fusilli crudités, cup tartare de légumes**
- *sauce au parmesan, ** sauce au vinaigre balsamique

Sassy signe un cidre rosé

I. Marque créée par Xavier d'Audifret Pasquier et Pierre-Emmanuel Racine-Jourden, Sassy lance un cidre rosé à mi-chemin entre cidre doux et demi-sec (3°, 75cl/7,50€, 33cl/3€). Sa couleur rosée provient de la peau



CRÉATEUR INNOVANT DE SAUCES ET DE SOUPES

WWW.SAUCES-CREATIONS.FR

CRÉATION
de recettes innovantes
et originales adaptées
à vos besoins spécifiques

FABRICATION
de produits de qualité
soumis à des contrôles qualité
stricts et permanents



CONDITIONNEMENT

Une gamme complète en constante évolution



Carrefour : snacking premium

Carrefour lance une nouvelle offre de snacking premium sous la marque "Bon App'l'envie du jour" (25 réf). Recettes originales et inédites, composées d'ingrédients trendy et raffinés avec un packaging moderne.

Sandwiches

- pain nordique saumon concombre et citron (5,20€, 185 g)
- baguette aux graines speck parmesan sauce



pesto (4,95€, 140g)

- pain brioché poulet curry épinards (4,95€, 155 g)

Salades-plats cuisinés

- riz au saumon fumé sauce au wasabi (2,79€, 200g)

- conchiglie aux 2 saumons (4,95€, 300g)
- boulgour au poulet et houmous (2,79€, 200g)
- émincé de poulet et sa poêlée aux légumes (4,50€, 300g)
- salade quinoa aux légumes d'été et fromage blanc (2,79€, 200g)
- serpentini au chèvre et aux noix (4,30€, 300g)



Soupes

- soupe de légumes du potager*
- soupe minestrone*
- soupe thaï : lait de coco, écrevisses et légumes frais* (4,50€, 300g)



et de la chair des pommes. Les vergers cultivés par Sassy se trouvent à proximité du Château de Sassy en Normandie, demeure d'un des fondateurs depuis 6 générations. Colette, Paris Liquor Store, Publicis drugstore, Cave de Joël Robuchon, Concept Store, maison-sassy.com.



N.A ! Nature Addicts : "Mon fruit juste mixé" en gourde 90g

N.A ! Nature Addicts lance "Mon fruit juste mixé" (gourde 90g, 0,95€). 3 ref* nomades et pratiques "100% à base de fruit entier" :

- Mon Fruit Mangue : 75% mangue +25% pomme
- Mon Fruit Pomme : 100% pomme
- Mon Fruit Poire : 100% poire

Les fruits entiers sont juste mixés et mis en gourdes en 4h. Pommes et poires sont récoltées dans un rayon de 100km autour de l'usine. Chacune des 3 gourdes est en forme du fruit concerné. Points de vente: Auchan & Monoprix, Simply Market, Géant, Franprix.

* ni conservateurs, ni édulcorants, ni colorants

Malo : yaourt au lait entier saveur abricot

Malo (Sill Entreprises) signe un yaourt au lait entier saveur abricot

en GMS (4x125g, 1,96€, pot carton). C'est le 6^{ème} aromatisé* de cette gamme.



* vanille, noix de coco, framboise, citron, fraise

Le Gall ajoute "fabrication à l'ancienne" sur ses beurres de baratte

Le Gall (groupe Sill) adopte un nouveau "look" pour ses beurres de baratte moulés et en beurrier. La marque en profite pour ajouter la mention "fabrication à l'ancienne".



N.A ! : "Fruit & chocolat poire"

N.A ! lance "Fruit & chocolat poire", des pépites de fruits enrobées de chocolat noir à 70% de cacao. Zip refermable et sachet 35g (1,29€, GMS). N.A ! (Nature Addicts) a été créé en 2009 par Bertrand Jacobberger.



Halieutis : colin d'Alaska pané 70g Chronofour

Sur le Sirha, Halieutis présentait sa gamme de poissons élaborés surgelés Chronofour (cuits à cœur), dont le nouveau chronofilet de colin d'Alaska pané 70g. Traçabilité inédite : sur chacun carton Chrono-



Suite à la page 9



UN PARTENARIAT
QUI VA VOUS RAVIR

Pour en savoir plus, visitez ishidaeurope.fr
Whatever you make, make certain.



CRUZ

HAÏL 7 Stand A19

Chia RENNES 2015 10-11-12 MARS

POUR INSPIRER VOS CRÉATIONS

CRUZ PORTO ROUGE RED PORT

CRUZ PORTO BLANC WHITE PORT

CRUZ MADÈRE



Domaine de Fleurence
BP 513 - 33291 BLANQUEFORT Cedex
Tél : 05.56.35.57.25 - Fax : 05.56.95.06.83
e-mail : gastronomie@bardinet.fr
www.bardinetgastronomie.com

USAGE RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS POUR LES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES.



Picardie : les nouveautés sur le Sirha

○ Sélection de nouveautés présentées par les PME Picardes au Sirha. Un "collectif" emmené par Agro-Sphères dont la mission est de faciliter la réalisation de projets agro-alimentaires en s'appuyant sur son réseau de 120 adhérents.

Biscuiterie Dutoit

Bohain-en-Vermandois (02)

Spécialité. Le prêt-à-garnir gastronomique : vols au vent, fonds de tartes salés ou sucrés, mini-fonds pour cocktail, supports feuilletés caramélisés.

- mini fond en pâte Brisée beurre en forme de coquille de moule. Emmanuel Daumy, patron de Dutoit proposait déjà un mini fond en forme de coquille St Jacques
- feuilleté beurre caramélisé pour les mille-feuilles ou St Honoré
- fonds en pâte sucrée au beurre frais gastronomique
- vols-au-vent feuilletage beurre

Génération 5

Corbeny (02)

Spécialité. Salades traiteur et préparations prêtes à déguster à base de légumes (75% sur-mesure)

- salade farfalle roquefort : pâtes farfalles + cerneaux de noix + figues + sauce Roquefort (+ail, oignon, ciboulette).
- salade Essaouira (saveurs du Maroc) : carottes cuites fraîches, pâtes "avoine", pois chiche (+jus d'orange cumin et curry +raisin sec +abricot sec +menthe)

Les Fruits Rouges de L'Aisne

Laon (02)

Spécialité. Petits fruits en frais, surgelés et transformés

- mon coulis de fruits rouges et fram-

boise (4x50g surgelé)
- barquette purée 1kg operculée (4.ref:rouges, verger, exotiques, agrumes)
- mon coulis de fruits : rouges, framboises, exotiques (500 ml frais, 1 an entre 4 et 6° et 3 jours après ouverture)



Florepi

Guignicourt (02)

Spécialité. 36 millions de mini-gâteaux et 16 millions d'éclairs surgelés (GMS, restauration commerciale et réseaux de boulangerie). 2 nouveautés pour les buffets traiteur et les cafés gourmands.

- demi-éclairs (38g) : moka d'Ethiopie, chocolat 64%, spéculoos, caramel d'Isigny, façon Paris-Brest
- demi-tartelettes (45g) : citron, pomme Jonagold, citron meringué, framboise Meeker



Les Recettes des Coudriers

Coisy (80)

Spécialité. Produits élaborés à partir du blé de l'exploitation familiale de Paul Lescot.

- sablés chocolat gruê de cacao
- crousti exotique : morceaux d'ananas et de mangue (+baies roses)
- crousti fruits : cranberry, noix de coco (+cumbava)



Franco-Argentine

Sains Richaumont (02)

Spécialité. Confiture de Lait sous la marque Raff'Olé (goût de caramel lacté).

- Pâte à tartiner chocolat noisette sans huile végétale ajoutée



Conserverie Saint Christophe

Argoules (80)

Spécialité. Conserves en verre depuis 25 ans.

- terrine de moules à base de moules de la Baie de Somme, préparées dans une panade
- pâte aux rattes du Touquet : pâte picard + ratte du Touquet.



Biscuiterie Tourniayre

Amiens (80)

Spécialité. Cornets de glace en gaufrette (50 millions de pièces/an, 22 réf).

- comet couplé
- comet au bord goût chocolat



Bayard Distribution

Laucourt (80)

Spécialité. Multiples variétés de pommes de terre depuis 15 ans.

Bayard a été sélectionné comme "producteur artisan de qualité" par le Collège culinaire de France (membres fondateurs : Alain Ducasse et Joël Robuchon).

- Prunelle "Blaue St Galler" : peau bleue et chaire bleue (cette couleur s'amplifie à la cuisson)
- Magenta Love : couleur "vieux rose"
- Andean Sunside : très jaune (la couleur s'intensifie à la cuisson)



Alterial-Guaranteed Gluten Free

Novilliers (60)

Spécialité. GFF (la marque "Les Recettes de Céliane") est le 2^{ème} fabricant de produits sans gluten en France.

- Pasta box bio : fusilli a la bolognaise*
- pains campagnard, mie nature, petites baguettes*

* sans gluten, sans lait, ni lactose



Ethic Valley

Vailly sur Aisne (02)

Spécialité. Épices et aides à la cuisine.

- Minis : petit flacon en verre contenant des épices (gamme Prestige)
- Cocacci, le chocolat (grands crus de Madagascar, gruê de cacao, chocolat de couverture)



Saveurs Créoles

Montdidier (80)

Spécialité. Cuisine créole de la pièce apéritive au dessert (frais et surgelé).

- bonbons piments
- massale de cabrianas
- chiquetaille de poulet



Sauvage Viandes

Feuquieres-En-Vimeu (80)

Spécialité. Viandes premium.

- steaks haches (moyenne et basse pression, boule, tartare...) : Angus, Wagyu, Aubrac, Normande (frais ou congelée). Du mini burger au XXL
- saucisserie fraîche : de 15g à plusieurs kilos



Et aussi

- Ets Lucien (Beauvais, 60) : découpe de viandes (bœuf et porc) et charcuteries depuis 1947. Bleu Blanc Cœur

- American Desserts (Villers Cotte-rets, 02) : brisure de cookie

- Terroirs de Picardie : marque collective régionale (92 producteurs, 36 relais, 600 produits)

- AQCF (Amblainville, 60) : Management de la qualité, sécurité et gestion environnementale des IAA

- Salaisons du Terroir (Villers-Bretonneux, 80) : le Porcilin, porc nourri avec un aliment à base de lin riche en Oméga 3.



Emmanuel Daumy



SIMO – MET LE POISSON EN FORME!

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

Pour plats cuisinés, pizza, salades, sandwich



Rendez nous visite:

MDD Expo
Paris, 31. Mars - 01. Avril
Stand G47

European Seafood Exposition
Bruxelles, 21. - 23. Avril
Hall 6, Stand 812



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

Suite de la page 7

four, un QR Code permet de voir la zone de pêche, le nom du bateau et la photo de l'équipage.

Mathez : "Les Parisiens"

Mathez signe "Les Parisiens", une collection qui met l'accent sur l'élégance à la parisienne (photos historiques de monuments) avec des recettes exclusives : nature, éclats de fève de cacao, cognac, praliné.

Bonduelle conserve : 11 ref sous vide en RHD

Bonduelle a présenté sur le Sirha sa gamme sous vide (conserves), qui compte désormais 11 ref. Ces produits sont obtenus grâce à un processus exclusif de cuisson sous-vide.

- pois chiches, 2 550g
- haricots (blancs 2 750g, rouges 2 650g)
- pois maraîchers, 2 450g
- pois maraîchers et jeunes carottes, 2 400g
- haricots beurre, 2 180g
- betteraves rouges en dés, 2 295g
- carottes rondelles, 2 340g
- macédoine, 2 235g
- céleri rémoulade, 2 450g
- carottes râpées, 2 000g

Ker Cadéac : la tranche de cake muesli 50g en VAE

Sur DA Vending 2015, Ker Cadéac présentera la tranche de cake muesli 50g (abricots secs et noisettes, 90 jours). La tranche de cake aux fruits confits existait déjà en VAE. Cibles : distribution automatique, buffets petit-déjeuner ou VAE.

Class'crouste : rougail, haricot mango, soupes à manger...

Class'crouste (CA 68 M€, Les Ulis) lance sa carte 2015 (150 recettes : sandwichs, salades, plats chauds, desserts, coffrets-repas). Ces recettes se veulent originales (sauce rougail, tartare de bœuf, potiron, haricot mango, gyoza aux crevettes, perles de tapioca...)

- sandwich : jambon, œuf dur et sauce rougail
- 2 desserts : Japon passion (aux perles de tapioca), banoffee
- 2 "soupes à manger" (poulet, crevettes) inspirées des soupes pho vietnamiennes

-16 coffrets-repas complets dont un sans gluten (Afdiag)

Dawn Foods : mini donuts glacés 25g

Sirha Laurence Labbé, responsable marketing de Dawn Foods (Erquinghem-Lys, 59), présentait plusieurs nouveautés :

- 2 mini donuts glacés 25g : sucre, chocolat
- la gamme "prêts à cuire" (12 ref dont "carrot-cake", brownie...)
- 2 muffins "prêts à servir" : "breakfast" (céréales & fruits secs, 140g) et "cappuccino" (138g)



Wrigley a rebondi en 2014 grâce à Freedent

Pour la 1^{ère} fois depuis 7 ans, la catégorie gomme a progressé en volume (+2%), annonce Laurence Etienne, DG France & Belgique de Wrigley* (filiale de Mars). Le marché a néanmoins encore reculé en valeur (-1,1%). Face à Mondelez (leader avec ses 3 marques Hollywood, Malabar et Stimorol), Wrigley a bien tiré son épingle du jeu grâce à Freedent, qui met avant les bénéfices de santé bucco-dentaire. Freedent est la seule marque en croissance (val +3,7%). En 2014, Wrigley France atteint ainsi 35,8% de pdm (+0,8 pts) sur la gomme.

Pour amplifier cette dynamique en 2015, Wrigley vient de lancer un nouveau concept de devant de caisse intégrant pour la 1^{ère} fois des LEDS. Ce meuble a permis de doper la catégorie en Suède et aux USA. 3 000 meubles seront installés d'ici fin 2015 en France.

3 lancements de gomme sont par ailleurs programmés en mars :

- la box "White Bubble Menthe" (3,49€)

- 2 formats en pochon de 42 dragées (1,99€)

Pour ce qui concerne les autres marques :

- Airwaves sera soutenu par une vague TV début février

- Skittles (bonbons gélifiés) signera 4 nouvelles ref. Wrigley veut faire de Skittles une marque phare de la confiserie en France

* 17 000 salariés, marques : Extra, Orbit, Freedent, Airwaves, Skittles, Starburst, Altoids et Life Savers



Concept et design : Keima - www.keima.fr - Photo : Getty Images

CFIA 2015
Rennes
Hall 7
Stand B6/C5

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



INNOVATION

PatisFrance : Pralirac noir

► Pour Pâques, PatisFrance-Puratos-Belcolade lance le Pralirac noir, un fourrage croustillant à base de fruits secs (amandes et noisettes) et de chocolat noir (4,5kg, 9 mois). Les 6 ref : pralirac, noir, blanc, chocolat, pralifizz, caramel beurre salé. Utilisations : semelles, fourrage, garniture...



Henri Le Roux : l'œuf "Goma"

► Pour Pâques, Henri Le Roux associe Bretagne et Japon avec l'œuf "Goma" (= bonbon de chocolat praliné au sésame blanc du Japon). Forme de menhir. Décor : graines de sésame. Garniture : mini-poisons et mini-crustacés (200g, h15 cm, cacao 62%, 30€).

* goma = sésame en japonais



Vegan : 2 nouveautés pour détoxifier

► La boutique vegan lance les produits Detox Mix d'Inspirai Superfoods et Rechtsregulat bio. Objectif : détoxifier le corps...

- **Rechtsregulat bio** est un concentré bio liquide provenant de la fermentation en cascade de fruits, noix et légumes frais.

- **Detox Mix d'Inspirai Superfoods** (100g, 12,85€) : mélange nutritif à base de végétaux alcalins, riches en chlorophylle (algues, chardon-Marie...). Une cuillère à café avec 300 ml d'eau... Ingrédients : poudres d'herbe de blé (33%), de spiruline (23%), de semences de chardon-Marie (16%), d'herbe d'orge (16%), de chlorella (8%) et de zéolithe (5%).



Naturgie : orange douce açai

► La préparation "orange douce açai"

Cémoi : nouveautés pour Pâques

Adultes

- Coffret poule et œufs* (2 ref : noir, lait, 8,99€, 375g)
- Bonbons de chocolat aux cœurs de fruits* (3,49€, 185g). 4 ref : menthe, framboise, poivre, écorces d'oranges confites
- Cubes guimauve** (3,49€, 110g). 4 déclinaisons de guimauves dans des cubes : œuf céréales, œuf noisettes, p'tite poulette, cœur

* marque "Maison Cémoi", ** marque "Cémoi"



Enfants

- Méga T'œufs en sachet (6,49€, 450g) et en seau (6,49€, 300g). 2 nouveaux assortiments d'œufs colorés : "pralinés & chocolats au lait et aux céréales croustillantes",

(Saveurs Attitudes) de Naturgie (Bias, 47) a été élue "Meilleur produit bio 2015". Cuisson sous vide à basse température. Plus d'1kg de fruits est mis en œuvre pour élaborer un pot de 310g.

Boissier : L'ŒUF

► Boissier décore son œuf de Pâques (chocolat noir) à la glace royale et de pétales cristallisés de rose. À l'intérieur, friture : noir, blanc et dulcify (chocolat blanc au spéculos).



Snacking d'Or 2015 : les lauréats

► Voici les lauréats de la 4e édition des Snacking d'Or by France Snacking :

- **Good Eating**. Urban Eat, wrap spicy bean burrito
- **Daunat**. 1,2,3. Salade chèvre lardons, sauce bulgare
- **Mix Buffet**. Boulettes de bœuf épicées et semoule aux petits légumes,

raisins secs, coriandre et cumin

- **Isali**. Poulet Bombay
- **Michel & Augustin**. L'Incroyable jus de pomme pointe de gingembre
- **Lactalis**. Nescafé Shakissimo latte macchiato
- **Forezia**. Munchy seeds choccy apri-cot
- **Aitho**. Chips Bret's légumes
- **Saveurs à Kroquer**. Millepages
- **Sapresti traiteur**. Mini-sticks pockets Auvernou
- **Good Eating**. Yaourt style grec, granola sur une compotée de myrtilles
- **Bridor**. Torsades caramel
- **Halieutis**. Aiguillette de colin d'Alaska panée citron fish & snack
- **Daregal**. Cool'Eaze le vert Toscane
- **Lactalis**. Tartimalin
- **Davigel**. Carrot cake
- **Heinz**. Pommes de terre rôties et gousses d'ail en chemise
- **Lightbody Europe**. Petits pains aux céréales cuits surgelés sans gluten



"moules au chocolat au lait et aux céréales croustillantes

- Mini moules Vichy : "chocolat au lait", "chocolat au lait aux céréales croustillantes" (5,49€, sachet 310g)
- Œufs de mouette "bonheurs d'enfance" : œufs au chocolat au lait dragéifié (3,99€, 244 g)



Cémoi

Cémoi (Perpignan) a bouclé 2014 sur un CA de 775 M€. N°1 du chocolat en France, Cémoi emploie 3 200 salariés, dont 2 000 en France. Le groupe compte 15 usines dont 10 en France. Ces 15 usines écoulent 70% des 260 000T de chocolat produites par le groupe.

- **Délifrance**. Pains
- **Quart de lait**. Quart de lait
- **Emma's Corner**. Cartmel crumble aux pommes et sticky toffee sauce
- **Reitzel**. Mini tubes
- **AF&B. Soupe** Marcel Bio petits pois, concombre et menthe

Noura : cuisine libanaise livrée à domicile

► Référence parisienne de la cuisine libanaise, Noura proposait un menu spécial Saint Valentin (69,90€, 2 pers) avec 4 mezzés froids, 12 feuilletés chauds et un coffret de 20 chocolats. Noura a tout récemment lancé son service de commande en ligne et de livraison à domicile pour Paris et l'Île de France.



Al Tonno : sauce artisanale italienne "Al dente la salsa"

► Al Tonno met en avant la sauce artisanale italienne "Al dente la sal-

AGROPOLE PROPOSE

LE CONCOURS NATIONAL DE LA CREATION D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

22e EDITION

60 000 € DE DOTATIONS

INSCRIPTIONS AVANT LE 30 AVRIL 2015

www.agropole.com

R&R : sauce en pot PET et grillades

Avec ses marques Zapetti et Raynal et Roquelaura, le Groupe R&R a bouclé 2014 sur un CA de 131 M€ (+1,4%) et une production de 70 000T (+1,7%). Le marché des plats appertisés français (PCF) et exotiques (PCE) est toujours en retrait alors que celui des PCI (italiens, ravioli...) a rebondi. En GMS, R&R mise sur l'innovation, la naturalité et le soutien de ses marques.

Les 3 marchés depuis le horsegate

| 2 ANS APRÈS LE HORSEGATE | 2013 | 2014 | 2013 | 2014 |
|----------------------------------|-----------------|----------------|---------------|----------------|
| PLATS CUISINES APPERTISÉS | -1 600T | -900T | -44 M€ | +0,4 M€ |
| PC Français | -4 800T | 2 100T | -13 M€ | -3,7 M€ |
| PC micro ondulables | -1 400T | +140T | -12 M€ | = |
| PC Italiens | -9 300T | +2 000T | -17 M€ | +6,5 M€ |
| PC Exotiques | -1 000T | -1 000T | -2,5 M€ | -3 M€ |
| PLATS CUISINES SURGELES | -10 000T | -2 000T | -43 M€ | -9 M€ |
| PLATS CUISINES FRAIS | -3 000T | +9000T | -10 M€ | +3,2 M€ |

PCI Italiens

Le marché a rebondi. "Max de bœuf" est un succès (gamme bien valorisée, 350 000 conso recrutés). Sur le marché des PCI boîte (volume), les MDD (41%) devançant Zapetti (28,5%) et Panzani (27,4%). Ci-dessous, le marché des PCI italiens

| | | |
|----------|----------------|-----------------|
| - 2012 : | 46 950T | 101,7 M€ |
| - 2013 : | 38 250T | 85,3 M€ |
| - 2014 : | 41 075T | 91,8 M€ |

PCF cœur de marché

La mention "Porc Français" sera affichée sur tous les cassoulets et saucisses aux lentilles. La marque "Chez Raynal" totalise 3 200T et 9% de pdm volume mais ce segment reste dominé par William Saurin et les MDD.

PCF supérieur

La mention "veau Origine France" sera utilisée sur 2 nouvelles recettes : "blanquette de veau à la normande" et "veau mijoté légumes printaniers". R&R est leader des PCF supérieurs (pdm vol 23%, val 25%).

PC Micro-ondable

R&R lance "Les Grillades" (saveur de l'année 2015).



3 réf :

- bœuf grillé, purée de pdt, 2,80€
- poulet rôti, blé cuisiné, 2,70€
- porc grillé, purée de pdt, 2,70€

Répartition du marché : BQ* PCF 54%, BQ* poisson : 14%, BQ* PCI 10%, BQ* PCE : 11%, Cups : 11%

* BQ = barquette

Weight Watchers

R&R a écoulé 230T de produits Weight Watchers (licence). Nouveauté : le "Parmentier de poulet, carottes fondantes" (3,30€).

Légumes cuisinés

R&R a reformulé de 2 recettes lentilles vertes ("fondue d'échalotes



& vinaigre balsamique", "Moutarde à l'ancienne & fines herbes"). Lentilles vertes "Origine France".

Pomme de terre

R&R s'attaque aux pommes de terre dont l'offre est très limitée en

conserves (vapeur ou sarladaise). 1 réf :

- pdt carotte et champignon à la crème fraîche de Normandie (400g, 1,70€)

Sauces en pot PET

Zapetti signe des sauces tomates en pots PET avec couvercle métallique (12 réf : 190g, 380g, 580g). 4 ans de R&D et un investissement de 1 M€ ont été nécessaires pour mener à bien ce projet. Avantages : le PET est léger, incassable, recyclable et son empreinte carbone est inférieure de 40% à celle du verre. Autre atout pour les distributeurs : le PET évite la casse en linéaire. Zapetti en profite pour signer une nouvelle recette (Bolognaise fondue d'échalotes) et en revisiter 5 autres : Bolognaise (devient "100% bœuf" Français), Provençale, Napolitaine (huile d'olive vierge extra), Basilic (basilic de Provence) et "Tomate toute simple". Avec cette innovation, R&R vise une position de n°2 incontesté sur le marché très dynamique des sauces tomates pour pâtes. En volume, Panzani (41,4%) devance actuellement les MDD (32,3%), Barilla (8,9%), Zapetti (7%), autres marques (5,5%), Heinz (2,8%) et Sacla (2,2%).



LE MARCHÉ

| | | |
|----------|----------------|---------------|
| - 2011 : | 55 800T | 238 M€ |
| - 2012 : | 56 600T | 244 M€ |
| - 2013 : | 58 600T | 253 M€ |
| - 2014 : | 61 200T | 256 M€ |

Solinst-Routin : Ouiz "Fruits rouges"

I. Ouiz signe une 5^{ème} aromatiser d'eau : "Fruits rouges" (fraise, framboise et cassis). Ouiz a été lancé en juillet 2014 par Solinst et Routin.

* Autres ref : menthe glaciale, citron-citron vert, pamplemousse rose, pomme verte.



Arlès

AGROALIMENTAIRE

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

Colorants et Stabilisants

Amidons et dérivés, pectines, carraghénanes, alginate, gomme de Xanthane, farine de caroube, farine de guar, farine de Tara, émulsifiants, lécithines, mixes, gélatines, protéines, anti-oxydant, ...



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

Colorants

Origine naturelle : carotène, curcuma, carmin de cochenille, lutéine, anthocyane, carbone végétal, chlorophylle, ...



AVEC NOTRE PARTENAIRE : CHR HANSEN

Marquants

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



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

REPRÉSENTE

CHR HANSEN

Cargill

Rousselot

unipektik

Puratos

PRÉSENT AU :

STAND : 7C14/D13
HALL 7

Cfia
Carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire

RENNES 2015
10-11-12 MARS

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

la nature au service des sens



Excédent agroalimentaire : 500 M€ de moins en 2014

En 2014, l'excédent agroalimentaire français s'élève à 9,2 Mds€, soit 2 mds de moins qu'en 2013. La baisse est de 1,5 md€ pour les produits agricoles bruts et de 500 M€ pour les produits transformés.

Uppia : Julien Couaillier DG

Julien Couaillier vient de rejoindre l'Uppia en tant que délégué général. L'Uppia réunit les producteurs de métal, les fabricants d'emballages métalliques et les conserveurs.



Julien Couaillier

Julien Couaillier, 33 ans, travaillait depuis 2005 chez Passion Céréales. Il est également secrétaire d'UniAgro (anciens Agros). "Après avoir travaillé sur l'imaginaire des produits céréaliers, j'aurai à cœur de

réenchanter l'univers de la conserve" explique Julien Couaillier.

* Uppia = Union interprofessionnelle pour la promotion des industries de la conserve appertisée

Spiritueux-FFS : Vincent Martin nommé DGA

Vincent Martin, 32 ans, a été nommé DGA de la Fédération des spiritueux (FFS). Depuis février 2014, il était responsable des affaires juridiques et économiques de la FFS et délégué de la Fédération des eaux-de-vie de fruits (Fnef). Il a travaillé au CVC (Champagne) de 2008 à 2014.



Vincent Martin

Restauration hors domicile : tendances 2014

NPD vient de dévoiler les chiffres 2014 de la restauration hors domicile*. Le marché perd des visites depuis 5 ans (en fait depuis la crise de 2008-2009). De nouveaux concepts parviennent néanmoins à s'imposer.

La pause déjeuner reste le pilier avec 40% des visites de la journée. Ce créneau concurrentiel voit l'émergence de concepts forts, venus pour la plupart de l'étranger.

Bilan 2014

- Fréquentation : -1,1%, soit 107 millions de visites perdues par rapport à 2013
- Ticket moyen : +1,1%
- CA total : 54,4 Mds€ (stable)

Les nouveaux comportements "anti-crise"

- diminution des visites en semaine
- réduction du snacking de l'après-midi
- augmentation des "lunch boxes" préparées à la maison

Les 3 tendances

- le "Fast casual" : moderne, rapide, produits frais &

qualité, prix entre la restauration à table et le fast-food. Cibles : les 18-34 ans. Exemples : Exki, Vapiano, Chipotle, Prêt à manger, Au pain quotidien et les "gourmet burgers" (Paris New York burger, Big Fernand)

- **les Coffees shops** : tout au long de la journée, marques fortes avec une expérience dans le restaurant. Exemples : Starbucks, Costa Coffee...

- **les Retails** : plats ou sandwiches prêts à manger / réchauffer qui sont préparés sur place, comptoir deli, café LS... Atouts : proximité, self-service, rapidité et prix concurrentiels

Le petit-déjeuner

- visites : +4% entre 2009 et 2014
- phénomène urbain, jeunes célibataires et actifs pressés, qui délaissent la collation maison
- tendances : boissons aromatiques et pâtisseries gourmandes des coffees shop

* Restauration hors domicile = service à table + rapide (fast-foods, VAE/livraison, boulangeries, traiteurs, GMS, cafétérias) + transports et lieux de loisirs (musées, parcs d'attraction...) + collective (entreprise, autogérée ou concédée)

Système U et Auchan renforcent leur alliance

Système U et Auchan ont engagé des négociations pour renforcer leur partenariat. Les discussions portent sur :

- les achats sauf ceux auprès des producteurs et PME pour les rayons fruits et légumes, fromage, boucherie, poissonnerie, boulangerie, pâtisserie, et charcuterie et produits locaux
- l'organisation des réseaux et des fonctions commerciales et organisationnelles

Les 2 groupes veulent constituer un

réseau offrant la meilleure couverture géographique nationale et développer leurs 2 marques produits : U et Auchan.

Dans leur communiqué, l'exemple du bourguignon Shiever, partenaire "historique" d'Auchan, est mis en avant. 100% familial, Shiever (6 000 salariés, 3 pays) réalise un CA de 1,12 md€ avec 10 hypers, 80 super et 126 magasins de proximité. Rappelons qu'en septembre, U a confié ses achats des grandes marques à Eurauchan, la centrale d'achat d'Auchan.

- Système U : 832 HyperU et SuperU

et 743 UExpress et Utile (75 000 salariés, 18,51 mds€, pdm 10,3%)

- Auchan France : 137 hypers et 432 supers, pdm 10,9%

Coop de France : Pascal Viné, DG

Pascal Viné, 52 ans, a été nommé délégué général de Coop de France, qui est dirigé par Thierry Blandinières. Pascal Viné était depuis 2010 DG de l'Office national des



Pascal Viné

Vos défis, nos solutions technologiques

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



UNE ÉQUIPE, UNE QUALITÉ

Guelt, initiateur de haute performance

Constructeur depuis plus de 35 ans de gammes machines et de lignes process, Guelt a été récompensé de nombreuses fois pour ses innovations.



forêts. Il a été conseiller agricole des Premiers ministres Jean-Pierre Raffarin et Dominique de Villepin. Parmi ses autres postes : DG au Ministère de l'agriculture et directeur de cabinet du ministre Bruno Le Maire. Sous son impulsion, Coop de France compte renforcer sa représentativité auprès des instances politiques et des pouvoirs publics, ainsi que de la société civile.

Journée Traiteur Frais : 25 juin

La 4^{ème} édition de la Journée Traiteur Frais, organisée par ETF*, se déroulera le jeudi 25 juin de 9h à 14h à Paris. Au menu :

- les résultats inédits d'une grande étude IRI sur les rayons traiteur,
- des pistes d'actions pour répondre aux nouvelles attentes

* Entreprises du Traiteur Frais 01 48 05 19 00

Provera s'engage auprès de la Feef

La Feef et Provera ont signé une charte pour faciliter les relations commerciales avec les PME et promouvoir le label "Entrepreneurs + Engagés". Maud Michel est chargée des relations PME chez Provera, qui est la centrale d'achats (>25 000 réf) pour les enseignes Cora et Supermarchés Match. La Feef représente 600 PME.

Synadiet : Briac Le Lous, DG de Juva Santé, élu président

Briac Le Lous, DG de Juva Santé, a été élu président de Synadiet, le syndicat de compléments alimentaires. Il succède à Alban Maggiar en poste depuis 10 ans.



Le Synadiet réunit 230 entreprises* consultants, fabricants, façonniers, fournisseurs d'ingrédients, distributeurs, laboratoires d'analyse...

Organic Cluster lance Bio'Innov 2015

Organic Cluster a lancé son appel à projet "Bio'Innov 2015", dont l'objectif est d'aider les TPE/PME bio de la région Rhône-Alpes à structurer leur démarche d'innovation et de commercialisation. Depuis 2007, Bio'Innov a soutenu 75 entreprises. Les lauréats 2014 :

- Façon Chocolat (Drôme)
- Andric (Savoie)
- Agrobiodrom (Drôme)

- Edencert (Rhône)
- La Fabric Sans Gluten (Drôme)
- Philibert Savours (Drôme)

Intermarché : Pascal Ferrier succède à Marc Legrand

Pascal Ferrier, adhérent à Malle-mort (13), succède à Marc Legrand à la tête d'ITM Entreprises, le holding des Mousquetaires.

"Lait Bio de France" : les prix doivent se maintenir

La fédération "Lait Bio de France" craint une prochaine pénurie de lait bio. Les conversions bio des producteurs seraient insuffisantes pour suivre la croissance des ventes bio. Exemples sur le T3 de 2014 : +12,2% pour la crème fraîche et +8,1% pour le fromage.

Selon "Lait Bio de France", le prix du lait bio doit donc se maintenir et même augmenter pour rémunérer correctement les éleveurs.

Sopexa veut tripler son CA sur le Proche et Moyen Orient

Bassel Siblini (trilingue dont arabe, 31 ans) rejoint Sopexa comme directeur de l'agence Proche et Moyen Orient à Dubaï. Jean René Buisson, pdg de Sopexa, vise un triplement du CA sur la zone d'ici fin 2015.



Guillaume Garot président du Domaine de Chambord

Guillaume Garot, ex-ministre de l'agroalimentaire, a été nommé par François Hollande, président du Domaine de Chambord. Il succède à Gérard Larcher (UMP), devenu président du Sénat.



Michel Reybier : un hôtel de luxe à Paris

Michel Reybier, fondateur d'Aoste qu'il a revendu en 1996, a inauguré près de l'Élysée à Paris un hôtel de luxe baptisé "La Réserve". Installé en Suisse, il est également propriétaire de grands crus, dont le Cos d'Estournel.

CFIA RENNES

HALL 3 - Stand B 18

L'Emballage Flexible

Haute définition

Spécialiste du film technique

Opercules et banderoles pour produits laitiers
Films complexes
Films triplex
Films PE/OPP

Impression Haute définition

Hélio et Flexo jusqu'à 10 couleurs

Façonnage

Sachets Wicket
Manchons-Sleeves rétractables

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



⇒ Produits de la mer : bilan 2014 des surgelés

| SURGELÉS : ACHATS DES MÉNAGES SUR 2014 | VOLUME* | PRIX/KG* |
|--|--------------|---------------------|
| Poisson nature découpé | -4,8% | 11,76€, +1,7% |
| - colin | -2,3% | 6,60€, +0,8% |
| - saumon | -7,1% | 16,08€, +3,0% |
| - cabillaud | +4,0% | 13,91€, -2,0% |
| Poissons panés | +4,3% | 6,29€, +0,0% |
| Poissons meunières | +2,9% | 10,32€, -3,8% |
| Crevettes et gambas | -16,1% | 16,05€, +7,9% |
| Noix de saint-jacques | -3,5% | 21,40€, -4,1% |
| Cephalopodes | +19,9% | 8,64€, +0,9% |
| Cocktails de fruits de mer | -2,7% | 9,41€, +4,9% |
| Plats préparés | -5,8% | 8,20€, +0,7% |
| TOTAL produits de la mer surgelés | -3,0% | 9,96€, +0,7% |

La consommation des produits de mer surgelés a reculé en 2014. Le saumon et les crevettes chutent lourdement.

* évolution 2014 par rapport à 2013, Source : FranceAgrimer panel Kantar Worldpanel

⇒ Produits de la mer : bilan 2014 des conserves

| CONSERVES : ACHATS DES MÉNAGES SUR 2012 | VOLUME* | PRIX/KG* |
|---|--------------|---------------------|
| Thon au naturel | +1,8% | 8,18€, -0,1% |
| Thon à l'huile | -3,5% | 11,90€, -2,8% |
| Thon miettes | +5,3% | 6,85€, +0,3% |
| Tartinables thon | -6,8% | 11,24€, -3,2% |
| Tartinables saumon | -4,2% | 12,31€, -0,6% |
| Anchois | -6,8% | 18,60€, +1,8% |
| Maquereaux | -6,1% | 8,22€, -0,6% |
| Sardines | -0,6% | 10,01€, -1,5% |
| Saumon | -27,4% | 12,40€, +16,0% |
| Crustacés hors tartinables | -11,2% | 16,47€, +1,1% |
| Salade de thon | -6,2% | 5,91€, -0,8% |
| TOTAL conserves de la mer | -1,5% | 8,70€, -0,4% |

En dépit d'un recul des prix de 0,4% sur un an, la consommation des produits de mer en conserve a reculé de 1,5% en 2014. Seul le thon (+1,8%) tire son épingle du jeu en dépit de la chute de 3,5% du thon à l'huile.

* évolution 2014 par rapport à 2013, Source : FranceAgrimer panel Kantar Worldpanel

Plats cuisinés-traiteur Food Impact : Snacking d'Or pour le poulet Bombay Isali

Le belge Food Impact (Delasia) a obtenu un Snacking d'Or 2015 pour la nouvelle recette du poulet Bombay de sa gamme Isali.



Sushi Daily : 180 M€, +50% pour le 5^{ème} anniversaire !

Jérôme Castaing et Kelly Cho, dirigeants de Sushi Daily, explosent les compteurs avec leurs kiosques à sushi installés au cœur des GMS (activité développée par KellyDeli). Pour ses 5 ans, l'entreprise a en effet

réalisé un CA de 180 M€ (+50% sur 1 an). La barre des 330 kiosques a été franchie en Europe (France, Espagne, Italie, Belgique, Pays-Bas, Allemagne et Canaries). Les kiosques sont installés dans 11 enseignes. En



Jérôme Castaing et Kelly Cho

France (DG : Laurence Bui Hai), Sushi Daily est présent chez Carrefour, Casino, Monoprix et Système U.

Les fondateurs Jérôme Castaing (ingénieur dans les télécoms) et sa femme Kelly Cho (styliste) visent 500 kiosques en 2015, avec des ouvertures dans plusieurs nouveaux pays. Kelly Cho travaille également sur de nouveaux concepts.

Jérôme Castaing et Kelly Cho ont débuté en 2010 avec 30 000€...

Viande-volaille Gastronome veut Père Dodu mais pas du poulet export de Doux

Didier Calmels, actionnaire majoritaire de Doux, aurait confié la vente en bloc (grand export + Père Dodu) de son groupe à la banque belge



Degroof, selon Challenges. Une procédure, qui ne convient pas du tout à Gastronomes-Terrana. En interne, on reconnaît que Père Dodu est absolument stratégique mais on explique qu'il n'est pas question de reprendre l'activité volaille grand export : "les résultats de ce pôle, qui dépendent essentiellement de la parité euro/dollar, sont trop volatiles pour un groupe coopératif".

Doux : Charles Doux est décédé

Charles Doux, 76 ans, ex-PDG de Doux, est décédé le 12 février à Châteaulin. Il avait succédé à son père en 1975. Il avait fait de la PME familiale le leader européen de l'export des poulets congelés (n°1 en Arabie saoudite et au Moyen-Orient).



Charles Doux

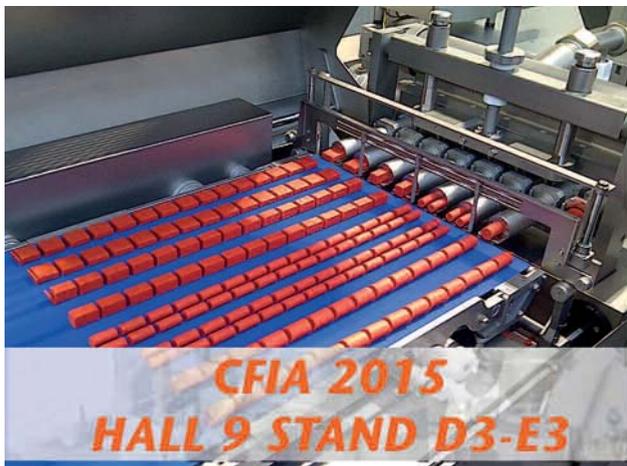
Le groupe avait racheté Père Dodu (à Guyomarch) en 1991, Soprat (nuggets) en 1998 et le brésilien Frangosul en 1998.

Mais à partir de 2002, la machine s'enraye. En 2012, c'est le redressement judiciaire. En 2013, le fonds D&P prend le contrôle de l'affaire.

Bretagne Viandes : Denis Le Roy cède à Thomas Doreau

Denis Le Roy a transmis le témoin de Bretagne Viandes (CA 80 M€, 135 salariés) à Thomas Doreau. Denis Le Roy a indiqué à Ouest-France, qu'il souhaitait que son entreprise reste une PME régionale indépendante. Diplômé de Sup de Co Brest, Thomas Doreau travaillait dans le transport routier. Depuis 2 ans, les 2 dirigeants travaillaient ensemble sur cette transmission.

Bretagne Viandes a prévu d'investir 2 M€ sur 3 ans pour moderniser ses outils (abattoir et, surtout, les ateliers de transformation).



CFIA 2015
HALL 9 STAND D3-E3

Handtmann est constructeur de machines pour l'agro-alimentaire depuis 60 ans. L'orientation prise depuis quelques années est de venir apporter des solutions de dosage et de portionnement à tous les secteurs de l'agro-alimentaire. Les machines de la gamme trouvent de vraies applications dans le domaine des produits carnés, mais dans les fromages, les pâtisseries et viennoiseries, et autres, là où la précision de poids, la cadence et le respect du produit sont importants. Handtmann est au carrefour des process innovants. Handtmann France a plus de 16 ans d'existence et se compose d'une équipe commerciale, technique qui est en mesure de vous démontrer l'intérêt de ses machines dans vos applications. Le SAV handtmann avec plus de 10 personnes dont 9 en permanence présente sur la route, est capable de vous apporter un service efficace et rapide.

Faites confiance à handtmann, vous méritez l'original.

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

handtmann
Des idées d'avenir.

⇒ Les achats de produits de la mer frais élaborés sur 12 mois

| 2014 (JANVIER-DÉCEMBRE) | VOLUMES* | PRIX €/KG* |
|-------------------------------------|--------------|----------------------|
| TRAITEUR DE LA MER* | -1,5% | 13,77€, +3,8% |
| - Poissons panés, grillés | +4,1% | 11,20€, -1,1 |
| - Poissons fumés, salés, séchés | -4,2% | 22,99€, +4,6% |
| - Poissons fumés | -4,8% | 23,42€, +4,8% |
| dont Saumon fumé | -9,6% | 27,99€, +7,9% |
| - Surimi | -2,7% | 6,62€, +1,9% |
| - Crevettes et gambas cuites | -3,0% | 13,51€, +8,3% |
| PLATS PRÉPARÉS BASE POISSONS | -1,4% | 9,71€, +3,1% |
| POISSONS DÉCOUPÉS FRAIS | -4,4% | 14,25€, +1,5% |
| - Poissons préemballés | +1,3% | 15,00€, +0,6% |
| - Saumon | -14,1% | 14,87€, +3,7 |
| - Cabillaud | +8,0% | 14,24€, -0,3% |
| - Truite | +20,7% | 11,91€, +4,1% |

Crevette et saumon fumé ont réalisé un bon mois de décembre +10,7% et +1,7%, ce qui ramène leur perte sur la totalité de 2014 à -3,0% et -9,6%.

* CAM janvier-décembre 2014 Source : FranceAgriMer, Kantar

TABLEAU DE BORD

Abonnez-vous !

6 mois
(10 numéros)
pour **99€**

Bulletin d'abonnement
Le Manager
de l'alimentaire

- Je souscris à l'offre découverte de 6 mois*, soit 10 numéros, pour 99€ TTC
- Je joins le paiement correspondant par chèque à l'ordre de "Le Manager de l'alimentaire"
- Je préfère régler à réception de la facture
- Je souhaite recevoir une facture acquittée *offre découverte destinée aux non abonnés

à retourner par fax au 03 27 61 22 52 ou par courrier à
Le Manager de l'alimentaire - Martine Delattre - Service Abonnements
BP1 - 59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex
Tél. : 03 27 56 12 19

Nom/Prénom :

Société :

Adresse :

Code postal :

Téléphone :

e-mail :

Date :

Ville :

Fax :

Signature

AIM intéresse Declomesnil, Sofiprotéol, Fantou et Montfort

En redressement, les abattoirs AIM (2 sites, 600 salariés) ont fait l'objet de 3 offres de reprise :

- Porcs à Sainte-Cécile (50) : Declomesnil (Salaison du vieux pressoir) associé à Sofiprotéol (118 des 397 postes maintenus)

- Antrain (35), abattoir de bovins (179 salariés). 2 offres : Fantou (Dol de Bretagne, 35) avec 107 postes maintenus, Montfort Viandes (Faouet/29) avec 70 salariés repris.

Charcuterie-Salaisons Copvial : des barquettes "100% Alsace" signées Burehof

Copvial lance la gamme premium "les produits du Burehof", qui se revendique "100% Alsace". Elle réunit

200 produits : viandes de bœuf et de porc (entrecôtes, rôtis...), salaisons (palette, jambon, kassler...) et charcuteries à pâte fine (knack, cervelas). Grâce au rachat en octobre 2014 de l'atelier de Coop Alsace (Reichstett, 67), Copvial peut désormais produire ses barquettes et ses charcuteries. La coopérative des producteurs de viande d'Alsace compte 650 adhérents. Sur son site d'abattage à Holtzheim, Copvial (310 salariés) produit 20 000T de viande soit les 2/3 de la production régionale.

Briant : 4 200m² de plus en 2015

Briant (Mordelles, 35) a engagé à Mordelles (35) l'extension de la zone



de tranchage (1 200m²) ainsi que la construction d'une nouvelle plateforme d'expédition (soit 4 200m² au total). Le projet est mené avec A3A Ingénierie. En 2014, le site d'Antrain avait été étendu de 1 000m² ce qui porte sa surface à 10 000m². Cette année, le groupe engagera 6 M€ Briant a bouclé 2014 sur un CA de 60 M€ avec 12 000T.

Caviar

Caviar de Neuvic-Huso lève 4 m€

La société Huso, qui produit le Caviar de Neuvic, vient de lever 4 m€ pour développer sa marque en France et à l'étranger. À côté du fondateur Laurent Deverlanges, les actionnaires

historiques sont des dirigeants d'entreprises (luxe et alimentaire), le groupe Delpeyrat, et l'école d'ingénieurs de Purpan.

Ils sont rejoints par 3 fonds sectoriels du Luxe : TLFM (The Luxury Found, Dubai), Olma et Calao.

Autres nouveaux actionnaires : Expanso Capital (Caisse d'Épargne), Charente Périgord Expansion (Crédit Agricole) et 2 holdings de particuliers (plateforme Wiseed).

Laurent Deverlanges en profite pour renforcer son équipe :

- Anthony Laurent : élevage, R&D et production

- Sabine Roux, directrice marketing (14 ans chez LVMH)



Laurent Deverlanges



1300 exposants
SALON COMPLET

RENNES 2015
Parc Expo
Rennes Aéroport
10-11-12 Mars



Des solutions
pour l'avenir

GAGNEZ DU TEMPS !
Téléchargez votre badge
sur www.cfiaexpo.com



INGRÉDIENTS & PAI
ÉQUIPEMENTS & PROCÉDÉS
EMBALLAGES & CONDITIONNEMENTS

FILIÈRES

- Sébastien Perrochon, DGA commercial, qui vient de Vente Privée (Miami-Miam). Auparavant, il a travaillé pour Arcady's (Kaspia, Angeli-na...), Fauchon et Système U.

Produits de la mer Labeyrie au cœur du repas "traiteur de la mer"

Labeyrie constate que les offres "cœur de repas" sont très sous-représentées au rayon "traiteur de la mer" (TDM). Seul 6% du TDM est "cœur de repas" contre 50% pour la charcuterie ou le traiteur LS. C'est donc un segment à conquérir pour Labeyrie, qui innove pour 2 cibles :

- pour les "décomplexés" adeptes du micro-ondes : "pavés gourmands de saumon mi-cuit" (2 ref : nature, citron aneth)

- pour les "fondus de cuisine" : "tendre pavés de saumon fumé à poêler" en 30 secondes en aller-retour (2 ref : nature, sésame)

Les 4 recettes sont déclinées en x1 (3,49€) et x2 (4,99€).

Le groupe Labeyrie (LFF) conduit également cette stratégie "cœur de repas" avec sa marque Delpierre qui a lancé "Pavés min" (85g +sauce), une offre qui est déclinée à froid et à chaud.

Sur le total "traiteur de la mer" (valeur, hors MDD et PP), Labeyrie (13,4%) devance Delpierre (9,3%), Fleury Michon (8,9%), Coraya (6,5%) et Blini (4,7%).

Delpierre : 48% de pdm sur les crevettes!

Pour les fêtes 2014*, Delpierre (groupe Labeyrie) annonce un record de ventes de crevettes (+16,3%) au rayon marée. Sa pdm valeur atteint 48% (+5,6 points). Sur la période p13, le marché des crevettes décortiquées a progressé de 2,8%.

Delpierre était la seule marque à animer le rayon avec ses couronnes, ses queues de crevettes à poêler... Les noix de Saint Jacques à poêler ont réalisé un très bon démarrage, indique Delpierre.

* IRI total marché crevettes non entières HM +SM P13 2014.



Biscuits

Union Biscuits : c'est reparti avec Comptoir des Flandres

Repris en 2013 par Vincent Duprez, le patron du Comptoir des Flandres, Union Biscuits (Marcq en Baroeul, 59) a rebondi. Le site, qui ne produisait plus que le Big Choco et le Familial, a lancé le Sablé du Nord, la Géante (grande galette au beurre)...

Jean Duparcq, le directeur du site, a annoncé à La Voix du Nord d'autres lancements : la Biscottine Union, le Régal (biscuit aux céréales nappé de chocolat noir ou au lait)...

Le site a accueilli un magasin d'usine (avec les produits du groupe) et une machine pour les emballages fraîcheur.

Union Biscuits faisait partie des Comptoirs du Biscuit (groupe FTL), qui détenait aussi l'usine Gringoire de St-Jean d'Angély, qui, depuis, a été fermée.

Le groupe Comptoir des Flandres* (Lambersart) produit des confiseries, biscuits, gâteaux et gaufres...

* Afchain (Cambrai, bêtises et confiseries), La Dunkerquoise (Bergues, confiseries), Mondon (Lambersart, gaufres fourrées), Pré-Catelan (La Madeleine, nougat), Eugène Blond (Lambersart, biscuits), Chuques du Nord (confiseries), La Cloche (Mouvoux, cramiques, congolais...)

United Biscuits : Marc Auclair DG France, Belgique et Luxembourg

Marc Auclair devient DG d'United Biscuits France-Belgique-Luxembourg. Il dirigera les deux BU, en charge des marques Delacre, BN, Mc Vities et Sultana.

Diplômé de l'ISG, Marc Auclair 44 ans, a travaillé chez Mondelez, SC Johnson et Jordans avant de rejoindre UB. Il était depuis 2013 directeur marketing vente France d'UB.

UB a été racheté par la Holding Yildiz (marque et famille Ulker) à Blackstone et PAI Partners en novembre 2014.

Fêtes de Noël

Blini : record historique pour les fêtes

Sur la fin d'année, la marque Blini a atteint une pdm valeur historique de 57,6% (+3,3pts) sur le marché bli-



Marc Auclair

nis-taramas-tartinables en GMS. Sur 2014, la marque a progressé de 10,6% (vs 2013). Sur les seuls tartinables, Blini a gagné 6,8 pts (vol) et a atteint une pdm valeur de 57%.

Ferrero : +10% sur les chocolats de Noël

I. Ferrero a renforcé son leadership sur les chocolats de Noël (pdm val 36%) grâce à une croissance de 10% en valeur*. Le marché a lui progressé de 2,3%. 450 commerciaux mettaient en avant de l'offre en magasin. Ferrero a été porté par ses assortiments (+39%) : son innovation "Ferrero Golden Gallery" a pesé un tiers de son segment.

La gamme Kinder progresse de 9% grâce aux calendriers de l'Avent (+13%), à Kinder Maxi Mix et aux moulages Père Noël.

* semaine 42 à 52, Nielsen

Confiserie

Roy René : nouvelle boutique à Aix

I. Le Roy René vient de se doter d'une nouvelle boutique pour ses calissons à Aix-en-Provence.



Surgelés

Toupargel : 4^{ème} trimestre plus dynamique

I. Toupargel (Civrieux d'Azergues, 69) a bouclé 2014 sur un CA de 313,4 M€ (+6,4%). Sur le T4, le CA progresse de 12,9% à 83,4 M€ mais recule encore de -2,3% hors acquisitions (Comptoir du Surgelé et Eismann).

Le projet "Engagés Client" génère déjà une hausse de la fidélisation. Le panier moyen (en retrait sur 2014) s'est redressé au T4.

Compte tenu du regroupement des préparations de commandes d'Eismann, le groupe passe de 5 à 4 plateformes "surgelés". La fermeture de l'entrepôt logistique sera effective en mars. La plateforme de Poitiers sera désormais entièrement dédiée à Eismann.

Pour l'exercice 2014, Toupargel anticipe une marge opérationnelle de 1,2% après CICE.

Davigel : Nestlé pourrait garder une minorité

I. Nestlé étudie plusieurs options pour Davigel, qu'il a mis en vente. Le groupe pourrait conserver une participation minoritaire, a indiqué Paul Bulcke, patron de Nestlé, rapporte Les Echos.

Légumes Bonduelle s'attaque à la vente à domicile

I. Après un an de test, Bonduelle va se déployer dans la vente à domicile dans toute la région Nord Pas de Calais-Picardie. Des ambassadrices animeront des ateliers culinaires

chez des hôtes.

Le groupe possède par ailleurs un magasin ("Bonduelle Bienvenue") et un site e-commerce (pour Cassegrain).

Compagnie Fruitière : Idia et Unigrains entrent au capital

I. Après la sortie de son capital en mai 2014 de l'américain Dole Food, la Compagnie Fruitière (CF, Marseille) renforce sa structure financière pour nourrir sa croissance. CF vient en effet de réaliser une augmentation de capital minoritaire auprès d'Unigrains* et de 2 entités du Crédit Agricole (Idia** et Sofipaca) accompagnés

de Société Générale Capital.

Créée en 1939, CF est contrôlée majoritairement par la famille fondatrice. Le groupe (CA 700 M€, 18 000 personnes) maîtrise toute la chaîne du fruit : de la production à la distribution en Europe, en passant par le transport, l'importation et la mûrisserie :

- Afrique : 9 000 ha (Côte d'Ivoire, Cameroun, Ghana et Sénégal)
 - logistique : terminaux en Afrique/Europe et 8 navires (1^{er} transporteur de F&LACP)
 - mûrisseur de bananes (France, RU, Espagne, Portugal et Maroc)
- Le groupe est le 1^{er} producteur de



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

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

GROWING COLOURS **GNT**



Expert de l'IDentification et de la Traçabilité depuis plus de 25 ans

Solutions d'impression - pose 

Editeur de Logiciels 

Imprimantes 

Lecteurs et terminaux 

Etiqueteuses 

Etiquettes et films 

Proximité client
Audit Hotline
A votre écoute
Fabricant
Maintenance

CFIA RENNES
du 10 au 12 mars 2015
Hall 4
Stand n° C31/D30

www.eticoncept.com

FILIÈRES

bananes et d'ananas de la zone ACP (Afrique, Caraïbes Pacifique) avec 450 000T de F&L.

Côté distribution, il est l'un des leaders européens (bananes, ananas, mangues, avocats, litchis, agrumes, pdt).

*Didier Bosc et Sébastien Haselint

** Arnaud Pradier et Manuel Leal

Creno lance Géant Vert Frais en GMS

Creno a repris la licence Géant Vert Frais (General Mills), qui avait été déployée en 4^{ème} gamme par Bakavor avant son rachat par Agrial. Pour livrer les GMS et la RHD, Creno a créé la structure dédiée "Express frais".

Pour s'imposer, Creno mise sur des packagings innovants et les légumes mini (snacking). La gamme compte 17 réf :

- mini concombres doux 200g (SuP*),
- mini poivrons doux Angello sans pépin légèrement sucré. 150g (SuP*),
- mini tomates poires 250g (SuP*)
- cœur de romaine (2 pièces) et cœur de sucrine (4 pièces), flow pack
- courgette pepou : spécial salade, à consommer cru ou cuit, barquette 500g
- fleurettes (brocolis, choux-fleurs, brocolis choux-fleurs, romanesco 300 et/ou 400g)



- et aussi : panachés de piments 100g, concombre filmé à l'unité, petits poivrons doux 200g, poivrons 3 couleurs 600g, tête de brocoli, choux-fleur, laitue cosmo

Les 3 premières ref de la liste ci-dessus sont en emballage "Stand up Pouch" (SuP*, refermables et macro-perforés) doté d'une poignée. Un QR code apporte des conseils.

En Europe, Géant Vert frais est présent en Espagne (1^{ère} et 4^{ème} gamme), Irlande et Suède.

"Green Giant Fresh", présente depuis aux USA, y dépasse 1 md\$ de CA (croissance à 2 chiffres).

Bio

L'Eau Vive accélère en franchise et dépasse 50 M€

L'Eau Vive a bouclé 2014 sur un CA de 52 M€ (+17%). 3 ouvertures en franchise sont prévues au 1^{er} trimestre.

Didier Cotte, PDG de L'Eau Vive, est à la recherche de nouveaux franchisés pour être dans toutes les communes de plus de 100 000 habitants d'ici 5 ans. Objectif : 70 magasins.



Didier Cotte



Créé en 1979, L'Eau Vive (Rhône Alpes) compte 32 magasins (17 en propre et 15 en franchise) et un fournil.

Nature et Compagnie s'installe dans 1 200m²

Spécialisé dans le bio sans gluten (frais, surgelé et sec), Nature & Cie entrera en avril dans un bâtiment de 1200m² à Vallet (44). La PME, créée en 2005 par Fabrice Fy et Mélika Zouari, réalise un CA de 3 M€ dont 80% dans les circuits bio et 15% à l'export. Nature & Cie a lancé 4 refs surgelées sur le Sirha : 2 tartellettes, un cake et un croissant précuit sans lait.



Mélika Zouari et Fabrice Fy

Compléments alimentaires

Natural Santé rachète Direct Plantes

Natural Santé (compléments alimentaires), conseillé par Transcapital, vient de racheter Direct Plantes, un spécialiste depuis 2003 de la vente à distance de compléments alimentaires (www.dplantes.com) sous sa marque D.Plantes. Direct Plantes est aussi présent en magasins diététiques. L'affaire a été créée par Victor Nunes.

Depuis l'opération de Bimbo structurée par Argos Soditic en 2013, Philippe Hemeray, patron de Natural Santé, déploie un plan stratégique incluant la croissance externe. Créé il y a 30 ans, Natural Santé com-

mmercialise en pharmacies et magasins spécialisés, des produits d'origine naturelle à base de plantes sur les segments du bien-être et de la santé. La R&D et la plateforme logistique sont basées à Ashford (RU). Sa marque "Santé Verte" signe plusieurs produits phares : Circulymphe (circulation), Acti'Rub (affections), Somni'Phyt (sommeil). Le fonds Argos Soditic VI (400 M€ en 2011) totalise 9 transactions à ce jour.

Nutrition

La Gerbe d'Or va lancer ses 1^{er} pains Nutripan

Laurent Cheviron, DG de La Gerbe d'Or, va commercialiser en exclusivité les 1^{er} pains Nutripan (frais, 400g) au 2^{ème} semestre dans la restauration collective régionale. A terme, Nutripan pourra être vendu précuit surgelé. Ce pain "nutritionnellement amélioré" est source de fibres, de vitamines B1, de magnésium (+65%)...



Laurent Cheviron

Lancé en 2010, le projet Nutripan réunit 9 partenaires du pôle de compétitivité Céréales Vallée (dirigé par Grégoire Berthe) pour un budget global de 2,6 M€. Parmi les partenaires : Limagrain céréales ingrédients, Philibert Savours, DSM et 3S'inPack.

La Gerbe d'Or (45 salariés) est le leader auvergnat de la boulangerie-pâtisserie fraîche et précuite-surgelée en RHF locale.

Confiserie-chocolat

Chocolaterie de Bourgogne reprise par les hollandais Varova et Nimbus

Le tribunal de Dijon a tranché. La Chocolaterie de Bourgogne a été reprise par les fonds hollandais Varova et Nimbus, associés au Ghanéen Plot et à Arnaud Sabatier, patron des salaisons Sabatier.

L'effectif sera ramené de 295 à 185 personnes (110 licenciements). Désormais présidée par Jaap Vandenbent, l'entreprise a été rebaptisée CB Chocolaterie de Bourgogne. La Semaad (société d'économie mixte, Dijon) et la Caisse d'Épargne vont racheter les locaux (56 000m²) pour

6 M€. Le repreneur les louera pour 0,5 M€/an.

Varova et Nimbus connaissent l'alimentaire. En 2008, ils ont repris le confiseur Lamy Lutti, qu'ils ont cédé en 2010 à l'allemand Katjes Fassin.

Ferrero : décès de Michele Ferrero, père du Nutella

Michel Ferrero, créateur du Nutella en 1946, est décédé à l'âge de 89 ans. Sa fortune était estimée à 23,4 mds€. Le groupe familial (Nutella, Kinder, Ferrero Rocher, Mon Chéri...) réa-



Michel Ferrero

lise un CA de 8,4 mds€.

Son fils Giovanni, 50 ans, patron depuis 2011, a indiqué que "Ferrero n'est pas et ne sera pas mis en vente". Son objectif: doubler le CA en 10 ans en s'attaquant à l'Asie et aux USA. En 2013, le résultat avant impôt était de 795 M€ (-9,5%).



Giovanni Ferrero

Huile sucre

Cristal Union repousse Tereos et s'allie à l'américain ASR

Cristal Union a repoussé la demande en mariage de Tereos. Le groupe a préféré se renforcer dans le sucre de canne en nouant un partenariat avec ASR (American Sugar Refining), le leader mondial du raffinage.

1^{ère} étape : Cristal Union, qui était conseillé par Olswang, va prendre une participation dans SRB (co-détenu par SFIR et ASR), qui exploite la raffinerie de Brindisi (sud de l'Italie, 450 000T de sucre par an). Brindisi est l'une des raffineries les plus performantes en Europe grâce à sa centrale de cogénération de 34 MW (huile de palme -> électricité verte). Cristal Union (betterave) et ASR (canne) sont très complémentaires : le 1^{er} est un gros producteur en Europe continentale tandis que second est très présent sur les pays déficitaires (RU, ibérique et Italie).

Biopress va distribuer l'huile de sacha inchi bio

Via sa filiale Dioveva, le groupe Aiglou a obtenu l'autorisation de mise sur le marché alimentaire (AAM) de l'huile de sacha inchi bio en France. La richesse de "l'huile des Incas" en oméga et en anti oxydants est largement supérieure à toutes les autres huiles, explique Aiglou.

Le sacha inchi (Plukenetia Volubilis Linneo) pousse dans la forêt amazonienne. Son fruit étoilé contient 4 à 6 graines riches en protéines (25 à 30%) et en huile (35 à 60%). Celles-ci sont pressées à froid.

Biopress, filiale d'Aiglou, proposera cette huile (certifiée Ecocert) dans les réseaux bio. Biopress est spécialisé dans la production d'huiles végétales bio.



Le groupe Aiglou, fondé et dirigé par Jean-Jacques Puyoo, réalise un CA de 18 M€ avec 5 sociétés : Aiglou et Syntel (vaseline et gel), Dioveva et Biopress (matières végétales), Cive-tea (cire industrielles).

Alcools

Belvédère : Fruits&Wine et William Peel se distinguent

Belvédère a bouclé 2014 sur CA de 467 M€ en baisse de 4,1%. Voici les pdm vol de 3 principales marques en France à fin 2014 :

- William Peel : pdm 21,9%, hausse des ventes volume +1,6% (marché scotch whisky -0,7%)

- Sobieski : 11,9%, vol +1,7% (marché vodka +3,0%)

- Fruits and Wine : 28,5%, vol +16,8% (marché aromatisés à base de vins +15,6%)

Kronenbourg progresse grâce à l'innovation

Brasseries Kronenbourg a bouclé 2014 sur un CA de 976 M€ (+4,7%). Sa pdm augmente de +0,4 point dont +0,7pt en GMS et de +0,1pt en CHD (grâce à Grimbergen). En 2014, BK a fourni 54% des volumes générés par les innovations, se félicite Marc Vermeulen, pdg.

Porté par la météo et la Coupe du monde de football, la consommation totale de bière a augmenté en 2014 de 2,9% (GMS +4,8%, CHD stable). 400 000 foyers supplémentaires ont consommé de la bière. L'offre continue de se diversifier vers des bières avec plus de goût et sou-

vent moins amères. La premiumisation se confirme : bières "d'abbaye" (+15%), "tendances" (+26%) ou "aromatisées" (+22%). Résultat : le poids des bières "classiques" recule. La diversification des goûts est aussi portée par les 700 micro-brasseries et la régionalisation (1 brasserie se crée chaque semaine en France).

En 2015, Marc Vermeulen a prévu d'élargir son offre à tous les segments grâce aux innovations :

- alcool 0,0° : Tourtel Twist (2 ref : citron et agrume)

- légères : Kronenbourg jus d'agrumes

- tendances : K by Kronenbourg mangue

- dégustation en CHD : Kronenbourg Tigre Bock (une blonde 5,5%)

- fruitée : 1664 fruits rouges



Marc Vermeulen

PDM vol HMSMHD

- Kronenbourg : 14,8%, -0,1pt

- 1664 : 9,0%, +0,3pt

- Grimbergen : 2,6%, +0,6pt

- Carlsberg : 0,7%, +0,1pt

- Skoll : 0,3%, +0,1pt

Carlsberg recrute le pdg de Friesland Campina

Cees't Hart, DG depuis 7 ans du géant laitier néerlandais Friesland Campina, va devenir le patron du brasseur Carlsberg. En 2014, Carlsberg a réalisé un CA de 8,8 mds€ (stable). Le résultat net a reculé de 5%. Le groupe est affecté du fait de ses fortes positions en Russie (marque



RETROUVEZ-NOUS
DU 10 AU 12 MARS 2015
AU CFIA 2015
RENNES AÉROPORT - HALL 7 STAND B15



LA COMTOISE

CRÉATEUR DE FROMAGE

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

CONTACTEZ-NOUS !

Tél : 33 (0)3.85.75.71.50
info@comtoisefromagere.fr
www.comtoisefromagere.fr





Baltika). Avec 139 Mhl, Carlsberg (marques Tuborg, Somersby, Kronenbourg et Grimbergen) détient 6% du marché mondial, soit 4 fois moins que le leader AB InBev.

AB InBev se réorganise

AB InBev vient de créer une business unit regroupant la France, l'Italie et l'Espagne. Elle est présidée par Ben Verhaert. Les 2 directions commerciales France sont pilotées par Pierre Mainguy (GMS) et Nicolas Vera (CHR).



Pierre Mainguy



Nicolas Vera

José Lafuente quitte la DG d'AB InBev France. En 5 ans, il a positionné AB InBev France comme le



José Lafuente

leader des spécialités grâce à la croissance de Leffe et Hoegaarden, à l'intégration de Corona et au lancement de Cubanisto.

Pernod Ricard : Alexandre Ricard nommé pdg

Alexandre Ricard, DG délégué depuis 2012, a été nommé PDG de Pernod Ricard. Pierre Pringuet, qui était DG depuis 15 ans, conserve ses fonctions de vice-président. Alexandre Ricard

Daunat s'étend sur les salades et les desserts

Daunat, marque du snacking du groupe breton Norac, devient une marque transversale multi-catégories en débarquant sur les desserts et sur les salades, deux savoir-faire présents dans 2 autres entités de Norac : Le Ster et Dessaint Traiteur. La marque Dessaint traiteur sort donc du snacking mais reste sur l'univers des crêpes sucrées et salées.

Sandwich "Be Wrappy"

- Daunat étoffe ses wraps ethniques avec un "Poulet rôti graines de sésame 190g". Galette 100% lin et poulet rôti graines de sésame sauce sésame (190g, 8j, cup carton)

- Daunat avait lancé en 2011 les 1^{ers} wraps LS avec "Be wrappy". La marque pèse plus de la moitié des volumes de la catégorie. En 2014, Daunat avait signé ses 1^{ers} "wraps ethniques" (recette star poulet rôti façon fajitas sauce salsa).



Sandwich "Escalaes Gourmandes"

- Nouveauté : "Duo de bacon grillé et fumé chèvre", pain mie campagne (8j, 190g)
- Cette gamme réunit 3 autres clubs gourmands "à la française" (jambon fumé cantal, coppa emmental, poulet rôti tomme de brebis)

Sandwich "Navettes Bretzel"

Daunat constate un engouement pour le pain bretzel en restauration rapide d'où ces 2 recettes (9j, 130g*, petit pain façon bretzel) :



- médaillons de poulet rôti moutarde à l'ancienne
- chiffonnade de jambon sauce yaourt et herbes

Salades

Le basculement de Dessaint à Daunat s'accompagne :
- d'une rénovation du conditionnement de la gamme

"Tout simplement" (plus de modernité, 9 réf 240-250g)
- du lancement de 2 nouvelles recettes dans la famille "1,2,3 salade" (6 ref 280g) : "Thon tomates olives", "Jambon reblochon" (+ vinaigrette au vinaigre de vin pour les 2 ref)
- du lancement de "Plaisir Vrai" (ci-dessous)



Salades "Plaisir Vrai"

Le segment des bols de salades accueille la nouvelle gamme "Plaisir Vrai". 2 protéines par recette, un mélange inédit de salades (mâches, jeunes pousses, frisées) et un format "assiette carrée" avec fourreau couvrant. Enfin, un espace "service" dans le couvercle contient une grande fourchette et la sauce. 4 recettes 250g :

- poulet emmental, salade, sauce moutarde à l'ancienne*
- jambon comté, salade, sauce vinaigrette allégée aux herbes
- jambon mozzarella, pâtes toupies, vinaigrette au vinaigre balsamique
- saumon et œuf, pâtes toupies, sauce fromage blanc au citron



* crudités

Desserts snacking

- 6 recettes*. DLC : 15j pour les parts et 12j pour les crêpes.
- fondant au chocolat et éclats de noisettes caramélisées (90g, part)
- flan pâtissier (140g, part)
- tarte normande aux pommes et pointe de cassonade (125g, part)
- tarte au citron aux jus de citrons verts et jaunes de Sicile (110g, part)
- crêpe fourrée chocolat noisette (130g)
- crêpe fourrée pommes (150g)



* coque thermoformée, étui, cuillère et serviette, fourreau carton avec fenêtre

WONDERFOODJOB.COM

Le nouveau site emploi de la filière agroalimentaire !

Candidats

Postulez en un clic aux offres de votre secteur

Recruteurs

Diffusez gratuitement vos offres d'emploi



Rejoignez-nous vite !



Contact T. 01 44 54 89 95 - contact@wonderfoodjob.com - www.wonderfoodjob.com

Paysan Breton monte en puissance en GMS

En 2014, le CA de la marque Paysan Breton (groupe Laïta) en GMS France a atteint 172 M€ (+22% en 2014). Au total, PB a totalisé 224 M€ avec l'export (40 M€) et la RHD (11 M€). PB pèse désormais 19% du CA de Laïta.

Répartition des volumes : beurre 78%, fromages Madame Loïk 7%, lait ribot 6%, crème fraîche 3%, crêpes 3%, fromages plateaux 3%.

Beurre

- Marché total : 135 000T (+3%), val +3,9%
- PB est n°2 avec 15,5% de PDM (20 800T, +11,3%). Depuis 2009, les ventes de PB ont progressé de 44%.

- Segment "moulés doux et sel". Marché 39 500T. PB est n°1 (pdm 46,1%, vol +12,1%)

- Segment "moulés sel de mer". Marché 7900T (+4,7%). PB est n°2 (pdm 25,6%, vol +8,1%)

- RHD : 130 millions de mini beurres de 8 à 15g

* IRI 28/12/2014

Fromages Fouettés

- Marché : 31 600T (+1,5%), val +1,6%. Les formats familiaux (250g et plus) progressent de 17%

- Mme Loïk-PB (vol +17%) : 6,3% de PDM

- Segment "Nature". PB est n°4 (pdm 8,6%) grâce au succès du format 300g (+22%)

bouteilles/heure, soit 80 millions de cols. Dirigé par Francis Serfass, JFA (CA 2014 : 180 M€ stable, 245 salariés) a produit 325 millions de cols en 2014.

* Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel

Distribution GMS

Lidl parie sur "Saveur de nos régions"

Présent pour la 1^{ère} fois sur le Salon de l'Agriculture, Lidl mettait en avant ses produits "Made in France" ainsi que ses nouveaux packs "Saveurs de nos



Régions" (90 ref). Cette nouvelle gamme est présentée sur le site www.saveursdenosregions.fr

Exemples : Comté 12 mois, crêpes dentelles, galettes bretonnes, palets bretons, sables pomme, saucisses Montbéliard 300g, tomme de Savoie, st maure Touraine...

Depuis 2 ans, Lidl cherche à monter en gamme.

Les Mousquetaires dépassent 40 Mds€

Le groupement des Mousquetaires a bouclé 2014 sur un CA de 40,1 Mds€

- Europe : le CA Intermarché et Netto atteint 24,4 Mds€ hors carburant

- Segment "Aromatisés". PB* est n°4 (pdm 4,3%, vol +42%)
* échalote ciboulette, noix figue raisin, ail et fines herbes

Crème fraîche épaisse entière

- Marché : 49 900T (-2,3%), val +0,9%

- PB, qui s'est attaqué à ce marché en 2013, a vendu 958T en 2014 (pots 20 et 45 cl). La diffusion progresse.

Crêpes

- Marché 40 millions d'UVC. Les "fourrées" progressent (24 millions, +2,9%) progressent tandis que les "traditionnelles" reculent (16 millions, -4,7%)

- Présent uniquement sur les "tradi", PB détient 11,7% de PDM

- En 2015, PB s'attaque aux crêpes "fourrées snacking" avec 2 ref "premium" (6x30g, 1,95€) : "fondant et morceaux de chocolat" (chocolat 20%) et "confiture de fraises de Plougastel".



Lait Ribot

- Marché : 3,7 ML (+7,8%) dont 79% dans l'Ouest et 10% en Ile de France.

- PB est n°1 (pdm 44%, vol +19%)

- France : CA +1,7%, pdm 14,4% (+0,2pt), 1 832 points de vente. Progression du format Express (à Paris surtout), des hypers de proximité et du drive (973 drives)

Casino : les clients reviennent avec la baisse des prix

Jean-Charles Naouri, patron de Casino, a annoncé "la fin du cycle de repositionnement tarifaire". La baisse des prix chez Géant et Leader Price a fait revenir les clients.

- Géant : rebond sur le T4 (trafic client +1,8%, vol +4,6%, vol PGC +5,7%). Géant est désormais co-leader sur les prix avec Leclerc. Le CA alimentaire est



Pierre Pringuet

Alexandre Ricard

a rejoint le groupe en 2003.

Sur son 1^{er} semestre 2014/2015, Pernod Ricard a réalisé un CA de 4 621 M€.

BRSA

Caicolac va renforcer son capital

Christian Maviel, membre de la famille cofondatrice de Caicolac, contrôle désormais la majorité du capital à travers la Financière Caicolac, qui réunit également Bernard Maviel (dirigeant de 1996 à 2011), Jean-Michel Caillaud (fondateur du Petit Basque), Philippe Noailles (Président fondateur de Lodifrais) et les 3 principaux cadres.



Les actionnaires ont apporté 1,6 M€. Les banques et la Région Aquitaine ont consolidé l'opération. Dans une prochaine étape, la PME renforcera significativement son capital afin de reprendre son développement. La famille Maviel a été conseillée par Ingefin.

Jus de fruits d'Alsace : une ligne PET en avril

Jus de fruits d'Alsace (groupe LSDH*) va mettre en service en avril sur son site de Sarre-Union (Bas-Rhin) une ligne de conditionnement PET. Investissement : 15 M€. C'est la 1^{ère} pour JFA, qui n'était que sur le verre et le carton. Installée sur 3 000m², cette ligne aura une capacité de 24 000



Éditeur de progiciels experts en gestion agroalimentaire :

- ▶ négoce
- ▶ filetage
- ▶ fabrication
- ▶ entreposage



www.akanea.com
+33 (0)9 72 72 23 62

Automatisation
Communication
Traçabilité
Pilotage
Réactivité



GESTION INFORMATIQUE
" 100% AGRO "



25 ans d'expérience - 160 collaborateurs - 16 000 utilisateurs



en croissance depuis le T4

- **Leader Price** : rebond du trafic client et des volumes depuis le début du T4 2014. Le parc compte 1 041 magasins dont 281 Leader Price Express

- **Franprix** : PDM stable, bon niveau de rentabilité

- **Proximité** : expansion en franchise (Vival et Spar), succès des intégrés (Petit Casino et Casino Shop)

- **Casino supers** : redressement progressif des ventes

- **Monoprix** : volumes alimentaires en hausse, développement très satisfaisant de Naturalia (92 magasins), expansion soutenue de Monoprix (67 ouvertures)

Le bilan 2014

- CA : **18 848 M€, -2,1%**

- Ebitda : **835 M€, -17,0%**

- Roc : **396 M€, -25%**

- Marge opérat : **2,1%**

Informatique

VIF : conférence avec Régilait sur le CFIA

Sur le CFIA Rennes, Vif organisera une conférence sur le thème du "plan industriel et commercial" (PIC = S&OP) avec le retour d'expérience de Régilait. Mercredi 11 mars 13h/13h45.

RHD-restauration

Poivre Rouge bondit de 13% en 2014

L'enseigne Poivre Rouge (Les Mousquetaires) a bouclé 2014 sur un CA de 78,3 M€ (69 M€ en 2013) avec 81 restaurants. Le CA progresse de 13% grâce à l'ouverture de 7 établissements et une hausse de la fréquentation.

Léon de Bruxelles solidaire d'Action Enfance

Laurent Gillard, président du directoire de Léon de Bruxelles*, a versé cette année 33 000 € à Action Enfance. L'opération de Noël a été menée au sein de ses 76 restaurants. En 7 ans, l'enseigne a versé 350 000 € à Action Enfance.



Laurent Gillard

* CA 2014 : 115 M€ HT, 1 450 salariés, 5 millions de clients

Il Gelato del marchese joue la carte du luxe

Il Gelato del marchese se veut "la meilleure gelateria artigianale" parisienne avec ses glaces 100% naturelles, aux goûts "uniques et surprenants" (ricotta sarda di pecora con tar-tufo bianco...). L'agence Extrême accompagne le lancement.



* 3, rue des Quatre-Vents (Paris 6ème).

Nord-Sud brasseries : Naxicap cède ses parts

Naxicap Partners a cédé sa participation dans Nord Sud brasseries à la faveur d'un MBO emmené par Jérôme Bocus et Paul-Maurice Morel (DG) réunis au sein de la société Pôl Développement.

Créé il y a 20 ans par Paul Bocus et Jean Fleury, Nord Sud (CA 27 M€, 2 000 clients/jour) compte 4 brasseries et 2 restaurants (Fond Rose et Marguerite).

Class'crouste : Jean-Philippe Gras nommé DG

Class'crouste, a bouclé 2014 sur un CA de 71 M€ (+4,3%). L'activité a été portée par le site de vente en ligne (9,9 M€, +14%). Avec ses 133 restaurants, le réseau livre aussi 10 000 repas par jour dans les entreprises. Objectif 2015 : 9 ouvertures en franchise. Fin 2014, Jean-Philippe Gras a été nommé DG.

Class'crouste est contrôlé par son président Jean-Marc Sonolet et des fonds.

Multinationales

Nestlé : +8,9% dans les émergents

Affecté par le change négatif (-5,5%), le CA de Nestlé a atteint 84,9 mds€ (-0,6%). La croissance organique s'établit à 4,5% (interne réelle +2,3%; adaptation prix +2,2%). Le ROC est de 13 mds€ (marge 15,3%, +0,3pt).

- Ventilation de la croissance organique : Amériques +5,4%, Europe +1,9%, Asie-Océanie-Afrique +5,7%.

- Répartition du CA : pays développés 47,6 mds€ (organique +1,1%); pays émergents 37,2 mds€ (organique +8,9%).

McCormick rachète l'italien Drogheria

Le géant américain McCormick (4,2 mds\$) va racheter 100% de Drogheria & Alimentari (D&A), qui réalise un CA de 50 M€ dans les épices et les assaisonnements. 80% du CA est réalisé en Italie et le reste à l'export. Montant de l'acquisition : 50 M€, plus un complément en 2018 (maximum 35 M€).

Fondé en 1880, D&A (120 salariés) possède une usine moderne à Florence. En ajoutant ses marques et ses MDD, D&A revendique près du tiers du marché italien.

McCormick renforce ainsi sa position de leader des saveurs en Europe, et récupère une implantation significative en Italie. Le groupe compte développer les ventes de D&A à l'export (surtout aux USA).



Nestlé tiré par l'innovation et la premiumisation

En Europe, Nestlé a réalisé un CA de 14,2 mds€ (organique +1,5%, interne réelle +2,2%). Marge opérationnelle courante : 15,3% (+0,3pt).

La croissance provient de l'innovation et la premiumisation alors que la pression déflationniste est de plus en plus forte.

- France, Suisse, Autriche, Pays-Bas : bonnes performances

- Espagne, Portugal : reprise

- Fortes performances du petfood et du Nescafé Dolce Gusto

- Moteurs de croissance : les cafés (Nescafé Gold et le soluble haut de gamme Azzera), les pizzas surgelées (Fresh Up et Buitoni Fiesta), les nouilles en portions Maggi ainsi que les tablettes de chocolat "Les Recettes de l'Atelier" (France).

Lait export

Laïta : "Paysan Breton" accélère à l'export

A la veille de la fin des quotas (31 mars), Laïta annonce une augmentation de sa production de lait de 14% d'ici 2020 (+2 à +3% pour l'an

prochain). La coopérative bretonne mise sur les produits à valeur ajoutée afin de limiter sa sensibilité aux fluctuations des cours mondiaux. Des investissements accompagnent cette stratégie :

- 80 M€ pour les ingrédients secs

- 20 M€ à Ploudaniel (29) sur 2013-2015 pour l'emmental et les pâtes cuites export.

Pour accélérer à l'export, Laïta mise aussi sur sa marque Paysan Breton (CA total 224 M€), qui réalise déjà 40 M€ et 7 500 T à l'export (+28% en 4 ans). "Paysan Breton" cible notamment la Chine. La marque (traduite en chinois par "Bai Shang") y est présente chez OLE (GMS premium) et chez Auchan.

D'ici 3 ans, le CA export de Paysan Breton devrait passer de 40 M€ à plus de 52 M€ (+30%). L'Europe pèse actuellement 18 M€ (soit 45% des 40 M€). Avec ses autres produits (ingrédients, MG...), Laïta (CA 1,2 mds€) totalise 420 M€ à l'export.

Ci-dessous la répartition des volumes export de la marque "Paysan Breton" (entre parenthèse part du "grand export")

- **35% pâte molle (35%)**

- **18% crème UHT brique (99%)**

- **16% emmental (83%)**

- **10% lait (100%)**

- **10% beurre (65%)**

- **7% pâtes fraîches (19%)**

Environnement

Bel s'engage dans le soja responsable

Membre de la RTRS (Table ronde pour le soja responsable) depuis 2014, le groupe Bel s'engage à acheter dès 2015 des certificats RTRS pour couvrir 100% des volumes de soja utilisés dans l'alimentation des vaches laitières de ses producteurs européens (France, Pays-Bas, Portugal, Slovaquie, Pologne), soit 44 500 T. L'achat de certificats est une 1^{ère} étape vers un approvisionnement en soja produit durablement, indique Bel.

Cet engagement s'inscrit dans le cadre du partenariat avec le WWF signé en 2012. Bel collecte 1,7 mL de lait auprès de 3 200 producteurs.



USINES & PROJETS

Multi-filières

Valentin Traiteur : 1,2 M€ à Roanne pour une extension de 1 000m²

Valentin Traiteur (Mably, 42) va investir 1,2 M€ sur son site de Roanne pour une extension de 1 000m² qui permettra dès septembre la massification logistique du groupe. Ce projet s'ajoute au 1 M€ investis chaque année dans les équipements. Le groupe a bouclé 2014 sur un CA de 60 M€ : Valentin 40 M€, Clot 12 M€, Collet 8 M€. La laiterie Col-

let est désormais redressée grâce à un positionnement qualitatif (pot verre, référencement Grand Frais, Monoprix...). Emmanuel Bro-



Emmanuel Brochet

chet, pdg, reste à la recherche de PME ayant un savoir-faire exclusif...

Petit-déjeuner

Favrillon & Vignon : 6 M€ pour les céréales bio

Organic Stories va investir 6 M€ pour doubler les capacités de sa ligne d'extrusion et le conditionnement sur le site de Favrichon & Vignon à Saint-Symphorien-de-Lay (42), a indiqué son pdg Brooks Wallin au quotidien Les Marchés.

Spécialisé dans les céréales pour petit-déjeuner bio, Favrichon &

Vignon a bouclé 2014 sur un CA de 10,5 M€ en hausse de 11,5%. Répartition des ventes : MDD 28%, sous-traitance 14%, BtoB 8% et circuits spécialisés 45% (Favrichon 35%, MDD 10%). Brooks Wallin a prévu d'accélérer en GSM avec sa nouvelle marque dédiée "Charles Vignon".



Organic Stories possède aussi l'entreprise Pro Sain à Bages (66).

Surgelés

Daregal : 6 M€ à Milly La Foret

"Pour accompagner le succès de nos dernières innovations, nous allons investir 6 M€ dans une ligne liquide (sauces coulis...) à Milly La Foret", nous a annoncé sur le Sirha Charles Darbonne, pdg de Daregal (Milly La Foret, 91).



Charles Darbonne

Daregal (440 salariés) emploie 230 salariés à Milly. Le groupe investit 2 à 3 M€ par an.

Pâtisserie

Régnier : 1 000m² de plus à Arques

Novasources (Armentières, 59) va engager une extension de 1 000m²

du site de Régnier à Arques (62). Racheté en 2014 par Novasources, la boulangerie-pâtisserie Régnier (CA 5 M€, 50 salariés) dispose actuellement de 2 000m² pour l'activité production.

Vincent Sepieter, DG, vise un doublement de son CA d'ici 4 ans en développant la pâtisserie (frais et surgelés) et l'activité brioche, à la fois en RHD, en boulepat, en grand public et en freezer center.



Vincent Sepieter

PatisFrance : 5,3 M€ à Fougères

Spécialisé dans les nappages, fourrages et sauces pour la BVP et les glaces, PatisFrance (filiale du belge Puratos) va investir 5,3 M€ sur son site de Fougères pour doubler sa surface et porter sa capacité de 7 000 à 12 000 T. Début des travaux : fin 2015. Mise en service : septembre 2016.

Une nouvelle ligne automatisée s'ajoutera aux lignes actuelles. Elle sera dédiée aux fourrages chocolat, chocolat-noisette et caramel. Un nouveau quai est également prévu. L'usine de Fougères (CA 12,4 M€, 28 salariés) est dirigée par Corinne Sabathé.

Produits laitiers

Société laitière de Vitré : nouvelle ligne

Lactalis va mettre en service cette année une nouvelle ligne de production chez la Société laitière de Vitré. Un nouveau produit y sera par ailleurs fabriqué à partir du 1^{er} mars. Autre projet annoncé par le directeur de l'usine Christophe Coquel : un nouveau palettier incubateur qui permettra de stocker "34 000 palettes" contre "24 000" actuellement, rapporte Ouest-France. En 2014, la SLV a produit 470 millions de bouteilles et briques et transformé 342 ML de lait (+10% sur un an) avec 460 salariés.

Algues

Algolife : 22,5 M€ sur 5 ans, avec Triballat Noyal et SICA Saint-Pol

Le projet breton Algolife (22,5 M€ sur 5 ans) va bénéficier d'une aide de 10,6 M€ de Bpifrance (subventions 4,77 M€, avances remboursables 5,87 M€). Objectif : créer une filière de transformation des macroalgues brunes, rouges et vertes pour obtenir divers produits, notamment des molécules à intérêts nutritionnels. Le projet Algolife réunit les entreprises Amadeite, SICA Saint-Pol-de-Léon, Specialites Pet Food et Triballat Noyal aux côtés de l'Anses et du CNRS. C'est la SICA, qui pilote ce projet labellisé par le Pôle de compétitivité Mer Bretagne Atlantique.

architecture & process

concevoir & construire clé en main

• usine agro-alimentaire • entrepôt, logistique • tertiaire

www.thebault-ingenierie.fr - 11, rue des Charmilles CS 17322 35577 Cesson-Sévigné - Tél: 02 99 41 81 81 Fax: 02 99 32 42 43

THEBAULT ingénierie GROUPE IDEC

THEBAULT INGENIERIE sera présent le 10, 11, 12 et 13 Mars 2015 Hall 5 Stand B7



CFIA Rennes : 1 300 exposants et 16 000 visiteurs

Du mardi 10 au jeudi 12 mars, la 19^{ème} édition du CFIA accueillera 16 000 visiteurs et 1300 exposants.

- **Trophées de l'Innovation.** 4 catégories : ingrédients & PAI, équipements & procédés, emballages & conditionnements, qualité/hygiène/services (lire p 26)
- **"L'Innovation Tour"**. Organisé par le Club PAI. Il permettra aux visiteurs de découvrir l'offre ingrédients PAI et les tendances de consommation alimentaire.
- **"Les coulisses des produits"**. Créées en 2014, en partenariat avec le Centre Culinaire Contemporain et le Manager de l'Alimentaire, elles sont une vitrine de 50 produits finis, répartis en 5 catégories : épicerie sucrée, épicerie salée, frais, ultra-frais et surgelé (lire p28).
- **"Work in Agro"**. En partenariat avec l'ABEA et l'IFRIA Bretagne, cette animation apporte des éclairages sur

les métiers, notamment à travers le job-dating et des échanges entre étudiants et industriels.

- L'Usine du futur.

Thème 2015 : la performance énergétique, un enjeu majeur pour la région Bretagne qui n'est pas autonome d'un point de vue énergétique.

- Conférences. Design alimentaire, packaging...



Bardinet : éclat de caramel au rhum Negrita à utiliser en inclusion

I. Bardinet présentera pour les IAA un éclat de caramel au rhum Negrita à utiliser en inclusion (desserts lactés, glaces,...). Le produit a été développé en partenariat avec la société Nigay.

Autre nouveauté : des raisins macérés au rhum Negrita (Double Arôme) en PET 1L dédiés aux artisans et restaurateurs. Raisins sultanines originaires de la région d'Izmir en Turquie. Qualité RTU (Ready To Use) : équeutés et sans pépin. Couleur blonde et taille standard.

Une fois l'osmose terminée, les raisins sont bien gonflés, craquants et arborent une jolie couleur blonde. Le rhum Négrita leur apporte sa typicité, sa force et sa rondeur. Degré final 15% vol. et taux de fruits 70%. Utilisations : inclusion dans les prépa-



rations fraîches ou surgelées. DLUO 9 mois.

Nactis Flavours : hydrolysats de protéine végétale

I. Après la reprise en décembre dernier de Robertet Savoury (Anvers, Belgique), Nactis Flavours (Bondoufle, 91) présentera sur le CFIA Rennes sa nouvelle gamme de matières premières aromatiques : des hydrolysats de protéine végétale obtenus par hydrolyse acide et enzymatique et des arômes de Maillard. Cette gamme complète son portefeuille de produits destinés à l'industrie aromatique F&F (arômes fumés, colorants, molécules aromatiques, huiles essen-



Hervé Lecesne

tielles...).

Hervé Lecesne, président fondateur, et Daniel Faguer, nouveau CEO de Nactis Flavours, souhaitent développer fortement cette activité et étudier plusieurs projets de partenariats et de croissance externe en France et à l'étranger avec l'objectif d'une "meilleure valorisation de la filière végétale par l'utilisation des processus enzymatiques".



Daniel Faguer

Bazin compte encore renforcer ses positions

I. Leader français des PAI à base de viande, Bazin compte encore renforcer ses positions notamment sur les produits à façon et les produits

différenciants (tranches de jambon braisés, viandes cuisinées, poitrine rissolée, jambon sans additif...).

Pour cela, l'équipe de R&D a été renforcée en passant de 3 à 5 personnes. André Bazin vient également d'engager un investissement de 3,5 M€ (pesage, rayons X, industrialisation du process jambon) sur son site historique de Breuches-Les-Luxeuil (70). Cette usine IFS, qui vient d'être certifiée ISO 50001 (énergie), est spécialisée sur les PAI pour les IAA avec une production de 28 000T et 310 salariés. En 2015, un système de détection par rayon X (Ishida) sera déployé sur les 4 lignes de production. "Nous avons déjà 25 détecteurs métalliques mais l'objectif est désormais garantir à 100% l'absence de métal, d'os ou de cartilage", explique Philippe Wagner, président du groupe. La mise au point a duré 5 ans compte tenu de la complexité (l'analyse porte en effet sur un flux de produit). André Bazin sera le seul fabricant de charcuterie à posséder un rayon X.



Philippe Wagner

Ajoutons que le groupe Bazin a bouclé 2014 sur un CA de 125 M€ dont 40% auprès des IAA à partir de Breuches.

CSB sur toute la chaîne de valeur de Rabenhorst

I. Spécialisé dans les jus de fruit, Rabenhorst (Allemagne) utilise depuis plus de dix ans la solution CSB-System pour gérer toute la chaî-

Offre découverte !

6 mois
(10 numéros)
pour 99€ *

Bulletin d'abonnement
au Manager
de l'alimentaire

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

* offre découverte destinée aux non abonnés

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

à retourner par fax au
03 27 61 22 52
ou par courrier à :
Le Manager de l'alimentaire
Martine Delattre
Service abonnements
CS 70001
59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex
Tél : 03 27 56 12 19

SPÉCIAL CFIA 2015

ne de création de valeur (achats, production, ventes, qualité, logistique interne). Illustration :

- Le module d'optimisation des coûts formule les 80 recettes pour réagir aux fluctuations des prix des matières premières
- Une étiquette palette comportant l'EAN, la DLC et le SSCC est apposée afin de garantir une traçabilité complète.

Pack Alim fête ses 10 ans le 26 mars

■ Pour fêter les 10 ans de Pack Alim, fabricant d'emballages éco-conçus, Philippe Dropsy, DG fondateur, invite tous les professionnels le jeudi 26 mars à visiter son usine éco-responsable et à découvrir des nouveautés*. Le 1^{er} emballage créé par Pack Alim a été la boîte burger micro-onde en 2005. Depuis, l'offre s'est étoffée : box avec fourchette intégrée, barquette éco-conçue, bar-



Philippe Dropsy



quette compartimentée, barquette plate... Philippe Dropsy travaille aussi sur des matériaux plus écologiques, la réduction du poids des matériaux... La PME, qui détient de nombreux brevets, réalise notamment des emballages éco-conçus pour Charal, Leclerc, Système U et Biocoop.

*RDV à 15h au siège à Saint-Germain sur Moine (49). Gratuit, sur inscription : www.packalim.fr

Pack Alim : nouveautés sur le CFIA

- l'emballage compartimenté : plusieurs compartiments 100% personnalisables (dimensions, formes...). Les compartiments peuvent être placés à l'horizontale ou à la verticale, pour proposer des volumes adaptés à chaque produit. Cibles : le traiteur et le snacking.

- la barquette plate adaptée notamment aux produits de la mer et à la charcuterie.

Ces 2 innovations reprennent le concept initial de l'emballage Pack Alim, à savoir une base carton (pour la solidité de l'emballage et la surface de communication), associée à un film plastique adapté aux besoins du produit (barrière pro-

ductrice, réchauffage micro-ondes, frais/ambiant/surgelé...).

Infologic : Mobilogic pour les forces de vente itinérantes

■ Infologic dévoilera la nouvelle version de son application Mobilogic, la version mobile du module ventes de son ERP Copilote. Complètement repensée, l'application est désormais entièrement tactile et disponible sur tablette (visuel plus moderne, utilisation plus aisée...). Mobilogic permet saisir des informations dans l'ERP à tout moment et en tout lieu.



Cibles principales : les forces de vente itinérantes pour la saisie des commandes en temps réel, les comptes rendus de visite... Il est également possible de créer un nouveau client/prospect dans la CRM, d'établir un devis, d'enregistrer un litige... Les commerciaux disposent de toutes les informations nécessaires pour leurs rendez-vous (coordonnées, encours, dernières commandes...), les fiches et photos produits, ou le niveau du stock des produits.

CSB avec Hiltmair dans les boissons

■ CSB et Hiltmair* ont conclu un partenariat sur la logistique de transport, la logistique de stockage et la logistique de l'information. Objectif de Thomas Kemmer, responsable boissons et produits laitiers de CSB : réduire les coûts et optimiser la logistique interne et externe chez ses clients.



Thomas Kemmer

* Hiltmair Management Consultants

Ishida : frais, secs ou surgelés, tous les aliments pesés "à la carte"

■ Sur son stand, Ishida présentera 2 peseuses associatives : l'une de la gamme RV (14 têtes, bennes de 3 litres, marchés viande), la seconde, qui est la plus petite du monde (bennes de 50 cc). Pour les transformateurs de viandes, volailles et poissons, Ishida mettra aussi en avant le Flex Grader pour

Rencontre CEBP

Un espace de rencontre et de réflexion



Patrick Bousseau
Président FIT

"Fournisseurs de beurre, nous sommes très impliqués sur le marché de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie. Pour nous, le CEBP est un espace de réflexion prospective sur notre métier. C'est aussi un espace de rencontres, de contacts et d'échanges, pour une meilleure compréhension des contraintes et des attentes des uns et des autres."



Cercle associatif indépendant, le CEBP réunit librement les dirigeants de la filière industrielle Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie Traiteur dont il entend être le laboratoire d'idées.

Les Rencontres du CEBP permettent de s'informer, d'échanger et de nouer de nouveaux contacts professionnels.

Infos : Joëlle Alexandre, Déléguée Générale
cebpb@orange.fr - 01 40 28 48 90 - www.cebpb.fr

POUR VOUS IMPLANTER

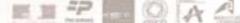
AYEZ LE REFLEXE PICARDIE



AGR SPHÈRES

L'ASSOCIATION DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES DE PICARDIE

AU SERVICE DE LA FILIÈRE DEPUIS 10 ANS 2015



www.agrospheres.eu



Trophées de l'Innovation CFIA : les nominés

effectuer des classifications de lots par poids min/max, poids cible et/ou comptage de pièces. On peut même combiner les critères de tris. 2 modèles : 6 à 1500g et 20 à 6000g.

A noter aussi, les nouveaux détecteurs à rayons X de la famille IX-G2 (2427 et 4027) ainsi que le modèle IX-GA-2475, devenu un standard.

Ishida séduit Magda

Patrick Chalamet, directeur de l'usine Magda, a retenu la peseuse associative Ishida CCW-R224B-4S-30-WP

pour des raisons de précision et de cadence. Elle a été installée dans un atelier en température négative, les champignons arrivant en conteneurs de 200kg depuis la zone de stockage à -25°C. La peseuse (24 têtes) a été personnalisée par Ishida : bennes de 3 litres en acier gaufré (pour éviter l'adhérence des produits...), 4 zones pour les mélanges...

Créé en 1992, Magda (70 personnes) réalise un CA de 27 M€ avec 7000 T de champignons (cèpes, girolles, morilles...) pour la RHF (50%), les GMS (40%) et l'export (10%).

Sodima va distribuer les ensacheuses verticales Veltoko

Sodima vient de signer un partenariat pour la distribution nationale exclusive des ensacheuses verticales du constructeur tchèque Veltoko.

12 innovations ont été sélectionnées parmi les 98 inscrites aux Trophées de l'Innovation CFIA 2015. Les 4 lauréats seront dévoilés le mardi 10 mars sur le salon.

Ingrédients & PAI Daregal. Gamme inFuze

Herbes aromatiques infusées dans une matière grasse laitière anhydre. Applications laitières et glaces.

Limagrain LCI : Westhove maïze 23.

Corrige tous les défauts des pâtes alimentaires sans gluten pour obtenir des produits comparables aux pâtes classiques faites de blé dur.

V.Mane Fils : Sense Capture Soy.

Couvre les notes indésirables provenant des protéines de soja utilisées dans les applications carnées.

Équipements et process Cofely Axima : Générateur de coulis de glace OSE

Permet de réduire le dimensionnement de la puissance frigorifique installée. Economie d'électricité grâce à un fonctionnement de nuit.

Cogebio : Brûleur biomasse à gazéification Gasclean.

Permet la substitution d'un combustible fossile (fioul, gaz naturel, propane) par de la biomasse solide pour la production de chaleur sans modification de l'existant. Il associe un gazéifieur de biomasse et un brûleur bicom bustible spécifique.

Sileane : Kamido

Hervé Henry, pdg-fondateur de Sileane, présentera ce robot autonome de prise en vrac 3D capable d'agir et de se débrouiller seul en situation inconnue et complexe. Kamido permet d'extraire des produits un par un à partir d'un tas ou d'un bac (que ces produits soient superposés, enchevêtrés, hétérogènes,...) pour alimenter une ligne de production, charger une machine ou encore une commande...



Hervé Henry



Emballages CGL Pack : Clipseal 2 clips

Solution pour barquette operculée sous atmosphère modifiée et sous vide (MAP). Faciliter le geste d'ouverture de l'opercule. Possibilité de refermer la barquette, sans faire appel à un couvercle complémentaire.

Gault et Frémont : Boîtes pâtisseries à charnière elliptique en carton

Carton de qualité supérieure, haute rigidité. La forme en ellipse sur rainure de fermeture offre une

maniabilité incomparable pour une ouverture et fermeture facilitées de la boîte



Leygatech : le Leygapack

Fabriquée à partir d'un film coextrudé PE/PA (barrière arômes, oxygène), il apporte un gain de place lors du transport à vide et une restitution maximale du contenu. Ses soudures lui offrent une double poignée très pratique. La forme cubique après remplissage permet une palettisation simplifiée.

Qualité, Hygiène, Services An Fray : Iflex

Une puce communicante placée sur chaque flexible permet de récupérer toutes les données (constructeur, utilisateur) en temps réel, utiles à la bonne sécurité sanitaire de l'installation : heure et type de nettoyage, localisation, péremption...

Conceptogram : Doseuse santons

Le distributeur automatique de santons dans la galette de rois a été spécialement conçu pour répondre à la demande d'automatisation d'un industriel.

Sopac : Le Tempmitter

Le thermomètre connecté fiabilise le contrôle des températures avec sa sonde à piquer précise (+/-0,3°C) et son capteur infra rouge (+/-1°C).

Construisons
demain
ensemble



CABINET D'ETUDE ET DE CONSEIL
EN INDUSTRIE & AGROALIMENTAIRE

Maîtrise d'œuvre Bâtiment,
Énergies, Process, Environnement

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

INGENIERIE CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION

Présent au
CFIA Rennes
Hall 5 Stand F20



VIANDES - LAIT - POISSONS - FRUITS & LEGUMES - PLATS CUISINÉS - BOULANGERIE - OEUFS - LOGISTIQUE - ENVIRONNEMENT - ARCHITECTURE
Contact : Pascal BRECHON

Groupe cecia ▲ Poitiers - Concarneau - St Malo

Tél. (33) 05 49 88 85 57 - Fax (33) 05 49 88 85 73 - www.cecias.com

La solution informatique de gestion pour l'ensemble de votre entreprise



Vos stratégies au coeur
de notre System

Plus rapide Plus fiable Plus productif

Depuis plus de 35 ans, le groupe CSB-System s'est orienté vers le conseil aux entreprises et la programmation de solutions informatiques métier.

Depuis l'approvisionnement, via la production, jusqu'à l'étiquetage des prix et la préparation de commandes, notre solution métier dédiée au secteur agroalimentaire vous permet de gérer l'ensemble des services de votre entreprise avec un seul système. Les caractéristiques de nos solutions métiers éprouvées sont les suivantes: garantie de la qualité des produits et de la sécurité alimentaire, intégration de concepts logistiques et transparence de la traçabilité selon l'ensemble des standards nationaux et internationaux.

VENEZ NOUS RENCONTRER!

10-12 mars 2015
Rennes - France
Hall 5, Stand D 36



Des entreprises renommées dans le monde utilisent la solution métier CSB-System, préconfigurée pour l'industrie agroalimentaire. Augmentez votre productivité avec nos solutions informatiques de gestion.

Vos avantages:

- Processus idéalement préconfigurés
- Prise en compte de toutes les exigences métiers
- Retour sur investissement rapide par des délais d'implémentation particulièrement courts

Pour plus d'informations,
scannez le QR-Code





Les **COULISSES** des **PRODUITS**
La Galerie des Nouveautés 2015



CENTRE CULINAIRE Contemporain

Le Manager de l'Alimentaire

Le TOP 10 des coulisses

Sur le CFIA Rennes (10-12 mars), les visiteurs pourront voter pour l'un des 5 produits que les visiteurs du salon auront retenu parmi les 50, qui étaient proposés depuis plusieurs semaines sur le site internet du CFIA. Ces 50 nouveautés* (GMS et RHD) ont été lancées au cours des 12 derniers mois et ont fait l'objet d'un article dans Le Manager de l'Alimentaire au cours de l'année 2014. Elles sont classées en 5 catégories : frais, ultra-frais, épicerie salée, épicerie sucrée, surgelés. Ces 50 produits sont toujours présents sur une page du site du Cfia*.

Voici, ci-dessous, les 10 produits qui faisaient la course en tête à la veille de l'arrêt des compteurs. Parmi eux, figurent probablement les 5 produits élus, qui feront chacun l'objet d'un décryptage de leur "itinéraire d'innovation". Ce décryptage est réalisé par le Centre Culinaire Contemporain.

Un stand dédié à cette animation sera installé sur le salon dans le hall 7/8. Les visiteurs pourront ainsi découvrir les portraits des 5 élus, et voter sur place pour élire le produit "super-plébiscité".

* www.cfiaexpo.com/animations/les-coulisses-produits-2015/

Globe Export
Spaghettis d'algues



Marais
Escargot avec coquille comestible



Bonduelle
Formule repas "complète" (avec Andros)



Prêt à Pousser
Le kit à champignons



Fromacoeur
Lollipop



Altho
Chips de carottes et de betteraves



Les Siphonés
Mousse au chocolat en bombe



Loc Maria
Pâte à tartiner aux éclats de crêpes dentelle gavottes



Cité Gourmande
Churros de pomme de terre



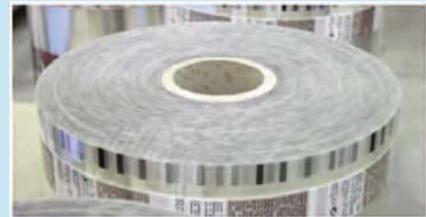
CD Fruits-Folion
Cuirs de fruits & légumes pour IAA et RHF



OREP

Packaging

Emballages flexibles



Nous vous accueillerons sur notre stand : **B11/C10 - Hall 4**



RENNES 2015
Parc Expo Rennes Aéroport
10-11-12 Mars



www.orep-packaging.fr



Packalim
L'emballage éco-conçu

10 ANS, ÇA SE FÊTE !

Le jeudi 26 mars, Pack Alim vous invite à un événement qui va vous emballer !

Plus d'informations et inscription : www.packalim.fr rubrique actualités



Retrouvez-nous aussi en mars sur les salons



RENNES 2015
Parc Expo Rennes Aéroport
10-11-12 Mars



Le concours "Les Coulisses des produits" est organisé par le Cfia, le Centre Culinaire Contemporain, Proximité Client et Le Manager de l'Alimentaire.

www.cfiaexpo.com/animations/les-coulisses-produits-2015/



99€
TTC*

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

Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,

Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

03 27 61 22 52

Abonnement (20 numéros) 1 an **195 € TTC**

Abonnement (10 numéros) 6 mois* **99 € TTC***

Société :

Nom & Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP-Ville :

tél : fax :

email :

Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date :

Signature :

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

Le Manager de l'alimentaire

Martine Delattre

Service abonnements

CS 70001

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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



infologic
PROGICIEL DE GESTION

Et si on vous donnait
la recette d'un bon ERP ?



Carrefour des fournisseurs
de l'industrie agroalimentaire

Retrouvez-nous au CFIA à
Rennes, du 10 au 12 mars 2015
hall 8, stand C34/D31

www.infologic-copilote.fr

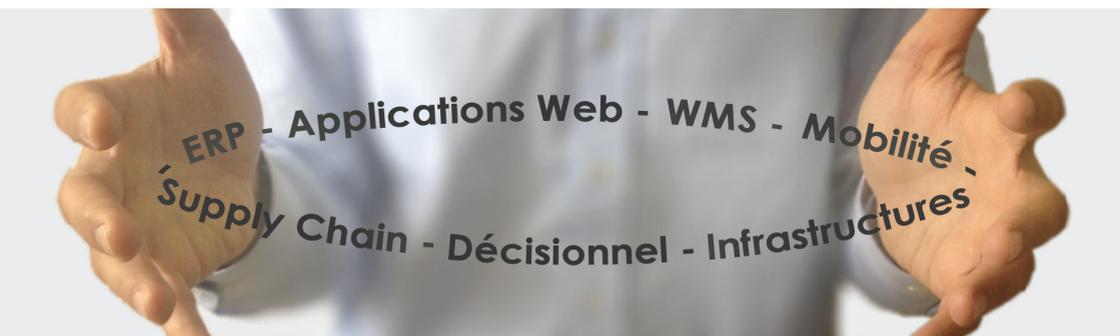
Présent dans l'évolution et la mutation de l'agroalimentaire multi-filières depuis plus de 30 ans, INFOLOGIC édite et intègre une solution ERP complète et accessible.

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

Près de 500 sites pilotent leur activité avec COPILOTE, de la PME au grand groupe.

INFOLOGIC a su associer des atouts essentiels, mis au service de ses clients :

- La prise en compte de toutes les fonctions de l'entreprise
- La maîtrise des filières agroalimentaires et leurs spécificités
- L'utilisation de technologies innovantes et universelles
- Les compétences et l'expérience des équipes
- Les moyens techniques adéquats à l'optimisation de COPILOTE.



ERP - Applications Web - WMS - Mobilité -
Supply Chain - Décisionnel - Infrastructures

Une solution ERP complète

Du sur-mesure

COPILOTE vous offre la possibilité d'équiper tout ou partie de votre entreprise avec une seule solution. Le système d'information est homogène et apporte une facilité de prise en main et une harmonie dans le partage et le traitement de l'information.

Un décisionnel indispensable

Grâce à l'INFOCENTRE, vous analysez et croisez les différentes données issues de l'ERP. Vous disposez ainsi des indicateurs clés dans le pilotage de votre activité. Véritable outil d'aide à la décision, l'INFOCENTRE vous assure l'extraction de statistiques et tableaux de bord avec des données en temps réel.

Bien plus qu'un ERP

En choisissant COPILOTE, vous faites le choix d'un accompagnement tout au long de votre projet et de conseils essentiels. INFOLOGIC vous propose un équipement matériel performant adapté à la solution. INFOLOGIC, c'est aussi toute une gamme de services : installation, sécurité, formation, assistance, maintenance et audit.

Modules disponibles :

Ventes, Achats, EDI, Décisionnel, Finances, Mobilité, GED, CRM, GPAO, Superviseur d'atelier, M.E.S, Qualité, Stocks, WMS, Expéditions, Logistique...

« En ayant un seul et même ERP à tous les niveaux, on a uniformisé notre façon de travailler. La centralisation des données nous a permis d'obtenir une cohérence dans les informations qu'on échange entre les plateformes et dans nos analyses. »

Frédéric GIRAUD - Directeur Général du groupe HUBERT

Une solution ERP métier

Une expérience solide

Durant plus de 30 ans, INFOLOGIC a acquis une expertise dans les différentes filières et métiers de l'agroalimentaire.

À l'écoute de ses clients

Les équipes INFOLOGIC sont composées de consultants issus de filières agroalimentaires. Ils connaissent leurs spécificités et peuvent ainsi bien comprendre vos besoins.

Une forte réactivité

Les équipes R&D INFOLOGIC assurent la création de nouvelles fonctionnalités répondant aux exigences et réglementations de l'agroalimentaire.

Filières équipées

Boissons & alcools, céréales & nutrition animale, charcuterie & salaison, confiserie & chocolaterie, fruits & légumes, ovoproduits, panification industrielle, plats cuisinés, produits de la mer, produits laitiers, produits secs, restauration collective, viande, volailles...





Une solution innovante et pérenne

Depuis toujours, INFOLOGIC déploie une stratégie résolument tournée vers l'innovation. COPILOTE est entièrement développé en Java, langage devenu universel. INFOLOGIC assure ainsi la pérennité de ses solutions.

À la pointe de la technologie

La cellule Recherche & Développement se concentre aujourd'hui sur la mise en œuvre d'un client Web en complément du client riche Java. Ce client Web est utilisé sur les portails COPILOTE (clients, fournisseurs...) et également sur le réseau privé de l'entreprise.

La réponse à de nouveaux modes d'utilisation

Pour répondre à une demande accrue de mobilité et de facilité d'utilisation, COPILOTE propose des fonctions tactiles et graphiques, le tout sur tablettes et smartphones.

« Le process interne d'INFOLOGIC est pensé pour intégrer des schémas différents. L'éditeur a le souci de garder un produit cohérent avec des spécificités rapatriées dans son standard. C'est une bonne chose pour la vision à moyen et long terme. Pour le client, c'est un gage de confiance. »

Nicolas COMBE - Directeur des opérations de GROUPE GP

Des équipes compétentes

Des collaborateurs issus du monde agroalimentaire, formés à la gestion de projet informatique, couplés à des équipes expertes en nouvelles technologies. INFOLOGIC maîtrise votre métier au travers du sien.

Recherche & développement

L'édition du progiciel COPILOTE est assurée de façon totalement autonome par les équipes d'INFOLOGIC. Les lancements réguliers de fonctionnalités innovantes constituent un atout essentiel pour votre compétitivité.

Infrastructures

Les équipes techniques INFOLOGIC travaillent en continu avec la R&D, le déploiement pour vous proposer une architecture matérielle adaptée. Vous n'avez qu'un seul interlocuteur pour la gestion de votre système d'information.

Déploiement

Les consultants prennent en charge la mise en place de COPILOTE, de l'analyse des besoins au recettage du Système d'Information. Des formateurs agréés accompagnent les utilisateurs au bon usage de COPILOTE.

Assistance

Les équipes assurent le maintien en condition opérationnelle de la solution et vous accompagnent dans son utilisation 24h/24, 7j/7.





Une architecture technique adaptée

INFOLOGIC propose bien plus qu'un ERP.

Conseil et audit

Un déploiement efficace nécessite la prise en compte d'une architecture matérielle adaptée au fonctionnement de l'entreprise et au bon usage de COPILOTE. Pour se faire, les équipes techniques INFOLOGIC sauront apporter les préconisations les plus appropriées.

Panel d'offres et de services

Que votre configuration matérielle soit installée au sein de votre entreprise ou hébergée dans nos datacenters, l'ensemble de nos équipements est sélectionné avec le plus grand soin auprès de constructeurs fidèles depuis plus de 30 ans.

Installation technique

Une fois votre architecture matérielle validée, les techniciens INFOLOGIC installent sur le terrain serveurs, PC, imprimantes, trackers... Ils pourront également effectuer toute la préparation nécessaire à la mise en place de COPILOTE en mode hébergé ou en cloud.

Maintien en condition opérationnelle

INFOLOGIC propose un service continu 7j/7, 24h/24 et assure sécurité et opérabilité optimales des systèmes grâce à des actions d'entretien et de prévention.

« Nous faisons aussi appel à INFOLOGIC pour des prestations à la demande pour tout ce qui est réseaux et infrastructures. Nos serveurs ont été livrés, installés et paramétrés par INFOLOGIC. L'avantage d'INFOLOGIC est de proposer une solution clé en main. C'est une vraie garantie pour nous. »

Yannick FIARD - Responsable des SI de EURO-NAT / EKIBIO

COPILOTE

AGROALIMENTAIRE



Document et photos non contractuels.