



Le Manager de l'alimentaire

N°274

BIMENSUEL
DU 14 OCTOBRE
AU 3 NOVEMBRE
2016

Grés d'Or : le palmarès 2016 p.16

Idhéal racheté par Elsa p.12

Maës repris par Éric Allo p.12

Corsica Gastronomica repris par 4 cadres p.12

Limagrain évince son DG p.13

Delpierre M&T en difficulté p.14

Savel : Eric Lefeuvre DG p.14

Duc change de DG p.14

Bigard ferme Ailly p.14

Agrial : une cidrerie aux USA p.14

Tilly Sabco : LDC lorgne les saucisses p.17

D'aucy FS mise sur Cocotine p.19

Agromousquetaires serre les boulons p.20

USINES & PROJETS p.21 à 23

Castel : 100 M€

Delidess : 5 M€

Concours et trophées

- Agropole p.19

- Normandie p.22

- Innoval p.22

- Food Créativ p.23

L'export, c'est du sport

EDITORIAL

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

Si le Sial 2016 s'apprête à pulvériser ses records, il ne faut pas en conclure que tout est rose pour les échanges agro-alimentaires et les exportateurs français.

Au contraire, c'est plutôt l'inverse depuis le début de l'année... En produits transformés, l'excédent a diminué de 13% à cause d'un net recul des exportations. Ces chiffres sont cependant à prendre avec des pincettes car le poids des vins et alcools masque les tendances des autres catégories. Et surtout, les courbes peuvent repasser très vite dans le vert compte tenu de la forte volatilité des prix et des marchés !

Illustration : sous l'impulsion de la demande chinoise, les prix mondiaux du lait et du porc viennent de s'envoler alors que ces deux filières broyaient du noir depuis des mois. Résultat : les exportateurs français pourraient, dit-on, manquer de matières pour satisfaire leurs clients car certains agriculteurs _les plus mal en point_ ont jeté l'éponge...

Ces mouvements de yo-yo, qui sont de plus en plus amples, imposent aux filières d'exportation d'être très solides financièrement. Les opérateurs doivent en effet résister pendant de longues périodes à des prix mondiaux très bas, souvent sous leur seuil de rentabilité. Et surtout, durant ces crises, aucun des maillons ne doit lâcher, de l'agriculteur à l'industriel...

Autre nouveau défi : les exportateurs doivent être capables de trouver des solutions de repli lorsque des marchés se ferment sans prévenir. C'est de plus en plus fréquent, pour des raisons politiques ou sanitaires ou parce que le protectionniste gagne du terrain. Le FMI et l'OMC viennent de faire remarquer que, pour la 1^{ère} fois dans l'histoire, le commerce international (+1,7%) progressera moins vite que la production mondiale (>2,2%).

Quoi qu'il en soit, les Français conservent, avec la qualité et la sécurité, 2 cartes maîtresses, qui finissent par payer. Exemple : Bonduelle vient d'installer un flux conséquent de champignons de Paris vers les États-Unis. La raison : de plus en plus d'Américains doutent de la qualité des importations chinoises.

LA FAMILLE

Paul Poulaillon, "Entrepreneur de l'Année EY" dans la région Est

Paul Poulaillon (Wittelsheim, 68) a reçu fin septembre le Prix de l'Entrepreneur de l'Année décerné par EY et L'Express pour la région Est. Son aventure a débuté en 1973 par le rachat d'une boulangerie à Mulhouse. L'invention de la Moricette (petit pain à base de pâte à bretzel) lui permet de décoller dans les années 80. Cette année, Paul Poulaillon et son épouse Marie-France dépasseront les 60 M€ avec 640 salariés, 2 usines (Wittelsheim et St-Loup-sur-Semouse) et 42 boutiques. Leur fille Magali se charge des boutiques et

leur fils Fabien des GMS et de la RHD. Outre sa très forte croissance, la PME s'est distinguée récemment en s'introduisant en bourse, puis en lançant l'eau minérale de Velleminfroy, qui cible les circuits haut de gamme. Deux autres dirigeants d'IAA se sont illustrés lors des Prix EY-L'Express : - **Nord**. Finaliste "Prix du public" : Bruno Pierre, 53 ans, fondateur en 2010 d'ABCD-Les Recettes de Céline (sans gluten, 140 salariés) - **Ile de France**. "Prix de la vision stratégique" : Emmanuel Vasseneix (dirigeant de LSDH)

LA GAMME

Fleury Michon : Côté végétal

Après Herta, Fleury Michon cible les végétariens avec "Côté végétal" en octobre au rayon charcuterie. 6 recettes (base soja et pois) :

- steak & pavés (x2, 2x80g, 2,69€). 3 ref. : "steaks", "pavés, haricot vert & petit pois", "pavés, maïs & poivron"
- émincés* (2x75g, 2,49€). 2 ref. : "herbes Provence", "curry"
- falafels* : pois chiches, fèves, coriandre, menthe (2x85g, 2,95€)

Puis, en janvier, "Côté végétal" débarquera en plats cuisinés. 4 ref. : "Couscous aux falafels", "Parmentier au Cantal", "Curry indien légumes & riz", "Gratin légumes & boulgour"

* barquette sécable



Credit photo : © Thomas Kuchel

99€-195€
TTC*

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

Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

tarif 2016

Espérant vous compter parmi nos abonnés, Bien sincèrement,

Jean-Luc Jicquel, éditeur, rédacteur en chef

8, rue François Villon, 75015 Paris

tel : **06 72 70 74 87** jicquel@manager-alimentaire.com

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

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

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

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

Société :

Nom & Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP-Ville :

tél : fax :

email :

Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date :

Signature :

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

Le Manager de l'alimentaire

Martine Delattre

Service abonnements

CS 70001

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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



Bonne Maman abandonne le Vichy bleu pour le rouge

Pour sa gamme gourmande, Bonne Maman passe du Vichy bleu au Vichy rouge. Cette nouvelle gamme réunit 5 réf de biscuits dans un pack plus petit (150g) et plus fonctionnel : barquette carton (les biscuits ne s'émiettent pas) avec un système d'ouverture/fermeture. 5 ref (14 biscuits) dont une nouvelle recette : "Sablés pomme, sésame" (x14, 1,79€).

Les 4 autres réf : "Sablés tout chocolat", "Sablés des prés", "Croquants noix de coco" (x14, 1,35€), "Petits beurres" (x23, 1,55€).

Charles & Alice s'attaque au sucré

Leader du "sans sucres ajoutés" au rayon frais (pdm val 70,3%), Charles & Alice (380 pers) s'attaque aux compotes sucrées avec une gamme "délicatement sucrée" au rayon frais (pommes 100% France, broyage à froid pour ne pas sur-cuire les pommes). 9 ref: pommes, p-bananes, p-fraises, p-mangues, p-abricots, p-rhubarbe, p-framboises, p-poires, p-pêches. C&A détient déjà 19,5% val du rayon frais (44% sur le bio).

Darégal lance les "grands crus menthe"

Sial. Darégal lancera 5 "grands crus

Mix cible le flexitarien et le client de la RHD

Mezze

En 2016, la gamme Mezze a généré 40% de la croissance de Mix. L'enjeu de Mezze est de recruter des consommateurs de la RHD. 4 nouveautés :

- **Libanaise** (320g) : falafels, boulgour & légumes, mini pain pita, cup tzatziki, sauce citron coriandre
- **Japonaise** (320g) : saumon fumé sésame, riz blanc & sésame, petits pois et fèves, cup chou blanc, sauce soja gingembre
- **Wrap poulet caesar** avec cup coleslaw (250g)
- **Wrap jambon cru serrano** (avec cup tartare légumes) (250g)



Salades traiteur

- 5 nouveautés 250g dont 3 céréalières (flexitarisme)
- **Parisienne** : jambon cuit sup, pdt grenaille, cornichons, tomates cerise, œufs, mayonnaise
 - **New Yorkaise** : poulet rôti, pdt grenailles, bacon, sauce crème ciboulette
 - **Orientale** : boulgour et riz sauvage, courgettes et tomates, quartier



citron, amandes

- **Californienne** : boulgour et riz sauvage, abricots secs et cranberries, sauce vinaigre de Xérés
- **Londonienne** : riz et lentilles, fève de soja et poivrons, noisettes et noix de cajou, sauce à l'huile de noix

Apéritif gourmand

- **3 verrines** : "Mexicaine : crevettes, surimi & avocat", "Nordique : perles saumon & tzatziki", "Italienne : tomates mi-séchées & pesto rosso"



Mix sur les salades repas

- Sur janvier-août, la marque Mix est le 2^{ème} contributeur à la croissance valeur (gain du marché +9,6 M€). Gain de CA par marque* : Sodebo +5,1 M€, Mix +4,4 M€, Daunat +2,0 M€, Bonduelle -2,6 M€, autres +0,4 M€.

- Pdm valeur sur P8 : Sodebo 47,1%, Daunat 18,3%, MDD 16,7%, Mix 12,5%, Bonduelle 2,9%, Martinet 0,8%, Fleury Michon 0,4%

- 3 recettes Mix sont dans le Top 10. Sur mi-avril à mi-octobre, un sticker "salade verte cultivée en France" est apposé sur toutes les salades snacking Mix

menthe" à utiliser en infusion culinaire (bouillon, sirop, ganache, cocktails...). Ils ont été sélectionnés parmi 55 variétés. Pendant 3 ans, les "herbs sommeliers" de Daregal ont classé les menthes par intensité de fraîcheur et créé l'échelle Scold*. Cette échelle compte



8 niveaux allant des "notes vertes fraîches" aux "notes sibériennes" (selon l'intensité de la molécule de menthol). Les 5 ref :
 - menthe douce : classique de la cuisine (taboulé, gigot d'agneau...)
 - menthe gingembre : saveur bergamote, notes agrumes



- menthe chocolat : saveur "After Eight" (crème glacée café...)
 - menthe poivrée (variété développée par Amand Darbonne, fondateur de Daregal) : très rafraîchissante, notes d'eucalyptus
 - menthe suisse (= glaciale) : notes eucalyptus et herbes coupées (granité citron, mojito...)
- * ce type d'échelle existe pour les piments



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

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

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

Confiserie

	MARCHÉ	PART DES MDD
Tablettes de chocolat	+4,5%	17,6%, +7%
Bonbons et sucettes	+2,7%	12,9%, -2%
Confiserie de chocolat	+1,4%	2,6%, -4%
Barres céréalières	+0,3%	23,3%, +1%
Petite confiserie de sucre	-0,6%	0,2%, -61%
Spec de confiserie de sucre	-0,7%	17,6%, +0%
Chewing gums	-5,9%	1,0%, -24%

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire

LA LETTRE BIMENSUELLE B2B DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

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

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

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

Siège social 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 - Reproduction interdite.

St Michel : boîtes personnalisables

■ Pour les fêtes, St Michel proposera des boîtes de gâteaux personnalisables sur internet avec un message, un dessin ou des photos. Au choix : galettes St Michel (14,90€) ou sablés de Retz (14,15€). Boîte : h7x20x13cm (blanc ou alu). Site atelierstmichel.fr



Milka : un bonhomme de neige et des Snowballs

■ Pour Noël, Milka lance la gamme Snow avec un bonhomme de neige (50g, 1,69€) et des Snowballs (x4, 112g, 3,99€, coque chocolat +fourrage mousse au lait, à déguster à la petite cuillère). Et aussi :



- Père Noël vêtu de mauve 175g
- Nicolas 90g (lait ou noisette)
- 2 calendriers 24 figurines 200g : traditionnel 4,99€, interactif 5,99€

Monbana lance Anamsaïa, une marque chai latte

■ Sial. Pour la CHD, Monbana lance Anamsaïa, une nouvelle marque dédiée au chai latte. Ces préparations en poudre sont conçues dans le respect de la tradition indienne (poudre de lait + thé noir).



Cette base est enrichie d'épices (gingembre, cardamome, clou de girofle, cannelle), de sucre de canne réunionnais et de miel. 4 refen poudre en boîte 800g (ajouter lait ou eau) :

- épices
- vanille (+épices)
- citron (citron, épices, thé noir)
- thé matcha (+thé noir)

Ederki : tapas bio

■ Ederk, leader des produits basques et acteur sur les tapas de fruits de mer, s'attaque au bio avec 3 ref (11g) :



- moules bio en sauce escabèche bio, 2,95€
- sardines à l'huile d'olive vierge extra bio 2,95€
- bonite du Nord à l'huile d'olive vierge extra bio, MSC, 3,75€

D'autres lancements suivront pour élargir l'offre premium bio.

La Comtoise : "Les Crémeux" pour les sandwiches, salades, sauces ou bagels

■ Sial. La Comtoise lancera Les Crémeux, un ingrédient fromager

(moins gras que la mayonnaise) avec une texture crémeuse tartinable (sandwiches, salades bagels, paninis...). Autres usages : assaisonnements pour salades, frites, pâtes... 8 variétés déjà disponibles : emmental, cheddar, bleu, brie, chèvre et 3 sauces (pommes frites, kebab, caesar). Goût et texture sur-mesure avec le laboratoire de R&D de La Comtoise. Conditionnements à partir de 300g : pots, sachets refermables...

Erhard : crèmes glacées et sorbets aux saveurs du voyage

■ Sial. Erhard lancera pour les GMS une gamme de crèmes glacées et de sorbets baptisée "Évasion des sens" (saveurs du voyage avec "les meilleures origines des matières premières"). Bac transparent 350ml, fabrication Franche Comté, lait frais de la région. 8 saveurs :

- 1 sorbet au chocolat de Saint Domingue
- 3 sorbets plein fruits : fraise senga sengana, melon de Cavaillon, citron de Sicile
- 4 crèmes glacées : vanille de Papouasie Nouvelle Guinée, chocolat blanc de Suisse, café de Colombie, caramel au sel de Camargue



Domino's : pizzas "street kebab"

■ Capsur la "street food" pour Domino's, qui lance 2 pizzas pour les 15-25 ans :

- "street kebab" : viande kebab, oignons, tomates fraîches, sauce kebab, crème fraîche et mozzarella
- "street bacon pepper" : morceaux de bœuf, bacon, poivre, mozzarella, sauce barbecue

2 nouveautés en entrée et dessert :

- "cheesy crunch ail & fines herbes" : 6 bouchées panées
- "choco bread" : bâtonnets de pâte à pizza nappés d'une sauce chocolat-noisettes



Erhard : spécialités individuelles pour la RHF

■ Sial. Erhard (4 usines) présentera de nouvelles spécialités individuelles glacées et pâtisseries pour la RHF*.

- Glacées :**
- Bolchoï : crème glacée mascarpone, cœur crème glacée myrtille avec

n°1 en France des sauces fraîches

COMEXO
CRÉATEUR DE SAUCES

- Des sauces fraîches, ambiantes, bio, mayonnaises, vinaigrettes, fromage blanc, béarnaise...
- En sachets, coupelles, sticks, bocaux, squeezez, flacons, poches, seaux, bidons, containers...
- Nouvelle collection « Globe-Trotter » aux saveurs du monde...

SAUCES@COMEXO.EU
45220 Château-Renard - www.comexo.eu

SNC • LAVALIN

Rationnalisez vos flux pour optimiser votre volume de production

Contacts :

Serge Page serge.page@snclavalin.com
Liès Branche lies.branche@snclavalin.com
Jean Dumesnil jean.dumesnil@snclavalin.com

snclavalin.com



L'Usine du futur by SNC-Lavalin



INNOVATION

compotée de myrtille, biscuit à la myrtille.

- Magnuts : crème glacée noisette de Turquie avec éclats de noisettes caramélisées, enrobage "façon esquimaux"

Pâtisseries

- Jardin marron cassis : mousse marron, confit de cassis, biscuit marron
- Banoffee : dulce leche, compotée banane, crème fouettée, crumble pur beurre

Les recettes "glaces d'artisan" ont été retravaillées avec du lait de la ferme de Franche Comté.

* desserts glacés, pâtisseries, beignets et donuts

**Le Petit Basque : Douceur de brebis à la noix de coco**

Le Petit Basque signe sa 1^{ère} recette avec un parfum exotique : "Douceur de brebis à la noix de coco" (4x100g, 2,70€).

**Fruits Rouges & Co : Mon kit fruits et coulis**

Sial. Fruits Rouges & Co*, installé à Laon (02), présentera 3 nouveautés (2 GMS et 1 RHF)

- **Mon kit fruits et coulis** : un pack de 2 portions de "petits fruits" frais (2x50g) avec 2 dosettes de coulis (2x40g, DLC 3 mois). 2 ref :

- "myrtilles & framboises" (coulis : framboises et myrtilles)

- "fraises & mûres" (coulis : framboises et fraises)

- **Mon coulis** de fraises d'ici : fruits et sucre de Hauts-de-France

- **3 coulis** de fruits bio surgelés pour la RHF : fruits rouges, framboise, fraise (fruits > 80%)

* ex-Fruits Rouges de l'Aisne

**Entremont s'installe dans le surgelé**

En 2015, la marque Entremont (Sodiaal) débarquait au rayon surgelés avec 7 ref* élaborées par Boncolac (également filiale de Sodiaal).

Cette offre a généré de fortes rotations notamment pour le Croque party, les 2 soufflés et les 3 gratins (pdm valeur 4[€] sur les plats cuisinés individuels). Fort de ce succès, Entremont complète son offre avec 4 recettes, l'objectif étant d'être présent à la fois sur l'apéritif, l'entrée et le cœur de repas.

Lancement : stickers sur les râpés, BRI, animations-dégustations, e-coupons sur internet, vidéos sur Youtube.

* 2015 : apéritif (Croque party emmental jambon, Tartines apéritives), entrée (2* soufflés, 2 ref : emmental-jambon, comté) et 3 gratins

- "**Croque party** recette savoyarde" (4,95€, 230g, pré-découpé 18 parts) : raclette, lardons, pain aux céréales

- "**Les 2 tartines** du fromager" 2 ref (4,95€) : savoyarde (raclette, 2x125g), tartiflette (reblochon, 2x120g). Garniture : pdt, crème fromagère, oignons, lardons et 2 tranches de fromages

- "**Les 2 gratins** recette auvergnate" (5,95€, 2x215g) : cantal AOP, barquette en bois individuelle, four 20'

**Michel et Augustin : du neuf pour la rentrée**

- **crémierie** : "mousse 2 chocolats et café", "riz au lait de Camargue au caramel beurre salé", "vache à boire aux marrons" (lait de Picardie), 4 ref en pot mini : 1 riz au lait et 3 vaches en pot (yaourt noisettes, vanille, vanille lit de mûres avec du lait des Alpes)



- **épicerie sucrée** : "mini cookies cœur fondant aux myrtilles et éclats d'amandes", "Palmiers allongés figues et miel"

- **épicerie salée** : "sablés apéritifs tomme de brebis du Pays Basque, tomates et piment d'Espelette"

**La Fournée Dorée : pain de mie italien**

La Fournée Dorée s'attaque au pain de mie avec "Le pain blanc italien", un pain de mie extra moelleux ("tutti moelleux") avec une croûte extra fine,



qui est saupoudrée de farine (21j, 550g, 1,99€).

Mondelez : Michoko café au cœur coulant

La branche confiserie de Mondelez signe 3 nouveautés :

- **Michoko** goût café au cœur coulant (chocolat noir 64%). Michoko (8,4 M€, +13,1%) est n°1 des bonbons pour adultes. La marque Michoko (La



Pie qui chante) fête ses 80 ans

- **Very bad kids Crazy** (5^{ème} ref avec 3 parfums cola, fraise, soda pomme). La marque Very bad kids, lancée en mai 2015, pèse 4 M€ sur le marché des bonbons.

- **La Vosgienne** "Miel citron" (4^{ème} parfum). La Vosgienne pèse 10,3 M€ sur la confiserie de poche. La réf "Sève de pin" (7 M€)* est la 1^{ère} référence du marché en valeur.

Georgelin : pâte à tartiner noisettes et cacao

Sial. Lucien Georgelin (Virazeil, 47) mettra en avant sa nouvelle pâte à tartiner aux noisettes et au cacao

élaborée sans huile de palme et avec des noisettes du Lot et Garonne fournies par la coopérative Unicoque.

**Clovis : moutarde épices & aromates**

Clovis signe la moutarde "épices & aromates" (curcuma, gingembre, poivre, muscade, girofle, cannelle, ail, oignons...).

**Isigny Sainte-Mère : fondue normande aux 3 fromages**

La Coopérative Isigny Sainte-Mère (CA 272 M€, export 51%) lance 3 innovations sur le Sial :

- **la fondue normande** aux 3 fromages (Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque) micro-ondable (pot 500g, 5,50€)



- **la mimolette** demi-vieille en tranche (6 mois, 6T, 150g)

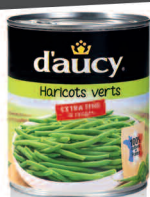
- **des fromages frais** 150g. 8 réf : nature, framboise, fraise, pomme caramélisée, mirabelle Lorraine



pa-production

DESIGN ET TECHNOLOGIE DU PACKAGING

l'agence spécialisée en création et photogravure packaging



© 2014 MARVEL



pa-production

PA. Vendée Sud Loire 1
85600 Montaigu

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

www.pa-productions.com

Marie frais : burgers et bagels

Burgers

Micro-ondes (180g, 3,29€), 100% pur bœuf, élaboré à La Toque Angevine



(Segré, 49).

- Charolais Cantal : sauce moutarde à l'ancienne, pain aux graines

- Charolais bacon grillé emmental : sauce aux 3 poivres, pain fariné

Bagels

Micro-ondes ou froid (180g, 3,29€)

- Chèvre légumes du soleil : sauce au fromage frais, pain pavot



- Pastrami mozzarella : sauce 3 poivres, pain sésame

Mijotés

3 plats cuisinés en cocotte (300g, 4,49€)



- Bœuf, carottes & patates douces

- Volaille, pdt & carottes

- Porc à la provençale, lentilles

Et aussi

- Tarte savoyarde : reblochon, lardons, pdt... (400g, 4,19€)

- Pâtes conchiglie au poulet, sauce au miel et figues séchées (3,39€, 280g). En facing : photo des fans Facebook qui ont conçu la recette

Marie en pdm

En valeur CAM, Marie Frais (5,1%) est, avec ses 3 marques, n°2 du rayon "traiteur LS" derrière Sodebo (12%) et devant Fleury Michon (4,8%), Daurat (4,4%), Lustucru (4,3%) et Herta (4,3%).

Ses 3 marques progressent : Marie : +12,1%, Weight Watchers : +18,6%, Traditions d'Asie : +3,9%. Ses 4 catégories "piliers" :

- plats cuisinés individuels en barquette : +14,1% val +2,9 pts (Marie +1,5pts, WW +1,4pts)
- quiches et tartes +14,3%
- pâte à dérouler +14,2% +0,8 pts
- entrées exotiques +3,2%

Joker s'attaque au bio avec 3 nectars

Joker s'attaque au bio avec 3 nectars à forte teneur en fruits (>85% minimum) et sans sucres ajoutés. 3 parfums : orange sans pulpe, multifruits, pomme (brique Ovaline, 2,20€).



Hollywood : Max Frost, avec cœur poudré et cristaux fraîcheur

Hollywood (Mondelez) lance la gamme Max, 4 dragées, qui mixent 2 textures et des saveurs fruitées :



- "Max Frost" ("cœur poudré et cristaux fraîcheur"). 2 ref : agrumes, fruits d'été
- "Max Splash" ("cœur liquide"). 2 ref : "fraise-citron vert", "framboise-pêche"

Système U : sirop mojito et bouchées croustillantes pour Noël

Pour les fêtes, Système U met en avant plusieurs nouveautés élaborées en France.



- "Trio de bouchées croustillantes" (poulet France façon pastilla, triangle thon, beignet fromage) et "Assortiment minicroustillants" (falafel, acras de

morue, rouleau au poulet épices douces et triangle fromage frais-oignons). Boîte de 12 (3,85€, surgelée). Fabriqués par Varenne Gastronomie (130 pers) à Val-de-Rueil (27).

- 20 canapés chauds : briochettes "crème de Brie pommes caramélisées-pistaches", "polenta coppa ricotta poivrons rouges" (6,99€, 200g, surgelé, plateau four 10')

- émincés de saumon Atlantique fumés sésame pavot ou tomate basilic (Meralliance à Quimper)

- bûche glacée marron vanille avec inclusions de meringue (4,45€, 520g, Rolland à Landerneau)

- truffes fantaisie sans palme (2,95€, 250g)

- calendrier de l'Avent : 3 recettes de bonbons chocolat fourrés (pâte à tartiner noisettes, praliné, lait, 4,95€, 238g)

- 2 sirops : piña colada, mojito (1,99€, 25cl)



Autret Traiteur : yaourts aux légumes

Sial. Autret Traiteur (Saint-Ouen l'Aumône, 95), présentera ses yaourts maraichers d'Île de France, distingués par le concours du Cervia. 5 parfums : "petit pois & menthe" "panais &



L'EMBALLAGE FLEXIBLE HAUTE DÉFINITION



Process en atmosphère propre



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

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

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

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



EMSUR SPO - BP 25 53340 BALLÉE France

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

E-mail : info.spo@emsur.com - Internet : www.spo-packaging.com



INNOVATION

amande”, “betterave & framboise”, “tomate & fraises”, “carotte & yuzu” (sans morceaux). Usages : sauce froide crudités, milk shake...

Tipiak : les nouveautés du 2^{ème} semestre

► Pour les fêtes, Tipiak lance “16 mini croustillants St-Jacques sauce Cognac fine Champagne” (200g, four 12', 6,45€). En forte croissance, l'apéritif premium (>20€/kg) pèse 41% du CA “apéritif surgelé” (+4pts vs 2014). Sur ce segment, Tipiak affiche une croissance de 20%. Son “mini croustillants St-Jacques beurre persillé” (145g, 4,50€) était en 2015 la meilleure rotation des apéritifs surgelés. Côté plats céréaliers, Tipiak étoffe son offre de légumes secs avec :



- les “lentilles cuisinées aux petits légumes” : carottes, oignons, chou (2 sachets de 120g, 2,70€)
- les “céréales de campagne” (330g, 2 sachets de 165g, 2,50€), mélange céréales nature (blé, riz, sarrasin)

Ci-dessous les autres nouveautés de l'automne :

- Cœur de croûton : ail, fines herbes, fourré à cœur

Plats surgelés

- 2 coquilles St Jacques & lotte, sauce Sauternes
- gratin de cabillaud Parmentier aux petits légumes, pêche française
- 4 coquille St Jacques et églefin sauce riesling
- brandade parmentière 3 poissons (morue, haddock, lieu noir)

Fleury Michon s'attaque aux tartinables

Surimi

Nouvel emballage adapté à l'apéritif. 2 ref (18 bâtonnets) :

- Le Moelleux +sauce aux herbes
- Le Cœur frais +fromage ail & fines herbes



Tartinables

Marché des tartinables : 12 724T, valeur +8.2% 12 ref (2,20€-2,40€) : “duo saumon, échalotes à la crème, citron yuzu”, “émietté de poisson, cabillaud, haddock, ail persillé et poivrons rouges”, “caviar d'aubergine à l'indienne, ail et gingembre”, “pesto de légumes, courgettes et brocolis”, “houmous citron confit”, “émietté de thon à la basquaise”, “crevettes curry rouge, tomate et pdt au gingembre paprika”, “poulet à l'orientale, citron confit, raisin de Corinthe”, “tomates chorizo”, “tomates anchoïade, olives noires”



Plats cuisinés

6 ref (280g) avec, en facing, la naturalité et un “trompe l'œil” représentant la “réalité produits”. Assiette moderne, séparation des ingrédients, protéine dressée, touche d'herbes ou épices

- filet de saumon, pâte basilic, sauce citronnée (4,49€)
- filet de cabillaud, riz et fondue de poireau (4,49€)
- 2 ref de poulet émincé : “pdt, champignons”, “penne, légumes provençale” (4,35€)
- poulet tandoori, semoule légumes (4,35€)
- porc émincé, riz et légumes (4,35€)



Box

- Spicy Chili : gnocchetti, poulet, sauce tomate, poivrons, paprika
- Swett Curry : radiatori, poulet
- Green Pesto : conchiglie, mozzarella
- Black Pepper : colerette, bœuf, sauce au poivre noir



- 2 cassolettes de tourteau à gratiner (céramique)
- 2 grandes galettes quinoa et petits légumes (2x100g)
- petites gambas légumes soleil, tagliatelles pesto (bi-compartment)

Apéritif-traiteur surgelés

- préfoû lardons-comté (20 parts)
- ficelle apéro à trancher. 2 ref : “lardon emmental”, “chorizo olives mozzarella”
- 20 toasts des régions (bretonne, provençale, savoyarde, péri-gourdine)
- 16 mini-croustillants St Jacques
- 16 mini blinis fleur
- 16 mini bagels



- 20 macarons pâtisseries (chocolat, caramel, pistache, framboise)
- 16 mignardises (éclair chocolat, tartelette framboise, opéra chocolat, moelleux citron)

Sojasun : Kids à la fraise et steak de soja à l'indienne

- Triballat Foodservice lance 2 nouveautés Sojasun :
- Kids à la fraise (x24, pot 90g) pour les 3-10 ans. Riche en protéines végétales (3,6g/portion), calcium (216mg) et vitamine D (1,4µg). Faible en MG (2,2g).
- steak de soja* à l'indienne (précuit, 100g et 60g)
- * gamme : nature, tomate-basilic, petits légumes, provençal



Maître Coq Surgelé : donuts aux pépites de fromage

► Maître Coq lance au rayon surgelé les “donuts de poulet aux pépites de fromage fondu” (x8, sachet 800g, 5,95€, poêle 16”).



Renard Gillard : “Brie royal aux 3 poivres”

► Pour ses 130 ans, le fromager Renard Gillard, qui appartient à Sodial depuis 2013, a revu son logo et sa signature : “Fromages de tradition depuis 1886”. Renard Gillard (Brie de Meaux AOP, Coulommiers au lait cru...) en profite pour lancer un “Brie royal aux 3 poivres” (grains, vert, noir et blanc) qui com-



Son design va sublimer vos salades !



NOUVELLE MIGNONNETTE SQUEEZABLE 20 ml



Mignonnette squeezeable et standard de 20 ml

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

contact@sauces-creations.fr

Tel : 03 27 74 79 79

www.sauces-creations.fr

plète son "Brie royal aux truffes" (18,8€/kg, coupe).

Verquin : une sucette Têtes Brûlées qui colore la langue en bleu

Après les billes, barres et bubbles, Verquin décline ses Têtes Brûlées* sur des sucettes enrobées et fourrées de poudr'acide.

2 versions : "tropical" et "fram-boise kitache" qui colore la langue en bleu (x16, 2,25€).

* positionnement : les "plus forts des bonbons qui piquent"

Soy : Croc Tofou "poivrons & brebis au piment d'Espelette"

Soy signe 3 nouveaux "Croc Tofou" veggie pour les magasins bio (3,50€) :

- poivrons & brebis au piment d'Espelette
- olives & feta
- cèpes en persillade

Valrhona : "Blond Orellys 35%"

Pour élargir la palette aromatique des blonds, Valrhona lance "Blond Orellys 35%". C'est le sucre dark muscovado de l'île Maurice, qui apporte la couleur et les notes de réglisse.

Nutrisens Médical lance 10 plats pour les patients dialysés

Nutrisens Médical vient de lancer 10 plats (à réchauffer, longue conservation) dédiés aux patients dialysés. C'est une 1^{ère} en France. La gamme a été développée avec un expert en Nutrition Rénale et le CENS*. Caractéristiques :

- riches en protéines (20g/plat) et vitamines
- pauvres en sel, potassium et phosphore
- textures adaptées : faciles à manger, morceaux, viandes tendres pouvant être coupées d'une main, sauces épaisses...
- colorés, barquette bi-compartimentée
- goût : herbes et épices

La gamme (6,86€, 280 à 300g) est proposée dans les centres de dialyse et sur nutrisens.fr. 80 000 personnes sont traitées pour une insuffisance rénale chronique au stade

de suppléance, dont plus de la moitié par dialyse.

* CENS = Centre européen de nutrition pour la santé

Marie Morin : nouveau logo et mousse au chocolat au lait

Sial. Marie Morin dévoilera sa nouvelle identité conçue avec l'agence bretonne Le Tandem. Le logo Marie Morin devient une signature. Marie (en retrait et plus petit) laisse plus de place au nom Morin qui représente la nouvelle génération aux commandes de la PME. La petite cuillère (jaune de Naples) évoque l'univers du dessert. Nouveau site internet et 3 nouveautés :

- mousse au chocolat au lait (41% de cacao, 100g, 1,80€)
- riz au lait à la vanille Madagascaren pot 500g (pot verre en forme de marmite, 4,99€, riz rond de Camargue 8%)
- île flottante vanille (300g, 4,99€)
- et pour Noël (12/12 au 21/12), un pot doré et une cartonnnette habillée pour la mousse au chocolat à l'ancienne" (100g, 1,65€)

Comexo : collection sucrée salée

Sial. Comexo lance une "collection sucrée salée" (10 recettes) :

- vinaigrette façon mojito : menthe, citron vert et rhum...
- marinade spicy BBQ : gingembre, coriandre et sauce soja (viandes et grillades)
- ketchup ananas
- marinade framboise basilic
- sauce fromage blanc pamplemousse
- chutney oignon caramel
- sauce yuzu & basilic thaï
- sauce bleu & poire
- sauce curry mangue
- sauce chèvre & miel

Utilisations : sandwiches, burgers, salades, viandes, dipping, bord d'assiette, poissons.

* Conditionnement : flacons (PET, verre, squeeze, cartouche...), bocaux verre, sticks 4g → 18g, sachets 10g → 60g, coupelles 15g → 50g, poches 0,5L → 5L, doypacks 1L, jerricans 5L, seaux 3L, 5L, 10L, container 1T

Nestlé : 3 bâches étoiles

Pour les fêtes, Nestlé lance 3 bâches étoiles (5,95€) : "chocolat blanc-framboise", "fruits exotiques" (sorbet mangue, glace coco, passion), "pêche



Prenez une longueur d'avance avec la Smart FOOD Factory

Smart Business Processes.
Smart Automation.
Smart Vision.

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

Laissez nous vous guider dans le futur numérique!

4.0 INDUSTRY READY

16-20 octobre 2016
Paris Nord Villepinte
- Paris
Hall 7 / Stand F 266

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

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

CSB-System AG France
info.fr@csb.com ■ www.csb.com



CRUZ

POUR INSPIRER VOS CRÉATIONS



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.



INNOVATION

melba". La forme d'étoile se dévoile lors de la découpe. Décor : étoiles de chocolat blanc.

La gamme de bûches classiques s'étouffe avec 2 ref : "caramel beurre salé", "feuilles craquantes menthe-chocolat" (5,95€). Les bûches Nestlé sont produites à Beauvais (320 pers).



Tanoshi : sauce soja japonaise au yuzu

I. Tanoshi signe une sauce soja japonaise au yuzu (150ml, 2,85€, GMS).



St Hubert : 1^{re} mousse de soja au chocolat noir

I. St Hubert étoffe sa gamme "Les petits plaisirs soja", avec une mousse de soja au chocolat noir (4x50g, 1,99€).



Bösch Boden Spies : acerola dénoyauté et jus de physalis

I. Sial. L'allemand Bösch Boden Spies (Hambourg) et sa filiale Bolasco présenteront plusieurs nouveautés (entre parenthèses : le partenaire fournisseur) :

- noix de pécan des USA (National Pecan Company)

- gingembre d'Australie (Buderim Ginger) : cubes confits de différentes tailles, jus, sirop, purée et crème

- acerola surgelé et dénoyauté pour les confitures (Niagro)

- concentré de jus de physalis (Terraferil)

- purées et concentrés de tomates bio (Morning Star, ligne 200T/h)



- sultanines d'Australie (Sunbeam et Australian Premium Dried Fruit)

Bridor : Hybrid, 1/3 éclair, 1/3 entremets et 1/3 tartelette

I. Equip'Hôtel. Bridor lancera plusieurs nouveautés :

- **Hybrid** : après le cronut (croissant + donut) et la muffinoiserie (muffin + viennoiserie), voici les barrettes "Hybrid" (1/3 éclair dans la forme 1/3 entremets dans la finition). 6 parfums (caramel, coco, passion, cassis, menthe, clémentine) sur 3 bases croquantes (chocolat lait, noir, coco)



Autres nouveautés

- **macarons** : coques "meringue à la française" avec garniture "ganache montée"

- **classiques**.

3 plateaux : Sweet France, Love Chocolat, So Chou
- **mignardises**, 3 plateaux : Versailles, Vendôme, Diamant Brun



Gavottes : Merveilleuses, pépite de crêpe dentelle

I. Sial. La biscuiterie Gavottes (Loc Maria) présentera "Les Merveilleuses", une pépite aux éclats de crêpe dentelle et au chocolat (lait et caramel; chocolat noir). Commercialisation : avril. Fabrication : Lanvallay (22).



Bonduelle : gratins express aux légumes

I. Bonduelle lance 2 gratins express aux légumes prédécoupés à cuire

au four dans leur barquette (rajouter œuf et crème)

- **légumes d'automne** : champignons bruns, poireaux, navets, oignons (+ marinade ail citron)

- **légumes d'antan** : courges, patates douces, navets, carottes, oignons (+ marinade tomate paprika)



Cet été, Bonduelle avait lancé 2 barquettes BBQ* à mettre sur le grill 15' (sachet marinade, 300g, 3,99g)

* BBQ légumes du soleil : carottes 15%, tomates cerise 8%, oignons rouges 8%, poivrons rouges et verts 5%, oignons 3%, marinade 8%

* BBQ champignons bruns 45%, oignons 25%, marinade 8%, persil 0,5%

Bonduelle : plateau apéritif

I. Pour l'apéritif, Bonduelle a lancé 2 plateaux (200g, 4 compartiments) :

- Méditerranéenne : tomates mi-séchées, olive provençale, artichauts marinés, mini-poivrons ricotta
- Orientale : carottes cumin, tomates mi-séchées, délices de poivrons, feuilles de vignes farcies



Eurial-Ligueil : panés surgelés 10g pour la RHD

I. Eurial étoffe sa gamme de fromages panés surgelés pour la RHD avec 2 bouchées 10g à la marque "Ligueil" (sachet 1kg, four 7", friteuse 2') :

- bouchée à l'emmental (panure aux épices)

- lingot raclette



(panure gratinée à la pomme de terre)

La gamme comptait déjà 3 ref :

- Finger Food (50x20g) : Maestrella (mozzarella + panure épicée), Soignon (chèvre)

- Palet de chèvre pané Soignon (6x40g)

Seeberger : "Veggie chips", carottes, patates douces, panais...

I. Sial. Seeberger présentera les "Veggie chips", des chips aux légumes : carottes, patates douces, panais, betterave rouge (2,99€, sachet 60g).



Nubio : pyramides de "chocolats probiotiques"

I. Nubio (marque parisienne de cures detox) lance les "Chocolats probiotiques" (30€, 30 pyramides, 75g). Ces pyramides de chocolat noir cru sont enrichies en probiotiques et en poudre de yacon. Le chocolat cru est, de plus, riche en polyphénols.



Canderel : poudre au sucralose pour la pâtisserie

I. Canderel lance une poudre cristallisée au sucralose "croquante, sans calorie, résiste aux hautes températures". Usage : boissons chaudes, saupoudrage, pâtisserie (4,50€ sachet 250g, 0 calorie, "aussi sucrant que 500g de sucre").



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

emballage & manutention

deviennent

all4pack Paris

THE GLOBAL MARKETPLACE FOR
PACKAGING | PROCESSING | PRINTING | HANDLING

allforbusiness

allforinnovation

allforyou**

Let's be creative!

14-17 NOV 2016
PARIS NORD VILLEPINTE FRANCE

98 000
PROFESSIONNELS

1 600
EXPOSANTS
ET MARQUES

100
PAYS
REPRÉSENTÉS

*soyons créatifs!
**tout pour vous

Votre badge avec le code P22201 sur www.all4pack.fr



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



MADE^{*}

CONCEVOIR LES PRODUITS DE VOTRE SUCCÈS

28-29 MARS 2017

Paris Porte de Versailles - Hall 7.1

✓ 500 PARTENAIRES FABRICANTS

alliant qualité de matière première et capacité à innover et à produire.

✓ 5 000 PORTEURS DE PROJETS

issus des différents secteurs de commercialisation : distribution, restauration, marques et industries.

CONTACTEZ-NOUS

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

SUIVEZ-NOUS

@MADE_Officiel



* Marques Associées Distribution Event

E.Leclerc chasse les MOAH des emballages

Leclerc s'engage "contre la pollution cancérigène des emballages avec un cahier des charges rénové" a annoncé sur son blog Michel-Edouard Leclerc, après avoir reçu l'équipe Foodwatch. L'ONG avait dénoncé au printemps la présence dans des produits d'épicerie de traces d'hydrocarbures provenant des cartons d'emballage en fibres recyclées (migration des encres). Voici les engagements de M€ Leclerc :

- Marques nationales : le Galeca écrit aux 200 fournisseurs concernés. Les nouveaux cahiers des charges prohiberont certains emballages (seuils pour les MOAH et MOSH)
- MDD (Repère, €co+) : la Scamark va revoir ses cahiers des charges notamment ceux de 50 réf, qui devront être satisfaisants au 2^{ème} semestre 2017.

Étiquetage lait-viande : parution du décret

L'arrêté de l'étiquetage de l'origine du lait dans les produits laitiers (lait > 50%), et de la viande dans les produits transformés (viande > 8%) est paru au JO. Application : 1^{er} janvier 2017.

Gavage : Ernest Soulard a perdu face à L214

Le tribunal d'Angers a relaxé l'association L214, qui était poursuivie pour diffamation par Ernest Soulard pour avoir dénoncé fin 2013 les conditions de gavage des canards dans des fermes avec lesquels le groupe vendéen était sous contrat. Suite à la vidéo, plusieurs Chefs, parmi lesquels Joël Robuchon, avaient suspendu leurs approvisionnements chez Ernest Soulard.

Anses : 1^{ère} étude sur l'exposition des bébés

L'Anses a publié sa 1^{ère} étude sur les expositions aux substances chimiques des enfants de moins de 3 ans. Il en ressort que 16 substances nécessitent une réduction de l'exposition (dont 9 de manière prioritaire). L'étude montre aussi que la diversification alimentaire entraîne des expositions supérieures à celles engendrées par la consommation de préparations infantiles.
* www.anses.fr

Intermarché : les clients votent pour le taux de sucre

Intermarché a proposé à ses clients de voter pour le taux de sucre de sa crème dessert au chocolat à marque Pâturages après avoir acheté son pack "Sucres Detox", qui réunissait 4 crèmes avec des taux de sucres dégressifs (de -10% à -40%). La recette choisie _ élaborée par sa laiterie de Saint-Père-en-Retz _ sera commercialisée en 2017.



Agrofinance 2016 : à Paris, le 22 novembre

Les agros d'Agrofood et Agra Alimentation organisent le 22 novembre à Paris la 12^{ème} édition du colloque Agrofinance. Parmi les intervenants :

- Geoffroy Roux de Bézieux (Medef, Oliviers & Co)
- Jean Vandemoortele
- Laurent Weber (Solina)
- Didier Lincet (Fromagerie Lincet)
- Laurent Bennet (Crédit Agricole)
- Philippe Jaegy (Efecto), Bertrand Girard (Vinadeis), Giangaddo Prati (Barilla), Christophe Monnier (Business France), Jorg Altermeier (Tönnies), Rémi Butiaux (Ik Investment), www.agrofinance.fr



Geoffroy Roux de Bézieux



Jean Vandemoortele



Didier Lincet

Les échanges mondiaux s'essoufflent

Le commerce international de marchandises (vol +1,7%) progresse désormais moins vite que la production mondiale (+2,2% à +2,9%), selon le FMI et l'OMC. Une évolution indiquant un repli sur soi qui affecte la majorité des 189 pays de la planète. 3 explications, citées par Les Echos :

- le ralentissement de la croissance mondiale
- le coup d'arrêt dans les accords de libéralisation et un climat plus protectionniste
- les chaînes internationales de production seraient proches de la maturité et auraient épuisé leurs avantages.

Picard va relocaliser des filières bio en France

■ Picard a noué avec la FNAB (Fédération nationale d'agriculture biologique) un partenariat pour relocaliser en France des approvisionnements bio de l'enseigne. La FNAB et l'association Ecorégions 21 réaliseront une étude afin d'évaluer la faisabilité et les modalités de ce projet. Ecorégions 21 est spécialisé dans le montage d'outils de transformation et de plateformes logistiques de proximité. La FNAB compte 10 000 producteurs adhérents bio.

Nutrition animale : rien ne va plus...

■ Reflets des crises des filières animales, les fabrications d'aliments pour animaux des 8 premiers mois ont chuté de 700 000T (-5,3%) par rapport à 2015. La volaille perd 300 000T (dont 200 000T en palmipèdes gras) et les bovins 400 000T (crise laitière)

- porcs : -3% (2015 : 5,1 Mt)
- volailles : -3,4% (2015 : 8,8 Mt)
- bovins : -10% (2015 : 4,3 Mt)

Synabio : "pour une bio européenne exigeante"

○ L'AG du Synabio a réuni 200 participants à Bordeaux, le 29 septembre. 98% des adhérents sont favorables à la reconduction du contrôle annuel dans le futur règlement européen sur la bio. Le Synabio défendra cette motion ainsi qu'une "bio exigeante au niveau européen".

Jean Verdier, président du Synabio, a, par ailleurs, invité les politiques à accompagner plus fortement le développement de la bio. Ci-dessous les administrateurs nouveaux ou réélus :

- Marc Barré (Biofournil)
- Clément Ben Hammou (Keial)
- Jean-Michel Bohuon (Pinault)
- Thomas Breuzet (Laiterie Péchalou)
- Brigitte Brunel Marmone (La Vie Claire)
- Jean-Marc Lévêque (Triballat Noyal)
- Arnaud Vannier (La Mandorle)



Marc Barré



Clément Ben Hammou



Jean-Michel Bohuon



Thomas Breuzet



Brigitte Brunel Marmone



Jean-Marc Lévêque



Arnaud Vannier

RIA Globes : les 8 nominés

■ Les RIA Globes, qui distinguent des succès à l'export, seront remis sur le Sial. Les 8 nominés : Agro'Novae (04, confitures au Japon), Cooperl-Brocéliande (22, Jambon bien élevé en Chine), Lorgourmet (7 PME lorraines à l'export), EggXagone (35, œufs coquilles à l'export), Friaa Paca (84), Isigny Sainte-Mère (14, spécialité lai-

tière au Japon), Gillot (61, camembert à l'export), Lorgourmet (54) et 42tea (63, thés bio aux USA).

Trophées ECR 2016 : L'Oréal, Coca et Savencia

■ Les 3 finalistes des Trophées ECR 2016 sont :
- Auchan avec L'Oréal
- Metro avec Coca Cola

- Savencia

Remise des Trophées : 20 octobre.

Auchan : exit Simply et A2Pas

■ Simply Market et A2Pas, c'est fini. Auchan France* va faire converger vers une marque unique (Auchan) toutes ses enseignes HM/SM proximité, e-commerce et drive.

* 642 points de vente, visites (magasins 423 millions, online 170 millions)



**LA RÉFÉRENCE
DES LOGICIELS
100% AGRO**



l'informatique 100% agro

Avec plus de 35 ans d'expérience, 500 sites clients et 10 000 utilisateurs partout dans le monde, VIF est aujourd'hui reconnu comme la référence des éditeurs de logiciels dédiés aux industriels de l'agroalimentaire.

SIAL
16TH-20TH OCT 2016
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

Retrouvez-nous :
Hall 6
Stand J 089

INSPIRE FOOD BUSINESS

Suivez-nous sur Twitter @VIF_agro et sur notre site

www.vif.fr

VIF SAS - RCS : Nantes B 320 459 084 © 2016 - VIF



⇒ 10 IAA dans le Top 150 rentabilité des PME

RANG	SOCIÉTÉ, PALMARÈS 2016	RENTABILITÉ CA	CA	CROISSANCE*EFFECTIF	EXPORT	DIRIGEANT	
13	Patrick Verrière Traiteur, St-Marcellin-en-Forez (42)	24,2%	12,3 M€	+26%	68	0%	A. Verrière
23	Aromatech, arômes, St-Cézaire-sur-Siagne (06)	18,0%	19,3 M€	+33%	46	66%	J. Martel
53	Gérard Bertrand, vin, Narbonne (11)	9,2%	76,0 M€	+57%	259	41%	G. Bertrand
65	Flanquart, fournisseur IAA, Annezin (62)	8,1%	11,9 M€	+22%	22	29%	M.-L. Dusaussay
104	Sushi Shop, restauration, Paris (75)	4,8%	119,3 M€	+21%	1 410	24%	G. Marciano
119	Poulaillon, boulangerie, Wittelsheim (68)	3,8%	53,9 M€	+53%	557	1,00%	P. Poulaillon
130	PCB, découpe porc, surg. Vendin-le Vieil (62)	3,3%	10,3 M€	+43%	35	5%	A. & M. Vandewoestyne
141	Laiterie St-Denis-de-L'Hôtel (45)	>3,0%	747,6 M€	+25%	1 578	6%	E. Vasseneix
145	Barba, produits mer, Frontignan-la-Peyrade (34)	>3,0%	30,4 M€	+42%	39	12%	H. Barba
148	Kirn Production, charcuterie, Illkirch (67)	>3,0%	15,2 M€	23%	100	9%	P. Kirn

10 IAA (ou entreprises du secteur) figurent dans le TOP 150 de rentabilité des PME réalisé en 2016 par L'Express et Ellipse. Le classement a été élaboré à partir de 8 000 PME (de tous secteurs), qui ont été sélectionnées sur les critères suivants :

- CA 2015 > 10 M€ avec une croissance > 20% sur 5 ans
- rentabilité > 3% (résultat courant avant impôts rapporté au CA)
- détenues à plus de 10% par leur dirigeant
- ne sont pas la filiale d'un groupe

Patrick Verrière Traiteur et LSDH sont les seules IAA présentes à la fois dans les TOP 2016 et 2015 (p13).

Sauces-épices

Idhèa racheté par Elsa, filiale de Migros

↳ Elsa, filiale du suisse Migros, a pris le contrôle d'Idhèa (Hochfelden, 67), qui était contrôlé par Marianne Fritz. Depuis 2013, la dirigeante était accompagnée par le fonds GEI.



Marianne Fritz

A l'issue de l'opération, Marianne Fritz reste dirigeante et actionnaire minoritaire (GEI a cédé ses parts).

Elsa compte développer les ventes du nouvel ensemble en Suisse et à l'international. La production de sauces d'Elsa sera transférée d'Estavayer chez Idhèa à

Hochfelden d'ici début 2018. Elsa concentrera ainsi son usine d'Estavayer sur les produits laitiers.

Idhèa conservera ses 2 marques ("Saveurs & sauces" et "Case aux épices"). Marianne Fritz annonce par ailleurs d'importants investissements (bâtiment et nouvelles lignes) d'ici fin 2017 ainsi que 20 recrutements.

- 2007 : Marianne Fritz rachète Saveurs et Sauces (CA 5,5 M€)

- 2013 : Saveurs et Sauces (CA 7,8 M€) reprend La Case aux épices (CA 19,5 M€) à Sucre Union. Le nouvel ensemble pèse 27 M€ avec 130 salariés. Pour réaliser cette acquisition, Marianne Fritz avait fait entrer le fonds GEI mais elle restait majoritaire. Dans la foulée, la production avait été regroupée à Hochfelden.

- 2015 : l'ensemble est rebaptisé Idhèa Elsa

- CA 545 M€, 600 salariés
- filiale d'Elsa-Mifroma (n°1 Suisse des produits laitiers)
- laits, crèmes, yogourts, desserts, fromages frais et séchés
- sauces froides, mayonnaises
- boissons végétales, tofu, alternatives à la viande

Idhèa

- CA : 21,6 M€, 110 pers
- 350 réf de sauces et épices (IAA et RHF)
- 2 marques : Case aux épices et Saveurs & Sauces

Produits de la mer Jacques Maës repris par Éric Allo

↳ En difficulté depuis mi-2015, le fabri-

cant de plats cuisinés Jacques-Maës a été racheté par Éric Allo, gérant de Nord Fleurs Diffusion.

Olivier Maës cherchait un partenaire depuis plusieurs mois. La PME familiale créée par son père en 1972, avait été fragilisée par les hausses de matières premières (noix de St-Jacques...).

Olivier Maës et son frère Henri restent au sein de la PME, qui compte une trentaine de salariés.

Terroir Corsica Gastronomica : repris par 4 cadres

↳ Apicap a investi 2,2 M€ dans Corsica Gastronomica (CA 8 M€) pour accompagner la reprise par 4 managers historiques* de cette PME cor-

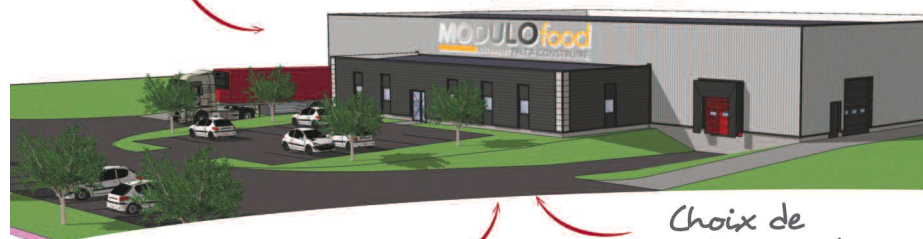


MODULOfood

BÂTIMENT PRÊT À CONSTRUIRE

Choix de l'aménagement

Choix de portage



Choix de la surface

Choix de l'emplacement



UN BÂTIMENT AGROALIMENTAIRE PRÊT À AMÉNAGER LIVRÉ EN 4 MOIS

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

AGR SPHÈRES AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DEPUIS 2005

RG SOCIÉTÉ, PALMARÈS 2015	ROC	CA SUR 5 ANS	EXPORT	SAL.
4 Solia (66)	25,3%	25,2 M€, +24%	26%	65
11 Patrick Verriere (42)	22,3%	11,2 M€, +30%	0%	65
65 Proplast (59)	9,8%	102 M€, +42%	15%	419
67 Cie Biodiv. Léa Nature (17)	9,5%	198,1 M€, +113%	9%	879
85 Olvea (huiles, 76)	7,1%	65,1 M€, +98%	64%	145
87 Coralys (RHD, 69)	7,0%	35,9 M€, +79%	0%	627
101 Touquet Savour (pdt, 80)	6,0%	26 M€, +36%	4%	68
129 Olano (transport, 64)	4,1%	216,7 M€, +38%	28%	1 400
134 Natais (pop-corn, 32)	3,9%	43,4 M€, +73%	92%	132
135 Sill (29)	3,9%	392,9 M€, +34%	23%	908
143 LSDH (45)	3,5%	742,4 M€, +62%	6%	1 588
144 Bonduelle (59)	3,5%	1 921 M€, +23%	67%	9 569
147 Fossier (biscuits, 51)	3,2%	12,5 M€, +40%	8%	109

TABLEAU DE BORD

se crée en 1990 par Charles Antona (membre du bureau de la Feef). Corsica Gastronomica est leader en confitures et terrines sous les marques "Charles Antona" et "Les spécialités de Minna". Croissance: 5% par an sur 2010-2015. Objectif d'Olivier Valéry, nouveau président : renforcer les moyens industriels et commerciaux et élargir la gamme avec 2 relais de croissance : le continent et le grand export.

* Olivier Valéry, Marie Moreschi, Ludovic Etti et Patrick Sanches

* Aciaa (Stéphane dos Santos) a réalisé l'audit industriel pour Apicarp

Boulangerie

Limagrain évince son DG 10 mois après sa nomination

Le CA de Limagrain a débarqué son

DG Jean-Christophe Juilliard, en raison de "désaccord sur l'application de sa stratégie". Emmanuel Rougier, DGA depuis 2007, le remplace. Après 16 ans chez Dole (fruits & légumes), JC Juilliard avait rejoint Limagrain en 2013 comme DGA stratégie et finances. Il avait succédé en janvier 2016 à Daniel Chéron, qui pilotait le groupe depuis 2007.

4^{ème} semencier mondial, Limagrain (CA : 2 351 M€) est aussi avec sa filiale Jacquet Brossard le 2^{ème} boulanger français (et le 3^{ème} pâtissier).



Emmanuel Rougier

Multi-filières Tipiak s'envole en GMS

1^{er} semestre. Baisse des résultats mais l'essentiel du résultat annuel se fait sur le S2. Les dépenses pub (5 campagnes TV) bondissent de 0,5 M€.

- CA épicerie : +6,1%. Bond de la marque en GMS (+13,9%) et progression en RHD

- CA surgelé : +3,3%. Bond de la marque en GMS (+21,8%). Recul sensible dans tous les autres circuits Au 1^{er} semestre, 3,4 M€ ont été investis dans les usines (budget 2016 : 13 M€)

- CA : **84,5 M€, +4,6%**

- EBE : **+1,8 M€ (+2,3 M€)**

- RO : **-1,7 M€ (-1,1 M€)**

- RN : **-1,4 M€ (-1,2 M€)**

* parenthèses : 2015

Solexia investit 3 M€ chez Chillet

Le fonds Solexia vient de racheter Albert de Thiers (63), spécialisé dans les arts de la table. Solexia compte désormais 9 PME au sein de 3 pôles : agroalimentaire, arts de la table et gastronomie.

Présidé par Hervé Kratiroff et dirigé par Eric Versini, Solexia (243 pers) réalisera en 2016 un CA de 53 M€ dont 33,4 M€ pour le pôle agroalimentaire (4 IAA et 165 salariés) :

- Maison Chillet (CA 8,1 M€, 48 salariés) à St-Symphorien-sur-Coise. La PME possède sa propre boyauderie et bride des saucissons à la main. La



Hervé Kratiroff et Eric Versini

Abonnez-vous !

6 mois
(10 numéros)
pour 99€

Bulletin d'abonnement
Le Manager
de l'alimentaire

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

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

Nom/Prénom :
Société :
Adresse :
Code postal : Ville :
Téléphone : Fax :
e-mail : Signature
Date :

RETROUVEZ-NOUS AU SIAL 2016

16 - 20 OCTOBRE PARIS NORD VILLEPINTE - HALL 7 - STAND B025



LE SPÉCIALISTE
DU FROMAGE INGRÉDIENT

Les Crémeux
de La Comtoise



NOUVELLE GAMME

www.comtoisefromagere.fr



FILIÈRES

PME construit actuellement un atelier de production de 4 500m² (investissement 3 M€).

- **Salaisons** du Val d'Allier (CA 13,6 M€, 45 salariés) à Langeac. Saucissons, jambons, coppa, viandes séchées pour détaillants. Agrandissement de 600m² en 2015.

- **Volailles Vey** (CA 7,5 M€, 46 salariés) à Polignac. Poulets plein air, IGP Velay et Label Rouge (6 bâtiments d'élevage).

- **Max Poulet** en Suisse (CA 4,2 M€, 26 salariés), 300 000 poulets grillés/an (élevages locaux), 26 véhicules

* résultats 2015 : CA 50,5 M€, Rex 6,2 M€, FP 22,6 M€, trésorerie 11,9 M€

LDC : forte croissance des plats cuisinés

« Des activités bien orientées » : c'est ainsi que LDC résume son 1^{er} semestre (1 734,9 M€, +3,2%)

- **Total T2** : 853,7 M€ (+2,4%). Périmètre idem : vol +0,9%, val +0,7%

- **Volaille France T2** : 626,1 M€ (+2,5%, vol +4,0%). Périmètre idem : val 0%, vol +0,9% malgré des ventes d'été en retrait

- **International T2** : 51,5 M€ (-7,1%, vol 4,9%), arrêt du poulet standard chez Drop en Pologne

- **Traiteur T2** : 124,5 M€ (+5,2%, vol +6,2%) : marques dynamiques, fort développement des plats cuisinés.

Traiteur de la mer

Petit Navire veut dépasser Delpeyrat

Petit Navire (Thai Union) vise la place de n°2 des marques de saumon fumé, annonce Sylvain Darcos, directeur marketing "traiteur de la mer". Cette position de n°2 est actuellement occupée par Delpeyrat (très loin derrière Labeyrie).

Pour s'attaquer au frais, Petit Navire met en avant son leadership sur le poisson (pdm conserve 29%). Sa gamme est élaborée en Bretagne par Meralliance (Thai Union). Elle

compte 8 ref (MSC ou ASC) :

- saumon fumé 4T : Norvège, Écosse, bio
- sauvages : saumon Alaska, thon blanc Germon, cabillaud
- émincés : saumon fumé Norvège (2 ref : nature, citron & aneth)

* Cora, Super U, Auchan...

Conserves Delpierre M&T en difficulté

Delpierre Mer et Tradition (Hesdin-Abbé, 62) a été placée en redressement. La PME (CA 32 M€, 143 salariés) fabrique des conserves de poissons et des salades. Thierry Delpierre est à la recherche d'un partenaire industriel.



Viande-volaille

Galliance-Terrena : 150 M€ sur 3 ans dont un nouvel abattoir

6 mois après avoir repris Doux, Terrena a finalisé la réorganisation de son pôle volaille (Doux et Gastronome), qui a été baptisé Galliance.

Dirigé par Christophe Couroussé, Galliance réalise un CA de 1,3 Md€ avec 6 000 salariés, 16 sites, 420 000 T, 1 400 éleveurs et 4 divisions :

- **élaborés** (La Vraie-Croix, 56) : Alexis Flipo (Père Dodu est leader des panés frais GMS et RHD)

- **dinde** (Moncoutant, 59) : Thierry Parois (n°2 avec 11% de pdm)

- **export** (Châteaulin, 29) : Arnaud Delaby (Doux SA conserve son identité, CA 430 M€, n°3 mondial)

- **volaille fraîche** (Ancenis, 44) : Christophe Couroussé (n°2 avec 15% de pdm) Galliance a prévu d'investir 50 M€ par an, pendant 3 ans. Ce plan comprend :

- 40 M€ pour la construction d'un nouvel abattoir à Ancenis (44) pour les volailles de qualité

- des efforts de R&D pour faire évoluer l'offre à l'export

- le renforcement de la marque Père Dodu en GMS à la fois en élaborés et en frais

Savel : Eric Lefeuvre nommé DG

Gabriel et Madeleine Léon, fondateurs de Savel en 1968, et leurs

4 enfants,

ont décidé de confier la direction de leur PME à Eric Lefeuvre,

qui était DG de

Capitaine

Cook-SAG

(Agromousquetaires).

Spécialiste des

"volailles de

qualité" (pin-

tade 40%, coquelet, caille,

pigeon, canard et lapin),

Savel vise 98 M€ en

2016 contre 88 M€ en

2015 avec 320 salariés, 150 éleveurs

et 3 usines :

- Lannilis (29, siège)

- Carhaix (29)

- La Séguinière (49)

La PME écoule 30,5 millions de volailles/an en GMS (17%), IAA-RHD (37%) et à l'export (46% dans 36 pays). Savel, qui possède déjà plusieurs marques (ci-dessous), va en lancer 2 nouvelles : "Jean Léon" (premium) en 2016 et "Fermiers Solidaires" en 2017.

- P'tit Duc : FS (France et export)

+GMS régionale

- Jardin de Loire : FS export

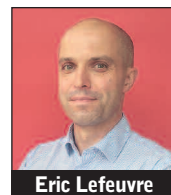
- Picalou : FS régional

- Agalia : export surgelés

* FS = foodservice



Gabriel et Madeleine Léon



Eric Lefeuvre



Duc : Damien Calandre succède à Joël Marchand

Joël Marchand a démissionné de son poste de DG de Duc. Damien Calandre, directeur Industriel et achats, lui succède. Le groupe précise que sa stratégie demeure inchangée.



Damien Calandre

Agromousquetaires en quête d'une filière volailles

« La volaille est un axe de développement mais le dossier est complexe et Tilly Sabco n'est pas l'outil qu'il nous faut », explique Christophe Bonno, DG d'Agromousquetaires. Même analyse sur Duc, qui n'intervient que sur certains segments...

La solution passera-t-elle par une alliance avec une ou des coopératives? Christophe Bonno ne l'exclut pas. Il fait remarquer, que cette stratégie est déjà déployée sur 2 outils dans le porc : avec Cooperl à La Guerche et avec Terrena chez SBA. Dans les 2 cas, Agromousquetaires est majoritaire.

Fermiers de Loué : 3 M€ pour une calibreuse d'œufs

Les Fermiers de Loué viennent d'investir 3 M€ dans une calibreuse (85 000 œufs alternatifs/heure) à La Bazoge (72).

300 fermiers de Loué alimentent la filière œuf. Yves de La Fouchardière, DG, veut en recruter 150 d'ici 10 ans.



Yves de La Fouchardière

Bigard ferme Ailly-sur-Somme

Bigard va fermer son site d'Ailly-sur-Somme (80). Les 94 salariés se verront proposer des postes à Flixecourt (80), Fromerie (60) et Saint-Pol-sur-Ternoise (62).

SIMO – MET LE POISSON EN FORME!

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

Pour plats cuisinés, pizza, salades, sandwich



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



TRANSCAPITAL

CATALYSEUR DE PROJETS STRATEGIQUES DANS LES IAA

Quelques transactions récentes rendues publiques

LA BANQUE D'AFFAIRES DE L'AGROALIMENTAIRE

TRANSCAPITAL accompagne des clients de toutes tailles

Dans leurs projets :

- de cession,
- d'acquisition,
- de levée de fonds,
- de recomposition de capital minoritaire,
- de cessions de marques ou d'actifs industriels (...)

En France et partout dans le monde

Grâce à l'appui de son réseau international de spécialistes des filières Agro et Agri

En s'appuyant sur une équipe expérimentée entièrement dédiée à ces filières

Fière de privilégier en permanence l'intérêt exclusif de ses clients

Sur le long terme et dans le respect d'une éthique irréprochable

Conseil des actionnaires de



La passion du goût, la défense de nos terroirs.
DEPUIS 1960

pour la cession à son management accompagnée de



Calais d'Epargne Alsace Capital Développement



PRODUITS TRAITEUR

Conseil de




pour l'acquisition de



FROMAGE

Conseil des actionnaires de



pour la cession à

FINANCIERE TURENNE LAFAYETTE

PRODUITS TRAITEUR

Conseil des actionnaires de



pour la cession à




PRODUITS DE LA MER

Conseil de



pour la levée de fonds auprès de





DISTRIBUTION SPECIALISEE

Conseil du Groupe MARBOUR pour la cession de sa filiale

EDENA

à



THIRST FOR THE BEST. FIRST FOR YOU.

EAUX DE SOURCE / BRSA

Conseil des actionnaires de



pour la cession de 50% du capital à



PRODUITS DE LA MER

Conseil de



pour l'acquisition de



DEPUIS 1963

TRANSFORMATION DE FRUITS

Conseil des actionnaires de



pour la cession à



BOULANGERIE

Sans oublier plus de **30 Fonds d'Investissement et Family Offices** qui nous ont fait confiance sur des missions de cession, acquisition ou build-up !



Le palmarès 2016 des Grés d'Or de la Feef



La remise des 18^{èmes} Grés d'Or* de la FEEF (800 adhérents) s'est déroulée le 13 septembre aux Folies Bergères à Paris. Ces trophées récompensent des PME qui ont développé un partenariat avec un distributeur. Après la création du trophée RHF en 2015, le palmarès s'est enrichi cette année d'un Trophée Bio. Côté récompense : GL Events a offert à Pâtisserie des Flandres un stand sur le M.A.D.E. salon qui remplacera MDD Expo en mars 2016. TF1 a offert une campagne de pub à Lobodis (Coup de cœur du jury). Ajoutons qu'Isatech était pour la 1^{ère} fois partenaire des Grés d'Or.

Prix bio

Les Côteaux Nantais avec Naturalia

- Dirigée par Benoît Van Ossel, l'entreprise (139 pers, 44) est le leader européen de l'arboriculture en biodynamie (96 ha, pomme, poire, fraise, coing, kiwis, pêche de vigne). 6 500T de pommes bios sont vendus en frais (75%) ou transformés sur place (25%) en jus de fruits, pétillants, cidres, vinaigres, compotes, confiture...
- Les magasins Naturalia référencent 56 produits au rayon épicerie et 12 variétés de pommes et poires.



Noah Courtial (LCN), Stéphanie Guilloneau (achats Naturalia), Franck Poncet (DG Naturalia), Patricia Berthomier-Massip (Spas-Natexpo), Benoît Van Ossel (LCN)

Prix RHF

Bretzel Burgard avec Flunch

- Racheté en 2001 par Emmanuel Goetz, Bretzel Burgard (200 pers) s'est ensuite diversifié dans le traiteur-apéritif (marque propre 60%, MDD 40%, nouveaux produits = 12% du CA). La PME a doublé sa surface de production en 2015. Elle possède aussi 15 points de vente en Alsace.



Laurent Le Roux (Forstaff), Emmanuel Goetz et Isabelle Wicker (Bretzel Burgard), Yves Corbillon et Sébastien Wylleman (ateliers traiteur Flunch)

- Le 1^{er} produit vendu à Flunch Traiteur était, en 2004, un pain surprise garni de toasts sucrés. Désormais, certains produits sont proposés en exclusivité à l'enseigne lors de 2 rendez-vous par an.

Prix Développement régional

Pâtisserie des Flandres avec Carrefour

- Dirigée par Benoît Rousseau, la PME (32 pers, gaufre fourrée, galette fine et gaufrettes apéritives) déploie 2 marques : Pâtisserie des Flandres et Trésors gourmands.



Sébastien Gillet (salon M.A.D.E.), Manuel Willem et Benoît Rousseau (PdF), Lydie Teillant et Laurent Vigneron (Carrefour), Thomas Sabin, Pauline Wallyn, Antoine Rousseau (PdF)

- La PME fournit Carrefour depuis 20 ans. Sélectionnée en 2015 pour "Reflets de France", elle a été référencée pour ses gaufres fines. Ce partenariat a été mis en avant par une campagne régionale (presse, radio...) avant un développement en national.

Prix Filière

Alpina Savoie avec Carrefour

- Alpina Savoie (145 salariés) appartient depuis 2009 au groupe familial Galapagos (Christian Tacquard).



Emma Sautou, J-Philippe Lefrançois et Françoise Piccoli (Alpina), Laurent Zeller (Nielsen), Antoine Chiron (Alpina), Marine Demoly et Florent Condomine (Carrefour), Julien Marquize (Alpina)

- Dirigée par Jean-Philippe Lefrançois, la PME a développé pour Carrefour une gamme de pâtes et couscous MDD issue d'une filière blé dur de Provence.

Prix Durable- RSE

Les P'tits Amoureux avec Intermarché

- Créée en 1998 par Gary Daguisé (pdg), Les P'tits Amoureux (30 pers) produit des biscuits et pâtisseries fraîches valorisant les matières premières de Poitou-Charentes avec un positionnement



François Demeure Dit Latte (Adelph), Gary Daguisé et Aubry Guillon (LPA), Jérôme Sabatier, Anthony Breal et Didier Jamot (ITM), Matthieu Bonnamy (LPA)

haut-de-gamme (68 réf). La PME, qui revendique "un commerce équitable de proximité" a décroché en 2016 les trophées de la réussite RSE, ainsi que le label E+ de la FEEF.

- En 2011, la PME a créé pour Intermarché un produit MDD, destiné aux enfants. Depuis, 2 nouveautés sont proposées chaque année à l'enseigne.



Prix Innovation

Truffières de Rabasse avec Monoprix

- Créée en 1996 par 3 passionnés de la truffe (le chef étoilé Christian Etienne, un courtier en truffe et son PDG, Alain Braud), Truffières de Rabasse (7 pers) écoule 90% de ses produits en marque propre et 10% en MDD.



Nicolas Trentesaux (Sial), Alain Braud et Christian Etienne (TdR), Philippe Tettamanti (Monoprix), Nadine Balage (TdR)

- Son "omelette à la truffe", développée avec Ovoteam (distinguée sur MDD Expo) a d'abord été proposée chez Monoprix. La PME est le fournisseur unique de truffes (transformées ou fraîches) de l'enseigne.



Coup de cœur du jury

Lobodis avec Franprix

- Créée en 1988, Lobodis (Saint-Brieuc) a lancé en 1993 le 1^{er} café Max Havelaar, en 1994 son 1^{er} café bio et en 2013 ses 1^{ères} capsules compatibles Nespresso. Son site de torréfaction est implanté au sein de l'Esat de Bain de Bretagne (35), qui emploie 57 personnes en situation de handicap. La PME a lancé une démarche filière



Grégoire Cabuil et Frédéric Lerebour (Lobodis), Clara Bailly (d. offre Franprix), Corinne Lison (épicerie sucrée Franprix)

responsable "Act & Respect".
- Pour son concept "mandarine", Franprix a retenu Lobodis pour le "tableau", qui met en avant le café sur les murs de ses magasins. 30 points de vente proposent 6 origines de café que le consommateur peut moulin sur place. "2,2T de café avaient été écoulés au 31 août", précise Grégoire Cabuil, directeur des ventes.

Tilly Sabco : LDC Iorgne les saucisses

LDC Bretagne aurait fait une offre pour reprendre l'activité saucisses de poulet (50 salariés) de Tilly Sabco, qui compte 200 salariés à Guerlesquin (29). Aucun candidat, en revanche, pour l'abattoir, qui est à l'arrêt depuis juin. La dette atteindrait 17 M€.

Légumes & fruits

Cofruid'oc : 1 000T de pommes pour Florette et McDo

Cofruid'oc (24 000T de pommes/an) a signé avec McDo et Florette un contrat de 3 ans de 1 000T/an pour les sachets de pommes McDo.

Maïsadour dans les fruits et légumes au Maroc

Maïsadour a décroché un prêt de 2,5 M€ de la Berd pour développer des fruits et légumes au Maroc (maïs doux, fruits rouges et salades pour Barfoot's, Bonduelle, Driscoll's, Florette...).

Pepsico : Alvalle veut ramener les acheteurs du rayon épicerie au rayon frais

Alvalle (Pepsico) s'attaque aux soupes chaudes au rayon frais avec 4 ref :

- courgette grillée & thym
- carotte, poivron jaune et coriandre
- petit pois & menthe
- potiron, orange & thym

Lancement : TV en janvier, partenariat avec l'Atelier des chefs. Alvalle veut séduire les acheteurs de l'ambient, un rayon qui pèse 410,2 M€ du marché de soupes (444,9 M€). Objectif de Pepsico : inverser la tendance...

* Lancé en France en 2004 au rayon frais, Alvalle détient 84% de pdm avec son Gazpacho et ses soupes froides.

Bonduelle élargit son champ d'acquisitions

3 ans après ses derniers rachats (Russie, Hongrie, USA), Bonduelle est de nouveau à l'affût. Le champ a été élargi à tous les univers du végétal : fruits, céréales, protéines végétales, graines germées...

Florette à l'assaut du fruit !

3 mois après l'acquisition du concept "Toqués du Fruit", Florette affiche sa "détermination à s'étendre sur le fruit 4^{ème} gamme" avec 4 ref de fruits à pâtisser (30j, 4,50€, 500g) :

- fraise, rhubarbe, pomme
- mirabelle, quetsche, pomme
- pêche, abricot, groseille
- crème au citron

* poire, pêche et abricot de la Vallée du Rhône, groseille du Morbihan, citron de Sicile

Produits laitiers

ELS : Casino a rénové la fromagerie

L'Entreprise Laitière de Sauvain (Sauvain, 42) a achevé la rénovation de son site. Contrôlée depuis septembre 2015 par Casino, la fromagerie diri-

gée par Eric Soubeyrand, produit 350T par an dont la Fourme de Montbrison sous la marque Tarit (40% de l'AOP totale) et bientôt la Fourme d'Amber et la Fourme de Sauvain. Depuis 2013, ELS écoule chez Casino 1,7 ML de lait MDD signés "Lait des Eleveurs des Monts du Forez".



Maîtres laitiers du Cotentin : 2 acquisitions et une usine

Les Maîtres laitiers du Cotentin (MLC) ont bouclé leur exercice sur un CA de 1,7 md€ et un bénéfice net de 13 M€.

"France Frais" (filiale de distribution) absorbe 35 à 40% de ses volumes. Evolving (nouvelle filiale) réunit les 2 rachats de l'été : Réo (camembert) et Pédone (glacier).

En avril 2017, MLC mettra en service sa nouvelle usine de Méautis (facture 114 M€). Cet outil permettra la livraison au chinois Synutra de briquettes de lait infantile pendant 11 ans.

Concernant l'entente sur les prix, la décision de l'Autorité de la concurrence est attendue le 17 février, a indiqué Jean-François Fortin, DG de MLC, à Ouest-France.



Jean-François Fortin

Tippagral : 4 M€ pour 1 200m²

Tippagral* vient d'investir 4 M€ pour une extension de 1 200m², ce qui porte à 6 000m² la surface de son usine de Longvic (21), annonce TraceNews. Spécialisé dans la découpe de fromages (mozzarella, cheddar, edam, gouda...), le site écoulera cette année 13 000T (râpé, dés, cassettes...), précise Oisín



Oisín Morrin

Morrin, 51 ans, irlandais, DG France depuis 20 ans. Tippagral France (30 pers) réalise un CA de 48 M€ (+46% en 5 ans) dont 16% à l'export. Clients : IAA, RHF (2^{ème} marché : Espagne).

* Tippagral appartient à la coopérative laitière irlandaise Tipperary, qui réalise un CA de 200 M€.

Multinationales

Mondelèz : Vince Gruber, président

Vince Gruber a été promu président Europe de l'Ouest de Mondelèz. Il pilotait depuis 2011 le chocolat Europe à partir de Zurich. Il succède à Pascal Bourdin.

Mondelèz France (DG Mathias Dosne) compte



Vince Gruber

Unigrains

Un investisseur indépendant, partenaire de référence depuis 50 ans du capital-investissement dans l'agroalimentaire et l'agro-industrie

Une relation durable fondée sur une approche industrielle

Des solutions financières sur mesure, en fonds propres et quasi fonds propres

Une expertise sectorielle reconnue pour éclairer les décisions d'investissement

Un acteur majeur pour le développement des entreprises et l'émergence de leaders nationaux et mondiaux

Des filiales en capital transmission majoritaire et en conseil en Fusions-Acquisitions



UNIGRAINS
VOS ENJEUX SONT NOS ENJEUX

23 avenue de Neuilly - 75116 Paris
Tél. +33 (0)1 44 31 10 00
Fax +33 (0)1 44 31 10 40
www.unigrains.fr



FILIÈRES

MANAGERIA

Approche directe de cadres

LE TALENT EST RARE,
SAVOIR LE RECRUTER EST NOTRE MÉTIER



Agrofourniture



Collecte et première transformation



Ingrédients et produits alimentaires



Process et Emballage



Grande Consommation et Restauration

www.manageria.fr

CABINET DE RECRUTEMENT
SPÉCIALISÉ AGRI-AGROALIMENTAIRE.
FRANCE & INTERNATIONAL



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

18 sites dont 15 usines. Le groupe est n°1 des biscuits et des chewing-gums (LU, Milka, Hollywood, Carambar...).

* Milka, Cadbury, Côte d'Or, Freia, Marabou, Toblerone

Bio

Unebio retire des hachés

Le Comptoir des Viandes Bio (Unebio : union des éleveurs bio) a rapplé en septembre des steaks hachés de bœuf (pour cause d'E. coli) sous les marques "Le Paysan Bio" et "La Vie Claire".

Stonyfield :

+25% pour "Les 2 vaches"

Stonyfield France (Danone, marque "Les 2 vaches") vise une croissance de 25% et 30 M€ de CA en 2016, a indiqué son DG Christophe Audouin à Ouest-France.

La gamme est élaborée dans l'usine Danone de Moly-Littry (14). Le bio représente 20% des volumes de l'usine, soit 10 000T.



Christophe Audouin

Belledonne, porté par le vrac, fête ses 25 ans

Basé à La Croix de la Rochette (73) et spécialisé dans le circuit bio, Belledonne (pain, biscuit, confiserie) fête ses 25 ans avec un CA de 12 M€ et 100 salariés dont 21 boulangers, 7 pâtisseries et 4 chocolatiers. Répartition du CA : boulangerie 57%, biscuits 29%, chocolats 11%, confiserie 1,5%, viennoiserie 1,5%.

Après son installation en Savoie en 1991, où il crée sa boulangerie bio, tout est allé très vite pour Bruno Anquetil (natif de Normandie) :

-2001 : 18 salariés, déménagement à La Croix de la Rochette
-2006 : biscuits boulangers vendus en vrac

-2008-2009 : chocolats, guimauves et 2^{ème} fournil à Santeny (94)

-2012 : 65 salariés, nouveaux locaux 2 000m²

-2014 : 3^{ème} fournil à Aucamville (31) Avec ses 3 fournils, la PME produit 7T de biscuits par semaine et sert 1200 magasins dont 400 en direct. Bruno Anquetil a contribué au succès des rayons "vrac" avec ses biscuits et ses confiseries. Un rayon vrac,

que la PME vient encore enrichir avec des "cookies vegan" et des "graines de courge enrobées de chocolat au lait" (24€/kg).

Best of de Belledonne :

- **Grandes** tranches lin doré courge (3,80€, 400g)

- **Grains** de saveurs (4 couleurs) : amandes-chocolat noir, noisettes-chocolat lait, cajou-chocolat blanc et raisins-chocolat blanc (32€/kg)

- **Biscuit** crousti-choc "Je réduis mon gluten" (farine de riz complet..., 20,25€/kg)



Bruno Anquetil

Apéritif

Pepsico à l'assaut de Pringles avec les tuiles Lay's Stax

Pepsico lance sa marque Lay's (n°1 des chips : 40,8% val) à l'assaut du marché des tuiles.

3 refsignées Stax. (1,80€, 170g):

- original
- sour cream & onion
- paprika



En 2016, les produits salés apéritifs progressent de +5% mais le gros segment des tuiles (pdm val 28,6%) recule de 1,6% en valeur. Kellogg's est leader des tuiles avec sa marque Pringles.

Boissons

Eckes Granini : Arnaud Duval, directeur commercial GMS

Eckes Granini vient de recruter Arnaud Duval, comme directeur commercial GMS.

Il a travaillé chez Saupiquet de 2006 à 2014. Juliette Aktas a été promue directrice marketing et R&D.



Arnaud Duval

Agrial rachète une cidrerie aux USA

Agrial a racheté Seattle Cider Company (Seattle, USA), une cidrerie-brasserie artisanale, qui réalise un CA de 6,5 M\$ avec 3 ML et 30 personnes. Le marché US du cidre est en croissance. Agrial, qui domine le marché français du cidre avec Loïc Raison et Ecusson, compte y implanter ses marques et y exporter de nou-

veaux produits conçus exclusivement pour les pays anglo-saxons.

Pernod Ricard cède la vodka Fris à Sazerac

Pernod Ricard, qui se concentre sur ses marques prioritaires, a cédé la vodka Fris à Sazerac (Nouvelle-Orléans). Fris écoule 250 000 caisses de 9 litres aux USA.

Les Grands Chais de France récupèrent Gallo

Cap Monde (Grands Chais de France) va reprendre la distribution des vins Gallo à Yvon Mau le 1^{er} janvier 2017, selon Rayon Boissons.

Ingrédients-PAI D'aucy FS abandonne ABCD et Karea pour Cocotina

D'aucy foodservice abandonne ses marques ABCD et Karea au profit d'une marque unique : "Cocotina, l'œuf au cœur de la cuisine" (frais et surgelé). ABCD et Karea étaient leaders des élaborés d'œufs en RHD (pdm 40%) mais manquaient de notoriété, explique Clémentine Loy, responsable marketing. La filière œufs d'aucy réunit 109 éleveurs, 830 millions d'œufs/an et 23 millions de poules.

- Vol : 91 000T, 300 ref
- CA : 106 M€

Algaia-Maabarot reprend le site d'alginate de Cargill

Soutenu par l'israélien Maabarot (son futur "actionnaire stratégique"),

Concours Agropole : les lauréats

La 23^{ème} édition du concours Agropole a récompensé au Sénat So Kombucha (1^{er}), Petit Beret (2^{ème}), Matatie (3^{ème}) et Labiocrac (Mention Spéciale).

Les 2 autres finalistes étaient Tassiopée et Krips. Jury 2016 : Jean-Bernard Bonduelle, Gérard Bouleau (Savencia), Grégoire Gonnord (Fleury Michon), Jean-François Huet (Leclerc), Laurent Sacchi (Danone)...

So Kombucha, François et Nawal Quinson, Bordeaux (33)

- Boisson obtenue grâce à la fermentation du thé. 3 parfums : So Sweet (cerise hibiscus), So Fresh (menthe citron vert), So Spicy (gingembre). Agrotec (Agropole) a accompagné la PME dans sa phase R&D. La PME a prévu d'investir dans son propre atelier de production. Elle a été lauréate du Réseau Entreprendre Aquitaine.



François et Nawal Quinson

Petit Beret, Fathi, Rachid et Sabrina Benni, Agde (34)

- Boissons sans alcool aux "fruits de vignes" et au goût de vin (process sans fermentation). 3 "vins" : rouge, rosé, blanc. Label Sud de France et certification Halal.

- Objectif 2020 : 1 million de bouteille.



Fathi Benni

Matatie, Paris, Tiphaine Bordier et Fanny Bichon

- Pâtisseries pour enfant sans les 7 principaux allergènes : œuf, lait, gluten, arachides, fruits à coque, maïs et soja. Aucun acteur du marché ne propose actuellement de produits sans les 7 allergènes, selon



Tiphaine Bordier et Fanny Bichon

Matatie.

- Objectif : 4,77 M€ en 2018

Labiocrac, François Rolin-Maarouf, Braine (02)

- Process de valorisation des déchets et des coproduits par séparation et récupération des molécules intéressantes (protéines, pectines, polyphénols, fibres...).

- Labiocrac utilise un floculant breveté issu de drêches de fruits, légumes ou tourteaux. Cibles : filières fruits, légumes, graines, boissons ou lait.



François Rolin-Maarouf

Krips, Maxime Tanguy, Ploneis (29)

- Maxime Tanguy, 26 ans, BTS et licence QSE IAA et maître crêpier, a lancé une gamme bio de tuiles de sarrasin séchées (4 mois, sachet 100g, 4,50€). Orep l'a accompagné pour un sachet premium. 2 ref : "beurre et sel de Guérande", "huile d'olive et sésame". Une recette aux algues est en cours de développement. Distribution : épicerie fines, restaurants et magasins bio. Cibles : Bretagne, Paris et la façade Atlantique. Le produit, qui véhicule l'image de la Bretagne (couleur du pack, sarrasin...), a déjà séduit des réseaux de boutiques de marques bretonnes.



Maxime Tanguy recherche actuellement des financements pour déployer son outil industriel.



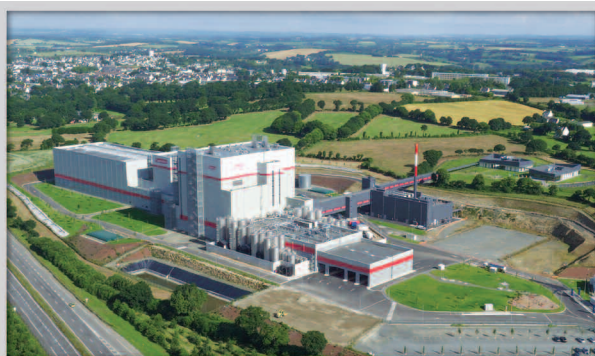
Maxime Tanguy

Tassiopée, Nicolas Richardot et Octavie Millet, Paris

- Tasse éphémère à croquer. Comestible et étanche, elle a la contenance d'une tasse à café classique (80ml). Constituée d'un biscuit croustillant avec un nappage intérieur en chocolat noir mais sans glaçage sucré, la tasse a été conçue pour résister à la chaleur des liquides chauds comme le café. Elle sera bientôt déclinée en version nature (sans nappage chocolat). RHF et pack de 6 pour les particuliers.



GRUPE IDEC



concevoir & construire clé en main

• usine agro-alimentaire • entrepôt, logistique • tertiaire

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





Algaia va reprendre le site d'alginate de Cargill de Lannilis (29). Dirigé par Fabrice Bohin, Algaia se concentre sur les extraits d'algues. La PME a déjà racheté Alganact à Saint-Lô (50).

Eurogerm fait mieux en France !

I. 1^{er} semestre. Le CA d'Eurogerm a progressé plus vite en France (18,7 M€, +12%) qu'en dehors (27,4 M€, +7,7%). L'international est porté par l'Afrique, le Moyen-Orient et l'Asie. Le groupe va lancer une nouvelle gamme pour la pâtisserie.

- CA : **46,2 M€, +9%**
- Ebitda : **4,8 M€, +18%**
- Rex : **3,7 M€, +19%**
- Résultat net : **2,1 M€, +22%**
- Trésorerie : **8,7 M€ vs 3,0 M€**
- Capitaux propres : **38,9 M€**

RHD

Le Duff : Del Arte ouvre son 1^{er} Presto

I. Del Arte (Groupe Le Duff) ouvre à Lyon La Part Dieu son 1^{er} restaurant Presto. Au menu : piadines, focaccias, salades (ci-contre: salade de pomodoro avec pain focaccia), muffins à l'italienne, tiramisu, baba Liman-cello, pana cotta...



- 163 restaurants, 3 400 pers
- CA 2015 : 215 M€

Burger King-Quick : François Tissandier directeur des achats

I. François Tissandier a été nommé directeur des achats groupe pour Burger King France et Quick. Il était directeur des achats de Quick depuis 2013.

Sodexo réorganise sa santé

I. Sodexo réorganise ses activités "santé et médico-sociales" en créant 2 segments :

- médico-social (5500 sal, 1500 ets, Ehpa/Ehpad, résidences services...): DG Willy Gautier



Willy Gautier

- hôpitaux-cliniques (3500 sal, 200 sites) : DG Hervé Palfray



Hervé Palfray

Bagel Corner vise 100 restaurants en 2020

I. Bagel Corner (19 restaurants, 6 M€) vient de réaliser une 2^{ème} levée de fonds (0,9 M€) auprès de Starquest

Agromousquetaires veut économiser 100 M€

O Dans un contexte défavorable (MDD en recul), Agromousquetaires, qui reste rentable, se réorganise pour réduire ses coûts. L'objectif de Christophe Bonno, DG, est de générer 100 M€ d'ici 2020 : achats 37 M€, supply chain 12 M€, manufacturing 17 M€, sécurité 1 M€, commerce 28 M€ (nouveaux clients). 800 cadres sont mobilisés sur ce projet 2020 qui vise à développer des centres d'expertises et une culture commune pour les 64 usines.



Christophe Bonno

Réorganisation

- Autour de 12 filières (pilotes par 12 directeurs en province) et de 3 directeurs au siège (innovation, commercial, industrie). L'équipe du siège ne compte actuellement que 30 salariés. Une université interne forme des managers.

ERP

D'ici 2020, un ERP remplacera les 49 ERP qui ne communiquent pas entre eux. SAP a été retenu avec CGI (intégrateur) et EY. Déploiement : 1^{ère} usine début 2017, la dernière en juin 2019. Les finances et la comptabilité (SAP) d'abord puis plus tard la gestion de production (avec SAP ou d'autres outils). Investissement : un peu moins de 10 M€.

Achats

Ce poste pèse 2,4 mds€/an. Un acheteur sera dédié à chacun des grands postes : céréales, légumes, emballage, carton, fer, l'énergie.

Gains attendus : 37 M€/an en 2020. 1/3 en standardisant, 1/3 en massifiant et 1/3 grâce aux plans de progrès (avec les gros fournisseurs retenus). Exemple de standardisation : le nombre d'étiquettes passera de 5 000 à 2 000.

Autres objectifs

- Supply chain : massifier la logistique aval et amont. Améliorer la planification de la production et la prévision des ventes et des flux avec Intermarché
- Optimiser l'efficacité énergétique et réduire le nombre d'accidents de 20% par an

Investissements

2015 : 112 M€. Enveloppes encourus : porc : 50 M€ sur 3-4 ans (Josselin 20 M€ puis en 2017 l'abattage chez Gâtines/35), pain 70 M€, pêche 50 M€.

Capital, annonce Snacking.fr. Objectif 2020 : 100 restaurants en Europe et un CA de 50 M€.

Biscuits St Michel : incendie à Champagnac

I. La biscuiterie St Michel de Champagnac-de-Belair (24) a été victime d'un incendie en septembre (la pro-

tection d'un four a pris feu). Le site (240 salariés +50 intérimaires) a produit 12 000T en 2015 contre 8 000T en 2011, année de son rachat par St Michel, selon la presse locale. Productions : biscuits Special K, gâteaux St-Michel et Bonne Maman, fonds prêts à garnir RHD...

Croissance

Agromousquetaires veut aller chercher 350 M€/an de CA d'ici 2020 en ciblant :

- les ventes MDD chez Intermarché
 - la RHD
 - les GMS européennes dans 4 pays : GB, Allemagne, Italie, Espagne
 - le grand export avec des distributeurs partenaires (Dom-Tom...)
- En France, Casino est le principal client GMS d'Agromousquetaires.

Agromousquetaires

- 1^{er} fabricant de MDD en France, Agromousquetaires (11 000 pers) élabore 45% des MDD des rayons Intermarché (et plus chez Netto). Christophe Bonno, qui travaille dans le pôle depuis 17 ans, est DG depuis 2010. La construction du pôle a débuté en 1974 avec le rachat de SAG (56).

- Agromousquetaires se veut une alternative à la concentration sur les MDD. "En Europe, sur les changes bébé, il n'existe plus qu'un fabricant de MDD et nous. Nous livrons ainsi 2 000 crèches", explique Christophe Bonno, qui vient d'injecter 6,5 M€ à Ploërmel (56) dans une ligne qui produit 1 000 change-bébés chaque minute (chez Cellulose de Brocéliande).

- CA 2015 : 4 mds€ (+4% vs 2014) contre 3 md€ en 2011. Une partie de croissance depuis 2011 provient de la croissance externe (Gad dans le porc...). Le bœuf (SVA-Jean Rozé) pèse lourd avec 28% du CA.

- Le "CA hors groupe" atteint 980 M€ (25% du CA) contre 555 M€ en 2011.

- Innovations Sial : "Crock Ton Bol", "rosé pamplemousse" en canette 33cl, "burger BBO" micro-ondable (Jean Rozé), Mon clafoutis prêt à cuire (Adélie)

➔ Les 12 filières : CA et effectifs

	CA	NB USINES
Boeuf	1 100 M€	8 (3072 pers)
Porc	821 M€	10 (2447 pers)
Mer	564 M€	9 (908 pers)
Traiteur, surg.	304 M€	8 (1329 pers)
Epicerie, cons.	238 M€	5 (763 pers)
Lait	233 M€	3 (384 pers)
Vins	216 M€	3 (204 pers)
Boisson	192 M€	6 (358 pers)
Epicerie sucrée	187 M€	4 (580 pers)
Boul. pâtisserie	129 M€	5 (391 pers)
non alimentaire	89 M€	5 (321 pers)
Environnement	98,2 M€	4 (130 pers)

Amont

Cavac parie sur le chanvre

I. Basée à La Roche sur Yon (85), la coopérative vendéenne Cavac (CA 932 M€) va récolter 800 ha de chanvre contre 400 ha l'an dernier. Les graines sont de plus en plus utilisées dans l'agro-alimentaire.

USINES & PROJETS

Multi-filière

Occitanie :

0,44 M€ pour Novacoop et 0,32 M€ pour Cauvin

La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée a attribué 1,5 M€ (+1,9 M€ au titre du Feader*) à 18 projets d'IAA. Les entreprises Novacoop (0,44 M€) et Huilerie Cauvin (0,32 M€) décrochent la moitié des aides régionales (et plus de 1 M€ chacune en y ajoutant les aides du Feader).

- **céréales**: Moulins Calvet-Camares-Cayla (12) 234K€, Capla (09) 111K€ (+Feader 387K€)

- **élevage**: 6 IAA (dont Fromagers de Lozère/48, Nos petites conserves/81, Découpe d'Olt/12) 129K€ (+Feader 158K€)

- **fruits et légumes**: Covial (30) 37K€, Fruits du Canigou (66) 81K€, Novacoop (82) 443K€ (+Feader 700K€)

- **huilerie**: Rives du Rhône (30) 53K€, La Croix des Papes (30) 29K€, Cauvin (30) 325K€ (+Feader 692K€)

- **plantes aromatiques**: Les Herbières 11K€ (+Feader 19K€)

* Feader = Fonds européens

Vins

Castel : 100 M€ à Blanquefort

N°1 du vin en Europe, Castel va investir 100 M€ pour construire à Blanquefort (33) la plus grande usine d'embouteillage d'Europe sur un terrain de 18,5ha.

- **2017**: entrepôt 34 000m² (30M bouteilles, 20 quais) et 800m² de bureaux

- **2019**: production 25 000m³; cuverie 150 000hl, 16 lignes d'embouteillage (2 bag'in'box), chai 35 000 fûts

Desserts

Delidess : 5 M€

dans une usine neuve

A l'étroit dans ses 1 700m² à Blanquefort (33), Delidess (desserts pâtisseries frais MDD) va investir 4 à 5 M€ pour construire une usine de 3 500m²

sur un terrain de 15 000m² dans la même commune. Le projet s'intègre dans le dispositif "Usine du futur" de la Région Nouvelle-

Aquitaine.

Créée en 2009 par Laurent Boissier et Pascal Faïdy, Delidess compte 50 salariés. La PME avait obtenu un Grés d'Or en 2015 avec Auchan.

Ingrédients

Eurosérum :

16 M€ à Carhaix

Eurosérum (Sodiaal) a lancé la construction à Carhaix (29) d'une usine de déminéralisation du lactose (300 000L/jour) provenant des fromageries Entremont (Sodiaal). Investissement : 16 M€. Le site sera opérationnel en janvier 2018. La poudre de lactosérum déminéralisé sera destinée à l'usine Synutra de Carhaix, qui a été inaugurée en septembre.

Ingrédients

Eurovanille :

1500m² de plus

Laurent Bourgois, dirigeant d'Eurovanille, a indiqué à La Voix du Nord, qu'il allait louer 1 500m² afin d'y installer de nouvelles lignes de production et du stockage. La surface sera ainsi portée à 8 000m² à Gouy-Saint-André (62). La PME (180 salariés) a le vent en poupe : 19 M€ en 2015, 26 M€ en 2016 et plus de 30 en 2017. Les 4 M€ levés en septembre auprès de Nord capital vont permettre à Laurent Bourgois de "racheter des concurrents, des fournisseurs,..."

Le marché mondial reste très porteur. Eurovanille mise notamment sur la Chine (5% de son CA), où les consommateurs demandent désormais du naturel.

Epicerie

Europe snacks s'agrandit

Europe snacks va acheter 7 000m² à La Séguinière (49) à proximité de son site afin d'y construire une nouvelle unité de production.

Viandes

Puigrenier :

5 M€ à Bourges

Dirigé par Pierrick Priouzeau, Puigrenier (Montluçon, 03) va investir 5 M€ dans l'extension de son site de Bourges (steaks hachés). Début des travaux : 1^{er} trimestre 2017.

Chocolat

Barry Callebaut :

18 M\$ à Singapour

Barry Callebaut va investir 18 M\$ pour agrandir son usine de chocolat à Singapour. Au menu : une 3^{ème} ligne de production, une ligne de moulage (pépites et drops) et un entrepôt.

IAA :
Transformez vos risques en opportunité

Retrouvez-nous au SIAL sur le stand de l'ANIA Hall 5A
Gras Savoye,
une société Willis Towers Watson
grassavoye.fr | willistowerswatson.com

GRAS SAVOYE, Société de courtage d'assurance et de réassurance
Immeuble Quai 83, 33334 Meyzieu - Bion-Boutan - CS 70001 92814 Puteaux Cedex - http://www.grassavoye.fr
Société par actions simplifiée au capital de 1 432 600 euros - 911 248 637 RCS Nanterre - ORIAS
www.orias.fr - Gras Savoye est soumise au contrôle de l'ACPR (Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution)
© Getty Images.com - Gras Savoye Willis Towers Watson. Tous droits réservés. 23/09/16.
willistowerswatson.com

yacheur*

*yacheur (yaourt fraîcheur)

Cette sensation unique en bouche lorsque vous dégustez un yaourt frais et crémeux : nous veillons à la fraîcheur et à la variété des produits que nous transportons à travers toute l'Europe. Notre expertise en logistique : des solutions tout produit et toute gamme de température, une qualité de service assurée par un parc propre et des systèmes informatiques performants - sur 100 sites dans 16 pays. Passionnés par notre métier, entourés de collaborateurs engagés, nous connectons pour vous le monde de l'alimentaire.

Contactez-nous ! +33 (0) 1 41 80 13 21 • marie.outtier@stg-nagel.com

Connecting the world of food*

STG & NAGEL LOGISTIQUE





Les Trophées de Normandie

Biscuiterie de L'Abbaye, Lonlay l'Abbaye (61), 32,2 M€/2014, 232 pers

- "L'apéritif normand" : petit sablé salés au beurre d'Isigny (sachet 100 g de 35 sablés). 3 saveurs : camembert (Laiterie Gillot), mimolette (coop Isigny Ste-Mère) et crème fraîche d'Isigny ail & ciboulette



Marais, Trouville (14), 0,57 M€, 6 pers

- Crok'Apéro et berlingots des mers. Marais est spécialisé dans les produits à base de coquille : escargots français et coquillages de la Manche. La gamme des Crok'Apéro (surgelé) s'enrichit de 2 recettes : "Escargots gros gris au beurre de coriandre avec sauce au caramel de cidre", "Berlingots des mers (crépides) saveur aneth et citron



Isigny Ste-Mère

- Fondue normande aux 3 fromages (camembert, Pont l'Évêque et Livarot + cidre et calvados), pot micro-ondable 500g, 60 jours



Fromagerie Gillot, St Hilaire de Briouze (61), 36,5 M€/2014, 160 pers

- camembert BBQ. Boîte en bois sans agrafe micro-ondable et rehaussée pour éviter le débordement. Barbecue, four ou micro ondes.



Priméale (Agrial), Lessay (50), 519 M/2014, 35 pers

- "Mes légumes pour la semaine" en sac kraft 2,5kg



Lait Douceur de Normandie, St-Sauveur Le Vicomte (50),

0,26 M€/2015, 1 salarié
- Guimauves à la confiture de lait (sachet 130g)



Les Chevaliers d'Argouges, Moyon (50), 10,1 M€/2015, 88 pers

- Gamme vins et chocolats. Création de son propre coffret avec une réglette de chocolat associée au vin choisi. Un verre en chocolat complète le coffret.



Domaine Dupont, Victot Pontfol (14), 1,8 M€/2014, 12 pers

- "Spray Original au Calvados" : aide culinaire



Calvados Drouin, Coudray-Rabut (14), 2,5 M/2015, 11 pers

- "Le Gin de Christian Drouin" : seul gin élaboré à partir de pommes à cidre de Normandie (avec 8 aromates)



Distillerie Busnel, Cormeilles (27), 73 M/2015, 18 pers

- Cocktail exotique au Calvados



*Jury technique : Actalia (Vanessa Reynier, Dominique Droger), Agrohall (Nadine Picard), BPI (Laure Leclercq), Business France (Pierre Ramirez) Chambreaagri-Lucile Maisres), Direccte (Corinne Marbach, Fabienne Di Palma), Inpi (Céline Couroux), Iraqa (Isabelle David), Agence Dév. (Lionel Mancioffi), Valorial (Hélène Dapremont)

*Collège commercial : Auchan Le Havre (Melchior Andris), Promocash Rouen (Maxime Plaza), Système U (Philippe Lebon, responsable PME)

Innoval : les lauréats 2016

Organisé tous les 2 ans à l'occasion du Sial par Agria Grand Est, le concours Innoval s'étend désormais à tout le Grand Est.

Parmentine's cup (1^{er})

Pommes de terre grenailles dans leur cup (micro-ondes 6'). Sachet de sauce (tomates basilic ou fromage blanc ciboulette) et fourchette dans le couvercle.



* Fère-Champenoise (51)

CFRÉ : Saveurs Salées (2^{ème})

Assaisonnement composé de 100% d'ingrédient végétal frais.



* Sarrebourg (57), saveurs-salees.com

Truffière de Navi : poudre de truffes (3^{ème})

Truffes sous forme de poudres lyophilisées. Texture très fine. Utilisation multiples dont émulsions au siphon.



* Bislée (55)

Bockel : Nut'Alsace au maltitol*

Pâte à tartiner sans huile de palme avec 45% de noisettes du Piémont, sans sucre ajouté (avec maltitol).



* prix conso, Chocolaterie Jacques Bockel à Monswiller-Saverne (67)

Finalistes

- **Albisser** (Pfastatt, 68) : "MonTDélice" : biscuit moelleux aux épices, surmonté de sucre glace sur lit de chocolat noir

- **Somapro** (Reims, 51) : pot pour aides culinaires, mono-matériau (polypropylène) avec couvercle saupoudreur

- **Ferme Truffière de Navi** : huile de tournesol bio à la truffe

- **Senyo & Enouabi** : "La Salomon" (boisson pétillante à la fleur d'hibiscus et au moringa oléifera, couleur rouge), "La Déesse 37" (bière à la fleur d'hibiscus Sabdari-fa et au mil), "Loogaroo" (confiserie épicée à base d'une variété togolaise d'arachides)



- **Saline d'Einville** (54) : sel allégé "Viva'Sel" (sels minéraux + sel + poivrons rouges, cumin, coriandre et gingembre)

- **Don Juliac** (Nancy, 54) : rhum arrangé artisanal lorrain (rhum des Caraïbes, eau, miels lorrains, vanille Bourbon de Madagascar)

- **Berni** (Verdun, 55) : "Brochette poulet & pistache" (produit hyperprotéiné, adapté au régime Dukan)



Construisons
demain
ensemble



Cabinet d'Études & de Conseils
en Industrie & Agroalimentaire

Maîtrise d'œuvre Bâtiment,
Énergies et Process

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

INGENIERIE CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION

Retrouvez-nous
au SIAL Paris du
16 au 20 octobre 2016
Stand 7ED296



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

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

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

Food Creativ : les 15 finalistes

Un 1^{er} jury* a retenu les 15 finalistes (parmi les 61 candidats) du concours Food Creativ des Hauts-de-France. Un 2^{ème} jury** a désigné les 4 lauréats.

* jury : Certia, Comité de promotion, Agroé, Agro-Sphères, Polytech Lille, Isa Lille
 ** 7 acheteurs : Auchan, Carrefour, Api, Pomona Passion Froid, Monoprix, Intermarché

Lauréats

Grain d'Or Gel, Grande-Synthe (59),

110 salariés

- plaques de pâte feuilletée, crues, colorées et aromatisées (38,5x28,5cm, 450g) : thé matcha, chocolat, framboise, tomate, pesto (GMS, RHD)

Bon et Bien, Templeuve (59), 8 salariés

- soupes à base de légumes trop petits ou biscornus pour être commercialisés

Ferme du Sire de Créquy, Fruges (62),

6 salariés

- yaourt fermiers infusés avec herbes fraîches ou aromates : menthe du jardin, thym citron-

né, baies de genièvre, cannelle, lavande, romarin

Des hommes et des bœufs,

Dunkerque (59), 4 salariés

- Brut de noix de bœuf Angus 100% bœuf

(viande séchée) et corne de bœuf (saucisson). La viande provient d'un éleveur partenaire.

Food Aventure, Ennetières (59),

1 salarié

- mélange de fruits secs, graines, noix, épices et céréales sous la marque Loïse (GMS, RHD, B2B)

Metarom, Boves (80)

- "prix spécial" pour l'intégration du développement durable au sein de l'entreprise. Innovation : solution masquante naturelle, Acti'mask Wheat, spécifique à la protéine de blé

Finalistes

Innocress, Moyenneville (60)

- SnacoCress' : barres de céréales salées contenant du cresson zeodraté (technique de séchage respectant les propriétés nutritionnelles)

* Olivier Robert de Massy

ABCD Nutrition,

Novillers (60)

- pain frais bio & sans gluten aux graines (lin et chia)

Verquin, Tourcoing (59)

- Têtes Brûlées Star : bille de sucre cuit fourrée acide avec un enrobage qui colore les lèvres en rose.

Sainte Lucie, Gouvieux (60)

- nappage miroir pailleté saveurs caramel ou framboise en pot 200g pour la finition des desserts (application à froid). GMS rayon aide au dessert

La Franco Argentine,

St Richaumont (02)

- Stick Raff'Olé. 2 ref : confiture de lait, pâte à tartiner (chocolat, noisette)

Pack & Vrac, Lambersart (59)

- "Je m'appelle Reviens", sac réutilisable pour acheter ses produits en vrac (coton bio Gots, encre aqueuse Oekotex)

Pastacorp,

Chiry Ourscamp (60)

- Torchetti comme un chef ! Lus-tucru : pâte en forme de fleur d'arum (l'alvéole est adaptée aux sauces texturées)

D2I, La Fère (02)

- compotée de fruit du dragon et mangue

Marine Harvest,

Boulogne (62)

- Mini's : 4 bouchées apéritives au saumon (Appeti Marine)



Because you care
about CONSUMERS' HEALTH*

* Parce que pour vous, la santé des consommateurs est essentielle

MERIEUX
NutriSciences

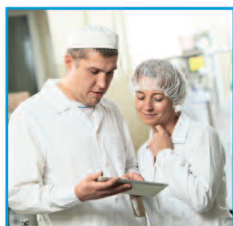
Nous vous accompagnons à chaque étape de votre process grâce à une large offre de services

Doté d'un réseau international de plus de 80 laboratoires accrédités dans près de 20 pays, Mérieux NutriSciences fournit des prestations d'analyses, de conseil, d'audits, de recherche et de formation pour l'ensemble de la filière agroalimentaire.



ANALYSES

Microbiologie, physico-chimie, virologie et biologie moléculaire



AUDIT CERTIFICATION

Inspection, audit fournisseur, BPH, locaux et matériaux, BRC, ISO 22 000, ISO 9001



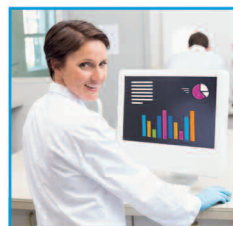
ÉTIQUETAGE

Traduction, validation réglementaire et vérification de la conformité des produits alimentaires dans 61 pays



FOOD SCIENCE CENTER

Études de vieillissement, challenge tests, validation de procédés, études sur mesure



SOLUTIONS DIGITALES

Plan de surveillance environnementale, gestion des données, dématérialisation des autocontrôles

Pour plus d'informations, contactez-nous à info.fr@mxns.com ou au 0820 56 20 30*

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences - 25 boulevard de la Paix CS 38512 Cergy 95891 Cergy-Pontoise cedex
www.merieuxnutrisciences.fr

SAS au capital de 11.674.500 euros - 303 434 591 RCS Pontoise - *(Service 0,12 €/min + prix appel)

L'expert du capital accompagnement en Agroalimentaire et Agro-industries

CAFÉS ET BOISSONS AUX
FRUITS

CAFÉS
FOLLIET 1880

EXPORTATION
DE VINS


LGI-WINES
SOUTHERN FRANCE

NUTRITION ET SANTÉ
ANIMALES

in vivo NSA
Nutrition et Santé Animales

DISTRIBUTION
DE BOISSONS

MONTANER PIETRINI
BOISSONS

SNACKING


NORAC

FRUITS ET LÉGUMES


**COMPAGNIE
FRUITIERE**

LÉGUMES, LAIT ET BOISSONS


AGRIAL

SANTÉ ANIMALE


Ceva

SUCRE ET AMIDON


Tereos

SÉLECTION
GÉNÉTIQUE


GRUPE GRIMAUD
L'éclosion de la Vie

TRANSFORMATION
D'OLÉAGINEUX


Avril

SEMENCES ET PRODUITS
CÉRÉALIERS


Limagrain
de la terre à la vie

DISTRIBUTION AUTOMATIQUE
(CAFÉ...)


**GRUPE
CAFÉS
MERLING**

COOPÉRATIVE, POLYCLTURE,
ÉLEVAGE...


Triskalia

TRANSFORMATION DE
CÉRÉALES


Axérial
ARMAN COOPÉRATIVE

CRUS BOURGEOIS
DE MARGAUX


**CHATEAU
LA TOUR DE MONS
MARGAUX**

TRANSPORT
FRIGORIFIQUE


LVM

PÂTES JAUNES, CRÊPES...


GOÛTERS MAGIQUES

BISCUITERIE, PÂTES
ET SEMOULE


GALAPAGOS

PRODUCTION ET
NÉGOCE DE VINS


VILLEBOIS
VINS DU VAL DE LOIRE
Fournier
PÈRE & FILS



infologic

PROGICIEL DE GESTION

Quel est le point commun
entre ces sociétés ?



Elles ont toutes choisi COPILOTE, l'ERP n°1 de l'agro !

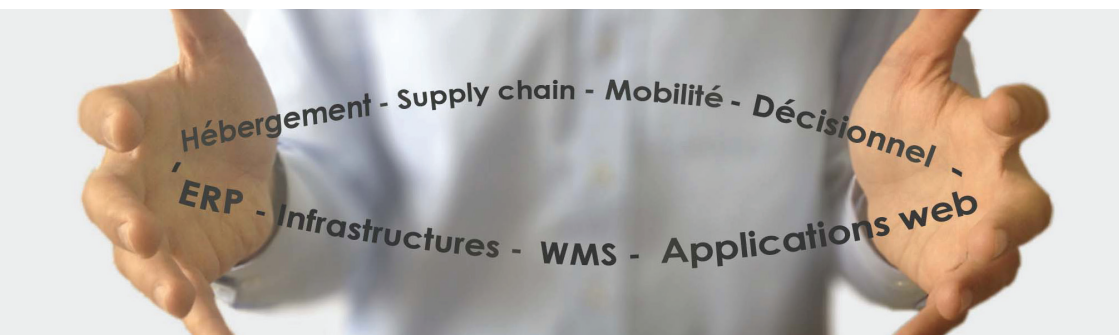
Présent dans l'évolution et la mutation de l'agroalimentaire multi-filières depuis plus de 30 ans, INFOLOGIC édite et intègre une solution ERP complète et accessible.

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

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

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

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



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

Une solution logicielle multi-filières

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



Un outil universel

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



Gestion de l'élevage,
des espèces, des
couvoirs

Abattage...



FIFO

Stocks dynamiques...



Producteurs

Gestion des cultures
et vergers

Suivi des
germinations...



Logisticiens

Dématérialisation
des documents de
transport

Contrôle de
chargement...



Industriels

Activités
d'assemblage

Abattage

Découpe

Traçabilité...



Coopératives

Agréage

Gestion des apports

Compensations

Formulations...

Un seul système d'information

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



Achats



Ventes



Décisionnel



EDI



Finances



CRM



Stocks



Production



WMS



Site marchand



Traçabilité



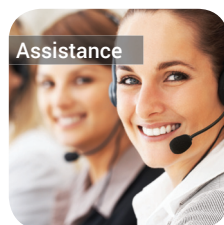
Qualité



GED

Un produit tout en un

- Développements et évolutions permanentes des fonctionnalités de l'ERP COPILOTE
- Intégration du système directement chez le client
- Formation des utilisateurs
- Mise en place d'une architecture technique adaptée, dans les locaux client ou dans un Datacenter INFOLOGIC
- Maintenance et assistance quotidienne à la bonne utilisation de COPILOTE pour une gestion de l'infrastructure de A à Z



Un produit innovant

- Utilisation de technologies innovantes, pérennes et fiables : Java et Web services
- Technologie MULTI-PLATEFORME pour s'adapter à tous les terminaux
- Technologie UNIVERSELLE afin de communiquer avec des automates ou des applicatifs externes
- Technologie MOBILE pour mettre en place des processus «0 papier»
- Technologie PERENNE soutenue par les leaders mondiaux de l'informatique
- Évolution de la solution avec un passage en version WEB sans rupture technologique



COPILOTE

AGROALIMENTAIRE



INFOLOGIC soutient le décathlonien Kevin MAYER, médaillé d'argent aux JO de RIO 2016.