



Le Manager de l'alimentaire

N°420/1

DU 1^{ER} MARS
AU 4 AVRIL
2024

CFIA 2024 : Trophées et nouveautés p.25

Charal innove p.7

Snacking d'Or : sélection p.8

TOP 20 des marques p.12

Le Concours Agropole fête ses 30 ans p.14

Prix EY : Altho, Alpina... p.15

Les Champions de la croissance p.15

Monoprix distingue Furifuri p.16

Nestlé vend ses petits pots à FnB p.16

Panzani à l'assaut du frais p.18

Greenland Gelmer dépasse les 100 M€ p.19

Sapmer rejoint Cana Tera p.19

Le TOP 40 des MDD p.20

Eurogerm rachète un allemand p.20

Danone : 43 M€ pour Alpro p.20

Olga va céder le Curé nantais p.21

Dawn rachète un hollandais Royal p.22

Solina rachète Oscar et Puljonki à Nestlé p.22

Suite du sommaire à la page 32

Transition écologique : pourquoi il y aura moins d'usines

EDITORIAL

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

Des agriculteurs ont envahi le siège de Lactalis à Laval.

Savencia a aussi reçu la visite des producteurs de lait. La Confédération paysanne a, elle, manifesté devant le "campus" du géant Avril à Bruz (35)...

Les industriels n'ont pas été épargnés par la colère agricole. Et pourtant, tout le monde est sur le même bateau à la dérive (commerce extérieur en 2023 ci-contre).

Chacun sait maintenant que la crise est d'abord liée à la chute de la productivité de notre modèle par rapport à celui de nos voisins. Plus de normes, plus d'interdictions, plus de taxes... Forcément, ça se retrouve dans le

prix final.

Surtout, ces phénomènes se sont amplifiés avec la transition écologique et les importations ukrainiennes (céréales, poulet, œufs...), qui tirent les prix vers le bas.

En plus, les industriels voient leurs pratiques - pourtant bien meilleures que celles des produits importés - contestées par les ONG. Illustration, LDC a dû passer par le tribunal pour que L214 arrête de coller sur ses barquettes "Le Gaulois" des stickers "poulet manipulé génétiquement", une allégation bien entendu fautive. La pression sur la viande est par ailleurs

permanente... Le

"Réseau action climat" a estimé qu'en divisant la consommation par deux, la Fran-

ce pouvait d'atteindre ses objectifs climatiques...

En fait, on n'a pas fini de découvrir les factures de la transition écologique. Compte tenu des investissements nécessaires, un grand nombre d'usines ne survivront pas à cette révolution... Exemple : Coca-Cola va fermer une de ses 2 usines en Île-de-France (lire p28). Mais c'est pour la bonne cause... "Ce projet nous permettra d'atteindre le "Net Zero" en 2040", explique le PDG, qui va concentrer sur Grigny tous ses dépenses dans les économies d'énergies (géothermie, solaire) et d'eau...

BILAN 2023	IMPORT	EXPORT	SOLDE Mds(évol)
UE { Brut (céréales...)	+2%	-7%	+5,0 mds€ -1,2%
Alimentaire	+6%	+6%	-7,6 mds€ -0,5%
Tiers { Brut (céréales...)	+1%	-29%	-3,8 mds€ -2,4%
Alimentaire	-6%	-2%	+13,0 mds€ +0,4%

Le déficit avec les pays de l'UE s'est accru.
L'énorme excédent avec les pays tiers est dû aux alcools

L'HOMME

Ovalis : Philippe Bardoz, DG, va passer le témoin à Stéphane Gourguechon, ex-Cocorette

Philippe Bardoz, qui a accompagné la famille Nerault (groupe Pamproeuf), pendant 10 ans, va passer le témoin à Stéphane Gourguechon (ex-DG de Cocorette), qui a rejoint Terrena. La coopérative va en effet racheter le solde de Logistic'Œuf, la holding de tête qui abrite toutes les activités avicoles de Pamproeuf : - les filiales Ovalis (œufs GMS), Samo (ovoproduits, Mirebeau), Casserie (pour B2B)

- des élevages de pondeuses
- une société de transport
L'ensemble dépasse 200 Md€ avec 950 millions d'œufs/an.

La famille Nerault ne conservera que les terres agricoles.

Parcours de S. Gourguechon : 2002 Valpiform → 2007 GGF → 2010 Herta → 2012 Ermitage → 2017 Coop Laitière Sèvre → 2018 Galys → 2019 Marie Surgelés → 2021 NextAlim → 2022 Cocorette

*Philippe Bardoz va se consacrer à des activités bénévoles (60 000 rebonds, Entreprendre...).

*Fin 2022, Terrena était monté de 5% à 49% dans Logistic'œuf. Pampr'œuf avait conservé 51%.



Philippe Bardoz et Stéphane Gourguechon

LE PRODUIT

Poulaillon : La Tour Eiffel

IJO2024. Cette Tour Eiffel 630g, qui est proposée jusqu'à la fin des JO, est réalisée en pâte à Moricette (pâte à bretzel).

Elle est garnie de 20 toasts (4x5): saumon fumé, emmental, jambon cuit sup, bacon, jambon sec.
- 2 ref : frais (10j), surgelé
- 42cm x 25cm (hauteur 7cm)
- retail, GMS
- plateau noir cartonné, filmé rétracté

La Moricette est le produit phare de Poulaillon et une institution pour les alsaciens.



Fabien Poulaillon

Bulletin p14

Le Manager de l'alimentaire

Abonnez-vous



SIMO – MET LE POISSON EN FORME!

SIMO
FISHPROCESSING

Cfia
CARREFOUR DES FOURNISSEURS
DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

RENNES 2024
12-13-14 MARS
RENNES PARC EXPO

Hall 4
Stand C-23

+49 6861 912 11 0 | sales@simo.de
www.simo.de

Food Plus : potato bun, bao bun et mini pita

I. Snack Show F13. Stéphane Poylo et Antoine-Guy Bréant proposeront 3 nouveautés congelées. Cibles: RHD, VAE, traiteurs



- **potato bun** : bun brioché à la pomme de terre. Ultra moelleux. Parfaits pour smash burgers. Cuit

tranché (77g, Ø11cm)

- **baobun** (Asie): pains buns cuits à la vapeur avec graines de sésame noir. Cuit tranché (70g, Ø10cm)

- **pita cocktail** 4x1kg mini-pita sans additif, ni palme. Cuit (17g, Ø6cm, sachet 1kg)



Compagnie des Desserts : Mac'Doughnut caramel

- Mac'Doughnut caramel à la fleur de sel*: macaron en forme de doughnut garni d'un crémeux gianduja et d'un cœur coulant caramel au sel de Guérande



(70g, h3xØ8cm)

- **Doigt de fée*** : Merveilleux en forme d'éclair. Jeu des textures : coque meringue, crémeux, praliné à la



coco et chips coco (75g, 14x4,5 cm)
- **Les P'tits creux pistache** et framboise en forme de fingers**. Appareil financier à base d'amande et de pistache, compotée de framboise. Autres variétés: "chocolat caramel", "citron (70g, 6x6 cm)

- **moelleux aux fruits**** : appareil à cake riche en œufs. 3 recettes: citron, cerise, carrot cake (70g, 6x6 cm)

* décongélation : *2h, **4h

Le Guérandais : moulin d'échalote cristallisé au sel

I. La gamme de moulins "Jardin Intense" réunit 4 "Croquants". Des herbes (ou bulbes) sont cristallisés au sel de Guérande (4,09€).

4 moulins : oignon rouge



/ ail et ciboulette / échalote / thym et romarin.

Composition: aromates (65% à 80%), sel (20% à 35%).

"Nos 4 Croquants dévoilent leur richesse aromatique une fois moulus", explique Laurent Sériat, DG de SCA Salines de Guérande*.

* "Le Guérandais" et "Terre de Sel"

St Mamet s'attaque à la confiture en GMS

I. 7 recettes 310g allant jusqu'à 68% : fraise 68%, framboise 63%, fruits rouges 61%, abricot 65%, myrtille 61%, orange 61% et cerise 66%.

La marque St Mamet est leader des fruits morceaux en GMS. St Mamet propose déjà 18 confitures en RHF. St Mamet a été racheté en 2022 par Agromousquetaires.

Depuis la marque s'est étendue aux jus de fruits pressés à froid.



Kayser : cœur fraise-coco

I. St Valentin. Sur une base de sablé coco, une mousse coco citronnée et un biscuit d'acquoise coco. Le tout réhaussé d'un confit de fraise et d'un glaçage.



Produit en Bretagne : les lauréats 2024

I. Produit en Bretagne (PeB) a remis les Prix de la Meilleure Nouveauté 2024

- **Régalette**: Breizh burger sauce au poivre avec un bun au sarrasin

- **Maison Hermine** (Chateaubourg): pâtes aux formes bretonnes aux couleurs du Gwenn ha du (nature et

encre de seiche). La PME a développé ses propres moules en bronze

- **Le Gall** : motte de beurre aux cristaux de sel de Guérande

- **Guyader**: tartinables thon tomates

Madame Loïk

Ci-dessous : Christophe Paumard



(Intermarché), Malo Bouëssel du Bourg (PeB), Alice Marteil (U), Jean Coisson (PeB), Bruno Roudaut (Scarmor)

Bridor : Bun'n'Roll pour créer des New York Roll

I. Pour réaliser un New York Roll, Bridor propose un Bun'n'Roll (85g, surgelé) à cuire, garnir et toppeur.

Il s'agit d'une pâte à croissant en forme en spirale.



Alélor à l'assaut des sauces : aïoli, béarnaise, burger, tartare

I. En complément de ses moutardes, raiforts, mayonnaises et condiments, Alain Trautmann, dirigeant Alélor - Domaine des Terres Rouges (CA 8 M€, Mietenheim/67) s'attaque aux sauces condimentaires avec 4 recettes : aïoli, béarnaise, burger, tartare (pot 170g).



www.soreal.fr
www.france-culinaire.com

Rencontrez
nos équipes
et découvrez
nos sauces,
nos marinades
et **nos spécialités**
aromatiques
innovantes

Cfia
CARREFOUR DES FOURNISSEURS
DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

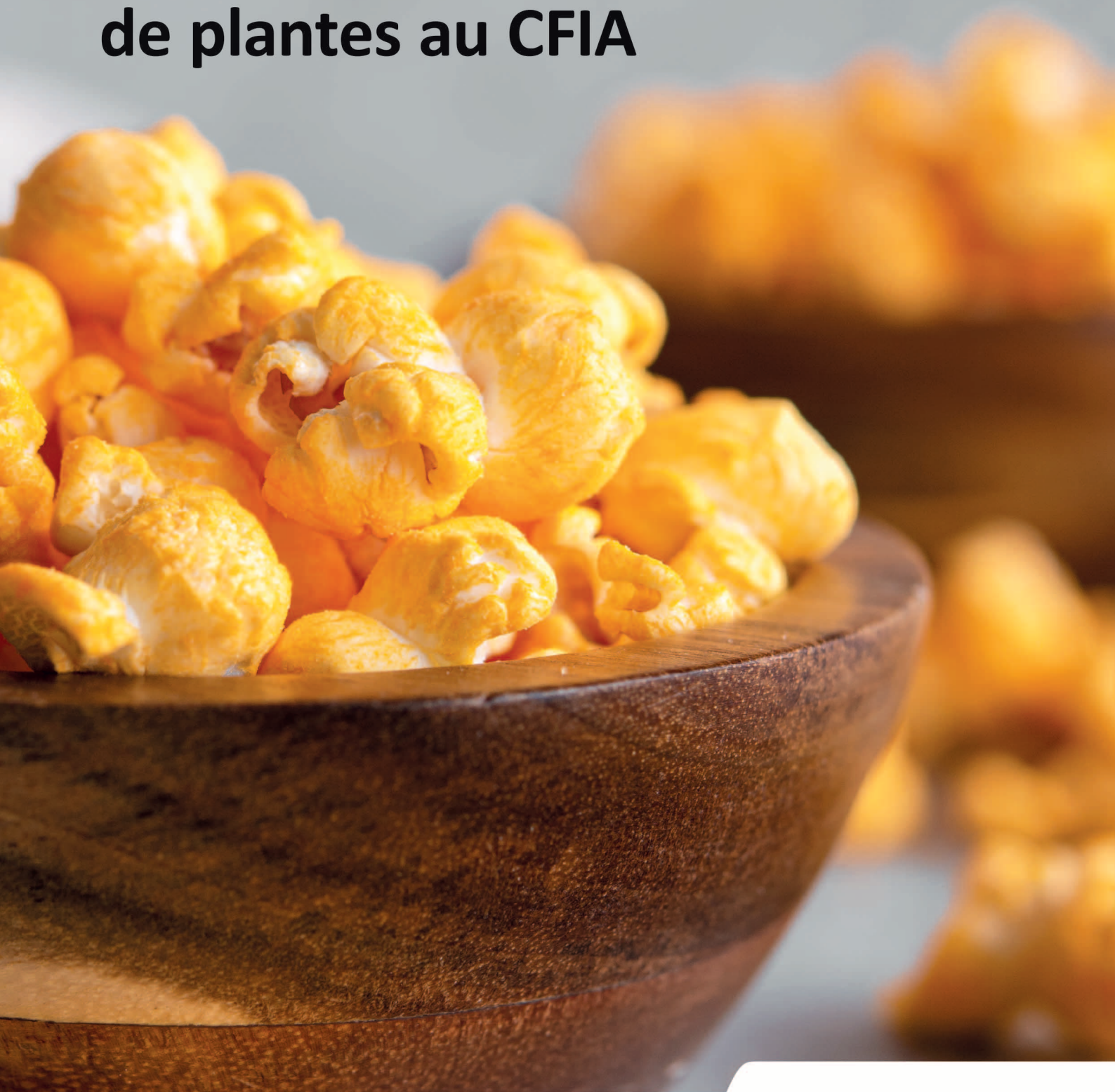
RENNES
12-13-14 mars
PARC EXPO
HALL 4 - A1

PARIS
13-14 mars
PORTE DE VERSAILLES
HALL 7.1 - K21

Sandwich
& Snack
Show

Rencontrez-nous au CFIA à Rennes - Hall 4, Stand C24.D23

Découvrez notre
arc-en-ciel de couleurs
EXBERRY® à base
de plantes au CFIA





Le Manager

de l'alimentaire

LA LETTRE
B2B
DE L'INDUSTRIE
ALIMENTAIRE

51 Rue Marcheron - 92170 VANVES

Tél. : 06 72 70 74 87

redaction@manager-alimentaire.com

www.manager-alimentaire.com

Rédaction en chef :

Jean-Luc Jicquel (tel : 06 72 70 74 87, redaction@manager-alimentaire.com).

Publicité au journal (tel : 06 72 70 74 87, publicite@manager-alimentaire.com).

Siège social

JLJ presse, 51 Rue Marcheron, 92170 VANVES.

Directeur de la publication Jean-Luc Jicquel.

Imprimeur

Imprimerie de l'Avesnois, 59440 Avesnes-sur-Helpe.

Prix au numéro 18€

N° de Commission paritaire 0324T82822.

ISSN 1639-2655.

Abonnement : Béatrice Waelkens

(tel : 03 27 56 12 19)

abo@manager-alimentaire.com).

Reproduction interdite.

INNOVATION

- saté et gingembre
- aigre-douce poivron et ananas
- sriracha
- salsa verte



Moulin des Moines : sablés bio avec 59% d'épeautre

I. Ces minis sablés bio associent pur beurre et 59% de farine d'épeautre (3,70€, 125g)

5 saveurs : barbecue, ail & fines herbes, italienne, mexicaine, oignon.

Krautwiller (67).



Alpina : Les Végétales en GMS, avec blé et pois chiche

I. Après la RHF, Alpina Savoie lance ses pâtes "Les Végétales" en GMS sous la marque Alpina (paquet 400g).

- Composition : pois chiche et blé
- 3 ref : coquillettes, torsades, penne



Bertel : crêpes avec Georgelin dans le TGV

I. Galettes Bertel lance dans les TGV Inoui des crêpes au chocolat agrémentées de la pâte à tartiner Lucien Georgelin à la noisette du Lot-et-Garonne.



Bonne Maman : pâte à tartiner "cacaahuètes et cacao"

I. Après "noisettes et cacao", Bonne

Maman lance une pâte à tartiner "cacaahuètes et cacao" avec 40% de cacaahuètes torréfiées.



Brets : pastis et bleu d'Auvergne

I. 4 nouvelles chips aromatisées :

- pastis (sans alcool)
- bleu d'Auvergne AOP
- cheddar jalapeno
- sauce curry



Brets : sarrasin, riz, légumineuses

I. 3 nouveautés "hors chips classiques"

- Sarrasin : curry crème
- So Crack-Sweet & Salty (goût popcorn). Composition : riz rond, fécule pdt, pois cassés, maïs, légumineuses
- Rôtisserie : cuisson lente à basse température



Ramdam chez Carrefour

I. Ramdam vient d'être référencé dans 80 magasins Carrefour d'Ile de France.

Cette marque engagée propose pour chaque paquet acheté de générer des dons aux démunis via 3 associations.

Les 3 fabricants des 7 réf

- Chipizh (Guérande 44) pour 2 chips chaudron (2,29€)



- Lou Bio (Manosque) pour 3 sablés (2,85€)

- 2 Gourmands (IdF) pour 2 cookies, 3,69€

Les 3 associations

- Secours Populaire : 1 sablé = 125g fruits et légumes invendus Rungis
- Banques alimentaires : 1 cookie : 110g de légumes
- Samusocial : 1 chips = 1 collation Ramdam social vise 200 magasins, 3 distributeurs et 250 000 repas co-financés en 2024.

Julie Bou-

reau (36 ans)

et Luc-Olivier Pieret (33 ans) étaient lauréat du Concours Agropole 2023.



Caprice des Dieux : l'IA pour la Saint Valentin

I. Caprice des Dieux (Savencia) proposait l'IA pour suggérer un soirée Saint Valentin personnalisée en fonction des envies de chacun. Agences Publicis, BBS et Havas.



Cassegain : blé et épeautre en boîte

I. Porté par le succès de sa "ratatouille & quinoa", Cassegain étoffe sa gamme "légumes & céréales" avec 2 boîtes (375g, 3,79€) :

- aubergines composites & blé
- légumes du soleil & épeautre



Celancement a nécessité un investissement de 0,2M€ dans un nouvel outil de production et de conditionnement.

* sans colorants, ni conservateurs ni arômes artificiels

* huile de tournesol, vinaigre, œufs plein air et moutarde France.

Alelor : 4 sauces bio signées Pique Assiettes

I. Alelor lance aussi 4 sauces épicées bio sous sa marque Pique Assiettes dédiée à la GSS bio.

4 pots 130ml (chaud ou froid) :



Sauces & Créations

Sauces et marinades
sur mesure



RENNES
12-13-14 MARS
2024
RENNES PARC EXPO



Venez nous **rencontrer**
et **découvrir** notre

PEA'QUANTE

Notre innovation fusionne
les **protéines carnées**
et **végétales** !



✓ Sans allergène

✓ Sans OGM

✓ Meilleur apport nutritionnel



RENNES
12-13-14 MARS
2024
RENNES PARC EXPO

Hall 4 - Stand B60
Participation aux **Trophées**
CFIA de l'innovation 2024.



CHARCUTIER CRÉATEUR
DE VALEUR ET D'INNOVATION

À vos côtés depuis 1954





OREP

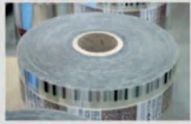
Packaging

Emballages flexibles

Conseil packaging



Bobines de films



Sachets



Une gamme complète pour tous vos besoins

- Papier thermoscellant 1 ou 2 faces
- Papier complexé sur différents supports
- Avec fenêtre de visualisation
- Complexe FULL PE, TR/MAT avec barrière
- Film compostable – HOME COMPOST
- Film bio dégradable

Impression HÉLIO 10 Clrs ou FLEVO

OREP
Packaging
HALL 9
STAND A22

RENNES
12-13-14 MARS
Cfia 2024
EXPOSITION DES FORMIDABLES
DU LUNDI AU VENDREDI
RENNES PARC EXPO

www.orep-packaging.fr / (00 33) 02 47 911 414

RÉVÉLONS VOS SAVEURS

13-14 mars 2024
Paris - Porte de Versailles
Hall 7.1 / Stand S21

SAUCES & GARNITURES SALÉES

PRÉPARATIONS ET APPAREILS

MARINADES

... ET SUCRÉES

BEURRES & ASSAISONNEMENTS

JUS CUISINÉS

"Créons votre recette sur mesure"

SPÉCIALISTE DES SOLUTIONS CULINAIRES
AU SERVICE DE LA RESTAURATION ET DES INDUSTRIELS.

CAP Solutions Culinaires - ZI du Brétin - 56140 PLEUCADEUC - FRANCE
+33 (0) 2 97 26 94 64 / contact@cap-culinaires.com / www.cap-culinaires.com

Conception : ANIM'AMM - Rennes. Photos : Studio Mouton

Bagelstein à l'assaut du chaud

Bagelstein monte en gamme avec la gamme Sélection, qui réunit des recettes gourmandes plus travaillées, qui se consomment chaudes (chaud, c'est une 1^{ère} pour l'enseigne).

5 bagels (9,90€ à 11,90€)

- crispy poulet : bacon de dinde fumé hêtre
- pulled bœuf : cheddar et mozzarella
- double pastrami mariné au 6 épices
- cabillaud stick : filets panés, cream cheese tartare à la ciboulette et coleslaw
- poulet satay aux poivrons marinés, sauce satay, herbes fraîches



- scrambled œufs ; crème fraîche et bacon de dinde fumé
- fresh thai au rôti de poulet
- chutney cheddar, cream cheese
- "Made in Bretagne"

La gamme Iconic reste à la carte (4 ref : Joséphine, Hypolite, Léontine, Gab)

L'entreprise

Bagelstein fabrique tous ses pains (sésame, brioche, complet, graines et céréales...) et sa pâtisserie dans son propre atelier à Pantin (93) avec 47 boulangers et pâtisseries.

Ci-contre : Thierry Veil et Gilles Abecassis, co-fondateurs



- 2023 → 87 restaurants
- 2024 → 100 restaurants

Et aussi 3 petits bagels

La gamme Easy (3,90€, petits bagels) réunit 3 recettes froides

Cassegrain : plats complets surgelés

I. Surgelé. Ces plats complets individuels (300g à 350g, 3,99€) seront implantés avec les plats cuisinés (et non pas parmi les légumes). Les 6 recettes :

- lasagnes épinards, petits pois, pesto basilic
 - crumble de légumes et blé*
 - choux cuisinés et crozets, granola salé
 - aubergines à l'italienne*
 - lasagnes légumes du soleil*
 - parmentier patates douces, lentilles et champignons
- Au rayon surgelé, Cassegrain (Bondouelle) annonce 1 million de foyers acheteurs.
- * mozzarella



une pizza bolo végétale aux légumes bio 840g

- 48,2% courgettes, oignons, poivrons
- barquette cellulose compostable
- haché végétal cuisiné
- mozzarella et emmental.

Etaussi, une quiche aux épinards, œufs durs et Beaufort à la Florentine (2 formats : 2080g et 840g).



Marie accélère sur l'individuel au surgelé

I. Rayon surgelé. Les plats individuels dominent le rayon frais LS. Marie (LDC) veut aussi les développer en surgelé :

- 2 tartes poireaux emmental moutarde (pâte Brisée pur beurre au parmesan, 3,95€, 2x170g)
- poulet curry coco riz basmati, carottes (+oignons et citron vert, 2,95€, 300g)
- risotto au poulet champignons (échalotes et thym, 2,95€, 300g)



Cookidicton : Cookieggs, l'œuf de Pâques réinventé

I. Pâques. Cookidicton ("American Cookies À Paris") proposera les "Cookieggs" (x6, 16,90€)

- 6 parfums
- boîte à œufs recyclée aux couleurs printanières et personnalisable avec une carte



Pierre Clot : pizza bolo végétale bio

I. Pierre Clot (Valentin Traiteur) lance

Maître Coq : CoQ'Ailes hot & spicy

I. Maître Coq décline ses CoQ'Ailes en version "hot & spicy" (sachet 250g, 3,49€, nsD)

Cibles : les 18-34 ans.

"Les saveurs très pimentées s'ins-

taillent de plus en plus en GMS", fait remarquer la marque de LDC.



Les manchons de poulet sont achetés par 1 foyer sur 4 (familles avec enfants 43,5%).

La gamme CoQ'Ailes (43% de pdm) atteint 2 000T/an avec 5 ref : nature, mexicain, BBQ, grillé, croustillant.

* 7 usines en Vendée et 1 en Auvergne, 2 750 salariés, 778 M€ en 2023

Heinz & Fauchon : le tomacaron

I. St-Valentin. Heinz s'associe à



Fauchon pour un macaron au tomato ketchup le "Tomacaron". 57 coffrets disponibles.

Que Choisir :

les 6 biscuits les "plus sains"

I. Que Choisir a testé 24 biscuits apéritifs et chips se prétendant sains. Les produits à base de légumineuses ne tiennent pas leurs promesses nutritionnelles... Le meilleur est Brets, le moins bon Belin

- **les 6 meilleurs :** Brets So Crack, NAI

Charal au 1^{er} semestre

Plancha

Fines lamelles de bœuf marinées pour une cuisson rapide à la plancha (200g, 5,90€, 12j, nsB)



- Thaï : citron, coriandre, ail
- Provençale : tomates, herbes aromatiques

Bon Plan

Steak haché en offre accessible grâce à son format



100g et à son taux de matière grasse de 18% (2x100g, 3,50€, 8j, nsC)

Happy Family

Cette gamme (1,4 millions de foyers) s'étioffe avec des pièces (5,90€, 12j, nsA)

- 3 biftecks de 90g (270g)
- 9 aiguillettes de 30g (270g)

Le P'tit Ketchup Mayo

Burger (115g, 2,40€, 14j, micro-ondes 1')

- steak grillé à la flamme

- 2 sauces : ketchup et mayonnaise

- bun avec graines de sésame



Gamme Tartare

Le tartare se dote de sa propre charte graphique afin de le différencier des hachés à proximité des carpaccios et des ceviches.

54% des consommateurs de viande de bœuf (+2pts) consomment de la viande crue.



tortilla pops, Jardin Bio chips lentilles, Doritos tortillas, Céline chips lentilles ail des ours, Bjorg crousti lentille

- **les 6 derniers :** Vico chips lentilles, Lay's chips, Vico Natur' & Bon spirales carotte, NAI rice crackers, Weight-watchers mini galettes de maïs & riz, Belin chipster lentilles corail

Omie à La Grande Épicerie avec Thierry Marx

I. La marque Omie (alimentation régénérative) arrive à La Grande Épi-

cerie de Paris (Pauline Verdi) avec un curry de pois chiche du Tarn-et-Garonne (340g, 6,50€). Autres ingrédients : carottes et patates douces.

C'est la 10^{ème} recette du Chef Thierry Marx pour Omie (CEO et Thibaud



Christian Jorge



Chausset filières)

* Omie (30 salariés) a levé 15M€ en février 2023, auprès de 2050, X'Angel, Founders Future, le Crédit Agricole, Cookpad, Team-pact, et 50 Partners.

Ibo : colombe de Pâques

I. Magasins bio. Après les panettones et pandoro, Les Biolistes lance sous sa marque Ibo une colombe de Pâques. Cette brioche aux écorces d'oranges confites et fruits secs est offerte à Pâques en Italie (500g, 12,75€).



NOUVEAU !

Bóglas, le cheddar made in Irlande

du bon sens. du bon goût. le bon choix



Cheddar rouge pain

Bloc - 3kg environ

CH24

- ✱ Pâte pressée cuite, goût riche et fruité, couleur orangée
- ✱ Format et texture souple multiusage que vous pouvez préparer à votre convenance (râpé, dés, tranches)
- ✱ Répond à l'ensemble de vos besoins
- ✱ Origine : IE / DDM : 90 jours

Nous voulons montrer qu'il est possible de proposer des produits venus d'ailleurs tout en garantissant le respect des producteurs et de l'environnement. L'Irlande est un territoire précurseur en matière de pratiques d'élevage vertueuses, de préservation des sols et de la biodiversité.



Bóglas by

TIPPAGRAL



Tous les produits Bóglas proviennent d'entreprises engagées dans le programme Origin Green. Origin Green est le programme de développement durable pionnier de l'Irlande. Pour plus d'informations : www.origingreen.ie



Snacking d'Or 2024 : sélection 180 produits étaient en lice pour le concours de France Snacking.

La Comtoise : sauce en poche

Snack Show E06. La Comtoise (Louhans, 71), fabricant de sauces fromagères fraîches pour la RHF, lance ses sauces en poches Flex-Prep de la marque Cryovac (750g, 60 à 180j selon recette). Cette solution améliore l'efficacité opérationnelle en restaurant (facilité d'utilisation, préparation rapide...) et permet un meilleur contrôle des portions (réduction des emballages, coût...).



Boncolac : plaque de gaufre

- plaque de gaufre emmental & persil
- surgelé, 1100g, 370x310mm



Bonduelle FS :

galette pour burger

- galette potiron 8cl
- mélange de céréales, légumes et légumineuses + emmental
- surgelé 1,2 kg (10x120g)



patates douces rôties

2 ref sachet 1 kg (surgelé)

- lentilles corail service (dégustation, chaud et froid)
- patates douces déjà rôties (four 10')



Bridor : macarons

- plateau de 6 macarons : citron-citron vert, griotte, ananas coco, pomme cannelle, vanille yuzu et cho-

colat fleur de sel
- visuels premium : coques bicolores, toppings et coups de pinceau (48x12g)



Bridor : pain triangle volkorn

- surgelé, pain allemand (750 g) à la forme triangulaire riche en seigle et en graines (19% tournesol, lin et sésame), mie brune et dense



Délifrance : Babka caramel

- la recette associe le moelleux de la brioche au croustillant d'un croissant (+morceaux de caramel et noix de pécan hachées)
- surgelé et prêt à cuire, 105g



Elivia : bolognaise

- viande cuisinée saveur bolognaise (sachet 1kg, 25 jours)



Espr-La Toque Angevine : tacos poulet & bœuf Karatok

- galette tortilla garnie de frites dorées, sauce fromagère et 2 viandes : poulet rôti et bœuf cuit (265g, 18j,



emballage carton, 1'50", GMS et RHD).
- la consommation de ce tacos signé Karatok est aisée grâce aux bandes qui se détachent au fur et à mesure de la dégustation

Forezia :

effiloché de bœuf barbacoa

- mélange d'épices à base de chili, d'origan, d'ail et de sucre caramélisé.
- froid ou chaud (500g, 90 jours)



France Culinaire :

marinades de "chez nous" et des 5 continents

Snack Show K21. France Culinaire (groupe Ydeo) lance 10 marinades et assaisonnements

- seau 1kg, 12 mois ambiant
- mix huileux colza-karité clean
- utilisations : viandes, grillades et légumes



5 marinades des 5 continents

- pesto rosso / curry noir / barbecue myrtille / tajine / curry vert jalapeno

5 marinades "de chez nous" à base d'ingrédients français :

- algues de Bretagne et spiruline (couleur marine). Les algues récoltées dans le Finistère Nord sont transformées en poudre en France.
- ail noir (notes vinaigre balsamique et caramel)
- piment d'Espelette
- miel et vinaigre de cidre
- olives et herbes de Provence (françaises)

Frial : bouchées pulled pork

- effiloché de porc FR cuisiné oignons, tomate et sel de Guérande fumé
- IQF, sachet 200g (9 bouchées de 22g)



Kokiriki : veg mozza stick

- alternative végétale aux bâtonnets de mozzarella
- four, friteuse
- frais (30j), surgelé
- barquette ou sachet 1 ou 2 kg



La Vie Foods :

sandwich végétal

- Club Sandwich Parisien Végétal
- "jambon beurre" revisité en version végane (3 ref, 13 jours, 145g)



Madrange :

pavé végétal

- alternative végétale à base de pois (sans soja, ni palme, nS, 20 jours, 4x100 g)



McCain : Veggie Fries

- frites de carottes, panais et betteraves (surgelé, sachet 2,5 kg)
- friteuse, four...



Mlle Desserts : Beignet Balls

- beignets balls (12gr) avec fourrage "pâte à tartiner"
- texture briochée, surgelé



VIANDE & CHARCUTERIE



renewing food moments
Sandwich & Snack Show
13-14 mars 2024
Paris - Porte de Versailles
Hall 7.1 / Stand S21



Frais & Surgelé IQF

Le spécialiste du P.A.I.

PLATS CUISINES TRAITEUR SNACKING

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

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




Cfia
RENNES
12-13-14 MARS
2024
RENNES PARC EXPO


FROMAGES
Ingrédients



**Retrouvez
nos équipes
Hall 04
Stand C-45**



L'expertise d'un groupe coopératif français au service des IAA



INNOVATION

daysan BRETON
PROFESSIONNEL

Le Fromage Fouetté
Madame Loïk

A TARTINER A CUISINER

Disponible en pots de 500g et seaux de 4kg et 8kg

Retrouvez-nous au CFIA : Hall 4 - Stand C11

laïta PROFESSIONNEL
DIVISION RHD / INDUSTRIE - 1 rue Villiers de l'Isle Adam - CS 80208
22192 PLERIN - Tél. 02 96 63 83 90 - contact@laitapro.fr - www.laitapro.fr
Retrouvez-nous sur LinkedIn et Instagram - Photo et stylisme : Virginie Fouquet

Cfia
CONFÉDÉRATION FRANÇAISE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

12-14 mars 2024
Rennes
Hall 4 stand B58 - C59

Venez découvrir toutes nos solutions pour l'Industrie et le Food service !

13-14 mars 2024
Paris
Pavillon 7.1
Stands P34 & P38

SOLINA
fr.solina.com

Sandwich & Snack Show
WE MAKE FOOD MATTER

Suite de la page 8

Snacking d'Or 2024 : sélection

Nautilus Food : crispy de thon épicé

- poche sous-vide
500g (15 mois
ambiant)

**Nestlé Pro : KitKat sauce**

- Il suffit de presser
- applications : nappage,
glacage, boissons.
- bouteilles squeezable 1kg
(12 mois ambiant)

**Novepan : pâton à la drêche**

- pâton à la farine
de drêche blonde
de 220g surgelé

**Premium FS : houmous à pocher**

- houmous crémeux en
poche 450g refermable
grâce à un sticker (30
jours)

**Primel : brioche charcutière**

- saucisson brioché en version mini
de 20g. Navette briochée
- farce : saucisson à l'ail et chair à
saucisse
- saupoudrées de pistaches hachées
- surgelé, pla-
teaux de 18
pièces de 20g

**Sauces & Créations :****Irish Barbecue**

- goût unique BBQ
fumée/café/whis-
ky
- squeeze 310g et
500g (9 mois en
ambiant)

**SDV Les Marches du Monde : jalapeño sauce**

- Smokey jalapeño cheddar
sauce
- squeeze 310g, 365 jours

**Solina : oignons rouges caramélisés**

- oignons rouges frais, caramélisés
(sucre blanc +
vinaigre pomme
et vinaigre bal-
samique + can-
nelle et clou de
girofle)
- pasteurisé (18 mois ambiant)
- sachet 1kg, 3, 5, 10, 20, 215 et 1 T

**Thaas Chips : Choco'Wave avec Bockel**

- ces chips 40g sont issues de
pommes de terre cuites à
basse température sous
vide
- elles sont croustillantes
même après nappage cho-
colat au lait de la chocolaterie Jacques
Bockel

**Fresh Food Village : Punchy**

- marque de boissons gazeuses
fruitées Exemple : "concombre,
yuzu et romarin"
- canette 250 ml slim

**Kellydeli : Senbei Crackers**

- le Senbei (en-cas au Japon) est
fabriqué à base de riz glutineux, frit
au four, et enrobé de sauce
soja.
- ces crackers signés "Kelly
Loves" sont en sachet de
50g (270 jours)

**Les Maîtres Véganiers : Croquinolettes**

- composition : flocons de pomme
de terre, farine de maïs
- 4 recettes : bacon & fromage | accras
de morue | fromage et oignon
| crevette
- 100g de poudre (+25cl d'eau)
pour réaliser 35 bouchées de
10g (Ø2,5cm)
- friteuse 2', poêle 4'
- doypack 90g et 650g (3 ans,
ambiant)

**Rians : palet de chèvre pour burger**

- palet de chèvre affiné
(Ø8cm, 38g) pour réaliser
un burger
- fabriqué dans le Périgord
- texture fondante à chaud (25 jours)

**Prolainat : dessert**

- "Petit rendez-vous" (51g à 77g) est
une gamme de dessert pâtissier
- 6 réf : fraise, chocolat, citron,
café, tatin, cheesecake
- décongélation 3h
- carton et couvercle plas-
tique

**Cuisine Solutions : patates douces**

- Parmentier de bœuf &
patates douces (300g,
surgelé)



INNOVATION

Suite de la page 7

Lidl : l'Asie sous sa marque Vitasia

I. Gyoza kimchi et porc surgelé 2,39€ / Siao long pao 2,99€ / Sauce sriracha, 4 recettes 3,49€ / Nouilles mie 1,19€ / Nouilles konjac 1,49€ / Légumes pour wok surgelé 2,29€ / Plats cuisinés 2,99€ / Mini ribs de porc 4,99€ / Demi-canard épicé surgelé 5,99€

Joker : Fraich+ au rayon jus de fruits

I. Joker, qui se veut un référent de la "nutrition végétale", adopte un logo plus épuré et plus moderne

- fini le cartouche rouge
- typographie "Joker" dynamique et joyeuse
- 3 feuilles pour le végétal 2 pur jus SSA avec des légumes (90cl, 3,19€):
- pomme, orange et courge
- pomme, fraise et tomate

2 boissons rafraîchissantes baptisées Fraich+, SSA avec moins de 40% de fruits (75cl, 1,79€)

- pomme & citron, menthe (vitC, 40% fruits)

- grenade "extrait de thé blanc" (vitE, 32% fruits)

3 spots TV éco-responsable (Label Ecoprod)

Eckes-Granini vise 100% de fruits durables en 2030 (contre 70% en 2023).

La Maison du Chocolat pour la St-Valentin.

I. Bouchée de praliné amande-noisette aux éclats de riz brun japonais Koshihikari torréfiés, enrobée de chocolat au lait. Décor de fleurs en chocolat noir et ivoire.

Fab Belgique.

Michel & Augustin : pop-up dans 30 hypers

I. En 2024, Michel & Augustin va déployer 2 modèle de pop-up (20m² et 30m², yaourts, biscuits...) dans 30 hypermarchés.

Danone a vendu Michel & Augustin à Ferrero en décembre 2023.

PVS Le Bichon : croque burger fish tartare

I. PVS Le Bichon (St Clément/Valsonne/69) étoffe sa gamme de croque burger avec 2 nouveautés (230g, surgelé):

- chicken cheddar
- fish tartare

Et aussi, un nouveau feuilletés (poulet curry).

Le Bichon (dirigeant : Joël Bricco) a racheté l'an dernier la société "Carrés Blancs" (Craponne-sur-Arzon/43), qui produit des desserts à base de pâte à choux.

L'offre surgelée de PVS va du sucré au salé.

Carrefour : ballons et médaille d'Or

I. Pâques. Sous sa marque "Esprit de fête", Carrefour propose 61 produits en chocolat*. Exemples : un lapin sportif 150g et une médaille d'Or 90g, un sachet de ballons (200g).

* moulages : chat, hibou, mouton, dinosaures...

Poule et Toque : ailerons, manchons panés

I. 3 recettes de poulet pané FR à réchauffer (sachet 2,5kg, surgelé):

- Tenders 65g
- Wings: ailerons 40g, manchons 65g

Poule et Toque est une marque de SBV (LDC).

Quick : 2 nouveaux Giant Family

- Giant'n Bacon : sauce goût fumé et 3 tranches de bacon
- Giant'n Cheese : cheddar râpé et sauce cheddar
- ambassadeurs Éric & Ramzy
- en France, Quick (50 millions de clients/an) veut passer de 130 restaurants à 200 d'ici 2026.

Lindt : dentelle et gaufrette

I. Lindt Excellence étoffe sa gamme Pailleté avec 2 ref "noir craquant"

- Dentelle (brisures de crêpes) & Caramel : brisures de crêpes dentelle
- Gaufrette (brisures) & Orange (pépites)



INGRÉDIENTS

TOUT EST QUESTION DE GOÛT, COULEUR, TEXTURE

Levains
Ingrédients céréaliers
Farines fonctionnelles

UNE QUESTION ? CONTACTEZ-NOUS :
e-mail : ld@grandsmoulinsdeparis.com
web : entreprise.grandsmoulinsdeparis.com



RETROUVEZ-NOUS
HALL 4 - STAND C35

Cfia
CONFÉDÉRATION DES FLOURAUX
DE L'UNION EUROPÉENNE

RENNES
12-13-14 MARS
2024
RENNES PÂNE EXPO

Grands Moulins de Paris





Elu Produit de l'Année : Pâturages végétal "ail et fines herbes"

- **Lustucru** : pâtes farcies, moins de plastique, 7 ref : "mozzarella chori-zo".
- **Nespresso** : cafés aromatisés Starbucks
- **Heinz** : Benedicta sauces gourmet 80g
- **Ferrero** : Kinder chocolate ice cream
- **JDE** : Senseo café au lait (16 dosettes)
- **Laiterie St Père** : Pâturée chocolat cacahuète
- **Greenyard** (56) - St Eloi : potage anti-gaspi
- **Delvert & Materne** : gourdes recyclables bio Paquito



- **Capitaine Cook** : fromage ail et fines herbes Pâturages Végétal (fab Clohars-Carnoët/29)
- **Danone** : Gervais Gourmand
- **Bel** : Kiri Fouetté
- **Waterdrop** : Microdrink thé glacé (cubes d'hydratation)
- **Nutrition & Santé** : fourrés noisettes cacao SSA Gerblé
- **Petit Navire** : émiette de thon; Douarnenez. 7 ref : balsamique // ail // oignons rosés de Bretagne
- **Aldi** : eau riche mg 1L (Rocheval), pur jus clémentine 1L Fruima
- **Aldi-Arrivé** : lamelles de kebab 500g, volaille FR
- **Aldi-Les Doris** : miettes thon tomate MSC 160g

Le Petit-déjeuner rejoint L'Alliance 7

I. Le Syndicat des Céréales du Petit-

Top 20 des marques : Daunat n°8 en 2023

La marque Daunat (groupe Norac) a confirmé son rebond en 2023 en GMS...

Frédéric Oriol, DG, qui avait remplacé Maxime Soulas en 2019, a réussi son pari.

En 2023, la marque Daunat était l'unique intervenant du snacking en croissance volume avec +1,9% (val +10,5%).

Sa croissance a été tirée par :
- le sandwich (+1,7 pts). 1 sandwich sur 3 en GMS.
- la salade (+0,8 pt). N°2 en volume

Sa PDM volume atteint 23,2% (+1,6 pts) sur ses catégories.

La marque Daunat a par ailleurs gagné en notoriété spontanée

- +10 points en sandwich
- +14 points en salade

Notons que le snacking, après des années de croissance (volume +26,2% vs 2020), a perdu des volumes : -5,4% (+3,6% en valeur).

Toutes marques confondues, Daunat est n°8 en croissance volume (et n°1 des traiteurs).



Frédéric Oriol



Circana : le TOP 20 des marques en 2023

MARQUES	VOLUME	VALEUR
1 Red Bull	+17,7%	+22,3%
2 Yoplait	+14,8%	+33,0%
3 Cristaline	+9,3%	+15,9%
4 Monster Energy	+6,0%	+18,4%
5 Vico	+3,0%	+17,2%
6 Haribo	+2,9%	+16,5%
7 Lu	+2,1%	+12,1%
8 Daunat	+1,9%	+10,5%
9 Kinder	+1,5%	+12,5%
10 Le Gaulois	+0,7%	+11,8%
11 Coca Cola	+0,5%	+8,3%
12 Nutella	+0,0%	+11,6%
13 Oasis	-1,3%	+7,5%
14 Herta	-1,4%	+11,8%
15 Marie	-1,5%	+11,5%
16 Lindt	-1,6%	+7,2%
17 Harrys	-2,3%	+14,0%
18 Saint Michel	-2,6%	+10,5%
19 Andros	-2,7%	+9,8%
20 Candia	-2,9%	+4,4%

déjeuner (président Luc Denot CPF) a rejoint L'Alliance 7 (présidente : Erika Le Noan). C'est le 10^{ème} Syndicat de l'Alliance 7.

Cereal Partners/Nestlé, Organic stories/Favrichon, Pepsico, Pietercil, Brueggen, Cereco (Olga), Dailycer, Kellogg/Kellanova



Luc Denot

Vivescia avec Avril, Roquette, Tereos, Malteurop..

I. **Salon de l'Agriculture**. Vivescia a réuni les partenaires de son programme "Transitions pour une agriculture régénérative", qui mobilisera 1 000 agriculteurs d'ici 2026

- Avril (C Beaunoir, DG Saipol)
- Francine et GMParis (P Garcia, DG)
- Roquette, Tereos, Malteurop, Earthworm

Objectif : -20% de CO2 d'ici 2030.

* lauréat de l'appel à projet "Résilience agroalimentaire 2030".

Sodiaal : 10 M€ pour la transition

I. Sodiaal va mobiliser 10 M€ pour une prime "bonnes pratiques agro-écologique" (5€/1 000 litres).

Damien Lacombe, président, annonce aussi 10 000€ pour les jeunes qui s'installent.

D'ici 2030, la moitié des éleveurs laitiers partiront en retraite.



Damien Lacombe

L'EXPERT DU RECRUTEMENT
Agroalimentaire et Agricole
Cadres & Dirigeants

Depuis 35 ans

NANTES - PARIS

JEAN-MICHEL
CATHALA CONSEILS
RECRUTEMENT AGROALIMENTAIRE - AGRICULTURE
source de vos talents

Un projet de recrutement ?
02 40 05 00 52

www.jmcathala.fr

L'IA & industrie agro-alimentaire

Promesse de performance de production et de sobriété énergétique

L'Intelligence Artificielle monte en puissance. On entend beaucoup parler des IA génératives, comme chatGPT. D'autres techniques, basées sur l'apprentissage automatique comme le Machine Learning ou encore le Deep Learning, ont déjà fait leurs preuves dans l'industrie. Leur point commun, la force de l'IA, ce sont les données.

Ces données sont souvent multiples et éparpillées chez les industriels. **Des gisements à fort potentiel peu ou pas exploités à leur juste valeur.** Pourtant, une fois centralisées, sécurisées et structurées, ces données utiles peuvent être analysées automatiquement grâce à l'IA, tracées et désormais efficaces pour accompagner très concrètement la prise de décisions.

L'IA EST UN TOURNANT POUR
L'INDUSTRIE

LE TÉMOIGNAGE DE NUTRISET

Le groupe NUTRISET est une entreprise française établie en Normandie qui, depuis sa création en 1986, s'engage à promouvoir l'autonomie nutritionnelle pour tous. En s'appuyant sur son réseau mondial d'usines partenaires, le groupe s'investit activement dans la recherche, le développement, la production et la distribution de produits aux qualités nutritionnelles thérapeutiques reconnues, destinés à traiter et prévenir les différentes formes de malnutrition dans le monde. Pour Sacha BELLAMY, Ingénieur Industrialisation et Yosra BELTIFA, Data Scientist récemment recrutée par le groupe, l'IA est un tournant pour l'industrie si l'on veut rester performant.

«... pouvoir améliorer notre productivité tout en respectant nos engagements de sécurité et de qualité.»

Sacha BELLAMY,
Ingénieur Industrialisation - NUTRISET

“C'était un sujet prégnant chez nous. Il y avait un intérêt à se lancer tout de suite. Soutenus par la région Normandie, nous avons passé un cap avec Dataswati et sa solution PowerOP. Sa connaissance du secteur agro-alimentaire, la proximité et la disponibilité de l'équipe, comme le fait de pouvoir réunir nos données issues de plusieurs silos sur une même plateforme nous ont convaincus. Nous avions en tête plusieurs cas d'usage mais, pour avancer par étape, nous avons priorisé la problématique de viscosité de notre produit phare, afin de pouvoir améliorer notre productivité tout en respectant nos engagements de sécurité et de qualité. Le projet, initié en juillet, a permis d'obtenir de premiers résultats dès le mois de septembre.” précise M. BELLAMY. “Pour

alimenter une première analyse, nous avons effectué un gros travail de récupération et de préparation de nos données sur un an d'historique, retenu 193 paramètres qui pourraient affecter la viscosité de notre produit.” ajoute Yosra BELTIFA.

« L'IA nous permet d'affiner nos mesures pour être à même de résoudre des problématiques très complexes. »

Yosra BELTIFA,
Data Scientist - NUTRISET

“PowerOP a mis en exergue les potentiels paramètres les plus impactants. Ils devront être passés au crible par nos experts process afin de les confirmer. Ce projet nous a aussi poussé à investir dans de nouveaux équipements et capteurs pour augmenter notre base de données. Ces nouvelles données nous permettront de confirmer les paramètres identifiés comme impactants mais aussi d'avoir des données supplémentaires pour les autres cas d'usage. L'IA nous permet d'affiner nos mesures pour être à même de résoudre des problématiques très complexes.”

AU SEIN DE L'ENVIRONNEMENT
INDUSTRIEL,
L'IA FAIT BOUGER LES LIGNES

Améliorer sa performance globale passe par l'exploitation des données, en particulier celles de production. En effet, face à des crises successives avec en toile de fond, le changement climatique, les industries agro-alimentaires doivent relever plusieurs défis sans faire de compromis sur la **qualité de leurs produits** et en maintenant un **niveau de marge suffisant**. Aléas climatiques, pénuries de matières et d'eau, hausse des prix des énergies, ruptures d'approvisionnement font partie de leur quotidien.

En identifiant les causes racines qui perturbent les processus, en les mettant sous contrôle grâce à un monitoring intelligent, en les anticipant grâce à un monitoring prédictif et en s'appuyant sur des prescriptions automatiques, **les industriels entrent dans une démarche d'amélioration continue**, réduisant leurs freintes, leurs consommations d'eau et d'énergies.



PERFORMANCE DE PRODUCTION
GLOBALE AVEC LA PLATEFORME
D'IA POWEROP

PowerOP a été développée par Dataswati pour assister les équipes dans leurs décisions opérationnelles quotidiennes. La plateforme centralise les données issues de multiples silos : ERP, MES, Scada, Automates, Excel, Stations météo pour en faire l'analyse automatique. Puis elle va proposer en temps réel un plan d'actions en cohérence avec les objectifs fixés (énergie, qualité et économie de ressources), générant des recommandations de réglages adaptées et justifiées aux collaborateurs travaillant sur les lignes de production. **Parmi les résultats observés : une réduction des pertes matière de 40%, 20% d'économies d'énergie, 10% d'économie d'eau, 50% le temps de réaction gagné par les équipes sur une ligne de production.**

Dataswati
BY VIF SOFTWARE

La start-up Dataswati a rejoint l'éditeur-intégrateur de solutions logicielles VIF Software afin de permettre aux industries de process adressées d'accéder progressivement à l'IA.
www.dataswati.com



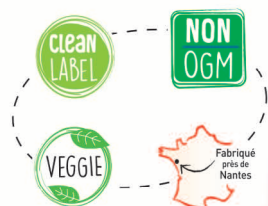


L'Expert
en texturants
de MANIOC



Cfia
RENNES
12-13-14 MARS
2024
hall 4 - stand B57

Mac & Cheese
ALLégé



Crèmeux renforcé
Matière grasse réduite
Optimisation des Coûts



TIPIAK EPICERIE - SERVICE INDUSTRIE

D2A Nantes-Atlantique - BP 5 - 44860 PONT-SAINT-MARTIN

es-industrie@tipiak.fr - ☎ 02 40 32 11 13

http://industrie.tipiak.fr

LESS IS MORE*

Nous supprimons le couvercle, pas la fonction !



Retrouvez-nous
Hall 9, Stand 9-C22



www.europlastiques.com

europlastiques

Un goût certain pour l'innovation

*moins c'est mieux !

Le Concours Agropole fête ses 30 ans

I. C'est au Palais Brongniart (Paris) que s'est tenue la soirée des 30 ans du Concours National Agropole !

Parmi les lauréats présents: Circul'Egg (2021), Les Gourmandises de Fanny (1994, Marc Lanciaux, fondateur aussi de France Cocktail racheté par Boncolac), Le Sojami (1997, Jean-James Garreau),... Des membres du jury: Pascal Peltier (DG Metro), Philippe Lenière (M. PME Leclerc)... Et les 3 lauréats 2023 :

- La Truitelle : conserves de poissons
- Ramdam : social (lire p4)
- Aligerma : légumineuses RHD

Agence Bio : Jean Verdier élu président

I. Après l'Agro, il a rejoint Vitagermine avant de créer Naturgie en 1984 puis de reprendre Favols en 2005 (confitures).

Il possède une ferme bio dans le sud-ouest. Il a été président du Synbio. DG Agence Bio : Laure Verdeau.



Jean Verdier

Ania recrute Capucine Laurent, ex-Axa

I. Capucine Laurent, qui travaillait chez AxaClimate, devient directrice du pôle alimentation "saine, sûre durable



Capucine Laurent

et accessible".

Agro → BeCitizen → La Note Globale → AxaClimate (modélisation des risques du changement climatique pour l'alimentaire).

L'Adepale devient Pact'Alim

I. Pact'Alim, c'est le nouveau nom de l'Adepale

Jérôme Foucault, président, et Karima Kaci, DG, présenteront début avril la feuille de route de Pact'Alim au service des 3 000 PME & ETI de l'alimentation.

Sofiprotéol chez MLC, Martin-Pouret...

I. En 2023, Sofiprotéol a investi 100 M€ dans l'IAA: Terres du Sud, CAPL ("Perles d'Anjou", quinoa), MLC, Martin-Pouret (nouvel atelier), Cosucra (pois), Biobest... Plus une minorité dans French Food Capital.



Xavier Dorchie DG

Foodwatch épingle Savencia, Unilever...

I. Foodwatch a épingle 6 marques pour s'être adonnées à la cheapflation (recettes reformulées): After Eight (Nestlé), Bordeau Chesnel (Savencia), Findus, Fleury Michon, Maille (Unilever), Milka (Mondelez).

Culture Viande veut un audit de bientraitance obligatoire

I. Culture Viande* veut rendre obligatoire le "diagnostic bientraitance" pour tous les abattoirs. Ce serait le seul audit de référence.

Un abattoir ferme chaque mois alerte son président Yves Fantou (marge nette du secteur: 0,8% bœuf, 0,5% porc).

* 300 entreprises, 36 000 salariés, CA 14 Mds €



Yves Fantou

Boulangerie: la FEB se relooke

I. La Fédération des Entreprises de Boulangerie adopte une nouvelle signature: "Les Entrepreneurs de Boulangerie!"



LES ENTREPRENEURS
DE BOULANGERIE

Prix EY-Ania : Altho Brets décroche le Grand Prix



Jean-Marie Perraud (EY), Jean Philippe André (Ania), François-Xavier Huard (Fnli), Emilie Flechard (Gillot), Martine Leguille-Balloy (Fict), Nicolas Guize (Alpina), Annic Vincenty (Alliance Fromagère), Remi Roux (Ethiquable), Erika Le Noan (Dammann), Laurent Cavard (Altho Brets), Isabelle Heumann (Heumann), Pierre-Olivier Gandon (Alain Milliat), Antoine Autran (Alliance Fromagère), Julien du Boisgheue (EY)

-Altho Brets(1995): CA 280 M€, n°1 de la chips, 100% familial, créé par Alain Glon pour valoriser la pomme de terre bretonne. Laurent Cavard, dirigeant s'apprête à investir 100 M€ dans une 2^{ème} usine bretonne (LMA n°416), 300 agriculteurs, label Agri-Ethique, 443 CDI (+40 en 2023), 2 usines : Saint-Gérard (56) et Le Pouzin (07)

-Alliance Fromagère (Savencia): 6 fromageries, 1900 salariés, Caprice des Dieux (1956 à Illoud/52), Garamont (n°1 en Allemagne), Saint Agur, Bresse Bleu, Apérvivrais...

-Fromagerie Gillot (1912): camembert de Normandie et du Pont l'Évêque

-Alpina Savoie (1844): plus ancien pastier, EPV. Avec le soutien du Crédit Mutuel, Nicolas Guize,

PDG, vise 150 M€ avec sa holding Aster qui détient aussi les pâtes Heimbürger

-Ethiquable (2003, Gers) : Scop, 300 produits équitables et bio, 2 marques Paysans D'Ici, Ethiquable

-Dammann Frères (groupe italien Illy): boutiques, thés. Erika Le Noan, présidente, vise 45 M€ en 2024. Investissement en cours : 30 M€ dans une usine neuve à Dreux.

-Les finalistes: Aoste, Astruc, Boehli, Chocmod, Dischamp, Saint Aubin, Jacquet Brossard, Kellogg's, Marrenon, Nigay, Nutridry, Pages, PCG Groupe, Philibert Savours, Ponthier, Ryssen, Vignasse et Donney, Vivadour Viti-Vini

Les champions de la croissance Les Echos

Au sein du TOP500 des Champions de la Croissance 2024 des Echos, il n'y a que 21 PME de l'alimentaire...

On y retrouve une majorité de grossistes, souvent des importateurs, surtout de produits italiens

Seul industriel: JDLO-Les Jardins de l'Orbrie (jus de fruits, pétillants, BRSA...) à sa marque (Cœur de Pom), MDD et sous-traitance.



Alain Peridy, JDLO

	croissance/an	CA 22	CA 19	SALARIÉS	
1	No Limit, Karl & Léon	+106%	11,2	1,3	10 energy drink, (Marly/57)
2	So Fast So Good	+63%	2,1	0,5	46 sans gluten, Labelvie (Romilly/10)
3	Fermentalg	+59%	7,6	1,9	68 microalgues
4	Bière Appro	+53%	2,2	0,6	3 malt, levure, houblon
5	Gusto	+51%	14,9	4,3	34 gros. foodservice
6	Bioburger	+40%	14,3	5,2	255 restaurants burgers
7	écomiam	+38%	38,7	14,7	56 magasins de surgelés
8	Rak & Spa	+37%	16,6	6,5	22 gros. produits exotiques
9	Biltoki	+36%	10,9	4,4	120 halles
10	JapCOOK	+35%	27,2	11,0	15 gros. japonais (St-Ouen/93)
11	Boul. des Gourmets	+33%	80,0	34,2	18 gros. BVP (Lyon), Ezdo
12	Etienne Coffee Shop	+30%	3,0	1,4	11 boutiques, coffe shop
13	Basilic & Co	+27%	3,3	1,6	22 70 pizzerias
14	GPA	+27%	8,9	4,3	21 gros. produits italiens
15	Ciao Gusto	+19%	3,4	2,0	10 gros. produits italiens
16	Omer-Decugis & Cie	+19%	188,6	112,3	178 gros. fruits & légumes
17	Solexia	+14%	113,1	75,5	487 holding de PME
18	Gineys	+14%	121,7	82,7	390 ArtiPat, Carigel...
19	Mediterranean FS	+13%	8,1	5,7	12 gros. italiens
20	Jardins de L'Orbrie	+12%	13,5	9,5	92 boissons (Bressuire/79)
21	Roland Coiffe	+12%	70,5	50,5	20 négociant en vin



La nature au service des sens

Des solutions inspirantes développées à partir d'ingrédients naturels fonctionnels

Texture et stabilisation

- Amidons et dérivés
- Émulsifiants
- Épaississants et gélifiants
- Protéines et fibres texturantes
- Produits complémentaires

Goût et nutrition

- Nutrition
- Extraits & Arômes
- Préparations salées
- Préparations sucrées
- Cacao et Chocolat

Couleur et apparence

- Colorants d'origine naturelle
- Ingrédients à vocation colorante
- Jus concentrés de fruits

Marquants et inclusions

- Fruits secs
- Chocolats pour inclusions et décors
- Inclusions céréalières et/ou sucrées



Caldic Ingrédients France
04 42 15 42 15
info.ingrédients@caldic.fr
www.caldic.fr

Retrouvez-nous
au CFIA 2024 !

Rennes Parc Expo
Hall 4 Stand B20

12-13-14
mars 2024



MTI INTERNATIONAL
Conseil en rapprochement d'entreprises agroalimentaires

www.mti-groupe.com - contact@mti-groupe.com - 09.72.29.43.06

Start-up-pépites Monoprix Pépites distingue Furifuri

I. Mis en place avec Ulule, le projet Monoprix Pépites vise à référencer 6 nouvelles marques. Le lauréat est Furifuri.



Fondée par Nat-suko Perromat et Julie Renaud, Furifuri propose un Furikaké (alternative au sel au Japon) fabriqué en France.

Furifuri sera référencé 6 mois dans 50 Monoprix, précise Pauline Glaziou, directrice alimentaire. Les finalistes :
- **Breadly** (Njakin Collins et Vincent Wattez) : pain de mie nutritif à base

de légumes et de plantes
- **Cherico** (Jacques Ferté et Guillaume Roy) : chicorée
- **My Levain** (Davy Dubois) : levain bio
- **Twin Pop** (Béryl et Camille Capelli) : popcorn sans gluten (Normandie)

Nutrition-babyfood Nestlé vend ses petits pots à FnB

I. Nestlé va céder au fonds FnB ses "aliments pour bébé" en France mais conserve ses laits infantiles Guigoz et Nestlé Nidal produits dans l'Aisne.
Périmètre :
- potages, purées et desserts, poudres petit-déjeuner
- marques : NaturNes, Babicao et Babivanille (+ franchises P'tit)



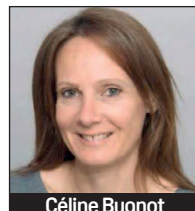
Les rayons frais et surgelés en GMS

RAYON FRAIS ET SURGELÉ	MARCHÉ	MDD	PDM MDD
- pizzas rf	+16%	31%	+17%
- sandwich rf	+12%	22%	-4%
- pâtes fraîches rf	+12%	22%	+16%
- panés frais rf	+11%	18%	+18%
- viandes élaborées rf	+8%	32%	-2%
- pâtes ménagères	+7%	46%	+18%
- crêpes galettes tartes sucrées rf	+4%	41%	+7%
- quiche/tarte salée/tourte rf	+4%	41%	+10%
- plats cuisinés frais	+3%	20%	+13%
- salades fraîches	+0%	33%	+10%
- soupes et sauces fraîches	-3%	10%	+7%
- snacks chauds salés	-4%	15%	+6%
- légumes surgelés	+15%	68%	+14%
- pizzas surgelées	+14%	41%	+29%
- pommes de terre surgelées	+13%	44%	+41%
- viandes surgelées	+12%	51%	+15%
- poissons sgl	+5%	43%	+8%
- plats cuisinés surgelés	+4%	47%	+9%

- l'usine de Arches, 260 salariés
Nestlé a déjà cédé Mousline à FnB en 2023
- **Nestlé** : 14 usines dans l'Hexagone
- **FnB** : Éric Bur, Accent Bio, Valade, Henri Raffin, Coustenoble, Aligrain, Milhau, Mousline.

Nutrisens à 2 chiffres

I. Nutrisens (nutrition médicale, 500 salariés) devient une "Entreprise à Mission". Ce qui n'empêche pas Georges Devesa, son président, de poursuivre sa croissance à 2 chiffres en 2024.
La France est pilotée par Céline



Céline Bugnot

Bugnot.
- Italie, Esp, Portugal, All.
- 165 M€ en 2023 (40% hors France)

Plats cuisinés-traiteur Popote : 5 000 couverts par jour

I. Popote (Compass) vient d'inaugurer sa cuisine centrale (1 000m²) à La Courneuve, qui produira 5 000 couverts par jour : stockage 300m², cuisine 400m² (+labo de pâtisserie). Popote (90 salariés) est la marque de restauration "livrée en entreprise" de Compass.
- repas/jour : 3 500 → 5 000
- 60 établissements clients



Zoulikha Laoubi, DG

GSE
CONÇOIT ET CONSTRUIT
VOTRE PROJET IMMOBILIER
SUR-MESURE & CLÉ EN MAIN

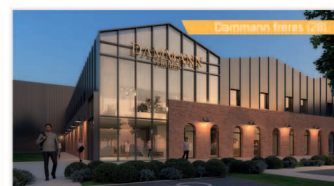
Une équipe d'experts du secteur de l'industrie et de l'agroalimentaire pour vous accompagner à partir de la **recherche foncière**, d'un **schéma directeur** puis dans la **conception**, la **réalisation**, la **mise en service** de votre unité de production, mais aussi de vos zones de stockage ainsi que de vos bureaux, dans une démarche de développement durable.

Cfia
RENNES 2024
12-13-14 MARS
RENNES PARC EXPO
Retrouvez nous stand 6-86

Nous contacter
Liès BRANCHE
06 85 54 87 20
lbranche@gsegroup.com

Retrouvez-nous
f t in @
gsegroup.com

NOS DERNIÈRES RÉALISATIONS



➔ Bourse : l'alimentaire encore plus rouge

	1 ^{er} JANV	3 ANS	23 FEV	CAP1*
1 Poulailon	+9%	+27%	5,15€	26 M€
2 Marie Brizard	+8%	+98%	2,85€	330 M€
3 Danone	+3%	+5%	60,71€	41 148 M€
4 Ecomiam	+3%	-79%	3,76€	13 M€
5 Omer-Decugsis	+3%	ns	4,26€	38 M€
7 Pernod Ricard	-1%	-2%	157€	40 377 M€
8 Savencia	-4%	-12%	53€	744 M€
9 Robertet	-5%	-18%	791€	1 715 M€
10 Fleury Michon	-6%	-20%	18,95€	83 M€
11 LDC	-6%	+33%	133,5€	2 354 M€
12 Saint Jean	-6%	-33%	19,6€	63 M€
13 Vinpai	-8%	ns	4,9€	186 M€
14 Bonduelle	-11%	-49%	9,75€	318 M€
15 Rémy Cointreau	-13%	-39%	99,56€	5 103 M€
16 Paulic	-18%	-78%	2,25€	10 M€
17 Teract	-48%	ns	0,97€	72 M€

Ca ne va pas fort. Si l'on voulait perdre la moitié de sa mise en 3 ans, il fallait jouer Bonduelle. Depuis le réveillon, il fallait préférer Teract... CAPI est la capitalisation boursière. Exemple... Fleury Michon ne vaut que 83 M€, soit 10 fois moins que son CA.

TABEAU DE BORD

Cuisines Solutions fête le "Sous-Vide Day" à Paris

I. Cuisines Solutions (siège USA, usine à Louviers) a réuni des chefs (Christian Tetedoie...) pour son "Sous-Vide Day",



Stanislas Vilgrain

et ses démonstrations de cuisson basse température.

- président : Stanislas Vilgrain

- Jérôme Stenger :

dir commercial FR

- clients : Hilton, KLM, Starbucks...
- 22 000 restaurants, catering, hôtels
- 3850 salariés

Poulailon en forte croissance

I. T1 (oct-dec). Poulailon a réalisé un CA de 28,4 M€ (+13%)
- Magasins : 18,1 M€ (+13%)

- RHD-GMS : 13,3 M€ (+12%)
- Eau Minérale : 0,6 M€ (+17%)
- Festif : croissance volume pour les Moricettes, le traiteur et les apéritifs
- L'ETI a pris des engagements PMS pour 2030 (après les œufs et le poulet)

Saint Jean : les volumes ont reculé de 3,4%

I. 2023. Malgré sa forte exposition sur le bio, Saint Jean a réalisé un CA de 117 M€ en hausse de +11%.

- gnocchi, raviolle : +9,4% (vol -3,4%).
CA bio -8%. CA MDD +17%
- Deroux (œufs) : +21% malgré des volumes stables
- T1 : 31 M€, +19%
- T2 : 28 M€, +15%
- T3 : 25 M€, +5%
- T4 : 32 M€, +7%



Del Arte à 9,90€

I. Inflation. Del Arte a lancé un "Menu Deal" à 9,90€ (1 pizza + dessert) dans ses 209 restaurants.

Lustucru réplique à Panzani

I. Lustucru Sélection (groupe Ebro) réplique à l'arrivée de Panzani au rayon frais en montrant sa domination sur les gnocchi à poêler, segment qu'il a créé voici 20 ans :

- pdm : 90%
- 58% des familles
- 31 000 T/an
Lustucru en profite pour lancer 2 nouveautés
- gnocchini
- gnocchi Star

En 2023, les gnocchi à poêler (37 000 T) ont dépassé les pâtes far-

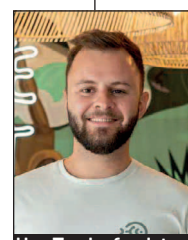
cies (36 000 T). Lustucru est le n°1 des pâtes fraîches devant Rana.

- CA 2023 : 190 M€, 550 salariés
- 3 usines : Communay (69), St-Genis Laval (69), Lorette (42)

Heiko Poké : Ugo Truxler vise 50 boutiques

I. Heiko Poké (11 poké spots, CA 7,5 M€) vise ouvrir 12 boutiques en 2024. Objectif : 50 d'ici 2026.

- CA 2024 : 15 M€ (création 2018)
- 12 poké bowls à la carte
- 400 000 pokés en 2023



Ugo Truxler fondateur

Multi-filières

Tipiak : l'EBE recule avant la vente à Terrena

I. De 2018 à 2022, l'EBE avait régu-



Retrouvez-nous au CFIA

Pour découvrir nos innovations

STAND 4-C57

14-16 MARS, RENNES PARC EXPO



CARAMELS
AROMATIQUES

CARAMELS
COLORANTS

BURNT
SUGARS

CARAMELS
SPÉCIALITÉS





MANAGERIA

Votre partenaire RH pour la
filière agroalimentaire

Recrutement • Coaching
Management de transition

www.manageria.fr

infos@manageria.fr – 01.44.54.13.50



NEGRITA
LE RHUM ARÔME



Le rhum NEGRITA est le fruit du mariage des meilleurs crus des îles françaises, assemblés selon un cahier des charges rigoureux. D'une intensité aromatique inégalée, particulièrement adaptée aux professionnels, la coupe « Double Arôme » développe des notes charpentées et boisées.



Fort de son expertise dans l'élaboration et la sélection de rhums aromatiques, la gamme NEGRITA intègre de nombreuses solutions adaptées à chaque application.



Domaine de Fleurence - 33200 BLANQUEFORT
Tel : 05.56.35.57.25 - Fax : 05.56.95.06.83
e-mail : gastronomie@bardinet.fr
www.bardinetgastronomie.com



Panzani en frais : c'est pas gagné

Le marché des pâtes fraîches est dynamique et rentable...

C'est ce qu'il fallait à Panzani, qui a besoin d'un 2^{ème} moteur pour faire rêver le fonds qui remplacera CVC. Ce dernier a en effet racheté Panzani (pâtes sèches, couscous, sauces) à l'espagnol Ebro pour 550 M€ en 2021. Dans 2 ou 3 ans, CVC passera sans doute le témoin. Si Albert Mathieu, pdg de Panzani, crédibilise son objectif (25% de pdm dans 4 ans avec 5 millions de consommateurs de plus sur la catégorie), ce sera le jackpot pour CVC...

Mais le pari est loin d'être gagné. Lustucru et Rana, les 2 leaders, ne laisseront aucun espace à Panzani, qui part avec des handicaps :

- la sous-traitance auprès de 2 IAA italiennes)
- la nécessité de constituer une logistique et une équipe dédiées au frais

"Si Rana a accepté d'investir pendant une décennie pour s'imposer sur les pâtes farcies en France, ce n'est pas pour lâcher aujourd'hui. De son côté, Lustucru est ultra-compétitif sur les



Albert Mathieu

gnocchis. L'un et l'autre peuvent tenir longtemps... Panzani peut s'attendre à des promotions et les gagnants seront les distributeurs..."; pronostique un professionnel.

Les 12 références de Panzani

- 6 pâtes farcies : 3 fromages + bœuf bolognaise | chèvre épinards | pesto | carbonara | saumon (2 formes : girasoli ou demi-lune)
- 4 gnocchi à poêler : classique (2 ref) | fromage | jambon-fromage
- tagliatelles | lasagne

Le marché des pâtes fraîches +5,5%/an

- CA 700 M€, - un foyer sur deux
- valeur : farcies 52%, gnocchis 33%, lisses 15%
- croissance tirée par les gnocchis (vol +11%)
- valeur : Lustucru 42%, Rana 20%, MDD 24%, St Jean 6%
- marques qui ont disparu des rayons : Buitoni, Hilcona, Roberto...

Panzani (CA 583 M€ vs 470 M€ en 2021) est leader sur les pâtes et les sauces avec 400 000 T (pdm 30%). Marques Panzani, Ferrero, Regia, Zakia et Le Renard

Le marché des pâtes sèches (1 milliard de CA) pèse plus lourd mais ne croît que de +1,5%/an.



lièrement progressé : 12,4 → 14,2 → 17,6 → 18,7 → 21,1 M€. ... Avant de chuter en 2023

Attendu inférieur à 16 M€ (fin novembre), l'EBE 2023 devrait être finalement proche de 12 M€ ("estimation fin janvier"). C'est moins que l'EBE 2018...

Le CA est aussi revu en baisse : 225 M€ au lieu de 230 M€.

On comprend pourquoi Terrena avait demandé aux familles actionnaires un remise de 6€ sur le prix initial de 88€ l'action...

2^{ème} semestre 2023

- sec : 43 M€, -10%
- froid : 82,6 M€, -13,9%

2023

- sec : 86,2 M€, +2,1%
- froid : 139,2 M€, -10,2 M€
- Total : 225,4 M€, -5,8%
- France : 181,2 M€, +1,4%
- International : 44,2 M€, -27,2%

Total vol : -9%

- vol sec : -6,7%
- vol froid : -13,9%

Malgré une hausse en France (+1,4%),

le CA à marque Tipiak (tous circuits) a chuté de 8,4% à cause de l'International (-27%) lié à la perte d'une part des commandes d'un gros client en "traiteur froid" (il s'agirait de Cotsco USA).

Festif

Maïsadour :
bilan de la saison festive

I. Festif 2023. Malgré une baisse des volumes, FSO (Fermiers du Sud-Ouest) a conservé ses marchés et ses clients, annonce son DG Vincent Robin.

Avec ses 2 marques (Delpeyrat et Terres Paysannes), Maïsadour annonce être devenu n°1 du foie gras (épicerie et entie, pdm val 21,2%, vol 19,8%)... L'entreprise a mené 970 animations dans 660 magasins, précise Éric Humblot, DG du Pôle



Vincent Robin

Gastronomie.

Enfin, Comtesse du Barry (53 boutiques) a ouvert 5 boutiques sur le 4^{ème} trimestre.

Produits de la mer Greenland Gelmer dépasse les 100 M€

Greenland Seafood Gelmer (Wimille) dépasse les 100 M€ avec 200 salariés et 24 000 T de surgelés par an (croquettes, beignets, fish & chips, poissons en sauce), selon La Voix du Nord. L'entreprise appartient au canadien Sofina (13 000 salariés), qui compte 19 sites au Canada et 23 en Europe (RU, Irlande, Allemagne, FR).

Hénaff à l'apéro avec des moules

Hénaff lance 4 tapas (3,30€, 110g) :
- champignons : thym & citron / tomate & espelette
- moules : chorizo & paprika / curry & poivron



Autre nouveauté : tartinable thon germon aubergines grillées (2,79€, 90g).

Sapmer dans le giron de la Cana Tera

Mise en vente par Jaccar Holdings, l'armement Sapmer (La Réunion) sera repris par Cana Tera, la holding familiale du réunionnais Jacques de Chateauxvieux, elle-même actionnaire de Jaccar Holdings. Sapmer pêche thon, légine et langouste.

Fruits & Légumes

Bonduelle : T2 meilleur que T1

La croissance valeur au T2 (+4,8%, oct-dec) est meilleure qu'au T1 (+4,2%) avec un léger repli des volumes.

Ci-dessous le S1 :

- Europe : 786 M€ (+5,9%)
- Hors Europe : 426 M€ (+2,5%)
- Conserve : 595 M€ (+11%)
- Surgelé : 149 M€ (+9%)
- Frais : 470 M€ (-4%)

Europe. Les 3 technologies progressent en valeur

- conserve/surgelé GMS : MDD et marques en hausse
- RHD : hausse val et vol
- salades sachets (vol stable) : FR (intempéries), All (difficile), It (progression)

- traiteur : progression
Amérique du Nord. En frais élaboré (salades sachets et solutions repas) : le repli est plus limité que l'an dernier. Bonduelle gagne des pdm en repas complets et salad kits (sachets avec ingrédients).



Infologic : un portail web apports

Fruits & légumes. Infologic propose le portail "apports fournisseurs" en complément du module achats. Les fournisseurs déclarent ainsi directement leurs apports. Tout est intégré directement dans l'ERP.

- paramétrage simple des accès utilisateurs dans la fiche fournisseur
 - lien EDI synchronisé
 - saisie des apports prévisionnels
- Le portail propose un outil de gestion des parcelles.

Prince de Bretagne vise 6 000 T d'endives

Les 15 producteurs d'endive "Prince de Bretagne" ont créé une endiverie

à Kerlouan grâce au soutien de la SICA de Saint Pol de Léon.

Le site comprend des salles réfrigérées (stockage des racines), de pousse et de conditionnement.

Avec cet outil, Prince de Bretagne veut revenir à son niveau de 2020 soit 6 000 T.



Greenyard : croissance à 2 chiffres

Greenyard a bouclé un excellent T3 (CA +12%) en ligne avec sa prévision de 4 900 M€ pour l'exercice complet (mars 2024).

Le +12% s'explique par les prix (+9,6%) et un peu les volumes (+2,6%).

Boulangerie-pâtisserie Paulic tiré par les grands comptes et le blé

I. 2023. Paulic a réalisé un CA de 21,9 M€ (+17%)

- farines de froment : 16,6 M€ (+21%), volumes +16% grâce aux grands comptes B2B
- farines de sarrasin : 3,4 M€

La PME compte sur le décollage de son procédé d'ozonation (Oxygreen).

INFOLOGIC

ENGINEERING

Lui aussi devait gérer
son infrastructure
technique.

Mais ça, c'était
avant que son ERP
Copilote soit
hébergé dans
les datacenters
Infologic !



www.infologic-copilote.fr



Eurogerm se renforce à l'Est en rachetant l'allemand Teltomalz

I. Eurogerm (Saint-Apollinaire, 21) vient de racheter l'allemand Teltomalz, qui sera intégré au sein de sa filiale allemande (16 salariés désormais), qui est dirigé par Grégoire Faivre d'Arcier. "Nous voulons accélérer en Allemagne et en Europe du Nord et de l'Est", explique son président Jean-François Honoré.



Jean-François Honoré

Fondé en 1907, Teltomalz produit des améliorants (mix, premix, base malt...) pour la BVP. - 660 salariés, 14 filiales* - CA 2023 : 205 M€

Lebreuilly vise 150 boulangeries dans 2 ans

I. Sophie Lebreuilly vise 150 boulangeries en 2026 contre 65 en 2023. L'accélération se fera via des franchises.

L'Albigeoise de Patons liquidée

I. L'Albigeoise de Patons (Villeneuve-d'Aveyron) a été placée en liquidation.

Parmi les explications : la facture d'électricité.

Basé à Villeneuve-d'Aveyron*, la boulangerie employait 90 salariés.

* Belloubet à Villefranche-de-Rouergue + Lanuejols

Chocolat

Ferrero perd face à Rigoni di Asiago

I. Ferrero a perdu...

La multinationale italienne avait assigné Rigoni di Asiago devant le tribunal de Paris en dénigrement à la suite de la diffusion d'un spot TV valorisant la composition "sans huile de palme" de sa pâte à tartiner Nocciolata.



C'est qui le patron : Cémoi arrête les tablettes

I. Faute de rotations suffisantes, Cémoi a arrêté de produire les 3 tablettes de chocolat "C'est qui le patron", soit 70T/an. Elles étaient produites à Tinchebray (Orne) et à Toremilla (Périgord) depuis 5 ans.



Savencia prend une amende de 4 M€

I. L'Autorité de la concurrence a infligé

une amende de 4 M€ au chocolatier De Neuville et à son propriétaire Savencia Holding. Il est reproché à De Neuville de restreindre à ses franchisés :

- la vente en ligne
- les ventes aux professionnels



Pâtisserie

Goûters Magiques recrute Cédric Maurel, ex-Carambar

I. Cédric Maurel (chez Carambar & Co depuis 2019) devient directeur marketing, innovation & RSE.

Précédents : Panzani, Cadbury, Campbell, Moët Diageo, Lutti. Goûters Magiques (650 salariés) réunit 3 sociétés : Faure, Gaillard et Le Ster.



Cédric Maurel

- pâtisseries, crêpes et goûters fourrés
- 3 marques : Armor Délices, Le Ster et Whaou!

Café

Lavazza Carte Noire : Pietro Mazza DG

I. Pietro Mazza, qui était DG RU, a été promu DG de Lavazza France et de Carte Noire SAS. La France est la plus grosse filiale hors Italie. Lavazza : CA 2,7 Mds€, 8 usines et 5 500 salariés.



Pietro Mazza

Alternatives végétales

Bell-Hilcona : Green Mountain, alternatives à la viande, en forme

I. 2023. Le Suisse Bell a réalisé un CA de 4,8 mds€ (+5,5%).

- Suisse 2 340 M€, +2,2%
- International 1 200 M€, +10%
- Eisberg 359 M€, +5%
- Hilcona 584 M€, +5%
- Hugli : 432 M€, +12%

L'Ebit (176 M€) et le bénéfice (139 M€) sont stables.

- Suisse. Moteurs : volaille, seafood, viande fraîche

Circana : TOP 40 des MDD

Les MDD profitent à plein de l'inflation. En effet, dans la plupart des catégories, notamment sur les produits de base (sucre, farine...), la pdm des MDD est

en forte hausse.

Mais les marques résistent dans d'autres catégories... comme le montre la 2^{ème} moitié du tableau.

	VALEUR		VOLUME	
	PDM MDD	DELTA	PDM	DELTA
En hausse				
1 Moutardes	28%, +10 pt	+62%	36%	+33%
2 Glaces à part	55%, +8 pt	+35%	61%	+17%
3 Sucre	34%, +6 pt	+66%	43%	+7%
4 Farines	45%, +6 pt	+25%	59%	+10%
5 Mais cons	56%, +6 pt	+26%	64%	-6%
6 Glace vrac	30%, +6 pt	+26%	47%	+10%
7 pde terre surg	44%, +6 pt	+41%	57%	+7%
8 sirops	47%, +5 pt	+25%	59%	+7%
9 pâtés frais	48%, +5 pt	+19%	55%	+7%
10 Gâteau fromag	30%, +5 pt	+13%	30%	-12%
11 Surimi	42%, +4 pt	+9%	56%	+3%
12 Légumes secs	45%, +4 pt	+13%	52%	-4%
13 Huiles	46%, +4 pt	+7%	55%	-4%
14 Maquereau	33%, +4 pt	+16%	43%	+5%
15 Jus de fruits	61%, +4 pt	+11%	69%	+0%
16 Saurisserie	42%, +4 pt	+10%	48%	+8%
17 Salades cons	70%, +4 pt	+6%	76%	-3%
18 Riz	40%, +4 pt	+19%	46%	-1%
19 from apéro dés	37%, +4 pt	+23%	46%	+6%
20 Thon cons.	42%, +4 pt	+19%	53%	+10%
En baisse				
1 Lait UHT	19%, -6 pt	-13%	24%	-28%
2 Foie gras cons	10%, -5 pt	-35%	12%	-46%
3 Extrudés	7%, -3 pt	-22%	9%	-42%
4 Toast crackers	34%, -3 pt	-3%	30%	-15%
5 VdN pineau	32%, -3 pt	-9%	33%	-22%
6 Foies gras rf	16%, -3 pt	-7%	21%	-19%
7 Sandwich	22%, -3 pt	-4%	23%	-15%
8 MG à frire	13%, -3 pt	-16%	14%	-29%
9 Ketchup	14%, -3 pt	+0%	19%	-21%
10 Flageolet	59%, -2 pt	+9%	69%	-8%
11 Lég marinés rf	5%, -2 pt	-46%	4%	-48%
12 Viande élab rf	32%, -2 pt	-2%	40%	-14%
13 Entrées cons	11%, -2 pt	-16%	12%	-22%
14 Substit sucre	12%, -2 pt	-13%	18%	-19%
15 Aperitif anisé	20%, -2 pt	-8%	25%	-10%
16 Sirop boisson	11%, -1 pt	-6%	18%	-17%
17 Sauce chaud	25%, -1 pt	+6%	33%	-5%
18 Porto madère	41%, -1 pt	-1%	45%	-3%
19 Olives	37%, -1 pt	+1%	47%	-9%
20 Cognac	37%, -1 pt	-4%	42%	-9%

* sur 12 mois fin au 28 janvier 2024, rf= rayon frais, VdN= vin doux naturels, *cognac (armagnac calvados)

-International. Jambon cru et volaille progressent

-Hilcona. Succès : birchermuesli, plats cuisinés, sandwichs. Le marché des alternatives à la viande s'est stabilisé mais la start-up The Green Mountain gagne des pdm. À Schaan (LI), Hilcona investit pour augmenter ses capacités.



Danone : 43 M€ pour une 2^{ème} usine Alpro

I. Danone a inauguré sa 2^{ème} usine de boissons végétales (avoine) pour la marque Alpro dans l'hexagone. Elle est à Villecomtal-sur-Arros dans le Gers. C'est une usine de yaourt qui a été reconverte moyennant 43 M€ sur 2 ans.

Les 2 lignes produisent



300 000L/jour (export 90%) avec 49 salariés.

La marque Alpro

- consommateurs FR : 3,6 millions
- 20 litres France (300 ML Europe)



Benjamin Chevallier
patron végétal, Alpro

Les 3 autres usines Alpro : Issenheim (FR), Lunnarp (Suède), Wevelgem (Belg).

Il reste 4 usines de yaourts dans l'hexagone.

Danone a récupéré Alpro en 2017 en rachetant l'américain WhiteWave

Lait-fromage

Puffy's cherche 500 000€

I. Puffy's (start-up du skyr) a besoin de lever 500 000€ d'ici 3 mois ont annoncé Olivier Gautreau (à gauche) et Gabriel Gutmann, cofondateurs.



Lactalis perquisitionné

I. Le siège de Lactalis à Laval, ses bureaux parisiens et l'hôtel particulier d'Emmanuel Besnier (Paris 17^{ème}) ont

été perquisitionnés dans le cadre d'une enquête du PNF ouverte pour fraude fiscale.

Les faits seraient anciens.

Savencia : les fromages en forme

I. 2023. Malgré un net ralentissement au T4, Savencia a réalisé un CA de 6 791 M€ (orga +11,6%)

- fromages : 4 079 M€, orga +8% (hausse des tarifs + volumes solides)
- autres : 2 923 M€, orga +17%

Savencia est impacté par le change (-10%), surtout par la chute du peso argentin.



Olga cherche un acheteur pour le Curé nantais

I. Olga (ex-Triballat-Noyal) a mis en vente son entité "Les Fromagers de tradition", qui comprend 3 entités :

- le Curé nantais, une pâte molle (15 salariés à Pomic 44)
- Fromagerie de La Houssaye (14)
- Hardy affineur (41)



Funae accompagne Laitik et la CLS

I. Funae (conduite du changement) a réalisé un CA de 1 M€ (vs 0,5 M€ en 2022).



Emmanuel Belaud, Jacques Renault et Emmanuel Descoux

Jacques Renault et ses associés, Emmanuel Belaud et Emmanuel Descoux, ont mené 7 missions auprès de 4 clients dont Laitik (Trémoulet/22) et la coop laitière de la Sèvre.

Isigny choisit l'ERP Vif

I. Gérald Andriot, DG d'Isigny Sainte-Mère (1 200 salariés, 2 usines) a choisi l'ERP Vif. Bernard Mahé, DSI, annonce un développement en 3 temps

- achat → pasteurisation du lait (traçabilité)
- production
- gestion commerciale frais



Eau-boissons sans alcool Coca-Cola de retour chez Flunch après 20 ans

I. Après 20 ans d'absence, Coca-Cola a remporté l'appel d'offre de Flunch, qui est présidé depuis 2023 par Baptiste Bayart. L'accord, qui concerne toutes les marques CCEP, porte sur 3 ans et les 150 restaurants, précise Yann Guelorget chez Coca. - fontaines LS, verre consigné, rPET, canettes pour Monster



Yann Guelorget

Nestlé et Alma épinglés avec Perrier, Vittel et Cristaline

I. Nestlé a reconnu avoir utilisé des traitements interdits sur ses eaux minérales Perrier, Vittel Hépar et Contrex pour garantir la "sécurité alimentaire". Idem pour Alma avec Cristaline. Foodwatch a porté plainte.



Poulaillon accélère sur l'eau de Velleminfroy

I. Poulaillon a installé une cuve de 120 000L pour son eau de Velleminfroy



CFIA 2024 = Hall 4 / Stand 4 B-46

T. 02 97 53 17 00



FILIÈRES

froy.

Vellemfroy a profité de son passage au bouchon solidaire pour alléger le poids d'une bouteille de 4g.

Lxir accueille un ex-Danone

I. Frédéric Leblan, 22 ans chez Danone, vient d'investir dans Lxir, start-up opérant dans les pastilles fruitées. Il suffit d'ajouter de l'eau pour obtenir une boisson sans sucres.
3 ref : pêche, menthe ou myrtille.

Appie & Cie : lauréat BaByBrand Food #2024

I. Appie & Cie (boissons du Val-d'Oise) est lauréat du Concours BaBy-Brand.
La PME propose 3 marques : cidres frais Appie, sodas Mona, bières Hubster.
Elle gagne un accès à la marque Smiley.
Précédents lauréats : Le Chocolat des Français, Maison Crespi, Caviar Ulteira, Shanty Biscuits, Tomojo, Confiture Parisienne.



Suntory Europe :



Pierre Decroix

Pierre Decroix pdg

I. Pierre Decroix, DG de Suntory France, a été promu PDG de Suntory Europe* (3 800 salariés). Il remplace Peter Harding promu à l'international.
Pierre Decroix a travaillé chez IRI, Mars, Orkla France et Coca.
* marque : Schweppes, Orangina, Lucozade, Ribena, La Casera, Oasis, Pulco et May Tea

Suntory : 26 M€ dans les usines

I. Suntory (SBFF) a bouclé 2023 sur un CA de 1,1 mds€ (+4,5%).
En 2024, le n°3 des soft drinks (vol/val) investira 26 M€ dans ses usines (objectif : 100* RPET fin 2025) et 10 M€ dans ses marques.
Partenariats 2024 : Schweppes avec Top Chef, Oasis avec Koh-Lanta, et Orangina avec le Tour



de France

Nouveauté 2024 :

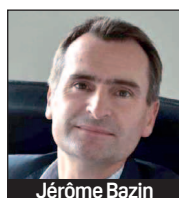
- recettes : Oasis Tropical (moins de sucre)
- Oasis Ice Tea mangue passion (RHD can 33cl et GMS PET 1,5L)
- Pulco à diluer "citron gingembre" (70cl)
- Schweppes Vir'gin Tonic touche de citron (1L)

- Schweppes Selection pomelo (45cl) fait son entrée en GMS
Hors domicile 2023. Le CA de SBFF a progressé de +6,6% (vol+3%) grâce au circuit "Fast Food Hamburger" (+22%).

Informatique

Dimood rachète Primus Soft

I. Dimood a racheté Primus Soft (18 salariés, logiciel, ERP), qui cible les vins et spiritueux.



Jérôme Bazin

Jérôme Bazin, président de Dimood (Isatech...) vise 40 M€ d'ici 2025.

Bio

Bioporc : anti-inflation avec "Le P'tit Bio"

I. La nouvelle marque "Le P'tit Bio" qui sous-entend "P'tit Prix" se veut "anti-inflation" avec 4 ref : 2 lardons et 2 jambons avec couenne.



Teract : Holinier remplace Darrasse

I. Ludovic Holinier, qui était DG de Cora-Louis Delhaize, devient DG délégué de Teract, en remplacement de Guillaume Darrasse, qui a rejoint Auchan.



Ludovic Holinier

- Thierry Blandinières, président
- Moez-Alexandre Zouari, DG
- Jardiland, Gamm vert, Delbard...
- Louise, La Marnière, Frais d'Ici et Bio&Co

Concours bio : Etika Spirulina et La Marmotte Gourmande

I. Le Concours de la Création Biologique (Gers Dév et Ecocert) a remis ses 2 prix à :

- **Etika Spirulina** (Xavier Delannoy) : spiruline fraîche et surgelée de la ferme urbaine de Villeneuve d'Ascq (59)
- **La Marmotte Gourmande** : Claire Brunaud fabrique 8 cookies sans allergènes (doypack zip) dans son



Xavier Delannoy

atelier, aux Gonds (17). La farine de blé est remplacée par la farine de riz demi-complet, amidon de maïs et féculé de manioc. Huile de coco (20%).

Les 8 finalistes

- Bibo : boisons à base de céréales torrifiées
- Le Beau Geste : biscuiterie solidaire
- Bloom : céréales petit-déj enfant
- Bon Dimanche : produits de micro-laiteries
- Garriguettes : infusions futures mamans
- Maison Lipopette : sauces soja
- Deshyderata : biscuits à base de graines germées déshydratées
- Ipsago : biscuits de co-produits



Claire Brunaud

Ingrédients-PAI

ADM se renforce dans les arômes

I. ADM a racheté le britannique Fuerst Day Lawson (ingrédients* pour la RHD, 120 M\$, 5 sites au RU).
En janvier, ADM avait déjà racheté l'américain Revela (arômes laitiers).
* sirops, sauces, BVP

Alland & Robert : 11 M€ pour 10 000T de plus

I. Grâce à une 4^{ème} ligne (investissement 11 M€), le site de à Saint-Aubin/Gaillon/27 passe de 20 à 30 000T de gomme d'acacia

- 1 tour de séchage (2→3)
- surface prod 8→16 000m²

Charles Alland en profite pour lancer "Beyond Acacia", des granules de haute densité très soluble.



Charles Alland

Novonesis = Chr. Hansen + Novozymes

I. Les danois Chr. Hansen et Novozymes ont fusionné pour devenir Novonesis, qui réalisera un CA de 3,7 mds€.

Dawn rachète le hollandais Royal Steensma

I. L'américain Dawn (3 800 salariés) a racheté le hollandais Royal Steensma (310

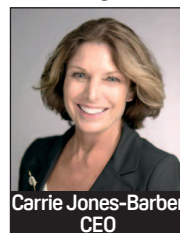


salariés), qui fabrique aussi des ingrédients BVP.

- Pays Bas. 4 usines
- Thaïlande. 1 usine fruits confits

Gammes : glacages à base de MG, pâtes d'amandes, préparations pâtisseries en poudre, fruits (fourrages, infusés et confits), décors.

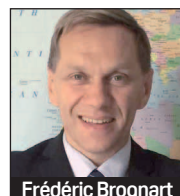
- clients : IAA et GMS
 - marques : Royal Steensma et MDD
- En Europe, Dawn est basé à Amstelveen (PB).



Carrie Jones-Barber CEO

Panzani Solutions vise les IAA et la RHD

I. Frédéric Brognart a pris la DG de Panzani Solutions, une nouvelle division qui réunit les solutions du groupe dédiées à la RHF et des IAA.



Frédéric Brognart

Solina rachète Oscar et Puljonki à Nestlé

I. Solina se renforce auprès de la restauration en rachetant à Nestlé ses marques Oscar (Danemark) et Puljonki (Finlande) :

- bouillons, soupes, sauces et aides culinaires
- 2 usines : Finlande et Danemark
- CA 45 M€, 132 employés
- clients : Dk, Fin, Suè, All, PB, Fr, B



Robertet : la croissance ralentit...

I. Après +16% en 2022, Robertet (Grasse/06) a ralenti avec un CA 2023 de 703 M€ (+2,6%)

- parfumerie : +9,3%
- arômes : +5,1% (malgré un marché en baisse)

En Europe, le CA est stable. Le ratio ebitda/CA 2023 sera en léger retrait (c'était 18,3% en 2022).

Syensqo : fini la vanille de synthèse en France

I. La France perd sa dernière usine de vanille de synthèse...
Le chimiste Syensqo va en effet arrêter son atelier de vanilline à Saint-Fons (69).
Fin 2023, Solvay s'est séparé de sa chimie de spécialités devenue Syensqo (CA 8 mds€).



REJOIGNEZ LES PÉPITES DE L'AGROALIMENTAIRE DE DEMAIN

70 000€
de dotations
Prix spécial
"Pour nourrir demain"



concours agropole national

audace

► Demi-finale Agen :
Technopole Agropole
Juillet 2024

► Finale Paris :
Sénat - Paris
le 23 septembre 2024

**Réception des dossiers
avant le 17 mai 2024**

> www.agropole.com

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

EY
Building a better
working world



LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest





**MATERIEL D'EMBALLAGE
POUR L'INDUSTRIE**

LIGNE DE CONDITIONNEMENT

NEUF ET OCCASION



THERMOFORMEUSE



**OPERCULEUSES
AUTOMATIQUE**



SEMI-AUTOMATIQUE

ENSACHEUSE



Verticale



Rotative



Horizontale



DOUBLE
CLOCHE



ZA de la Marquise
19600 St Pantaleon de Larche
Tel +33 (0)5 55 86 16 18 - Fax +33 (0)5 55 86 16 46
www.sas-sodima.com
Mail : sodima@sas-sodima.com

CFIA 2024 : 12-13-14 mars à Rennes

700 exposants (dont 300 nouveaux) dans 3 secteurs :

- ingrédients & PAI
- équipements & procédés
- emballage

L'édition 2023 a accueilli 19 720 visiteurs.

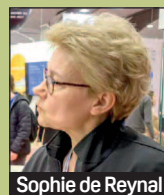
Les 3 thématiques 2024

- les aliments de demain
- l'éco-conception des emballages
- l'eau (décret REUT)

Innovation Tours

Des groupes peuvent découvrir les nouveautés du salon en une heure (gratuit sur inscription)

Ingrédients :
Sophie de Reynal (hall4)
Emballages :
Fabrice Peltier (hall5/9)



Sophie de Reynal

30 conférences

- la végétalisation des achats (Niel-senIQ),
- la donnée pour décarboner (Loïc Hénaff)
- les protéines du futur (AlimAvenir)
- les ingrédients de demain (Merci Les Algues, Eureden, Europe Snacks, Olga)

Et aussi

- Food talent avec l'Abec : job-datings
- L'espace Tendances
- L'espace bio
- Les Trophées de l'innovation
- L'Usine Agro du Futur
- Le village sécurité
- Les ingrédients de demain : Algama, Dry4Good, HerbalT, l'atelier Innové, FooH, Maltivor, Nbread, the very food co...



Nigay associe caramel au Gianduja et au sirop d'érable

I. Nigay (345 salariés) est spécialisé dans les caramels par les artisans et IAA des 5 continents. Henri et Yves Nigay vont transmettre cette expertise à la 6^{ème} génération.

- liquide, pâte, poudre ou éclat
- caramels aromatiques, colorants, burnt sugars et spécialités



Henri et Yves Nigay

2 nouveautés :

- caramels Gianduja (chocolat, noisette et praliné).
- sauce caramel au sirop d'érable : "plus économique et plus facile à utiliser que du sirop d'érable".

2 versions : épaissie (produits laitiers, glaces) et non-épaissie (idéale en nappage)

Tipiak : empanadas et mac & cheese allégé

I. Tipiak, qui est le seul fabricant européen de texturants de manioc clean label, présentera 2 formulations intégrant sa Tapiocaline (FA517, CR521), qu'il fabrique près de Nantes

- un mac & cheese allégé
 - des empanadas juteux
- Tapiocaline (100% manioc) permet de texturer les plats cuisinés, en renforçant leur succulence et leur jutosité



tout en réduisant la matière grasse (jusqu'à 50%).

- partiellement gélatinisé
- se déclare féculé de manioc ou tapioca
- absorbe 5 fois son poids en eau
- améliore coûts et Nutriscore
- neutre de goût
- existe en bio et Bio sans gluten

Caldic : 8 formulations

- **sauce Dip (clean)**: ARL 280 (fibres de lin et d'agrumes), SimPure, aromatisation curry / gingembre
- **confiture allégée en sucres (clean label)**: pectine Cargill LMC+308
- **pâte à tartiner**: vanilline naturelle, poudre de cacao, lécithine
- **Gaufrette cacao**: farine de soja Soysan
- **cracker salé enrichi** (3 sources de protéines laitière, collagène hydrolysé, riz)
- **barre protéinée**
- **dessert végétal coco mangue**: SimPure (amidon clean), pectine...
- **nugget végétal**: SoyTexture, [protéine de soja, amidon de pdt, méthylcellulose]



Guelt, Méca-Système et Fillpack sur 2 stands

I. Sur 2 stands (5-C20 et 10H21), Guelt (Quimper/29) mettra en avant ses partenaires et son expertise en ingénierie de lignes de production automatisées :

- en operculage, la Premium 2000 compatible avec les matériaux recy-

clables tels que le plastique (biosourcé ou monomatériau), l'aluminium, le carton,...

- des solutions de mécanisation de l'emballage en carton compact
- des machines de fin de ligne (encaisseuses, palettiseurs...)

- Méca-Système : barquetteuse BMF (caisses 4 coins collés, tronconiques, à trottoirs encliquetés ou collés...)
- Fillpack (Briec/29) : nouvelle Dosup (sanitation améliorée, nettoyage simplifié...)
- Frimaq (Guelt est le distributeur) : la TFF Star, nouvelle thermoformeuse compacte



ID Ingredients : le "sur mesure" en plus

I. Avec la marque ID Ingredients, Grands Moulins de Paris (Vivencia) propose aux IAA des gammes de levains, ingrédients céréaliers, mélanges meuniers, améliorants et farines fonctionnelles ainsi que des développements "sur mesure" répondant à leur cahier des charges, explique Anne-Vanessa Profizi - Directrice Innovation Produit et RSE.



- levains désactivés et déshydratés (blé, seigle, germe de blé)
- levains de blé et de seigle en Filière CRC



Trophées : les 12 nominés

Process

- **VifSoftware** : PowerOP (Data-wati By Vif)
- **TetraPak** : OneStep pour le lait de fabrication du yaourt
- **Apia** : émotteur tamiseur broyeur

Qualité-Hygiène

- **Christeyns** : Loopix
- **Foselev** : Ecocip
- **Mettler Toledo** : Sonde de pH en ligne InPro X1 HLS

Emballages

- **Europlastiques** : Gook
- **Biopap Genius Meal Tray**
- **Getra film étirable industriel**

Ingredients-PAI

- **DSM-Firmenich** : DelvoOne, 1^{er} ferment créé par l'IA
- **Firmalis** : CanolaPRO
- **Limagrain** : LifyWheat, farine de blé riche en fibres

Vif : PowerOP

PowerOP restitue en temps réel un plan d'action cohérent avec les objec-

tifs grâce à un traitement automatique des données captées dans les usines et les

lignes de production par intelligence artificielle.

3 fonctionnalités :

- un jumeau numérique
- un moteur IA
- des tableaux de bord de restitution

Objectif : réduire...

- les pertes matière
- les consommations d'énergies, d'eau et les émissions de CO2
- le temps pour un plan d'expérience : nouvelle recette
- le temps de réaction des équipes sur une ligne de production

Europlastiques : Gook

Gook. Initialement pensé pour la consommation fractionnée de sauce, le dispositif Gook (breveté) s'étend à, par exemple, des pots 500g pour produits laitiers. Intérêt : supprimer le couvercle. C'est l'opercule, résistant et scellé sur une collerette refermable, qui fait double usage.



Sur le CFIA, Europlastiques (34 M€, 130 salariés, Change/53) mettra aussi en avant :

- **NewLoop**. Grâce à la thermocompression, l'entreprise NewLoop permet de fabriquer des objets (mobilier...). Europlastiques vise 5 000T soit ce que l'entreprise met chaque année sur le marché.

- **Dropack**. Projet de barquette réemployable pour plats cuisinés soutenu par Citeo

Le mercredi 13 sera dédiée à l'impact environnemental avec :

- **Neoscem** : solution de réemploi
- **Effet Vert** (à 17h) : système de notation des emballages porté par MBPack avec Sphere, Cooperl, UNL, AEP Group, Firplast, et Saicā Pack.

Laïta : sauce au fromage frais

- sauce au fromage frais sans épaississant avec amidon et fibres végétales



Solina : 2 nouveautés

- solution aromatique pour tartinable de volaille festif

- **Orig'In Chipo** (clean, goût de la chipolata sans arôme)



Beneo : bouchées végétales

- bouchées végétales de bœuf
- farine d'orge riche en betaglucones
- farine et protéines de féverolle

Bazin : Pea'Quante

- fusion de viande (jusqu'à 60%) et de pois jaunes.



- expérience identique à celles d'une merguez (entier ou rondelles)

- adaptable aux plats cuisinés.

L'ÉCOCONCEPTION une nécessité... mais comment la rendre RENTABLE ?



RENNES
12-13-14 MARS
2024
RENNES PARC EXPO

HALL 6
Stand **A50**

Keendoo

Le Partenaire Numérique des IAA
pour l'Écoconception

Keendoo.com





CFIA

Cavaillon (84)

Parc des HAUTS BANQUETS

INSTALLEZ-VOUS DANS UN ÉCOSYSTÈME PENSÉ AUTOUR DE LA BIODIVERSITÉ DANS UN PARC DÉDIÉ À L'AGROALIMENTAIRE



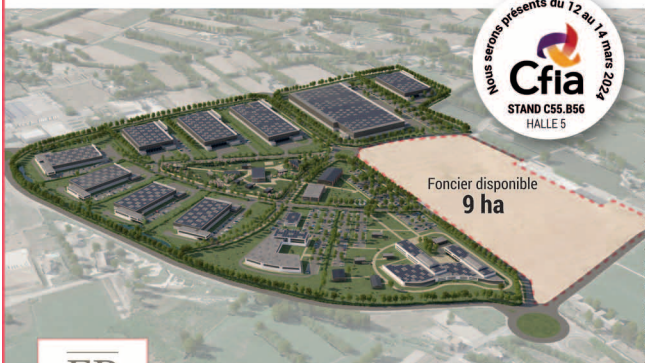
Foncier de 9 ha
immédiatement constructible



Surface constructible
42 000 m²
Hauteur 15 m



Labelisation
Parc + Parc Engagé



Foncier disponible
9 ha



01 61 61 69 10

FAUBOURG-PROMOTION.COM

VOTRE
CONSEILLER
7 JOURS / 7



FAUBOURG PROMOTION, SAS au capital de 1 000 000 € - RCS Paris, Reg. 246 846 - Informations et visuels non contractuels - Crédits images : @ GROUPE IDEC

GUELT

CONCEPTEUR | CONSTRUCTEUR | INTÉGRATEUR



SOLUTIONS ENVIRONNEMENT LAVÉ MANUTENTION ROBOTISÉE



ROBUSTESSE



HYGIÈNE



ERGONOMIE

Ingénierie de ligne, gestion des flux de production

RENCONTREZ-NOUS AU



SOLUTIONS PROCESS :
HALL 5 - C20
SOLUTIONS EMBALLAGE :
HALL 10 - H21

GUELT

FILLPACK

Foodbizz



www.guelt.com
conception / fabrication FRANCE



Simo :

PAI saumon, thon, cabillaud

I. Simo Fishprocessing (Merzig, Allemagne) proposera son offre très large de PAI à base de saumon, thon, colin d'Alaska, cabillaud...

- crus, cuits, séchés, fumés

- formes : cubes, lanières, timbres, flocons, "diamond cut" (= visuel plus artisanal), mini-burgers

- utilisations : salades, sandwiches, plats élaborés, pizzas, tartare, burger...

- cibles RHD, IAA
- labels : ASC, MSC, bio



Bertrand Vignon conjugue performance environnementale et compétitivité

I. Fort d'une longue expérience de la data produit agroalimentaire, d'abord au sein de VIF, puis de Keendoo, Bertrand Vignon (HEC Paris et expert-comp-table) propose une démarche structurée pour accompagner les IAA dans leur transition numérique et environnementale. Sujet incontournable sous la triple pression des consommateurs, des pouvoirs publics et de la distribution.

"Cette démarche ne présage pas des choix d'outils pour y parvenir", précise le dirigeant.

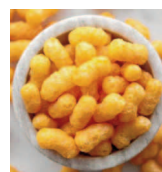


Bertrand Vignon

GNT passe à l'orange CFA24

I. GNT présentera le nouveau concentré Exberry Shade Vivid orange-OS, qui est un concentré 100% soluble dans l'huile fabriqué à partir de paprika.

"Il permet d'obtenir des teintes orange vives dans des applications telles que les enrobages de snacks et les sauces, précise Baptiste Mattelin", DG de GNT France.



Sud & Sol : pépites végétales 6-7g à base de pois chiches

I. Sud & Sol (Norac) propose 2 pépites végétales de 6 à 7 grammes à base de pois chiches (surgelé):

- quinoa, herbes fraîches, cumin, piment
- lentilles corail, coco râpée, curry, ail et coriandre

Fabriquée chez Took Took (Finistère, groupe Norac).

Salades, plats cuisinés, brochettes, poêlée. Poche IQF 3 à 4kg.



MAE Innovation : Céramaé

I. Céramaé est un revêtement anti adhérent alimentaire conçu pour les pâtisseries et biscuitiers. Contrairement aux résines fluorées (téflon), il offre une solution durable, sans compromis sur la productivité et l'alimentarité, explique MAE.

Autres innovations

- **Aubret** : lamelle de porc CFA24

- **Prova** : infusion de vanille bio & durable

- **Gelpass** : ail rôti IQF

- **Le Coq Noir** : purée de piment rouge

- **Ingood-Olga** : Peakara (pois jaunes, 55% de protéines) pour la nutrition sportive

- **Eurogerm** : Addigerm Soft, pour une "brioche eggs&butter free" (dosage 5% sur poids de farine).

- **Borde** : fumets et coulis de champignons forestiers (cèpes, morilles, girolles)

- **FPC-Pack** : papier barrière scellable

- **Illig** : lamination d'emballages en pulpe ou carton avec un film mince

- **Saica** : barquette pommes de terre "Zéro Impact" en carton ondulé 100%

- **Mondi** : Performing Monoloop", solution d'emballage à base de papier formable pour les aliments frais en tranches ou en barquette

- **Sonneveld** : Sonpulse, mélange végétal (ingrédient principal, le haricot)

- **Ardo** : épis de maïs coupés en quatre

- **Accro** : dés et lamelles 100% végétal

- **Globexplore** : Pâte Umami

- **Sasu** : Soft Egg Replacer

- **IMA Ilapak** : Vegatronic 2000 ML, ensacheuse Panda en version Bottom Seal, Delta Open Frame 360X



USINES & PROJETS

Premium-terroir

Lucullus : 1 400m² de plus avec Idec

I. Lucullus (CA 2022 : 8,02 M€, 35 salariés) étend de 1 400m² son site de Prouvy (59) avec les équipes d'Idec Agro.



Les travaux ont débuté en novembre et dureront 9 mois.

Biscuits

Mondelez ferme une usine dans l'Aisne

I. Mondelez va fermer d'ici fin 2025 son usine de Château-Thierry (Aisne), qui est moins rentable et trop coûteuse à moderniser car trop ancienne... 61 postes seront supprimés. Les Pépito seront transférés à la Haye-Fouassière (44).

L'usine a fait travailler jusqu'à 1 700 salariés dans les années 1970.



Pizza Cosy : 5 M€ dans une plateforme

Pizza Cosy (Saint-Etienne) investit 5 M€ dans la construction d'une plateforme logistique à Sorbiers dans la Loire, annonce Florent Mercier, co-fondateur en 2010.

- travaux : janvier → décembre

- surface : 3 600m²

- architecte : Forez Bâtitseur

Ce site pourra fournir jusqu'à 200 pizzerias avec 30 salariés.

Les 70 pizzerias Cosy (dont 10 en succursale) sont livrées grâce au pôle logistique intégré (118 commandes par semaine actuellement).

La pâte à pizza, elle, est confectionnée et façonnée à la main, tous les jours, dans les pizzerias. La sauce tomate



Florent Mercier

est également cuisinée sur place.

Pizza Cosy, qui intègre toute la chaîne de valeur (centrale d'achat comprise), dispose d'une cuisine centrale à la Talaudière.

Y sont cuisinés : poulet mariné, croûtons, amandes et noisettes torréfiées, 2670 oignons caramélisés par semaine, crème de potimarron, pommes de terre, courgettes, aubergines, crème de betterave (ponctuel), pignons de pins (ponctuel), poivrons, sauce basilic.

L'enseigne a été élue par les consommateurs "Meilleure enseigne 2023 de pizzas à emporter ou livrées".

Objectif 2025 : 100 pizzerias



Mondelez : 10 M€ en

Loire-Atlantique pour Figolu

I. Mondelez va rapatrier dans son usine de la Haye-Fouassière (44) :

- une partie de sa production (Pépito...) de Château-Thierry (Aisne)

- la production de Figolu (réalisée au Royaume-Uni)

- 27 postes seront créés

- Investissement : 10 M€ pour 2 lignes



(1 production et 1 conditionnement)

Mondelez compte 12 sites (dont 9 usines) dans l'hexagone et 3 000 salariés.

Viande-volaille

Cocorette va moderniser Doullens

I. Cocorette (710 millions d'œufs) envisage de moderniser son site de Doullens, selon la presse locale.

Au programme : une zone de stockage des emballages, la séparation des flux...

Cocorette (coop Noriap depuis 2020) réalise un CA de 159 M€ avec 185 salariés dont 150 à Doullens, 20 à Breteuil, et 15 en Bretagne.



Élivia ferme Livarot et investit au Lion

I. Elivia (CA 1,12 mds€, 2 600 salariés)



UN NOUVEAU PÔLE AGROALIMENTAIRE AU SEIN DU GROUPE IDEC DÉDIÉ À VOS PROJETS



130 COLLABORATEURS



PLUS DE 40 ANS D'EXPÉRIENCE



CONSEIL
CONCEPTION
CONSTRUCTION
PROCESS

poleagro@groupeidec.com



OFFRE EN CLÉ EN MAIN OU
MAÎTRISE D'ŒUVRE

IDEC AGRO - SAS au capital de 1 000 000 € - RCS PARIS 385 135 110
CECIA - SAS au capital de 300 000 € - RCS POITIERS 429 839 152 - Crédit photo : GROUPE IDEC



LA COMTOISE

Venez découvrir nos solutions fromagères !



Retrouvez nous
HALL 4
Stand B 19



Ventelis
L'EXPERTISE EN GENIE CLIMATIQUE

Concepteur et installateur de solutions de traitement d'air

Nous serons présents : Hall 5 | Stand E50



BOULANGERIES
BISCUITERIES
SNACKINGS



CHOCOLATERIE
CONFISERIES



PLATS CUISINÉS
CONSERVES
SALAISONS



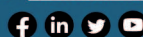
LAITIERS



ABATTOIRS



Siège : 31 Rue de la Minée, 44220 COUËRON
Tél. : 02 28 25 09 09 | Mail : contact@ventelis.com
Site web : www.ventelis.com



Coca-Cola ferme Clamart et investit 32 M€ à Grigny

Coca-Cola (CCEP) avait 2 usines en Île-de-France (+3 autres en France).

Il n'en n'aura plus qu'une fin 2025. Coca-Cola va en effet fermer Clamart (92) et transférer ses activités à Grigny (91) où 32 M€ seront investis en plus de 114 M€ déjà annoncés en 2023.

Au programme de Grigny :

- une ligne de verre consigné d'une capacité de 60 000 bouteilles/h et très flexible (boissons plates et gazeuses, 25cl, 33cl, 1L)
- arriveront de Clamart, des lignes PET 50cl et les bag in box et méga bag in box

Coca-Cola en profitera pour :

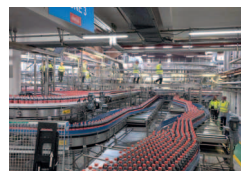
- améliorer les cantines, vestiaires...
- développer les énergies renouve-

lables (géothermique, solaire) - internaliser une grande partie du stockage des produits finis

"Ce projet nous permettra d'atteindre le "Net Zero" en 2040", conclut François Gay-Bellile, PDG de CCEP France.

Ajoutons que Grigny est connecté aux autoroutes et que Clamart (1965) était le plus ancien site de Coca. 106 postes de Clamart seront transférés à Grigny (47 seront supprimés). En 2025, Grigny comptera 400 salariés...

* Coca-Cola, Sprite, Fanta, Fuze Tea, Minute Maid, Powerade, Tropicana...



valancer le chantier du méthaniseur du Lion d'Angers dans les prochaines semaines. Investissement : 6 M€.

La filiale de Terrena va par ailleurs fermer en mars un petit atelier de découpe à Livarot (Calvados). 8 salariés sont concernés.

Élivia réfléchit aussi à la fermeture de son abattoir des Herbiers (30 salariés) en Vendée, selon Ouest-France, qui précise qu'au préalable, le site de Bressuire (79) devra implanter une nouvelle chaîne de production. Elivia est le n°2 du bœuf derrière Bigard-Charal.

Thé

Dammann : 30 M€ à Dreux avec GSE

I. Dammann Frères (thés, CA 45 M€) va investir 30 M€ dans une nouvelle usine de 27 500 m² à Dreux (28). Le bâtiment sera réalisé par GSE.



Surgelés

Ecofrost : 120 M€ à Péronne

I. Le belge Ecofrost (frites surgelées) a finalisé le rachat de l'ex-site Flodur à Péronne. L'enquête publique s'achèvera le 1er mars. Les travaux débuteront le 1er semestre pour une mise en service en 2025, selon Le Courrier Picard. Ecofrost prévoit d'investir 120 M€.



Produits de la mer

Agriloops : 13 M€ pour des gambas à Rennes

I. Agriloops*, leader européen de l'aquaponie en milieu salé, vient de lever 13 M€ pour lancer son démonstrateur "Mangrove #1", qui est installé à Bréal-sous-Montfort, près de Rennes. Mangrove #1 (1ha) réunit un bâtiment aquacole de 2 000 m² et une serre maraîchère de 5 000 m², qui produiront 100T de gambas et de fruits et légumes par an.

Ce sera l'une des plus grandes fermes aquaponiques d'Europe.

* 2016, 2 Agro ; Jérémie Cognard et Romain Vandame

* BNP, SPV Aqua Invest, Breizh Up, Sustainable Ocean Alliance (SOA)...



Ingrédients-PAI

Berkem va investir dans l'ex-site Naturex racheté à Givaudan

I. Berkem (Blanquefort/33) va racheter à Givaudan son site de Valence (Naturex Iberian) en Espagne. Le leader mondial des arômes et des parfums conserve le savoir-faire et les portefeuilles produits et clients. Berkem récupère les outils avec 47 salariés de production. Objectif : augmenter ses capacités en extraction de produits végétaux et marins (cibles : IAA, nutraceutique, cosmétique). Olivier Fahy, pdg de Berkem, prévoit

USINES & PROJETS

de gros investissements à Valence, qui continuera de fournir des ingrédients marins à Givaudan.

En 2023, Berkem a réalisé un CA de 52,4 M€ avec 200 salariés et 4 usines : Gardonne/24, La Teste-de-Buch/33, Chartres/28, Tonneins/47.

Epicerie

Lesieur : 6 M€ pour décarboner Coudekerque

Sur 3 ans, Lesieur investit 6 M€ à Coudekerque-Branche (huiles de graines : tournesol, colza...) pour réduire les émissions de 30%.

-2023-2024 : optimisation de la récupération de chaleur dans l'étape de chauffe de l'huile (échangeurs thermiques)

- 2024-2025 : nouveau processus de création du vide dans l'étape de désodorisation des huiles pour réduire la consommation de chaleur

Autre projet : une chaudière à biomasse.

Inariz à Plélan avec Groupe Soft

Inariz (Groupe Marbour) va s'appuyer sur le Groupe Soft (ingénierie) pour la refonte de son site de Plélan-Le-Grand (35).



Inariz produit des sachets micro-oncables contenant des recettes de riz, pâtes, légumes et plats cuisinés.

Monterrat : 29 M€ pour les sandwiches

Emmanuel Brochot, dirigeant-fondateur du groupe Valentin Traiteur, n'a pas tardé pour redresser Roland Monterrat (Feillens/01), qu'il a racheté en juin 2022 à Lustucru-Ebro.

En 2 ans, le CA de Monterrat est en effet passé de 67 M€ (2021) à 87 M€ (2023) avec 350 salariés...

Et ça va continuer...



Monterrat va en effet investir 29 M€ pour se doter d'une unité de 9 000 m² toujours à Feillens. L'objectif est de produire plus de sandwiches.

- ingénierie : RCA

- construction 14 M€, matériel 15 M€

Cette nouvelle unité, prévue pour fin 2024, accueillera tous les pâtes en croûte (gros et cocktails) et des bureaux. Grâce à la place libérée, l'usine existante (17 000 m²) augmentera très significativement sa capacité en sandwiches

(mini viennois/baguette/triangle), précise Emilie Moulin Comte, DG, qui veut aussi rétablir une organisation du travail plus fluide.

Au programme également : centrale photovoltaïque, optimisation de l'eau, de l'électricité, des énergies...

Les productions de Monterrat

- pâtes en croûte (marque Monterrat et MDD)

- croque-monsieur, sandwiches triangle et baguettes (MDD)

En 2024, le groupe Valentin Traiteur vise 210 M€ avec 3 usines et 810 salariés :

- 310 chez VT à Mably (42) : tartes, quiches, roulés, croques...

- 100 chez Alpes Frais-Pierre Clot (racheté en 2013) à Voreppe (38) : pizzas et tartes salées, plats cuisinés

- 400 chez Monterrat

Hors Monterrat, VT investira 13 M€ en 2024.



Emilie Moulin

Environnement

Carbios : 1^{re} usine de biorecyclage de PET au monde

Carbios a confié à De Smet la construction de son usine de Longjumeau (54), qui sera mise en service en 2025.

L'usine proposera une solution de dépolymérisation enzymatique des emballages PET.

70 salariés de De Smet seront dédiés au projet.

* De Smet Engineers & Contractors (DSEC)

2022, objectif +18% en 2024) vient d'installer une nouvelle ligne de fabrication de fromage fondu (nouveau process) sur son site de Trédion (56). Capacité supplémentaire 3 000 T/an avec des recettes d'une technicité supérieure.

Le site de Sulniac va accueillir au T2 une ligne de blocs de fromage.

Le groupe va se doter d'une nouvelle usine (24 000 m²) en 2026 à La Vraie Croix (56), qui remplacera Sulniac et Trédion. Elle produira des solutions laitières et végétales.

Ajoutons que Kokiriki (alternatives végétales), qui est présent sur le stand d'AB, finalise actuellement l'installation d'une ligne de fabrication de saucisses.

Umiami inaugurera Duppigheim le 18 mars

Créée en 2020 Umiami (alternatives végétales à la viande) a obtenu la certification B Corp, annonce Clémence Pedraza, cofondatrice.

La start-up française, qui a déjà levé 100 M€, va inaugurer son usine à Duppigheim le 18 mars 2024.

43 M€ des 100 M€ sont destinés à l'usine à Duppigheim

- capacité : 7 500 T/ligne

- objectif : 20 000 T/moyen terme



Clémence Pedraza

Végétal

Ab Technologies investit avant une nouvelle usine en 2026

Ab Technologies (13 000 T/+23% vs

GROUPE
SOFT

CONTRACTANT GÉNÉRAL
MAÎTRISE D'ŒUVRE

ILS NOUS FONT
CONFIANCE

inafitz

PÂTISSERIES
GOURMANDES

LELY

Sobreval

Valorence

DGF

VITAL
CONCEPT

YDEO

VALOREX

ACTI
BIO

CRENO

KERVIANDE

LAZZARO

dianapetfood

La Mère
Poulard
DEPUIS 1888



NOUS VOUS ATTENDONS
AU CFIA DE RENNES



Stand 5 - B9

Cfia

RENNES
12-13-14 MARS
2024
RENNES PARC EXPO

www.groupe-soft.com

02 98 28 23 90

contact@groupe-soft.com





USINES & PROJETS

GEA : 18 M€ dans les alternatives végétales

I. Ce nouveau centre d'innovation (10 000m², Wisconsin, USA), qui sera opérationnel en 2025, évaluera les équipements de production des aliments microbiens, cellulaires et végétaux (plantes, champignons, hybrides...).

Cible : les alternatives à la viande, au lait laitiers, aux fruits de mer et aux œufs.

En 2023, GEA avait inauguré un 1^{er} centre technologique axé sur la culture cellulaire et la fermentation en Allemagne.

Objectif de GEA : proposer des lignes complètes.

* fermenteurs, bioréacteurs, mélange, stérilisation, séparation cellulaire...

Plats cuisinés-traiteur Italpizza : 12 M€ à Caudry d'ici 2028

I. Italpizza a finalisé le rachat de l'ex-usine Buitoni de Caudry.



L'italien y investira 12 M€ de 2024 à 2028.

Le redémarrage uniquement des produits précuits au four sur les 2 lignes est prévu pour l'automne 2024.

1^{ère} transfo régénérative Intact avec Adent



I. Intact, qui a levé 55 M€ en 2023, va construire à Baule (Loiret) son 1^{er} outil de transformation de légumineuses (Adent Ingénierie).

La start up de l'agro-

Ardian entre au capital de My Pie, qui va passer à 6 000m²

Avec une croissance de 90%/an depuis 3 ans, les fondateurs de My Pie (Gorron/Mayenne) étaient très courtisés par les financiers pour l'ouverture de leur capital... Les industriels n'étaient pas sollicités

C'est Ardian Growth qui l'emporte. Le fonds vient d'entrer au capital aux côtés des fondateurs "pour en faire un leader européen du snacking chaud".

Fondé en 2015 par Adrien Goud et Sébastien Rico avec le soutien de Jean-Rémy Cousin, My Pie (Gorron/53) propose aux GMS une offre associant vitrines et snacks chauds, sous sa marque.

Les vitrines compactes gardent au chaud une gamme

de snacks, qui s'est élargie au cours du temps (pâtes, pizzas, plats, quiches... lire LMA 415).

My Pie s'appuie sur une usine et un référencement national en GMS. Pour accompagner sa croissance, My Pie va déménager en septembre 2024 dans un nouveau site de 6 000m² (Adent Ingénierie), qui sera 3 fois plus grand.

"Ardian accompagnera les fondateurs en RHF et à l'international", précise Frédéric Quéru, chez Ardian.

- conseil Ardian : Oddo BHD (Thomas Devineau)
- conseil My Pie : Oaklins



industrie régénérative, qui est associé à Axéreal, y produira des protéines de pois et de l'alcool.

Alcool Meteor va rénover un bâtiment en 2025

I. Édouard Haag, dirigeant de la Brasserie Meteor (PME+), a indiqué à la Feef qu'il allait rénover son bâtiment administratif à Hochfelden (67).

Meteor réalise un CA de 53 M€ avec

200 salariés.

Brasserie du Pays Flamand : 1 M€

I. Mathieu Lesenne, co-fondateur de La Brasserie du Pays Flamand (Merville/59) va investir 1 M€ dans la décarbonation de son activité sur 5 ans.

Ouest Boissons : 4,5 M€ à Auray

I. Ouest Boissons* (CA 112 M€) va investir 4,5 M€ à Auray dans un dépôt logistique de 6 000m² (+800m² de

bureaux adaptés), qui remplacera l'ancien en mars 2025.

Ouest Boissons est née à Auray en 2008 avec le rachat d'Elidis Boissons Services par Frédéric Pouliquen, pdg et les salariés.



Frédéric Pouliquen

* 14 implantations sur le Grand Ouest

➔ Parmi les projets annoncés récemment dans Le Manager

Sauces & Créations	25 M€	Une usine neuve de sauces pour les grandes séries	n°419
Aromandise	6 M€	Un 2 ^{ème} bâtiment pour atteindre 3 000m ² au sol	n°419
Lunor	30 M€	Une usine neuve pour les légumes pasteurisés	n°417
Nouvelles Fermes	2 M€	Une ferme aquaponique de 5 000m ² à Bordeaux	n°417
Altho	100 M€	Une 2 ^{ème} usine et un transtockeur à St-Gérard	n°416
Martin Pouret	8 M€	Une vinaigrerie neuve de 5 000m ² à Orléans	n°416

RENNES 12-13-14 MARS
Cfia 2024
RENNES PARC EXPO

Nous serons présents
HALL 4
STAND 4-B6

GAMME CHORIZO CLEAN LABEL

El Picaro
LE BON GÊME DU CHORIZO DEPUIS 1988

- * SANS "E"
- * SANS COLORANT
- * SANS SUCRES

Nos solutions sur mesure EN FRAIS ET SURGELÉS

SALAISONS JOUVIN - Nogent-sur-Oise (60) - +33 (0)3 44 55 52 00 - www.salaisons-jouvin.fr - commercial@salaisons-jouvin.fr



Le Process est au coeur de votre activité, il est au centre de notre réflexion.

UNITÉ D'EXTRACTION DE VÉGÉTAUX

 **adent**[®] CONTRACTING

2024
INTACT
REGENERATIVE



HALL 5 - F14

 **adent**[®]

ARCHITECTURE - INGÉNIERIE - CONTRACTING

28, rue Bahun Rault 35000 Rennes

02 23 25 35 35

contact@adentingenieurie.com



FILIÈRES

Suite du sommaire de la page 1

Syensqo arrête la vanilline p.22

Givaudan vend un site à Berkem p.28

Agriloops lève 13 M€ p.28

Mye Pie : Ardian entre au capital p.30

USINES & PROJETS p.27/30

Pizza Cosy : 5 M€

Mondelez : 10 M€

Coca Cola : 32 M€

Dammann : 30 M€

Agriloops : 13 M€

Monterrat : 29 M€

Lesieur : 6 M€

My Pie : 6 000m²

Italpizza : 12 M€

reinventing food moments

Sandwich & Snack Show

13-14 mars 2024

Paris Porte de Versailles

Suite de la page 22

Distribution-GMS Auchan recrute Guillaume Darrasse, ex-InVivo

I. Yves Claude, PDG d'Auchan Retail, a nommé Guillaume Darrasse patron de la France (Philippe Brochard DGest parti). Objectif : réorganiser et dynamiser.

Parcours : 60 ans, Agro, Pomona, Leclerc Lucie, Casino, Système U, InVivo Retail. Depuis 2022, Il était DGd de Teract.



Guillaume Darrasse

Magasins U : tous les formats en hausse

I. Magasins U a réalisé un CA de 26 md€ hors carburant (+8,4%) avec une pdm de 11,8% fin 2023 (+0,2pt)

- 66 Hyper U : 3,9 md€, +7,2%
- 764 Super U : 18,2 md€, +8,1%
- 430 U Express : 2,9 md€, +11%
- 466 Utile : 0,9 md€, +13%
- 959 CoursesU.com : 1,2 md€, +14%

Carrefour : cap sur la franchise

I. Le résultat net 2023 est en hausse de 7,6% à 1,7 mds€ avec un CA de 94 mds€ (+10%).

Acquisitions en 2023 : 60 Cora, 115 match, 31 ex-Casino et 47 en Espagne (El Corte Inglés).

Pour la 1^{re} fois, la franchise (+loca-

tion-gérance) atteint la moitié du CA France au détriment de la part des succursales, qui recule.

Multinationales Nestlé : priorité aux volumes

I. En 2023, Nestlé a certes encore amélioré sa rentabilité en augmentant ses prix (+7,5%) mais au détriment des volumes (-0,3%).

La croissance a été portée par le pet food (marque Purina), Nescafé, Nespresso suivi par la nutrition infantile.

Changement de cap. En 2024, la multinationale augmentera moins ses prix pour donner la priorité aux volumes et au mix.

Danone : les volumes rebondissent après 10 ans dans le rouge

I. Antoine de Saint-Affrique a inversé la tendance née sous Franck Riboud, qui s'est poursuivie sous Emmanuel Faber...

Au T4 2023, le CA monde atteint 6,7 mds€ (+5,1% (avec des volumes en hausse, pour la 1^{re} fois depuis 10 ans...

- effet prix : +4,3%
 - effet volume/mix : +0,8%
- Même tendance en Europe (CA +6%), les volumes reviennent dans le vert (+0,3%).

L'activité EDP (lait + végétal) est portée par les marques Actimel, Danone,



YoPro et Alpro. La nutrition connaît une croissance résiliente, dans un marché peu dynamique.

La croissance des eaux a été forte, portée par evian, Volvic et Zywiec Zdroj.

L'Europe en 2023 :

- lait-végétal : 4 300 M€, +6%
- nutrition : 3 080 M€, +3%
- eaux : 2 000 M€, +10%

RSE Infologic dans la RSE

I. Infologic (230 salariés) annonce que sa charte RSE 2024 est disponible sur son site internet.

Courant 2024, son rapport RSE énoncera en détail ses actions déjà engagées, ainsi que celles à venir.

Alcool Pernod Ricard recule

I. 1^{er} semestre. Pernod Ricard a réalisé un CA de 6 590 M€ (-3%) :

- Amérique -7%
- Asie-Reste monde +1%
- Europe -4% : Pologne et Allemagne (hausse), France et RU (baisse)
- Travel retail -3%

Le ROC s'élève à 2 144 M€ (-3%). Le frais publi-promotionnels atteignent 1 Md€.



Antoine de Saint-Affrique

Vandemoortele Plant Based Food Solutions

Votre partenaire en margarines, huiles et graisses végétales



Venez découvrir nos solutions d'huiles fonctionnelles, margarines et graisses végétales.

STAND : 4-B21



RENNES
12-13-14 MARS
2024
RENNES PARC EXPO



Offre découverte !

6 mois
pour 109€ TTC

**Le Manager
de l'alimentaire**

"15 minutes pour tout savoir"

Le Manager de l'alimentaire
Service Abonnements
CS 70001 - 59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex

- ☐ Je souscris à l'offre de 1 an*, pour 215€ TTC
- ☐ Je souscris à l'offre découverte de 6 mois*, pour 109€ 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

Contact :
Béatrice Waelkens
Tél. 03 27 56 12 19

Date : / /
Signature

Nom : _____ Prénom : _____

Société : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

e-mail : _____

Téléphone : _____

Portable : _____