



# Le Manager de l'alimentaire

N°134

BIMENSUEL  
DU 16 AU 29  
OCTOBRE 2009

**Elan Nature repris par Gilles Bossis** p.12

**Prohal rachète le site de Turk Tat** p.12

**Bigard va céder une licence Valtero** p.13

**LDC rachète le solde d'Entracte** p.13

**Agralys gobe Terr'Loire** p.14

**Brossard avec Bonne Maman ?** p.15

**Eliance pilotera les stations Esso** p.16

**Raynier Marchetti : le PDG majoritaire** p.17

**Ocean Spray confie la France à Coca** p.18

**Fanny et Teralis avec Jardins du Midi** p.19

**La Martiniquaise rachète Caraïbos** p.19

## USINES & PROJETS

**Lactalis : plus de 12 M€ à St-Florent et Craon** p.20

**Valrhona : 5 000 m<sup>2</sup> Entrepôt pour 2011** p.20

**Babynov : 6 000 m<sup>2</sup> Plus de babyfood** p.20

**SVA Jean Rozé : 15 M€ La Guerche grossit** p.20

**Les salons de la quinzaine**  
CFIA Metz : 20 au 22/10  
Natexpo 17 au 19/10

## Les dégâts de la dérégulation

### EDITORIAL

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

Sur le salon Gourmet Food&Wine, un patron de PME, en colère, confiait qu'il était une nouvelle fois convoqué par la centrale Scamark... Leclerc entend en effet profiter de la baisse des prix des matières premières pour renégocier les tarifs. De quoi reconstituer son stock de munitions afin de regonfler ses marges, alimenter la baisse des prix et conquérir des PDM face à Carrefour et ses confrères. L'objectif de Nicolas Sarkozy, qui voulait libérer le commerce avec la LME, est ainsi atteint : jamais la pression sur les industriels n'a été aussi forte et leurs marges aussi faibles. Mais il sera certainement

déçu d'apprendre que la France ne sort pas gagnante de cette « liberté retrouvée », bien au contraire. De janvier à août, le solde extérieur agroalimentaire a été en effet divisé par 2 ! Du jamais vu. Une dégradation qui s'explique par la baisse de la compétitivité des produits français mais aussi par un tissu industriel incontestablement fragilisé donc moins offensif. D'autant que les IAA françaises ne peuvent plus s'appuyer sur l'agriculture la plus compétitive d'Europe. « Les filières des productions animales sont sinistrées », affirme ainsi dans Les Marchés Bernard Sollic, DG de Coopagri Bretagne, qui met en cause les politiques de dérégulation des marchés mise en œuvre par Bruxelles alors qu'au niveau national, se sont accumulées depuis des années taxes,

charges et contraintes. La dernière en date étant la taxe carbone qui va encore grever les coûts. Une distorsion de concurrence de plus...

En fait, l'agriculture et l'industrie sont confrontées au même problème à savoir des dérégulations qui ne se sont pas accompagnées de la mise à niveau des charges et des contraintes qui pèsent plus lourdes en France qu'ailleurs. Un seul exemple : l'Allemagne profite d'une main d'œuvre saisonnière \_voire permanente dans les abattoirs\_ fournie par les pays de l'Europe de l'Est qui, affirment plusieurs industriels, \_en l'absence de salaire minimum\_ est 50% moins chère qu'en France ! Dès lors, il ne faut pas s'étonner si les flux s'inversent entre les deux pays et si la France sort affaiblie de la libéralisation des marchés...

## L'HOMME

### Michel Pichot, patron de Dipsa, ouvre aux particuliers sa gamme RHD !

15 ans après la reprise de Dipsa, Michel Pichot, ex-Unilever et ex-Nestlé, a doublé le CA à 14 M€ ! Et la croissance de ce « distributeur conseil » multiproduits installé à Sartrouville (Yvelines) pourrait encore s'accélérer. Sa carte vient de s'enrichir de 200 références et surtout sa nouvelle plateforme (1 800 m<sup>2</sup>, frais et surgelé) est opérationnelle depuis août. Michel Pichot en a d'ailleurs profité

pour innover... En effet, une local de 100 m<sup>2</sup> a été dédié à la vente aux particuliers qui auront ainsi accès à ses 3 000 références (cette activité a été baptisée Prodis). « Dans cette zone pavillonnaire, il existe une réelle demande pour les gros conditionnements de la RHD et pour certains produits introuvables ailleurs », explique Michel Pichot. Ajoutons que Dipsa exploite actuellement 5 marchés : la restauration non-chaînée, les boulangers traiteurs, les bouchers charcutiers traiteurs, les grands traiteurs nationaux et les grands comptes de la RHF. Agé de 46 ans, Michel Pichot entend poursuivre seul son aventure et résister à l'appétit des plus grands...



## LE PRODUIT

### 2009 : une année très spéculoos

Avec un ou deux « o », le spéculoos a le vent en poupe... Rians va lancer une crème aux spéculoos avec des spéculoos émiettés à saupoudrer avant de déguster (1,92€, 2x90g) et Monin un sirop spéculoos. Depuis le début de l'année, le goût et la texture de ce biscuit a suscité les innovations : Haagen-Dazs (« Caramel biscuit & cream-speculoos »), La Laitière (« Spéculoos et ses morceaux »), Dagniaux (« Le Secret du Nord au spéculoos »), Compagnie des Desserts (« Glace Cheesecake au crumble de spéculoos »)...



99€  
TTC\*

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

## Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,  
Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

**03 27 61 22 52**

## Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date : .....

Signature : .....

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

**Le Manager de l'alimentaire**

Martine Delattre

Service abonnements

BP1

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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

Société : .....

Nom & Prénom : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

CP-Ville : .....

tél : ..... fax : .....

email : .....



### Gallia : le goût nature, sans arôme vanille

Le Laboratoire Gallia lance un lait de croissance goût nature, sans arôme vanille. En effet, selon Gallia, l'arôme vanille conduit certains parents à préférer donner à leur enfant du lait de vache. La formule Gallia Croissance (25 fois plus de fer que le lait de vache) est issue d'un procédé de fermentation exclusif et élaborée au bifidus.



### Agis : "La Cup" élargit son offre

Agis élargit sa gamme "La Cup", lancée en avril, avec 3 ref (300g, 3,99€): "Risotto aux Saint-Jacques et légumes persillés", "Penne aux courgettes et curry doux", "Moussaka au bœuf". Agis en profite pour revoir le packaging et lancer un plan promotionnel (BRI de 1€, street marketing à Paris). Certaines recettes de la gamme ont



été revues (moins de crème, nouvel équilibre sauce/pâtes). Lors des tests sur 2 recettes de pâtes (bolognaise et carbonara), le panel a significativement préféré la référence Agis à celle de Sodebo.

### Bridor : Baguettine bio 140g congelée, précuite sur sole

Bridor a lancé sur VAE Expo la "Baguettine bio 140g congelée, pré-

## Pinguin Lutosa : du bio et des Stoemp

Le belge Pinguin Lutosa, qui affiche un nouveau logo, a lancé plusieurs nouveautés sur Conxemar (Vigo, 06-08/10) et l'Anuga :

### Foodservice

- Risottos (1 kg) : 4 ref ("Champignons des bois", "Épinards et fromage", "Fruits de mer", "4 fromages")
- Purées de PdT sous forme de pellets (1kg, pas de liquide à ajouter). 2 ref : "Purée à la truffe/10%", "Purée à l'huile d'olive".
- Salades froides (100g à 2,5 kg, à décongeler). 3 ref : « Taboulé », « Salade niçoise aux anchois », « Salade grecque »
- Bio "Nature & balance" (2,5 kg). L'assortiment bio est certifié Integra Blik-Certisys. Légumes : mélange potage, choux-fleurs, brocoli, champignons émincés, petits pois, haricots verts, épinards, carottes, oignons, maïs doux. PdT surgelées: pré-frites: frites, rissolées, quartiers, purée. PdT déshydratées: flocons.
- Frites X-tra Crispy bi-cuisson (4x2,5 kg, enrobées d'amidon). Cette gamme, qui comptait 2 ref (allumettes, 10-10 mm) s'agrandit avec la coupe 14-14 mm.
- Purée en duchesse (2,5 kg) : non pré-frite, pièce de 40g,

sel < 0,5%, MG < 3\*

- Croquettes belges (2,5 kg) : aspect artisanal, bintje, cuites à la vapeur, ajouter 3% de beurre, chapelure dorée.

### GMS

- Gamme de F&L surgelés en 450g
- Pom'Princesse (12x600g) : purée de PdT (+beurre) préformée en forme de tor sade (+/- 40g, MG < 3%)
- Frites enrobées d'amidon "Family potatoes" 10/10 mm (1 kg)
- Croquettes Belges (1kg)
- Stoemp (750g) : plat typique à Bruxelles (purée de PdT + légumes écrasés), 12 min micro-ondes. 4 ref : carottes, choux de Bruxelles, poireaux, épinards.



### Pinguin Lutosa en chiffres

- Salariés : 1 350
- Produits finis : 600 000 T
- \* usines : Belgique, France, Royaume-Uni

cuite sur sole" (10 à 12 min au four traditionnel). Cette référence s'intègre dans une gamme bio de pains et viennoiseries surgelées baptisée "Pure".



quette, 3,95€, 280gr). Ni additifs, ni conservateurs. 3 ref :

- Rock : tatsoï, courgettes, jeunes pousses d'oignons, mini maïs, potimarron, citrouille, piment rouge.
- Opéra : pak choï, carottes, bimi, chou rouge, sugar snaps, mini maïs, jeunes pousses d'oignons rouges, chou chi-



### C'Zon : Mélange de légumes conçu pour le wok

C'Zon lance la gamme "wok" (bar-

nois.  
- Jazz : pointes d'asperges vertes, courgettes, oignons rouges, bimi, tatsoï, haricots verts très fins, pois gourmands, coriandre.

### Fleury Michon : cap sur les tartinables de la mer avec le "Fleuron de saumon"

Le marché du surimi a enfin rebondi (vol +0,3%, val +0,2% sur janvier août)



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

### Les ventes dans les linéaires

	1AN <sup>(1)</sup>	AOUT <sup>(2)</sup>	1AN <sup>(1)</sup>	AOUT <sup>(2)</sup>
<b>Hypermarchés et supermarchés</b>				
EPICERIE	21 707 M€	1 602 M€	+2,6%	+0,6%
LIQUIDES	11 603 M€	1 054 M€	+4,2%	+9,5%
PLS POIDS FIXE	26 495 M€	2 024 M€	+2,1%	+1,6%
<b>Hypermarchés</b>				
EPICERIE	12 901 M€	944 M€	+3,8%	+0,6%
LIQUIDES	6 774 M€	602 M€	+5,1%	+9,5%
PLS POIDS FIXE	15 814 M€	1 185 M€	+3,1%	+1,2%
<b>Supermarchés</b>				
EPICERIE	8 806 M€	658 M€	+0,9%	+0,5%
LIQUIDES	4 830 M€	452 M€	+3%	+9,6%
PLS POIDS FIXE	10 681 M€	840 M€	+0,6%	+2,1%

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

(1) Cumul annuel mobile. (2) 4 semaines fin 23 Août 2009.

### Pâtisserie, viennoiserie

	MARCHÉ	PART DES MDD
Pains d'épices nonnette	+5,4%	16,4% (+13,2%)
Pâtisserie individuelle	+2,3%	27,1% (+7,5%)
Viennoiserie	-1,1%	32,3% (+1,7%)
Pâtisserie à partager	-4,1%	40,7% (+4,2%)
Galette et couronne	-16,7%	26,9% (-1,1%)

(1) cumul annuel mobile, (2) fin 23 Août 2009.

### Hypermarchés

AOUT*	1 an	Supermarchés	AOUT*	1 an
+2,5%	+3,7%	+3,2%	+1,1%	

\* 4 sem. fin 23 Août 2009.

# Nestlé : "Grand Chocolat" en forme de vague

En perte de vitesse sur les tablettes de chocolat (un marché de 360 M€) face à Lindt et Kraft, Nestlé veut se relancer avec la gamme « Nestlé grand chocolat » issue de 3 ans de recherche. Originalité : la forme des carrés en forme de vague (à la fois arrondie et anguleuse) qui serait optimale pour

la libération en bouche des arômes selon les tests sensoriels. Cette forme a été protégée par un brevet. Plusieurs M€ ont été investis pour adapter les moules de l'usine de Broc-en-Suisse.



Nestlé a prévu une campagne TV et presse et multipliera les dégustations en magasins jusqu'en novembre. Les 3 gammes :

- **Dégustation** : "Fondant 64%", "Intense 70%", "Sublime 80%", "Eclat noir fèves de cacao", "Eclat caramel pointe de sel", "Eclat amandes miel", "Eclat noisettes", "Eclat cranberry", "Eclat nougatine"

- **Fourrés** : "Pâte d'amande", "Espresso", "Cappucino", "Truffé", "Praliné suisse", "Caramel beurre demi-sel", "Nougat"

- **Gourmands** : "Noisettes entières/chocolat noir", "Noisettes entières/chocolat lait", "Raisins noisettes amandes", "Crêpe dentelle noisettes", "Céréales noisettes".

mais reste très loin du record de 2006 (31 523 T contre 33 593 T). Sur un an en valeur (au 9 août), les MDD standard (36,9%, +6,8%) devançant Fleury Michon (22,2%, +5,3%), Coraya (20,9%, +5,5%) et les MDD 1<sup>er</sup> prix (16,5%, +3,5%). Fleury Michon mise sur un plan promo, un nouveau pack plus impactant ainsi qu'une nouvelle référence "fines tranches façon carpaccio" (10 tanches) contenant 43% de chair de poisson (+herbes & aromates). Enfin, Fleury Michon s'attaque aux tartinables avec le "Fleuron de saumon". Inspiré du succès de son "Fleuron de canard" (3,9 millions UV/an), le "Fleuron de saumon" (crème fraîche + fromage blanc + morceaux de saumon confit à l'huile d'olive) sera également signé Joël Robuchon.



Fleury Michon s'attaque aux tartinables avec le "Fleuron de saumon".

Inspiré du succès de son "Fleuron de canard" (3,9 millions UV/an), le "Fleuron de saumon" (crème fraîche + fromage blanc + morceaux de saumon confit à l'huile d'olive) sera également signé Joël Robuchon.

## Florette : Laitue avec 5% de fines herbes

Sur le segment n°1 des mono-variétés (39% de PDM contre 30% pour les jeunes pousses), Florette lancera en novembre une "Laitue aux fines herbes" (200g dont 5% d'herbes, DLC 5j, 2,30€). 2 arguments : la laitue est la variété leader (pdm : 15%) et 63% des consommateurs disent ajouter des herbes (surtout persil et ciboulette) dans leur salade. BRI de 0,30€ sur 40 000 sachets.



## Jardin Bio : 4 biscuits au chocolat

Jardin Bio enrichit sa gamme de biscuits avec 4 références au chocolat

- "P'tits délices au chocolat au lait et éclats d'amarante\*" (sachet 150g, 2,64€)
- "Minis petits-beurre aux pépites de chocolat" (sachet 150g, 2,27€)
- "P'tits-beurre au chocolat au lait" (paquet 150g, 2,64€)
- "Pains d'épices aux pépites de chocolat" (300g, 3,01€)



Jardin Bio (groupe Lea Nature à Périgny en Charentes), propose 300 références bio en GMS.

## Kellogg's : Trésor au chocolat au lait

Sur le segment des céréales fourrées, Kellogg's a lancé en juin Trésor chocolat au lait (2,95€) qui atteint déjà 1% de PDM. Cible : les ados et jeunes adultes. Créée en 2007, la marque Trésor atteint déjà 5,4% de PDM avec 4 parfums : "chocolat noisette", "Brownie chocolat", "Chocolat caramel", "Chocolat au lait".



## Le Gall : crème fraîche bio en bidonnette de 25 CL

Pour les GMS et les grossistes, la laiterie Le Gall lance une crème fraîche

**belFoodservice P.A.I.**  
Fromages ingrédients pour l'industrie



Les fromages ingrédients complices de votre créativité



Les bénéfices d'un grand groupe fromager

Des Solutions Fromages adaptées à l'industrie

Une structure et des moyens dédiés



Bel Foodservice PAI  
16 boulevard Malesherbes  
75008 Paris - France  
Tel : +33 1 40 07 74 23  
Fax : +33 1 40 07 71 71  
belfoodservicepai@groupe-bel.com  
www.belfoodservice.com

**belFoodservice P.A.I.**



fleurette bio (MG 30%, 25 cl, 1,69€) au rayon frais. La bidonnette avec bouchon se veut plus pratique et plus facile à ranger. Basé à Quimper, Le Gall est une filiale du groupe Sill.

### Le Gaulois : saucisse de volaille au chou et au vin blanc

Le Gaulois a lancé chez Leclerc et Intermarché une saucisse de volaille cuisinée au chou et au vin blanc.

### Lenôtre : Cube L7g, « Lenôtre 7 grammes »

« L7g » comme « Lenôtre 7 grammes ». Ce cube baptisé « Exception » est le dernier né de la nouvelle collection chocolats Lenôtre née sous l'impulsion de Guy Krenzer, directeur de la création entouré de Thierry Atlan, Meilleur ouvrier de France, et de Marc Sibold, chef confiseur. Boutique Lenôtre (98€ le kilo).

### Lune de Miel : « Miel & rose », « Miel & jasmin »

Lune de Miel lance les 2 références « Miel & rose » et « Miel & jasmin » dans un doseur design de 250g (5,99€). Ces 2 miels sont aussi disponibles en coffret cadeau (10,50€). Recettes sur [www.famillemichaudapiculteurs.com](http://www.famillemichaudapiculteurs.com)

### Meralliance : saumon « bio et bon » signé Armoric

Face à une offre de saumon fumé bio « parfois décevante tant sur le plan gustatif que visuel », explique Gilles Charpentier de Meralliance (Quimper, 29), celui-ci lance un saumon fumé bio, « beau et bon » signé de sa marque Armoric. Il explique avoir établi un cahier des charges d'élevage (Écosse, Irlande) et de transformation plus exigeant que le bio standard : qualité supérieure, jamais congelé, salé

## INNOVATION

# Charcuterie LS : Fleury Michon en grande forme

Malgré la crise, la charcuterie LS reste très dynamique avec un CA additionnel de 122,9 M€ sur un an. Certes, l'essentiel de ce « plus » est accaparé par les MDD (+90,4 M€) et les MDD 1<sup>er</sup> prix (+8,0 M€), mais les marques nationales se partagent quand même plus de 23 M€ et même 45 M€ si l'on y ajoute la perte de 22 M€ de Madrange. FM s'accapare l'essentiel de cette croissance avec un gain de 33,1 M€ sur un an ce qui lui permet de passer pour la première fois devant Herta en PDM valeur (en volume, Herta reste largement leader). On notera ci-dessous que FM s'attaque de plus en plus au territoire de Herta (le « Paris ») alors que ce dernier lorgne sur le « supérieur », chasseur gardée de FM. A noter que les PDM ci-dessous sont des PDM « valeur ».

### Jambon supérieur

Sur ce marché marqué par la dynamique des marques nationales, FM met de plus en plus en avant son soutien à la filière avec 90% de ses jambons de porc nature qui portent le logo VPF. Ce logo est mis en valeur en TV et dans les promotions.

- CA :	816,9 M€ (+1,5%)
- Tonnes :	67 542 (+1,5%)
- Fleury Michon :	26% (+9,9%)
- Herta :	6,1% (+8,6%)
- Madrange :	3,6% (-31,7%)
- MDD standard :	48,1% (-1,0%)
- MDD 1 <sup>er</sup> prix :	12,3% (+4,3%)
- Autres marques :	3,9% (+8,5%)

### Jambon de Paris

FM a réussi sa percée sur ce territoire de Herta grâce à son offre « sel réduit » (TSR). FM persiste donc dans le TSR avec 2 nouveautés à la fois TSR et VPF : un « torchon » et un « fumé ». Une référence nature « cuit à l'étouffée » (4T et 6T) est par ailleurs en test chez Casino.



- CA :	257,4 M€ (+6,3%)
--------	------------------

### ⇒ Marché et PDM valeur

	PDM	VALEUR	VOLUME	GAIN.CA
1 Fleury Michon	11,6%	+9,2%	+8,4%	+33,1 M€
2 Herta	11,3%	+1,3%	+6,5%	+4,8 M€
3 Aoste	2,8%	+9,8%	+13,4%	+8,4 M€
4 Bordeaux Chesnel*	1,8%	-3,0%	-1,6%	-1,9 M€
5 Madrange	1,6%	-28,4%	-22,8%	-22,0 M€
6 Labeyrie	1,5%	-2,4%	-2,3%	-1,3 M€
7 Petitgas	0,7%	+1,6%	+3,2%	+0,3 M€
8 Isla Délice	0,6%	+12,6%	+7,7%	+2,2 M€
6 Autres marques	15,3%	+0,2%	-2,4%	+0,8 M€
MDD standard	41,5%	+6,8%	+6,6%	+90,4 M€
MDD 1 <sup>er</sup> prix	11,4%	+2,1%	-0,7%	+8,0 M€
Total charcuterie	100%	+3,7%	+3,4%	+122,9 M€

Le CA annuel total de la charcuterie LS s'établit à 3,4 mds€ pour un volume de 224 207 tonnes.

Source IRI CAM au 9 août - \* uniquement les rillettes

- Tonnes :	23 550 (+6,9%)
- Fleury Michon :	1,9%
- Herta :	47,5% (+4,9%)
- MDD standard :	42,6% (+5,8%)
- MDD 1 <sup>er</sup> prix :	5,9% (-8,2%)
- Autres marques :	2% (-1,6%)

### Aides culinaires\*

- CA :	92,9 M€ (+12,1%)
- Tonnes :	10 433 (+7,8%)
- Fleury Michon :	30% (+15,5%)
- Herta :	12,3% (-9,2%)
- Aoste :	2,1% (-5,7%)
- MDD standard :	35,7% (+5,3%)
- MDD 1 <sup>er</sup> prix :	13,7% (+7,2%)
- Autres marques :	6,3% (+0,1%)

\*hors lardons

### Jambon de volaille

- CA :	185,7 M€ (+4,0%)
- Tonnes :	17 947 (+5,8%)
- Fleury Michon :	44,8% (+5,1%)
- Herta :	0,5% (-6,6%)
- Isla Délice :	4,1% (+24,2%)
- MDD standard :	35,1% (+5,3%)
- MDD 1 <sup>er</sup> prix :	12,1% (+4,7%)
- Autres marques :	3,3% (-7,8%)

### Charcuterie cuisinée

Le marché des rôtis bondit à 3 811 T (+14,8%) et 57,2 M€ (+14,9%). FM, qui détient 39,8% (+15,1%) de ce marché, étend son offre avec un « Roti de poulet » (4T40g, filets, « doré au four », aromates).



- CA :	116,5 M€ (+9,6%)
- Tonnes :	8 666 (+6,2%)
- Fleury Michon :	45,7% (+10,6%)
- Petitgas :	12,5% (+6,4%)

- France :	4500 T/an*
- Pologne :	1500 T/an*

\* capacité  
\*\* Bydgoszcz en Pologne pour le 1er prix et Quimper

### Michel & Augustin : petit pot de yaourt

Après « La vache à boire », Michel & Augustin poursuit dans l'ultra-frais avec 3 références baptisées « Petit pot de yaourt » : « au miel », « à la vanille

### Halal

Très dynamique, le marché GMS de la charcuterie halal pèse désormais 4 500 T (n°1 : le saucisson cuit, n°2 : saucisse, n°3 le jambon). 6 mois après son lancement, FM atteint 26,7% de PDM (10,7% sur un an) sur le marché du jambon de volaille halal qui pèse 812 T (sur un an).

- CA :	9,6 M€ (+23,3%)
- Tonnes :	1 129 (+23,3%)
- Fleury Michon :	10,7%
- Herta :	8,5%
- Isla Délice :	47,5% (+6,9%)
- Isla Mondial :	15,5% (-16,1%)
- Autres marques :	17,8% (+16,6%)

de Madagascar », « au citron vert ». Lait entier avec une pointe de crème, texture ferme, pot traditionnel. Crée voici 5 ans, la PME aura doublé son CA à 10 M€ en 2009.



### Michel & Augustin : « Petits carrés, pas tout à fait carré »

Michel & Augustin étoffe sa gamme de biscuits avec « Petits carrés,

Publicité

Innovez avec

**nactis**

Flavours & Fragrances

Arômes, ingrédients, colorants...  
Découvrez des idées pour innover sur  
[www.nactis.fr](http://www.nactis.fr)

au sel sec, belle couleur orangée. L'emballage a été éco-conçu avec un carton issu de forêts gérées durablement. Ce saumon fumé bio Armoric affichera le logo « Saveur de l'année 2010 ».

### Meralliance en chiffres

- CA :	82 M€
- salariés :	550
- Sites :	2**

## Primel- Compagnie Artique : 4 recettes de plus

○ Pour les fêtes, Compagnie Artique, la marque de plats cuisinés surgelés de Primel Gastronomie (groupe Sill) proposera 4 nouvelles recettes.

- **“Les Tartefines feuilletées”** (noix de Saint-Jacques cuisinées au pesto, sur un lit de petits légumes parfumés au citron + fine pâte feuilletée, 15 min au four, 2x150g, 4,99€). De forme carrée, ces tartefines se veulent une alternative aux tartelettes



en pâte brisée du linéaire. Le produit associe la technologie IQF à celle du feuilletage. Les noix sont nappées individuellement de sauce au pesto. Résultat : au réchauffage, la sauce donne au feuilletage un aspect ni trop sec, ni trop humide. De plus, la noix ne se dessèche après un stockage prolongé à -18°C.

- **“La Poêlée de Saint-Jacques à la bretonne”** (40% de noix + sauce aux champignons et au vin blanc, 10 min

poêle, 1x500g, 4,99€, portionnable, IQF).



- **“La Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne** (noix + sauce riche en champignons, barquette carton, 15 min au micro-ondes, 600g, 6,99€)



- **“La Coquille Saint-Jacques à la royale”** (50% de noix + sauce au Vermouth + champignons de Paris, four, 140g, 2,49€, prêt à vendre de 8 coquilles)

- **La gamme festive** comprenait déjà 4 recettes : “Le Feuilleté aux langoustines et aux petits légumes” (four, 4x120g, 5,59€), “la Cassolette de Saint-Jacques et écrevisses au bloc de foie gras de canard” (2x120g, 5,69€), “les Coquilles de Saint-Jacques cuisinées au bloc de foie gras de canard et aux morilles” (2x110g, 4,69€), “la Tourte aux noix de Saint-Jacques” (400g, 3,59€)

pas tout à fait carré” (ganache de chocolat noir à 70% de cacao). 2 ref : “Noisettes et chocolat noir”, “Beurre salé et chocolat noir” (1,60€).



**Nestlé : P'tit Frutti, dessert lacté avec 25% de purée de fruit**

■ Nestlé a lancé “P'tit Frutti”, une coupelle qui marie dessert lacté et purée de fruit. La recette contient 25% de purée de fruits. 3 parfums à partir de 6 mois : “Fraises-bananes”, “Pêches-bananes”, “Bananes” (4x100g, 2,15€).



**Nestlé : P'tit gourmand au chocolat blanc**

■ Nestlé étend sa gammelactée destinée aux bébés avec “P'tit gourmand chocolat blanc” (4x100g, 1,95€).



**Père Dodu :**

**“Les express du Chef” en 3 min**

■ Père Dodu (groupe Doux) a lancé “Les express du chef” (barquette 320g, 2 pers, 3 min au micro-ondes). 4 ref : “Poulet à la normande”, “Poulet à la basquaise”, “Aiguillettes de poulet à la provençale”, “Aiguillettes de poulet à la moutarde à l'ancienne”.



**Pronatura : ananas séché et jus d'ananas bio du Togo**

■ Pronatura lance de l'ananas séché bio (sachets de 125 g) et un jus d'ananas bio (bouteilles 75 cl) embouteillé en en Provence. Les 2 produits proviennent du Sud-ouest du Togo. Magasins bio (Satoriz, Naturalia...)



# OREP

## Packaging

vous attend  
au **CFIA**  
**Metz**  
20 au 22 octobre 2009

=> **Hall A**  
=> **Stand A5**

## AMPET®

Remplace les bocaux en verre  
et les boîtes de conserves

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

Emballages pour  
produits de longue  
conservation.

- Optimisation logistique
- Personnalisable
- Mono matériaux

Pour de plus amples  
informations :  
appelez-nous au  
03.88.47.04.30.

D'origine danoise, Faerch Plast conçoit et commercialise des solutions d'emballages pour l'industrie agroalimentaire.

**FAERCH**  
PLAST  
Packaging that cares



### Provol : 2 nouveautés bio pour les collectivités

Provol Industrie, dirigé par Michel Nigay et implanté Viricelles (42), étend sa gamme bio avec 2 nouveautés pour les collectivités : le "Ballotine de volaille aux petits légumes" et la "Viande hachée cuisinée de bœuf".

### Senso s'attaque au chocolat chaud avec Chocobreak

Senso vient de lancer Chocobreak une boisson au cacao pour la machine Senso. Une même dosette contenant à la fois la poudre de cacao, le lait écrémé et du sucre. Cible : les jeunes (8 dosettes, 2,80€). 7 ans après son lancement, Senso, qui réunit Philips (machine) et Maison du Café, est toujours n°1 des dosettes souples qui pèsent 81% en volume du segment des dosettes. Senso détient 53% de PDM volume (58% en valeur) sur le segment des dosettes souples. 6 millions de machines Senso ont été vendues depuis le lancement.



### Le marché des dosettes

- 29% du CA Café Torréfié

- 370 M€

- 30% des foyers (8 millions)

Senso en chiffres

- CA : 159 M€

- Foyers : 20% (5,3 millions)

### Sodebo : vert, blanc, ou rouge pour plus d'impact

Sodebo revisite les gammes Classic et Maxi Classic de ses sandwiches club : nouveau nom, nouvelles recettes, nouveaux packs. Pour le Classic, Sodebo adopte un pack blanc saufles "élaborées" contenant des crudités qui sont en vert : 13 réf (125g à 145g) dont 4 nouvelles (Poulet rôti/pain complet/125g, Jambon/fromage de brebis/crudités/pain complet/145g, Poulet rôti/emmental/crudités/pain aux céréales/145g,



## INNOVATION

# Les lauréats du Concours Agropole 2009

Présidé pour dernière fois par Jean Francois-Poncet\* qui a passé à cette occasion le témoin à Alain Rousselet\*\*, le jury du 16<sup>ème</sup> Concours Agropole a remis le prix "création" à « Banakitt » et celui du "développement" à « La Panacée des Plantes ». Parmi les membres du jury, figuraient notamment Franck Riboud (Danone), Armand Bongrain (Bongrain), Christophe Bonduelle (Bonduelle), Grégoire Gonnord (Fleury Michon), Jean-Michel Bordais (Galec), Michel Ravon (Sodexo), Catherine Chapalain (Ania) et Valérie Lobry (Sial). Ci-dessous, les 5 projets présélectionnés dont les 2 lauréats.

\*ancien ministre et Sénateur de Lot-et-Garonne  
\*\*Président du Conseil Régional d'Aquitaine



Grégoire Gonnord et Christophe Bonduelle



Franck Riboud et Armand Bongrain

### Banakitt : bananes plantain précuites surgelées

- Evelyne Kitt Kitt, 42 ans, a créé en mai 2009 la société Kittfood qui est installée à Pontoise (95) pour lancer la banane plantain précuite surgelée sous la marque Banakitt. Les émincés obtenus après épluchage et découpe, sont frites puis surgelés. Des pré-séries ont été réalisées au CTCPA.



Evelyne Kitt Kitt

- Le produit cible l'apéritif et l'accompagnement avec 3 saveurs : curry, ail et fines herbes, fromage. De futures innovations sont prévues autour de la patate douce, de l'igname, de la christophine...  
- Objectif. Année 1 : 0,44 M€, année 2 : 0,57 M€, année 3 : 0,76 M€

### La Panacée des plantes : « fruits santé »

- Créée en 2007 par Nicolas Oger, 35 ans, titulaire d'un DESS agro-industriel, la Panacée des plantes (4 salariés) s'est spécialisée dans les produits diététiques bio à base de fruits et de plantes médicinales à vocation santé.

Nicolas Oger a investi 0,1 M€ dans sa ligne de production sur l'Agropole d'Agen.

- Nicolas Oger vient de lancer « les fruits santé » (fruits secs réhydratés + extraits de plantes). Exemple : "Défenses naturelles" (abricots + gelée royale + quinquina + cannelle



Nicolas Oger

le +citron), "Sommeil" (pommes + aubépine + lavande + mélisse), "Tonus" (abricots + guarana + gingembre + kola + cannelle), "Transit et digestion" (pruneaux + menthe poivrée + fenouil + romarin + sarriette). Sachets aluminisés de 200g (pasteurisés, DLUO 13 mois). Distribution : Internet, salons, GMS (Auchan), magasins diététiques. - Prévisions. 2009 : 1,1 M€, 2010 : 1,8 M€, 2011 : 2,5 M€.

### Green Sushi : restauration japonaise

Les 2 associés, basé à Vayres (33), veulent commercialiser des produits de restauration japonaise (marque Green Sushi) qui seront élaborés par leur atelier de production. Gérard de Raigniac, 46 ans, a travaillé 9 ans chez Pizza Hut puis chez OGF/PFG avant d'intégrer Elixor (directeur régional de 2005 à 2007). Son associé Christian Roellinger, 46 ans, a travaillé dans l'informatique puis dans la gestion de patrimoine.

### Zeste : crumbles surgelés.

Après avoir revendu en 2008 une société de restauration rapide qu'il avait créée 12 ans plus tôt, Eric Pennel, 48 ans, a créé en mars 2009 à Terdeghem (59) la société Zeste spécialisée dans les crumbles surgelés sous la marque "Nature et Gourmandise". Le mode de conservation est breveté. La partie humide et la partie sèche du crumble sont conditionnées séparément puis surgelées. Conditionnement : barquette en peuplier. Gamme : 4 recettes salées et 4 sucrées.

### Avenir Chanvre : boisson à base de chanvre.

Pierre-Jean Colombier, 42 ans, diplômé de l'Ensaia de Nancy, a démarré l'activité d'Avenir Chanvre, en janvier 2009 en s'associant à des agriculteurs locaux. Objectif : élaborer des produits alimentaires à base de chanvre bio. Il commercialise déjà de l'huile et des graines et veut lancer début 2010 le Canna-Shake, une boisson de type « milk-shake », 100% végétale et aromatisée. Pierre-Jean Colombier pense ensuite s'attaquer aux produits de boulangerie, aux barres céréalières, aux compléments alimentaires...



## Biofortis

- Etudes cliniques "clé en main"
- Biomarqueurs spécialisés
- Allégations santé
- Nutrition

www.biofortis.fr



SILLIKER  
Food Safety & Quality Solutions



21 rue La Noue Bras de Fer - 44200 Nantes Tél : +33(0)2.40.20.57.99 / Fax : +33(0)2.40.35.46.95 - email : info@biofortis.fr



Tomate mozzarella/pain aux céréales/145g). La gamme 'Maxi Classic' est passée au rouge et a été rebaptisée 'Le Maxi' pour être plus impactante (9 réf de 200g dont 4 exotiques).

### Traditions d'Asie passera en barquette en janvier

Traditions d'Asie a renoué 3 de ses recettes: "Xiu mai" (bouchée vapeur, plus de crevettes, "Porc au caramel" (sauce plus typée, riz thai, champignons noirs), "Riz cantonais" (suppression des crevettes). Le porc caramel va passer en barquette avant l'ensemble de la gamme le 1er janvier.

### Savoie Yaourt : nouvelle gamme pot carton

Basé à Aix-les-Bains (73), Savoie Yaourt, spécialiste du yaourt en pot carton, élargit son offre avec 2 saveurs: vanille et citron. Le packaging évolue pour apporter plus d'authenticité et de visibilité (4x125g, 1,90€).



### Maille : moutarde et balsamique à la pistache

Maille lance sa collection "automne-hiver" réservée à ses boutiques de Paris et Dijon. Au menu :



- 4 nouvelles moutardes (3,60€, 14,40€ le coffret de 4) : "Noix & vanille de Madagascar", "Noisette & trompette de la mort", "Amande et abricot sec", "Pistache & orange".

- 3 balsamiques blancs (15,45€ le coffret de 3) : "nature" (4,95€), "Amande amère" (5,25€), "Pistache" (5,25€).

### Parallerg référence les Recettes de Céliane

La boutique en ligne Parallerg vient de référencer les Recettes de Céliane, une marque bio de produits sans gluten qui comprend des plats préparés (pâtes bolognaises, raviolis au bœuf), des biscuits (fourrés saveur cacao, tartelettes fraise, sablés enrobés chocolat au lait, sablés noix de coco), du pain campagnard, des petits grillés multicéréales, des gâteaux moelleux (cœur abricot, citron, fraise, fondant chocolat, madeleines). Basé à Bornel (60), Les Recettes de Céliane est aussi présent chez La Vie Claire.

### Monin : Vanille, noisette et spéculoos

Monin enrichit sa gamme "Saveurs" (12 parfums en 33cl et 50 cl pour réaliser des cocktails, les napages...) avec 3 parfums : vanille, noisette, spéculoos. 1 500 recettes sur [www.monin.com](http://www.monin.com)

\*banane verte, barbe à papa, bubble gum, caramel, coco, curaçao bleu, fraise bonbon, litchi, mangue, mojito mint, rose, violette

### Lipton étoffe Pyramid avec 2 thés et 2 infusions

Lancé en 2003 par Lipton, le sachet Pyramid, qui peut contenir des feuilles de thé et des morceaux de fruits, a déjà conquis plus de 30 pays (100 sachets bus par seconde). Lipton étoffe cette gamme avec 2 nouveaux thés "Vanille caramel" (2,04€), Vallée d'Assam (Inde, 2,35) ainsi que 2 nouvelles Infusions : "Délicatesse rose litchi", "Douceur abricot romarin" (2,20€). Lipton lance aussi 3 coffrets pyramid en édition limitée (4,45€) : "Thés Évasion" (Palais de Bangalore, Bazar d'Orient, Temple d'Asie, Or, Earl Grey), "Thés Parfumés" (pêche-mangue, 5 fruits rouges, agrumes, vert menthe intense, vert fruits des tropiques), "Infusions Parfumées" (agrumes, fraise-framboise, Maroc, Andalousie, Alpes).



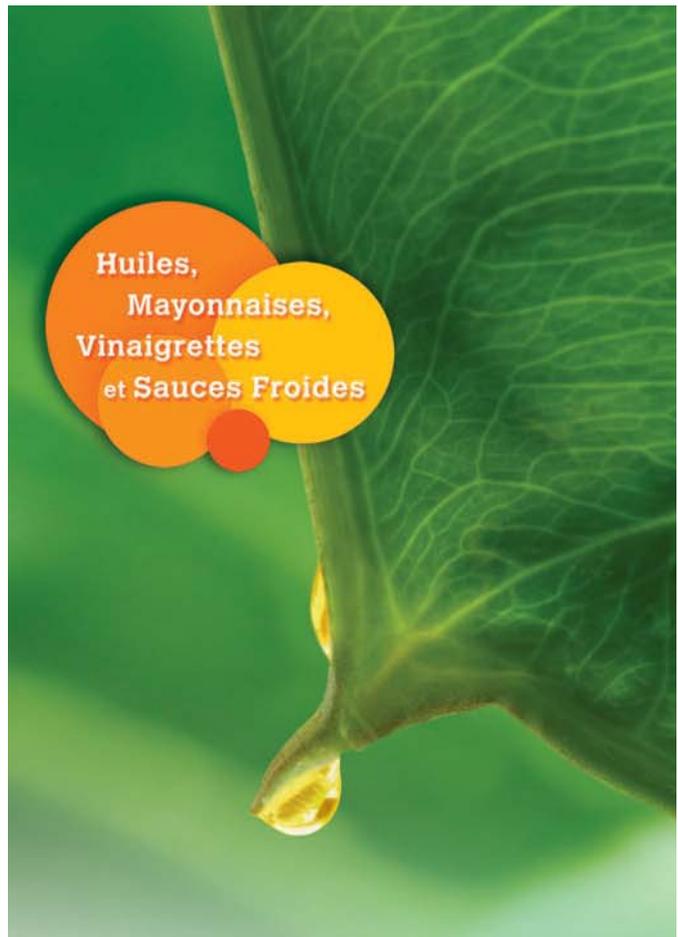
### Nestlé : "Ma recette" et "P'tit souper" s'étoffent

Nestlé étend sa gamme "Ma recette" (à partir de 6 mois) avec 3 ref : "Légumes-poulet", "Jardinière de légumes et carottes", "Carottes-petits pois-dinde" (2x190g, 1,75€ et 1,80€). La gamme "P'tit souper" s'enrichit de 2 ref : "Douceur aux épinards-petites pâtes", "Légumes du potager-petites pâtes" (1,90€, 2x200 ml).



### Leonidas : chocolats étudiés pour plaire aux enfants

Leonidas a lancé de petits chocolats en forme d'animaux (chat, lapin et hamster) aux goûts spécialement étudiés pour plaire aux enfants. 3 recettes : "lapin au riz soufflé et sucre pop enrobé de chocolat blanc", "hamster en chocolat au lait, fourré avec une pâte choco-noisettes", "chat en



Huiles,  
Mayonnaises,  
Vinaigrettes  
et Sauces Froides

LESIEUR, une expertise,  
des solutions,

UN ARGUMENT...

Credit photo : © Corbis

LESIEUR - 457 208 619 RCS Nanterre

© Conception & réalisation

Vos besoins  
des bénéfiques

LESIEUR Solutions INDUSTRIES

### Contact

WEB [solutionsindustrieslesieur.com](http://solutionsindustrieslesieur.com)

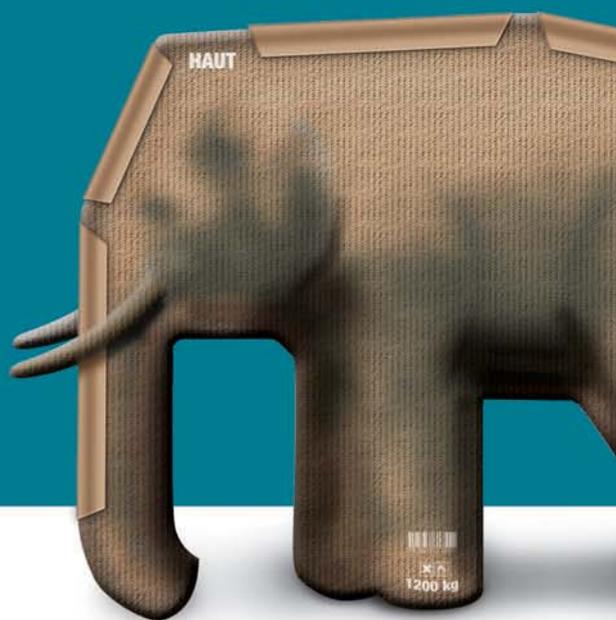
MAIL [solutionsindustries@lesieur.fr](mailto:solutionsindustries@lesieur.fr)

TEL 01 40 80 29 76

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



Toutes les solutions  
sur mesure\*



\*Pour tous les projets,  
même les plus complexes !

**EUROPACK 09**  
**EUROMANUT**

Le Salon des Solutions & Equipements d'Emballage, de Conditionnement,  
de Stockage & de Manutention pour l'Industrie et la Distribution

CONDITIONNEMENT | EMBALLAGE  
STOCKAGE | MANUTENTION |

17 | 19 novembre 2009  
EUREXPO | LYON

comexpasium

Votre badge gratuit sur :  
[www.europackonline.com](http://www.europackonline.com)  
code invitation : LMA

## Tipiak : Mini St-Jacques et P'tits dessert

### Apéritif Surgelé

Avec +13% en volume à fin hui, les apéritifs surgelés résistent à la crise. Sur le segment haut de gamme, Tipiak lance en format dégustation (16g) des "Mini coquilles Saint-Jacques à la bretonne" (x8, 130g, 4,50€). Présentée en creux calcaire naturel, chaque mini coquille contient 2 noix déposées manuellement. Elles sont présentées dans un calage cartonné pour les maintenir à plat pendant le réchauffage. Réchauffage (13 min) au four traditionnel.



### Petits fours sucrés surgelé

- Tipiak renforce son offre sucrée en surgelé avec "Les P'tits desserts" présentée en petits bols noirs (21g). Cible :

café gourmand, assiettes desserts... Assortiment de 3 recettes : crème brûlée, riz au lait à la vanille, mousse au chocolat (6 pièces, 130g, 4,50€). 3h30 de décongélation.



- Les "Petits fours chocolat" passent en 12 pièces, pour un prix plus accessible (12 pièces, 180g, 5,50€). 3 recettes : tartlettes chocolat amandes, éclairs chocolat, entremets duo de chocolats. 1h30 de décongélation.

### Apéritif traiteur frais LS

- Tipiak proposera 3 références : "12 Mini blinis saumon fumé crème citron ciboulette" (90g, 4,30€), "12 Mini croustillants Saint-Jacques beurre persillé" (145g, 4,90€), "12 Mini galettes Saint-Jacques petits légumes" (110g, 4,90€)

chocolat au lait, fourré à la crème de lait". Ces pralines sont vendues au poids (32g/kg), en boîte (12 animaux, 5,20€) et en valisette métallique, type lunchbox, 17,90€).

### R&R :

#### Cassoulet de Castelnaudary en assiette micro-ondable

Raynal et Roquelaure lance 2 recettes du Sud-Ouest en assiette individuelle micro-ondable : le "Cassoulet de Castelnaudary au canard" et les "Saucisses de Toulouse aux lentilles cuisinées" (300g, 2,90€).



#### Blitz : le chewing-gum énergisant canadien débarque en France

Le chewing-gum Blitz arrive en France en surfant sur la tendance des energy drinks. Alternative au café et aux boissons énergisantes, Blitz est riche en caféine (55 mg par chewing-gum), en taurine (34 mg) et en vitamines B. 2 goûts : chlorophylle ou peppermint (2,50€ la boîte de 8, commerces de proximité). [www.blitz-zenergy.ca](http://www.blitz-zenergy.ca).



#### Newtree : omega3, tablette de 50g et coffret

Le chocolatier belge Newtree lance 3 nouvelles créations déjà présentes chez Monoprix et dans les épiceries fines.

- tablettes de 50g (12 carrés, 2€) pour découvrir les 8 saveurs ("Menthe et Cerise", "Thé vert et marc de raisin",



"Poivre rose et gingembre", "Guarana", "Cannelle et abricot", "Germe de soja riches en isoflavones", "Lavande et orange amère", "Tilleul".

- Barres oméga-3 (graines de lin dorées, 1,50€) : "Lait amandes grillées", "Noir biscuit

- Coffret 27 pièces : (3 noir cacao, 3 abricot, 3 gingembre, 3 poivre rose, 3 cannelle, 3 cassis, 3 menthe, 3 lavande et 3 cerise, 15€).

#### Brasserie du Sud : 2 mini-fûts

La Brasserie artisanale du Sud (Nyons), qui produit la bière « La Grihète » (3 000 hl par an) a lancé un mini-fût de 5 litres, annonce la lettre R3AP.2 ref : l'une pour les particuliers (avec gaz incorporé), l'autre pour les professionnels.

#### Eric Favre Wellness : en-cas minceur Gen Pro

Eric Favre Wellness lance l'en-cas

# Banania s'attaque au chocolat de Noël

Pour les fêtes, Nutrial proposera 2 gammes Banania pour les chocolats de Noël : l'une pour les adultes, l'autre pour les enfants. Ces gammes sont issues d'un partenariat avec Philippe Jacquot (ex-patron de Jacquot repris en 2007 par Cemoi). "En fait, après la reprise des marques et de l'usine en 2002 auprès de Unilever, nous avons d'abord reconstruit le mix marketing poudre jusqu'en 2006. Nous sommes désormais dans la phase l'ombrellisation de la marque sur différents marchés", explique Frédéric de Vanssay, directeur marketing de Nutrial.

## Glace et chocolat

Banania s'est ainsi lancé en 2008 dans les glaces en licence avec le Belge Big (3 ref : Rolls, les œufs, Sundae mousse) puis au printemps 2009 dans les chocolats de Pâques. Dans la foulée, Banania sera présent dès cette année sur les chocolats de Noël. Pour les enfants avec les Bana-

mousses : 3 sachet de boules de chocolat (au lait ou blanc) avec un cœur de mousse sachet (chocolat ou noisette"). Quant aux adultes, ils se voient proposer des chocolats fins dans des boîtes métal : "Bonbons de chocolat assortiment (au lait fourré à la crème de noisettes et aux céréales + croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait et chocolat blanc arôme café), "Croqui neige" (croustilles de céréales enrobées). Au menu également des chocolats dans des mugs et des bols Banania.

## Perspectives

Dirigé depuis 2006 par Thierry Hénault, Nutrial-Nutrimaine a réalisé en 2008 un CA de 21 M€ avec un résultat d'exploitation qui a quasiment triplé par rapport à 2006. Après les glaces et le chocolat saisonnier, Frédéric de Vanssay a prévu de s'attaquer à un 3<sup>ème</sup> univers dès le 1<sup>er</sup> trimestre 2010.

minceur Gen Pro. Il s'agit d'un encas hyperprotéiné et hypocalorique, à haute teneur en protéines, enrichi en prébiotiques bio, gelée royale bio, ginseng bio, acides aminés, vitamines, minéraux et oligo-éléments. Pot de 900g et sachet mono-dose de 30g (2€) à mélanger dans 200 à 250 ml d'eau ou de lait écrémé (2€). Saveur chocolat ou vanille. Parapharmacies, magasins spécialisés et [www.ericfavresport.com](http://www.ericfavresport.com). Eric Favre est PDG fondateur du laboratoire Les 3 Chênes.



## Moulin de Valdonne : 6 sirops bio

Moulin de Valdonne, qui vendait

déjà des sirops bio à l'export (Europe du Nord) et qui est le leader des jus de fruits bio à marque nationale en GMS, lance une gamme de sirops bio en bouteille de 50 cl habillée de vert pour être rapidement repérés en linéaire. 6 parfums : grenadine, menthe, pêche, cerise-griotte, pomme-grenade, sucre canne (2,90€).

## illycafé : 6 tasses signées Pedro Almodovar

Après la tasse « Les étreintes brisées », inspirée par le dernier film du cinéaste espagnol, illycafé renouvelle sa collaboration avec Pedro Almodovar avec une collection de 6 tasses à espresso décorées des affiches de 6 de ses plus grands films (Attache-moi, Talons aiguilles, Volver...). Ces tasses seront disponible début novembre sur le site [www.illy.com](http://www.illy.com) à partir de 42€ (Coffret cadeau 2 tasses espresso + 1 boîte de café moulu).



**PICARD NOVOPAC**  
Notre métier, Votre emballage

PICARD NOVOPAC conçoit et fabrique des emballages thermoformés sur mesure destinés aux secteurs de l'agroalimentaire, du médical et de l'industrie.

- ▶ 4 SITES DE PRODUCTION
- ▶ CERTIFICATION ISO9001, ISO22000 ET BRC/IOP
- ▶ EXTRUSION, THERMOFORMAGE

PICARD NOVOPAC - Z.I. NERSAC - 16440 NERSAC  
Tél. : 05 45 90 51 28 - Mail : [infos@picardnovopac.fr](mailto:infos@picardnovopac.fr)

AIRFORME – Mur de Sologne (41) – 02 54 83 88 20  
NOVOPAC – Messimy (69) – 04 78 45 14 37  
PETIT – Les Echelles (73) – 04 79 36 60 01



Du design à la préconisation en linéaire, MDP (filiale de Picard Novopac) vous conseille sur tous les processus de création de votre packaging.

- ▶ Étude & préconisations
- ▶ Création graphique, étude merchandising 3D
- ▶ Prototypages, petites séries




**SAMSIK PROPLETE**  
Département IAA

LA QUALITÉ DE NOS SOLUTIONS PROPLETE OPTIMISE LA SÉCURITÉ DE VOTRE PRODUCTION

Contact : Denis Barel - Tél. 02 99 86 92 90  
[departements@samsic.fr](mailto:departements@samsic.fr) - [www.samsic.com](http://www.samsic.com)

**SAMSIK PROPLETE**



# LE PLAISIR DES SAUCES

DES PRODUITS ADAPTÉS  
À TOUS LES MODES DE CONSOMMATION

Sticks, dosettes, coupelles, seaux ou containers.



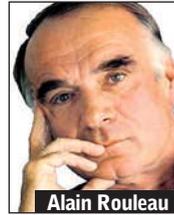
portofino/Alcoquitte - Rennes - 14 - 0 811 40 23 20 - Crédit photo: Apollinaridis

**Soreal** **ilou**

www.soreal.fr

## Avenir rejoint la Feef

Fin septembre, Alain Rouleau, président de la Feef et Eric Renard, président d'Avenir ont signé un protocole pour "mettre en commun leurs énergie" sous l'égide de la Feef. Avec Avenir, la Feef intégrera aux services proposés à ses adhérents, des actions telles que l'organisation de débats économiques, la campagne télévisuelle « PME d'Avenir »...



Alain Rouleau



Eric Renard

## LME : une "task force" face aux méthodes « inacceptables » des GMS

La LME est "contournée par des méthodes inacceptables", selon Patrick Ollier, le président UMP de la commission des affaires économiques de l'Assemblée nationale. Celui-ci veut mettre sur pied une "task force" pour vérifier sur le terrain ces pratiques.

## EFSA : feu vert pour 1/3 des 523 allégations

L'EFSA a publié une première série d'avis sur 523 allégations de santé fonctionnelles générique concernant plus de 200 aliments et composants. Les résultats sont positifs pour un tiers d'entre elles, principalement celles qui concernent les vitamines et minéraux, les fibres alimentaires, les acides gras (cholestérol) et les chewing-gums sans sucre (santé dentaire). Près de 50% des allégations ont reçu, en revanche, un avis défavorable, par exemple les bactéries probiotiques et les substances botaniques. En savoir plus : [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

## Stevia : le rébaudioside A reste interdit sur les tables

Alors que certaines marques s'apprêtaient à se lancer en GMS, la DGC-CRF vient de préciser que le rébaudioside A ne peut pas être utilisé comme édulcorant de table. De même, la plante Stevia, dont le rébaudioside A est issu, n'est pas autorisée dans les compléments

alimentaires. L'arrêté du 26 août autorise simplement l'utilisation du rébaudioside A en tant qu'additif susceptible de figurer dans la composition de denrées dont la liste exhaustive figure en annexe de l'arrêté.

## Gourmet F&W : gros succès de la 1<sup>ère</sup> édition

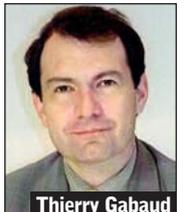
La 1<sup>ère</sup> édition du salon Gourmet Food & Wine Selection (7 et 8/10 à Paris), organisé par le Sial et consacré à l'épicerie fine, a connu un vif succès avec un grand nombre de visiteurs.

## INAO-Sopexa : décès de Jean Pinchon

Jean Pinchon est décédé à l'âge de 84 ans. Il avait dirigé ou présidé de très nombreuses entreprises ou structures professionnelles : FNSEA, Sopexa, Louis Dreyfus, Société des caves de Roquefort, INAO...

## Geco : Thierry Gabaud vice président

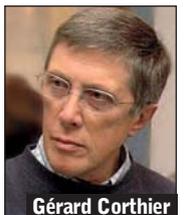
Philippe Zavattiero, président d'Electrolux Professionnel, succède à Florence Cohen Tanugi (Kraft) comme président du Geco. Thierry Gabaud, directeur des ventes food service Europe de Saint Louis Sucre, devient vice-président en charge du collège agro-alimentaire. Rappelons que le Geco est une association de 85 industriels (IAA, équipementiers, hygiène) spécialisés sur les marchés de la restauration. Brigitte Troël en est la déléguée générale.



Thierry Gabaud

## IFN : Gérard Corthier succède à Jean-Paul Laplace

Gérard Corthier, directeur de recherche à l'Inra et expert à l'Afssa, a été élu président de l'Institut Français de la Nutrition. Il succède à Jean-Paul Laplace, qui présidait l'IFN depuis mars 2000. Jean-Paul Laplace sera chargé, au sein de l'IFN, du suivi du dossier de création de la Fondation française pour l'alimentation et la santé.



Gérard Corthier

## La restauration à table toujours dans le rouge, selon NPD

■ Selon le panel NPD Crest, la situation de la restauration s'est encore dégradée en juillet et août. Ainsi, par rapport aux mêmes mois de 2009, la fréquentation a diminué de 0,2% et les dépenses de 2%. Cette baisse des dépenses s'explique par la baisse des prix mais aussi par la baisse du nombre de produits consommés par visite (3,2 contre 3,4). Ces chiffres sont tirés vers bas par la restauration à table (fréquentation: -3,6%, dépense moyenne: 11,70€/visite). Pour la restauration rapide, les chiffres restent positifs (fréquentation: +1%, produits par visite: 2,7 au lieu de 2,5, dépense: 4,40€).

## Viandes : Le Sniv et le SNCP se rapprochent

■ Le Syndicat de l'industrie des viandes (Sniv) et le Syndicat du commerce du porc (SNCP) ont tenu fin septembre leur première AG commune. Le regroupement concerne aussi la section "bétail et viandes" de Coop de France. La nouvelle entité réunit 70% de l'effectif salarié du secteur, 81% des abattages d'animaux de boucherie et 87% des exportations de viande. Jean-Paul Bigard, président du Sniv, a invité "toutes les entreprises d'abattage et de transformation de viandes à former une seule équipe".

## Antoine de Brosses quitte Simmons & Simmons pour Lovells

■ Antoine de Brosses et Gilles Boin, qui travaillaient chez Simmons & Simmons rejoignent Lovells (15 avocats). Antoine de Brosses a pour mission de développer l'offre de Lovells dans le domaine du droit des produits alimentaires.



Antoine de Brosses

## Ecocert : l'équitable devient bio

■ Ecocert vient de renforcer les exigences de son référentiel pour le commerce équitable en y intégrant une obligation de certification bio.

## "U d'Alsace" : une charte d'engagement avec les PME alsaciennes

■ "U d'Alsace" (50 magasins) a invité ses 400 fournisseurs alsaciens afin d'officialiser, à travers une charte d'engagement, le partenariat qui

les unit depuis plusieurs d'années. "Cet accord inscrit l'Alsace comme région pilote dans la stratégie du groupe qui vise une collaboration plus efficace et plus axée sur le développement durable", précise Serge Papin, le président du groupe Système U.



Serge Papin

## 17 marques alimentaires dans le Top 100 mondial d'Interbrand

■ Selon l'étude annuelle d'Interbrand sur la valorisation financière des grandes marques, Coca-Cola devance IBM et Microsoft. 17 marques de l'alimentaire figurent dans le top 100 mondial d'Interbrand. Ci-dessous, ces 17 marques avec leur classement et leur valorisation. On remarquera que Nescafé devance Nestlé.

### Les valeurs de marques

- Coca-Cola (1 <sup>er</sup> ):	46,5 Mds€
- McDonald's (6 <sup>ème</sup> ):	21,9 Mds€
- Pepsi (23 <sup>ème</sup> ):	9,3 Mds€
- Nescafé (25 <sup>ème</sup> ):	9,0 Mds€
- Budweiser (30 <sup>ème</sup> ):	8,0 Mds€
- Kellogg's (34 <sup>ème</sup> ):	7,0 Mds€
- Heinz (48 <sup>ème</sup> ):	4,9 Mds€
- Wrigley (51 <sup>ème</sup> ):	4,5 Mds€
- Nestlé (58 <sup>ème</sup> ):	4,3 Mds€
- Danone (60 <sup>ème</sup> ):	4,1 Mds€
- KFC (61 <sup>ème</sup> ):	3,9 Mds€
- Pizza Hut (79 <sup>ème</sup> ):	2,6 Mds€
- Moët & Chandon (82 <sup>ème</sup> ):	2,6 Mds€
- Smirnoff (84 <sup>ème</sup> ):	2,5 Mds€
- Starbucks (90 <sup>ème</sup> ):	2,2 Mds€
- Burger King (90 <sup>ème</sup> ):	2,2 Mds€
- Campbell's (100 <sup>ème</sup> ):	2,1 Mds€

## Irqua-Normandie : 8 IAA ouvrent leurs portes

■ A l'occasion de la Semaine du Goût, Irqua-Normandie proposait l'opération "Portes ouvertes Gourmandie" à laquelle 8 entreprises ont participé: Jean-Marc Malo (pommes de terre, Goderville, 76), Père Magloire (calvados, Pont L'Eveque, 14), Isigny Sainte-Mère (14), Domaine du Coquerel (calvados, Milly, 50), Graindorge (fromages, Livarot, 14), Busnel (calvados, Corneilles, 27), Sepoa (produits de la mer, Fecamp, 6) et Ferme de Billy (Jus de pomme, Rots, 14). Précisons que la marque Gourmandie couvre 271 produits de Normandie (fabriqués par 70 entreprises).

## Lyon : 4 TPE dans l'incubateur d'Agrapole

■ L'incubateur Agrapole, qui est installé dans des bureaux de l'Isaralyon, a été inauguré fin septembre. Il réunit actuellement 4 jeunes entreprises: Zone Verte (concept de restauration rapide et bio pour les quartiers d'affaires), OneStopEat-Shop (lieu de vie alimentaire et pratique), Jypai (produits à base de crème de riz), Les Facteurs (paniers fermiers & bio).

## Bio : Ecocert place un homme à Bruxelles

■ Michel Reynaud, directeur d'Ecocert, a été élu Président de l'EOCC (European Organic Certifiers Council). L'EOCC intervient auprès de la Commission Européenne pour lui apporter son expertise sur la rédaction et l'interprétation des textes réglementaires relatifs à l'agriculture biologique et à la certification.



Michel Reynaud

## Avenance : repas scolaire 50% bio dès 2009 à Saint-Etienne

■ La Ville de Saint-Etienne a choisi Avenance Enseignement pour introduire le bio dans ses 47 établissements scolaires (2 500 repas par jour). Depuis la rentrée, les convives ont des repas avec 50% de bio. Objectif: 100% dans 6 ans.

## Seb et Lesaffre ensemble autour de la cuisson du riz

■ Le projet Nutrice, porté par le Groupe Seb, a été retenu par le Fonds Unique Interministériel (FUI). Nutrice a pour objectif de comprendre l'influence des différents paramètres de cuisson sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles du riz et ainsi de concevoir de nouveaux cuiseurs. Ce projet a été co-labellisé par trois pôles de compétitivité - Vitagora, Q@alimed et Nutrition Santé Longévité (NSL). Le projet associé également Lesaffre (59), Nexidia (21), Sensina (21).

## Nutravita Auvergne : 23 au 25 octobre à Vichy

■ Les Journées Nutravita Auvergne se dérouleront du 23 au 25 octobre 2009 à Vichy (Allier). [www.nutravita.fr](http://www.nutravita.fr)

# POUR LA RENTABILITÉ DE VOTRE BUSINESS ÊTES-VOUS VIF ?

VIF développe des systèmes informatiques pour optimiser l'ensemble de votre production. Par un investissement à court terme, gagnez en rentabilité !



Demandez plus à vos solutions informatiques :

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



⇒ Charcuteries : les achats des ménages

	VOLUMES 8 MOIS*	PRIX €/KG**
Jambon	+2,5%	11,37€ (+1,3%)
dont jambon cuit	+2,0%	10,29€ (+1,2%)
dont jambon cru/sec	+5,2%	17,53€ (+0,4%)
Autres charcuteries	+1,4%	8,70€ (+0,9%)
Lardons, poitrine, bacon	+4,3%	6,87€ (-1,3%)
Pâtés	-0,7%	8,46€ (+1,2%)
Saucisses à pâte fine	+2,2%	5,23€ (-1,2%)
Saucissons secs, salami	+1,9%	11,38€ (+1,4%)
Charcuterie de volaille	+6,2%	8,93€ (-2,4%)
<b>Total charcuterie***</b>	<b>+1,8%</b>	<b>9,58€ (+1,1%)</b>

Sur les 8 premiers mois 2009, la consommation de charcuterie est très bien orientée. Jambon cru (+5,2%), lardons (+4,3%) et charcuterie de volailles (+6,2%) affichent les plus fortes progressions.

\* Cumul annuel mobile du 29/12/2008 au 06/09/2009

\*\* évolution de prix par à la même période de 2008

\*\*\* hors saucisses fraîches

Source : France AgriMer, d'après TNS

⇒ Les achats de produits de la mer élaborés

	VOLUMES SUR 7 MOIS*	PRIX €/KG*	PART
<b>TRAITEUR DE LA MER*</b>	<b>+3,2%</b>	<b>11,61€ (+1%)</b>	<b>100%</b>
Poissons panés, grillés	+13,1%	9,54€ (-2%)	3,5%
Poissons fumés, salés, séchés	+4,4%	18,23€ (+0,9%)	24,6%
Poissons fumés	+5,0%	19,07€ (+1,3%)	21,4%
dont Saumon fumé	+7,0%	21,86€ (-0,1%)	14,1%
Surimi	-0,2%	6,61€ (-0,1%)	33,7%
Crevettes et gambas cuites	+6,7%	10,57€ (-0,1%)	25,8%
*hors plats préparés			
<b>PLATS PREPARES POISSONS</b>	<b>-5,7%</b>	<b>9,24€ (+1,1%)</b>	<b>100%</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES</b>	<b>+5,6%</b>	<b>12,41€ (+2,2%)</b>	<b>100%</b>
Saumon	+3,3%	11,56€ (+0,3%)	19,5%
Cabillaud	+52,1%	13,46€ (-11,1%)	13,3%
Lieu noir	+1,6%	8,06€ (+1,2%)	5,9%
Dorade	-1,7%	9,79€ (-7,6%)	4,3%
Truite	-5,5%	9,54€ (+9,4%)	4,0%

\*entier et découpe

\* évolution de prix par à la même période de 2008-Source : FranceAgriMer, Panel TNS

### Réseaux bio

#### L'Eau Vive fête ses 30 ans avec une croissance à 2 chiffres

Spécialisé dans la distribution bio, L'Eau Vive, dirigée par Didier Cotte, fête ses "30 ans d'engagement pour le bio" en multipliant les promotions du 1<sup>er</sup> au 24 octobre dans ses 16 magasins (11 en propre en Rhône-Alpes, les autres en franchise). En 2008, le CA des 10 magasins en propre de l'Eau Vive a atteint 15,2 M€ soit 3 fois plus qu'en 2000. Cette année, le groupe a prévu d'en ouvrir 10 autres avec des surfaces plus grandes (600 à 1 000 m<sup>2</sup>). Cette accélération se fait



Didier Cotte

par l'ouverture de l'enseigne à la franchise. Le groupe possède son propre fournisseur qui livre pains et viennoiseries aux magasins.

#### Elan Nature repris par Gilles Bossis et 3 financiers

Avenir Entreprises, le fonds Siparox Proximité 3 et NCI Gestion viennent d'apporter 2,5 M€ en fonds propres pour accompagner Gilles

Bossis dans sa reprise de l'enseigne bio Elan Nature (5 M€, 20 salariés). Fondé en 1997 par Jean-Louis Boyere, Elan Nature détient des magasins de 300 et 500 m<sup>2</sup> à Paris et dans les Hauts de Seine approvisionnés par 280 fournisseurs directs. Gilles Bossis, HEC 1985, travaillait jusqu'à présent chez Nestlé.



Gilles Bossis

### Halal

#### Prohal reprend le site de Turk Tat

Philippe Roeckel, patron de Prohal, a repris le site de Strasbourg qui appartenait à Turk Tat ainsi qu'une ligne de production. Prohal compte se spécialiser ainsi dans la production de pâtes alimentaires fraîches et surgelées et de plats cuisinés orientaux (100% halal et sans porc). Philippe Roeckel ciblera les circuits de distribution halal via des grossistes et ultérieurement les GMS. A l'horizon de 3 ans, Prohal vise 10 millions de pièces par an soit 2 000 tonnes. La transaction a été réalisée par Rodolphe Muller, chez MK Finance.

### Charcuterie-Salaisons

#### Madrange supprime ses équipes de nuit

L'heure de la restructuration a sonné. Madrange a annoncé la suppression des équipes de nuit en Haute-Vienne. La presse locale affirme même que le groupe pourrait perdre 42% de ses effectifs sur un total de 860 (610 à Feytiat et 250 à la Valoine).

#### Aoste : Olivier Maes nommé président

Olivier Maes a été nommé président du Groupe Aoste, la filiale de Campofrio Food Group. Il succède à Luc Van Corp qui avait quitté ce poste en mai dernier. Âgé de 46 ans et diplômé de HEC, Olivier Maes a occupé différentes fonctions chez Danone (1990 : marketing des produits laitiers puis la bière et les eaux en Chine, 1997 : LU France, 2002 : patron des biscuits dans le Sud Est asiatique, 2006 : DG de LU Benelux). Il a ensuite géré l'intégration de LU Benelux au sein de Kraft avant de



Olivier Maes

rejoindre aujourd'hui Aoste. Campofrio Food Group (700 M€, 11 usines, 3 000 salariés), dont le siège est à Lyon, est le leader européen de la charcuterie et de la salaison.

#### La Bresse : Georges Chanel a cédé ses parts à Yves Serfaty

Georges Chanel a cédé ses parts dans Les Salaisons de la Bresse à Yves Serfaty son associé lors du rachat en mai 2008. Yves Serfaty tente de redresser cette affaire mal en point et dirige également Sibert (Loyettes 01). De son côté, Georges Chanel contrôle EGS (5,7 M€, Salavre, 01) et Gast (6,3 M€, Corbas, 69) qui vient d'être placé en redressement.

### Viande-volaille

#### Maisadour : feu vert pour le rachat de Fermiers Landais

Maisadour a obtenu le feu vert de l'Autorité de la concurrence pour racheter Les Fermiers Landais.

#### Gad installe son siège à Saint-Martin-des-Champs

Le groupe Gad va s'installer en novembre dans son nouveau siège (1 800 m<sup>2</sup>, investissement : 2,5 M€) à Saint-Martin-des-Champs, près de Morlaix (29). Rappelons que le grou-

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



SREM FRIGO CHEREAU 3 ESSIEUX DE 2004 - PENDERIE VIANDE



CAM MAN 26.362 TG 6x2 DE 2001 - REMORQUANT - HAYON



Tel 02 31 26 24 24

www.godfroy-vans.fr



CITE RVI MASTER 120 DCI DE 2004 - BI-TEMPERATURE



CAM FRIGO RVI MIDLUM 220 DCI DE 2005 - HAYON 1500KG

⇒ Les achats de viandes sur 8 mois

ACHATS DES MÉNAGES*	VOLUMES 8 MOIS*	PRIX €/KG**
Total viandes de boucherie fraîches	+0,7%	9,67€ (-1,3%)
Bœuf à griller rôti	-0,9%	15,16€ (-1,4%)
Haché frais	+3,7%	9,11€ (+1,0%)
Haché surgelé	+1,8%	5,38€ (+3,6%)
Saucisses fraîches à cuire	+5,4%	7,17€ (+1,9%)
Veau	-3,3%	14,57€ (-2,8%)
Viande ovine	0,0%	12,01€ (+0,5%)
Porc frais	+0,9%	6,41€ (-2,4%)
Total volailles + lapin frais	+1,5%	7,06€ (-0,7%)
Elaborés de volailles	+3,2%	8,02€ (-0,6%)
Poulet (effilé+découpe+PAC)	+2,4%	5,89€ (-0,4%)
Dinde	+0,4%	7,61€ (-0,2%)

Sur 8 mois, on remarque que les produits élaborés rebondissent : +3,2% pour les élaborés de volaille, +3,7% pour le haché frais.

\* Cumul annuel mobile du 29/12/2008 au 06/09/2009  
 \*\* évolution de prix par à la même période de 2008  
 Source : FranceAgriMer, Panel TNS

⇒ Produits laitiers : les achats des ménages en 2009

	TONNAGE 9 MOIS	PRIX (€/KG)
LAIT DE CONSOMMATION	+1,6%	0,75€ (-1,9%)
ULTRA-FRAIS	-1,8%	2,41€ (-3,3%)
- Desserts frais	-0,7%	3,14€ (-1,7%)
- Fromages frais	-1,0%	2,56€ (-3,9%)
- Yaourts	-2,6%	2,06€ (-4,8%)
FROMAGES LS+coupe**	+0,7%	8,76€ (-1,5%)
- Emmental	+0,6%	7,17€ (-4,1%)
- Camembert	-2,2%	6,71€ (-2,0%)
- Chèvre	+6,5%	11,08€ (-1,8%)
- Brebis	-3,2%	14,26€ (+0,2%)
MATIERES GRASSES SOLIDES	+0,1%	5,09€ (-4,9%)
- Beurre	+1,4%	5,32€ (-6,8%)
- Margarine	-12,2%	3,2€ (+2,1%)
- Matières grasses allégées	+1,5%	5,22€ (-4,3%)
CREME	+8,1%	3,07€ (-2,6%)
TOTAL PRODUITS LAITIERS	+0,5%	2,57€ (-2,8%)

L'ultra-frais (-1,8% et même -2,6% pour les yaourts) reste mal orienté. La margarine est en chute libre (-12,2%)

\* Cumul annuel mobile du 05/01/2009 au 13/09/2009 (Office de l'élevage/Niel-sen) - \*\* hors plateaux de fromages

pe Gad est désormais associé au groupement de producteurs de porcs Prestoret au groupe coopératif Cecab.

**Berteau en passe de fermer ses portes**

Spécialisée dans le conditionnement des œufs pour les GMS, Berteau basé à Saintes (Charente-Maritime), pourrait fermer définitivement. La PME, en difficulté, comptait encore 34 salariés.

**Bigard d'accord pour céder une licence Valtero à un tiers**

Le groupe Bigard s'est engagé à conclure avec un tiers un contrat de licence exclusive de la marque Valtero, susceptible de faciliter son entrée sur le segment des marques de fabricants, indique l'Autorité de

la concurrence.

**Charal Frais : Guy Lepel Cointet au marketing**

Guy Lepel Cointet (ex-Nestlé), qui travaillait jusqu'à présent chez Unilever Glaces, vient de rejoindre Charal comme responsable marketing. Cette fonction était jusqu'à présent assurée par Jean Chavel, PDG.

**Plats cuisinés-traiteur LDC rachète le solde d'Entracte à Emmanuel Brochot**

LDC vient de racheter à Emmanuel Brochot, le patron de Valentin Traiteur, les 49% du capital d'Entracte (sandwiches ultra-frais) qui lui manquait. LDC avait acheté 51% des actions en décembre dernier (opération signée Transcapital).

**Marie-LDC : Christophe Fenart nommé DG**

LDC a nommé Christophe Fenart au poste de DG de l'ensemble des sites et des activités de Marie. Il a été chargé de "réussir l'intégration de la société Marie dans le pôle traiteur de LDC aux côtés de Philippe Gelin, directeur du pôle traiteur", précise LDC. Christophe Fenart a travaillé dans la branche biscuit de Danone et chez Well et Yoplait avant de rejoindre Marie fin 2005 au poste de directeur commercial & marketing. Début 2009, il avait été nommé patron du pôle "Frais".



Christophe Fenart

**Le Petit Cuisinier démarre son usine de Vitry-en-Artois**

Le Petit Cuisinier, spécialisé dans les plats cuisinés, vient de démarrer l'activité de sa nouvelle usine à Vitry-en-Artois (62). Ce nouveau site de 8 000 m<sup>2</sup> permettra le doublement de la production d'ici 2013 soit 8 000 T. Présidé par Lionel Strypsteen et dirigé par Hubert Butez, Le Petit Cuisinier a réalisé en 2008 un CA de 20 M€ (RHD, GMS et export).

**Alliance Elaborés : le site Berck-sur-Mer certifié IFS**

Alliance Elaborés, dirigé par Hubert Parry, vient d'obtenir la certification IFS au niveau supérieur pour son site de Berck-sur-Mer spécialisé dans les produits à base de poisson. Celui de Foucarmont (produits à base de viande).



FILIÈRES

de et légumes) l'avait obtenue en 2007.

**Multi-filières**  
**LDC ignore la crise**

Sur le S1, LDC a maintenu son CA à 924,9 M€ (+3,3% en volume et +1,1% à périmètre identique) grâce au pôle traiteur. Au regard de ce début d'exercice qualifié de "réussi", LDC estime que son résultat opérationnel courant progressera de plus de 20% sur l'exercice.

- **Volaille France.** La hausse des volumes (+3%) masque une chute de l'export de produits congelés (-10%) et une hausse en GMS (+4%).

- **International.** La baisse des volumes a été stabilisée au T2

- **Traiteur.** Le CA progresse de 18% (-3,7% à périmètre identique) grâce à l'intégration d'Entr'Acte.

Le 1<sup>er</sup> trimestre de LDC

- **Volaille France : 733,0 M€ (-0,9%)**

- **Volaille hors Fr : 65,7 M€ (-21,3%)**

- **Traiteur : 126,2 M€ (+18,0%)**

- **Total : 924,9 M€ (-0,5%)**

**Tipiak : dans le rouge au premier semestre**

Sur le 1<sup>er</sup> semestre 2009, Tipiak, qui a réalisé un CA de 61,75 M€ (-9,18%), a affiché une perte opérationnelle de 0,48 M€ et un résultat net de -0,92 M€. Le groupe précise néanmoins que c'est le S2 qui déterminant pour les ventes (les 2/3 du CA annuel) et le résultat (la quasi-totalité du ROC). L'endettement a diminué de 10 M€ sur le S1 notamment par la réduction du BFR. Côté investissements industriels, 1,8 M€ a été engagé sur le S1 sur les 8,5 M€ prévus pour 2009.

**Produits de la mer**  
**Fleury Michon : le traiteur de la mer vole de ses propres ailes**

Fleury Michon a décidé de faire du traiteur de la mer une division autonome alors que cette activité était

intégrée jusqu'à présent au pôle « rayon traiteur ». Le traiteur de la mer est ainsi désormais doté d'un responsable marketing (Nathalie Sicard) et de sa propre force commerciale (18 commerciaux). Sur les 3 dernières périodes, le groupe estime avoir déjà rebondi avec une hausse de sa PDM (vol : +12,7%, val : +5,3%).

**Produits laitiers**  
**Entremont arrête un atelier et renvoie 100 salariés chez eux pour un an !**

Pierre Le Corre, directeur de l'usine d'Entremont de Carhaix (243 salariés) a mis l'arrêt pour une période d'un an l'atelier d'affinage préemballé. Une centaine de salariés sera placée en chômage technique pendant un an (dispositif APLD). L'activité sera transférée sur les sites de Montauban de Bretagne (35), Sainte-Catherine (74) et Montigny le Roy (52).

**Laiterie Collet : une usine neuve et "durable"**

Laiterie Collet vient de mettre en service à Renaison son nouveau site qui sera inauguré en janvier. Cette usine (norme IFS) de 3 200 m<sup>2</sup>, a une capacité de 6 500 tonnes de fromages blancs, yaourt et lait frais qui sont destinés aux GMS (marque, MDD), à la RHF et aux industriels. Le bâtiment labellisé HQE est couvert de 2 700 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques. La famille Collet en a profité pour étoffer son équipe et ouvrir une boutique de vente directe. La PME met avant ses engagements durables tels que la méthanisation pour le traitement des déchets ou la collecte sélective dans un "rayon maximum" : 20 km pour le lait de vache standard, 100 km pour le lait de vache bio et 60 km pour le lait de chèvre. Par ailleurs,



15% de sa production sera bio dès 2010. Côté innovation, signalons 2 nouveautés : la faisselle bio 4x100g et les yaourts brassés noix de coco et vanille 2x150g.

Les objectifs de Collet

- CA 2010 : **3,5 M€**

- CA 2009 : **2,5 M€**

- CA 2008 : **1,8 M€**

**Sodiaal-Entremont : en attendant Bongrain et Laïta...**

Sodiaal et Entremont ont enfin signé leur accord d'exclusivité pour discuter de leur union. Il ont 2 mois pour finaliser leur projet sous l'œil des pouvoirs publics via le Ciri. Le nouveau tour de table devrait réunir Albert Frère, les coopérateurs de Sodiaal, le Fonds stratégique d'investissement (FSI) et des institutions financières du monde agricole. Reste que pour un proche du dossier, ce ne peut être qu'une première étape car "Sodiaal est bien trop fragile pour gérer cette reprise". Dès lors, il faut d'ores et déjà envisager, selon lui, l'étape 2 qui fera intervenir des groupes comme Bongrain et surtout Laïta qui sera "incontournable pour trouver une solution pour les outils d'Entremont situés dans l'Ouest".

**Andros avec Leche Pascual dans les yaourts en Espagne**

Andros vient de créer avec l'espagnol Leche Pascual une société commune (70% du capital pour Andros) qui reprendra l'usine de Frixia (La Serna Iguña, Cantabrique) qui appartenait à Leche Pascual. Baptisée Andros La Serna, cette société visera le marché des yaourts et desserts lactés, selon Agra Alimentation.

**Légumes**  
**Bonduelle en grande forme sur les zones non Euro**

Le titre Bonduelle s'est envolé en bourse après l'annonce de ses résultats. Les analystes financiers ont

appréciés la résistance face à la crise et la baisse de l'endettement qui sera plus forte que prévue (430 M€ hors nouvelle acquisition, contre 486 M€). Les performances de Bonduelle ont explosé "hors zone €" (15,7% de marge opérationnelle soit un ROC de 57,7 M€). Cette contribution est bien supérieure à celle de la "zone €" (44 M€). Pour l'exercice en cours, Bonduelle vise une croissance de son CA de 3 à 5%, de 5 à 10% pour le ROC alors que les frais financiers reviendront autour de 25 M€ (contre 60,8 M€ en 2008-09).

**D'aucy Food Services : fini les poches pour l'appertisé**

Pour réduire son impact sur l'environnement, D'aucy arrête les poches pour la RHD et proposera dès janvier 2010 la totalité de ses produits appertisés en boîte métallique, qui est 100% recyclable. Clémence Loy, chef de marché, explique que la boîte est 15% moins chère que la poche. De plus, 50% de l'acier produit en France est issu du recyclage alors que la poche appertisée est un déchet non recyclé.

**Agralys reprend les légumes 5<sup>ème</sup> gamme de Terr'Loire**

Agralys vient de reprendre la division légumes 5<sup>ème</sup> gamme de Terr'Loire qui était contrôlée par la famille Denis et qui était en redressement judiciaire. Cette activité basée à Chécy (Loiret) pesait 10 M€ au sein de Terr'Loire (20 M€ au total) avec les marques Terr'Loire, Vit'Prêt et Betty. Terr'Loire était n°1 de la betterave rouge (16% de PDM). Au sein du marché des légumes cuits prêt à l'emploi (56 M€, 25 000 T), la betterave représente 56% de PDM en valeur devant la pomme de terre. Terre Loire a aussi développé une betterave bio et des épis de maïs cuits à la



Retrouvez Le Manager sur vos salons !  
de l'alimentaire



L'évènement du Grand Est  
du 20 au 22 octobre



vapeur (sous vide) et a reçu le 1er prix Innova' Fel 2008. Déjà présent sur ce marché avec ses asperges signées Chambord, Agralys récupère 75 salariés et l'usine de Chécy (23 000 T). Précisons qu'Ajyr, via sa filiale Terre de France Beauce, a, de son côté, repris l'autre pôle de Terr'Loire, le négoce de pommes de terre (10 M€) avec 20 salariés. Au final, 46 des 141 postes sont supprimés dans ce démantèlement de Terr'Loire.

## Multinationales

### Danone a perdu son bras de fer avec Wahaha

Après 3 ans de conflit, Danone a accepté de céder au chinois Wahaha ses 51% dans leur coentreprise pour 300 M€. C'est 5 fois moins que ce que Danone demandait en mars dernier. Cette coentreprise était devenue le leader chinois des BRSA.

## Biscuits-pâtisserie

### Kraft Foods : 15 M€ pour un centre de R&D à Saclay pour les biscuits

Kraft Foods va investir 15 M€ pour construire à Saclay un nouveau site

de R&D qui sera consacré aux biscuits (LU, Mikado, Oreo, Prince, Tuc...). Ce centre ouvrira en 2011 et accueillera les équipes actuellement basées à Palaiseau, sur un site loué à Danone.

### Brossard : "Papy" dans les bras de Bonne Maman ?

"Chers Actionnaires, notre PME va, dans l'exercice en cours, vivre des évolutions dont je veillerai à ce qu'elles valorisent, à sa juste valeur, l'entreprise. Ces évolutions privilégieront des alliances assurant une reprise rapide du développement et du rayonnement de la société". C'est ainsi que s'achève le communiqué de Guy Schumacher\*, patron de Brossard, publié en même temps que ses comptes 2008/2009 (au 30 juin) qui font état d'une chute du CA de 10,6% à 118,9 M€ mais avec des résultats en hausse : +12,9% en opérationnel (7,5 M€), +3,3% en net (0,91 M€). Guy Schumacher ira-t-il jusqu'à céder le contrôle? S'il veut vraiment faire "rayonner Brossard", ce sera peut-être nécessaire... Comment "rayonner", en effet, en étant

absent chez Leclerc comme c'est le cas depuis 2 ans? "En attaquant Galec devant les tribunaux, même s'il a raison, Guy Schumacher en a pris pour 15 ans...", analyse l'un de ses confrères. Avec un autre actionnaire "plus conciliant", la marque et les MDD de Brossard pourraient faire le retour chez Leclerc... Dans son communiqué, Guy Schumacher évalue d'ailleurs lui-même le préjudice causé par Leclerc: "le Galec a impacté de moitié le résultat opérationnel des 2 derniers exercices". Dès lors, qui pourrait être cet "allié"? Selon plusieurs sources, Xavier Gervoson, qui pilote l'activité biscuits du groupe Andros (marques Bonne Maman, Saint-Michel...) serait un acquéreur idéal pour l'ambient. Nul doute que les desserts surgelés intéresseraient aussi son frère Frédéric, qui pilote l'ultra-frais, les fruits et les surgelés. Ce dernier ne cache pas ses ambitions dans les desserts surgelés depuis le rachat de Prolainat en 2006.

\* lors d'un show de 3 heures en juin devant la profession (CEBP), Guy Schumacher avait expliqué que Brossard n'était que l'une de ses 3 passions (lire LMA n°129).

## La Pâtisserie des Flandres inaugure sa nouvelle usine

Un après l'incendie qui avait ravagé ses locaux neufs, la Pâtisserie des Flandres (gaufres et gaufrettes) vient d'inaugurer sa nouvelle usine, à Erquinghem-Lys, près d'Armentières (Nord). Benoît Rousseau, patron de la PME, a investi 4 M€ dans cette unité de 3 000 m<sup>2</sup>. En 2009, La Pâtisserie des Flandres (22 salariés) devrait réaliser un CA de 1,7 M€ comme en 2008 (1,9 M€ en 2007) mais l'objectif est de doubler le CA en 3 ans grâce à l'exportation et aux innovations (gaufrettes apéritives...).



Benoît Rousseau

## Boulangerie

### Holder s'installe dans un entrepôt de 6 000 m<sup>2</sup> à Dourges

Panapro, la filiale du groupe Holder en charge de la logistique de l'enseigne Paul, va s'installer dans un entrepôt de 6 000 m<sup>2</sup> sur la plateforme multimodale et logistique Delta 3 de Dourges (62).



Agrologic,  
Progiciel de Gestion Intégré  
pour l'Industrie Agroalimentaire  
depuis 1982

Présent sur  
CFIA Metz  
20-22 octobre, Hall A - Stand C 11



Traçabilité



Achats



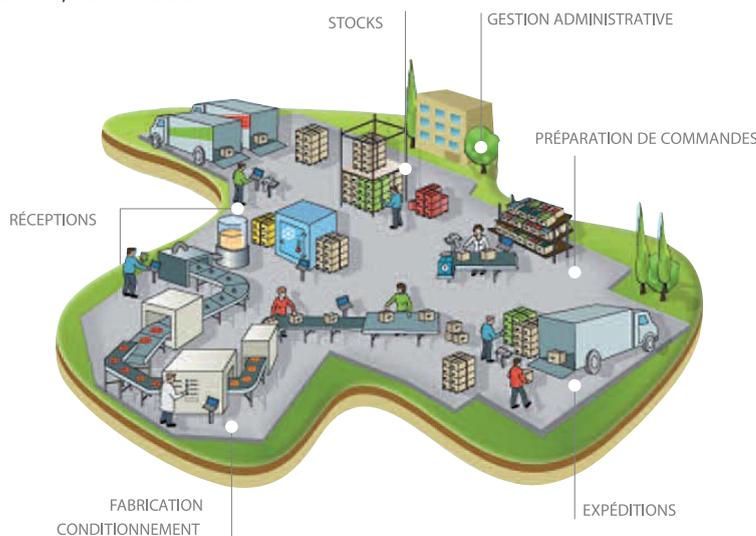
Ventes



Logistique



GPAO



Stocks



Expéditions



Comptabilité



Infocentre



EDI

■ BOURG-LES-VALENCE - 26500 - 99, route de Lyon - Tél. 04 75 82 16 30 - Fax 04 75 42 18 33  
 ■ SAINT-HERBLAIN - 44811 - Parc Héliopolis - 1105, Avenue Jacques Cartier - Tél. 02 40 92 91 00 - Fax 02 40 92 91 07  
 ■ TOULOUSE - 31400 - 19, Avenue Didier Daurat - Z.I. de Montaudran - Tél. 05 62 47 36 72 - Fax 05 62 47 36 75  
 www.infologic-agro.fr - commerciaux@infologic.fr



## FILIÈRES

### Jacquet multiplie les pains à Saint-Beauzire

L'usine Jacquet de Saint-Beauzire basée sur le Biopôle Clermont-Limagne vient d'inaugurer son extension de 17 000 m<sup>2</sup> qui accueille 2 nouvelles lignes (pain de mie, pain hamburger, capacité: 30 000 T). Cet investissement de 35 M€ porte les capacités de l'usine à 66 800 T sur 28 000 m<sup>2</sup> (4 lignes : 2x pain de mie, 2x pain hamburger). 120 emplois seront créés. Racheté en 1995 par Limagrain (pour 1€ + 50 M€ de dettes, en dépôt de bilan), Jacquet a repris en 2006 la société SDVF à Sens (14 M€, 64 personnes, pains à finir de cuire) et en 2008 le belge Milcamps à Saintes en Belgique (20 M€, 100 personnes, gaufre belge). 2<sup>e</sup> boulanger industriel français, Jacquet, qui est bénéficiaire depuis 2 ans, totalise aujourd'hui 900 salariés dont 200 en Auvergne pour un CA de 199 M€ avec 5 usines\* et 4



Emmanuel Aimond et Daniel Chéron

Credit photo Limagrain Vincent Bourdier

plates-formes logistiques. L'entreprise, dirigée par Emmanuel Aimond (en photo ci-dessus aux côtés de Daniel Chéron, DG de Limagrain), est n°1 des pains hamburger (37% de PDM volume), le n°1 des pains apéritifs (38%) et le n°1 des pains spéciaux (27%).

\* Saintes (Belgique, 100 pers), Sens (89, 80 pers), Saint-Beauzire (63, 180 pers) et 2 à Clamecy (58 150 et 220 pers) centre R&D à Riom (63)

### Jacquet en chiffres

- CA 2008 :	199 M€
- GMS :	75%
- Export :	16%
- RHF :	9%

- Pains mie/spéciaux :	85%
- Gaufres :	8%
- Croustillants* :	7%

\*biscottes et pains grillés

### Food Plus fusionne avec SDMA au sein de Food Plus

Détenu à 50/50 par Sébastien Polyo et Antoine-Guy Bréant, Food Plus a fusionné récemment avec SDMA au sein de Food Plus. SDMA avait été



Sébastien Polyo et Antoine-Guy Bréant

créé par Georges Lawton qui, depuis, a rejoint un groupe agro-alimentaire américain. Spécialisé dans l'importation de produits surgelés de boulangerie-pâtisserie pour les GMS, la RHD et les industriels, Food Plus est basé à Yvetot (76). Food Plus sera présent sur le prochain salon Sandwich & Snack Show.

### Confiserie-chocolaterie Leaf-Lamy Lutti : Katjes grimpe de 10 à 34% dans le capital

L'Allemand Katjes Fassin est monté de 10 à 34% au sein de Lamy Lutti. Contrôlé par des fonds, Lamy Lutti réalise un CA de 120 M€.

### Lenôtre signe pour 3 ans de plus avec Cacao Barry

Lenôtre et Cacao Barry viennent de renouveler pour 3 ans leur accord de licence "Cacao Barry / Une recette Lenôtre professionnel", une offre pour



Patrick Sciard, Philippe Janvier, et Fabrice Prochasson

les chefs et artisans. L'accord a été signé par Philippe Janvier, vice président gourmet Europe de Barry Callebaut, et Patrick Sciard, président du directoire de Lenôtre. Les 2 groupes travaillent ensemble depuis 35 ans, précise Fabrice Prochasson, directeur des licences chez Lenôtre. Lenôtre (CA 2008 : 116 M€), signature de prestige du groupe Accor, compte 64 adresses dans 13 pays, dont 14 boutiques à Paris et 2 à Cannes et Nice. Lenôtre anime aussi le Pré Catelan et le Pavillon Ellysée Lenôtre à Paris.

### RHD Eliance rachète à Esso ses stations-service

Eliance va prendre le contrôle de la société Roc-France, contrôlée par Esso. Roc exploite 26 stations-service situées sur autoroutes. Les 39 autres stations Esso aux mains de gérants indépendants pourraient également rejoindre progressivement Eliance.

### Léon de Bruxelles s'installe à Lyon

Léon de Bruxelles a ouvert son premier restaurant dans l'agglomération lyonnaise à Lyon Meyzieu. Fin 2009, la chaîne comptera 53 restaurants. Objectif : 5 à 8 ouvertures par an.

### Holder teste les sandwiches chauds et les glaces avec Roy et Ski

Francis Holder, PDG du groupe Holder, va tester à partir de fin novembre à La Défense 2 nouvelles enseignes : Roy (sandwiches chauds) et Ski (glaces en turbine, crêpes...). Le groupe Holder (456 M€) détient les boulangeries Paul, les salons de



Francis Holder

thés Ladurée (une dizaine), La Manufacture du Pain et Château Blanc (la nouvelle usine de Marcq-en-Baroeul).

### Holder en chiffres

- CA 2008 sous enseigne :	408 M€
- Salariés :	6 550
- Boutiques Paul :	453*

\* 326 en France et 127 à l'international (24 pays)

### La Boîte à Pizza : cap sur les sandwiches chauds

La Boîte à Pizza (125 restaurants) vient de lancer les premiers sandwiches chauds livrés à domicile. Ils sont cuisinés au four et servis avec de la mozzarella. 5 recettes : "Jambon lardons fromage", "Merguez chorizo fromage", "Américain (bœuf, potatoes, fromage et sauce ketchup), "Trois fromages au poulet", "Poulet ananas poivrons barbecue".

### Frères Blanc recapitalisé à hauteur de 10 M€

Confronté à un endettement net de 160 M€, le Groupe Frères Blanc (CA 2008 : 127 M€) a finalisé son projet de restructuration financière qui prévoit une recapitalisation à hauteur de 10 M€ par CDC CI (66% du capital) et Crédit Agricole Private Equity (25%). Le groupe a déjà cédé quelques restaurants (La Marée, Chez Clément/gare du Nord) et la marque Casa del Compo (concept de tapas).

\*Le Procope, Flora Danica, Chez Jenny, L'Alsace, Chez Clément...

### Compass supprime 104 postes en France

Compass Group France (15 000 salariés) va supprimer 128 postes dans ses fonctions centrales en installant son siège à Châtillon (92).

### Sodexo France s'installe à Guyancourt

Sodexo France vient d'installer son siège (900 salariés) à Guyancourt (78) dans un immeuble neuf HQE

Parce que pour vous, l'essentiel, c'est la performance

... La marque syleps s'engage à vous l'offrir grâce à une maîtrise d'œuvre unique dans l'automatisation de vos processus industriels.

contact@syleps.fr

www.syleps.com

syleps sydel sedep synapse  
est une marque de INFORMATIQUE DE PROCESS TRANSITIQUE DE PROCESS ROBOTIQUE INDUSTRIELLE

syleps, l'architecte de vos performances

Une gamme complète de solutions process pour l'agroalimentaire

INFORMATIQUE

TRANSITIQUE

ROBOTIQUE



de 18 000 m. Le siège social du Groupe Sodexo est lui basé à Issy-les-Moulineaux (92) depuis un an.

### Raynier Marchetti : François Raynier devient majoritaire

François Raynier est devenu majoritaire au sein de Raynier Marchetti. Il a, en effet, repris les parts de Hervé Marchetti qui avait quitté en 2008 son poste de DG délégué. En 2008, Raynier Marchetti a réalisé un CA de 23 M€ (+20%) avec 113 salariés.



François Raynier

### Del Arte va accélérer à partir de 2010-2011

Del Arte (113,2 M€ en 2008, 93 restaurants) prévoit 15 ouvertures (essentiellement en franchise) en 2010 puis 20 à 30 dès 2011. Pour atteindre cet objectif, Antoine Barreau, DG, s'est entouré de 3 développeurs qui vont couvrir l'hexagone : Bruno Biron, Franck Megret et Pierre Enksezian.

### Brioche Dorée s'attaque au bio et aux gratins

Brioche Dorée étoffe sa carte avec une offre déjeuner bio dans tout l'hexagone. Elle est composée d'un sandwich au pain bio (saumon, tartare d'algues, huile d'avocat et roquette), un yaourt bio nature au bifidus (la marque Vrai) et un jus de pommes bio (Tropicana). Brioche Dorée lancera aussi une gamme de gratins (sur place ou à emporter) fin octobre. Recettes : "Parmentier de poisson", "Parmentier aux 2 jambons", "Gratin pommes boulangères bœuf", "Lasagnes poulet champignons", "Lasagnes légumes du soleil", "Moussaka", "Lasagnes", "Tartiflette", "Parmentier de canard", "Gratin de St Jacques aux artichauts". Brioche Dorée (5 000 employés) est le n°1 de la restauration rapide de tradition française avec plus de 200 000 clients (72% de femmes) par jour dans plus de 500 restaurants dans le monde.

### Avenance : menus bio à l'hôpital d'Arras pendant un semaine

Avenance Santé-Résidences (Elior) et le Centre hospitalier d'Arras ont proposé des produits bio dans les

menus des patients du 5 au 11 octobre. Au menu : fruits de saison, fromage blanc, produits laitiers, riz...

### Surgelés

#### Boncolac : 7 M€ pour passer de 3 à 5 lignes à Bonloc

Maison Boncolac\* (106 M€ en 2008), dirigé par Serge Garcia, vient de boucler un investissement de 7 M€ pour la rénovation et l'extension de 500 m<sup>2</sup> son usine de Bonloc (64), spécialisé en pâtisseries surgelées. La capacité du site est passée ainsi de 8 500 à 12 000 T grâce à 2 nouvelles lignes ce qui porte le total à cinq : tartes (3), entremets (1), gâteaux cuits (1). Autre nouveauté : une chambre froide de 1 700 palettes (contre 700 auparavant). Ces investissements permettront de proposer davantage de formats et de recettes ainsi que des produits plus proches de ceux des artisans. Résultat : le site devrait atteindre 9 300 t dès cette année. Ajoutons



X

qu'en 2008, le site de Bonloc a accueilli l'activité pâtisserie du site de St-Médard d'Eyrans (Gironde) qui a été spécialisé dans les pains surprise. Ainsi équipé, le site (180 salariés) pourra alimenter la croissance des exportations (16% du CA 2008, 20% en 2009 et 25% en 2010).

\* basé à Toulouse et filiale du groupe coopératif 3A. Boncolac est aussi présent dans les glaces (Pilpa à Carcassonne) et les apéritifs salés avec deux sites à Bordeaux et Agen.

### Ben & Jerry's a cartonné en GMS et en RHF

En 2009, Ben & Jerry's a vu ses ventes GMS augmenter de +12,4% en valeur grâce notamment à sa référence "chocolate macadamia" qui s'est classé n°2 des innovations en terme de rotation sur le segment des pots. En RHF, en dépit de la baisse du marché, les ventes de Ben & Jerry's ont bondi de 7% en valeur avec 7,9 millions de pots.

### Magnum s'envole

De janvier et d'août, Magnum (Miko) a enregistré un bond de ses ventes (vol +22,3%, val : +20% en GMS+HD). Sa PDM passe de 8,7% en 2008 à 10,5% en 2009 sur le total glaces et à 55,2%

## DNV : SOLUTIONS EN MANAGEMENT DES RISQUES

La défaillance d'un seul maillon peut entraîner une réaction en chaîne



Avez-vous envisagé toutes les options pour vous assurer la confiance durable des consommateurs ?

Êtes-vous prêt à assumer l'ensemble des risques et obligations applicables à vos produits et services ?

Vos marques et la réputation de votre entreprise sont des actifs précieux que vous ne pouvez exposer à l'incertitude et au manque de maîtrise.

Garantir la sécurité alimentaire à chaque maillon de la chaîne et montrer davantage de transparence est devenu critique pour votre pérennité.

La certification de vos démarches liées la sécurité alimentaire démontre la réalité des engagements pris envers les consommateurs et les autorités.

### Pourquoi choisir DNV pour vos Certifications ?

DNV est l'un des rares organismes de certification en mesure de certifier des entreprises issues de l'ensemble de la chaîne de production alimentaire : de la Ferme à la Fourchette.

Choisir DNV pour partenaire, c'est viser plus que la simple conformité, s'engager sur une démarche de progrès continus et de conquête de la confiance de vos marchés.

Avec plusieurs milliers de certificats délivrés dans le secteur agro-alimentaire, DNV Certification est à même de répondre à tous vos besoins de certifications selon :

- ISO 22000
- IFS
- BRC
- HACCP
- ...

Contactez-nous :  
04 78 90 91 40 - [www.dnv.fr](http://www.dnv.fr)

MANAGING RISK





(+4,5 points) sur les bâtonnets premium.

**CFIA Metz**

**Beurain Frères : peseuse associative et ensacheuse sur le CFIA**

Sur le CFIA Metz, Beurain Frères présentera la peseuse associative AEL 3-14 Beurain (14 têtes de pesage de 3 litres chacun, 120 pesées/mn) et l'ensacheuse verticale Bosch SVE 2515 à mouvement continu (15 à 180 sachets/min).

**BRSA**

**Exkes : Granini accélère en CHD**

Depuis le printemps, Eckes Granini accélère en CHD sur sa marque premium Granini (22 parfums) avec un nouveau format 25cl, un nouveau conditionnement (pack de 12) et 3 nouveaux parfums : poire, pêche, orange-kiwi. Résultat : les ventes hors domicile ont bondi de plus de 20%, alors que le marché du CHR est en recul de 10 à 15%. Granini, qui met en avant sa cible 20-35 ans et ses fortes positions en zones urbaines (71% de ses volumes) a conquis 3 000 points de vente CHR (il en existe 14 000). Sur 2009, Granini multiplie par 3,5 ses investissements médias qui atteindront 4 M€ bruts.



Eckes Granini en CHD en 2008

- PDM : **19,4%**
- CA : **36M€**
- Litres : **29 millions**

**FILIÈRES**

**Taste&Co : Jardins du Midi s'étoffe avec Fanny et Teralis**

Après avoir étudié la cession de Jardins du Midi à Mandar, Jose Roble a finalement décidé de se redéployer en rachetant Teralis (mai 2008) puis Jardins de Fanny (fin 2008). Ces 2 acquisitions lui permettent aujourd'hui de créer le groupe « Taste&Co » qui réunit ces 2 PME autour de « Jardins du Midi ». Taste&Co (212 salariés) affichera ainsi un CA de 75 M€ pour un volume de 41 000 T. Les fonctions transversales (force de vente, marketing, achat et qualité) des 3 entités sont désormais assurées par des équipes de Taste&Co, chez Jardins du Midi à Beaumont de Lomagne (Tarn et Garonne). Jose Robles, âgé de 43 ans avait repris en 2003 avec d'autres cadres Jardins du Midi qui était alors en difficulté et dont il était le directeur financier. Taste & Co est détenu par un fonds (66% aux côtés de 5 salariés (34%).



Jose Robles

**Jardins du Midi**

Dirigé par Philippe Guinet, cette entité condiments (CA : 44,5 M€, 25 000 T) est spécialisée en 1<sup>ère</sup> gamme (ail, oignon, échalote, légumes secs et aromates) pour les GMS et en 4<sup>ème</sup> gamme (herbes aromatiques et pulpes prêtes à l'emploi, tapenades et compotées...) pour les GMS et la RHD. La marque Jardins du Midi couvre désormais aussi le foodservice. Nouveauté GMS. Les "Midi'net" (2,99€ pour l'ail dégoussé, 1,99€ pour l'oignon et l'échalote) sont des boîtes distributrices de 250g. Nouveauté Foodservice. La gamme de pulpes d'herbes et de condiments prêtes à l'emploi, qui était signée "Duran



Select", va passer sous la marque "Jardins du midi" (seul l'ail restera signé Duran). 3 gammes en pot plastique de 450g (3,96€) : morceaux et purée (ail, oignon, échalote), pulpe (gingembre), herbes aromatiques en purée (aneth, ciboulette, menthe, thym, basilic, persil). Non pasteurisé. DLC : 1 mois après ouverture et 8 mois au frais. Distribution : RHD, industriels.

**Jardins de Fanny**

Cette filiale (CA : 5 M€, 4 millions d'UV) est spécialisée dans la production en serres de plantes aromatiques en pot pour le rayon F&L des GMS. L'affaire a été créée en 1998 par Didier Boyard horticulteur à Rochefort (17). 15 réf : basilic, ciboulette, menthe, persil plat et frisé, aneth, coriandre, cerfeuil, estragon, sauge, oseille, romarin, thym, laurier (pot de 10,5 cm, 2,15€)



**Teralis**

Cette entité (CA : 7,5 M€, 3 000 T), dirigée par Stéphane Durand et basée à Perpignan (66), commercialise depuis 2001 des fruits et légumes bio (plus de 40 ref) auprès des GMS et des grossistes. Fin 2009, des barquettes 100% biodégradable seront lancées en GMS sous la marque Envibio. Envibio signera ref de 18 fruits (pomme, bananes, clémentines, Kiwis...), 20 réf de légumes (tomates cerise, courgettes...) et des « prêts à cuisiner » (1 kg, ratatouille, pot au feu, gaspacho...). Les barquettes en peuplier (français et durable) sont fabriquées en France. Le film (perforé) est élaboré à partir de pulpe de bois (norme EN13432). Teralis, qui s'approvisionne auprès de 100 fournisseurs et 15 producteurs de proximité, dispose d'un entrepôt de 1 600m<sup>2</sup> et de 4 lignes (low pack, filet, film étirable). \* une 4<sup>ème</sup> filiale baptisée Midi Caraïbes (18 M€, 14 000 T) est dédiée au DOM. Elle est dirigée par Olivier Rossignol



**Offre découverte !**

6 mois (10 numéros) pour 99€ \*

**Bulletin d'abonnement au Manager de l'alimentaire**

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

\* offre découverte destinée aux non abonnés

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

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

## Ocean Spray confie à Coca-Cola sa distribution en France

La coopérative agricole Ocean Spray, le n°1 mondial des produits à base de cranberry, va confier à partir de janvier 2010 à Coca-Cola la commercialisation et la distribution de sa gamme en Grande-Bretagne et en France. La production de ces jus reste assurée par le groupe Gerber Emig qui fournira désormais 5 pays européens (France, Belgique, Pays-Bas, Royaume Uni et Irlande). Gerber Emig pilotait l'activité boissons d'Ocean Spray en GMS depuis le lancement de la marque en France, il y a 4 ans. Avec Ocean Spray, Coca-Cola étend son portefeuille de boissons plates Fanta Still, Capri Sun, l'eau vitaminée Glacéau. Ocean Spray (600 producteurs), réalise un CA de 2 md€. De son côté, Gerber Emig est le n°1 européen des jus de fruits avec 5 usines en Europe et 500 personnes.

## Alcools

### Belvédère : Bruce Willis prêt à entrer au capital !

L'acteur américain Bruce Willis, qui est le "partenaire publicitaire" de la vodka Sobieski de Belvédère en Europe et en Chine, veut s'investir personnellement dans Belvédère. Bruce Willis est même prêt à devenir un actionnaire de référence aux côtés des dirigeants.

## La Martiniquaise rachète Caraïbos

Le groupe La Martiniquaise (spiriteux) a racheté le spécialiste des jus de fruit Caraïbos (CA : 11,6 M€ en 2008). Cette opération permet à La Martiniquaise d'étendre son offre en CHR puisque Caraïbos réalise 30% de son CA en GMS et 70% en CHR grâce à ses jus et nectars pour cocktails. Caraïbos avait relancé récemment la marque Marrakech en GMS en brique. La Martiniquaise a confié l'activité GMS à sa filiale Bardinet. En 2008, La Martiniquaise\* a réalisé un CA 810 M€ dont 300 M€ en GMS. \*vodka Poliakov 2, Éristoff, rhum blanc Old Nick...

# Le grand Est a désormais son CFIA

13 ans après la création par son père du CFIA à Rennes, Sébastien Gillet, DG du CFIA\*, duplique l'évènement dans une autre région. La 1<sup>ère</sup> édition de ce "2<sup>ème</sup> CFIA" se déroulera à Metz les 20, 21 et 22 octobre. Metz parce que cette ville peut drainer des visiteurs à la fois de Champagne-Ardenne, d'Alsace, de Franche Comté, de Bourgogne, mais aussi du Benelux, d'Ile de France, du Nord, d'Allemagne. Bref, un potentiel de 1 000 IAA et de 14 000 décideurs dans un faible rayon. Côté exposants, le pari est déjà gagné puisque le salon fera le plein avec 280 exposants. "Nous avons même dû refuser une trentaine de sociétés", explique Sébastien Gillet. Mais le véritable enjeu porte sur les visiteurs. Et sur ce plan, le nombre de préinscrits via internet à J-14 laissait augurer que l'objectif de 3 000 visiteurs sera atteint. Et surtout la qualité des visiteurs sera au rendez-vous... Sébastien Gillet, qui a décrypté la liste des

préinscrits, s'enthousiasme en égrenant les noms : Charal, Kraft, Mars, Bonduelle, Ter Beke... Ces grandes entreprises du grand-Est (ou du Benelux) enverront, selon lui, dès cette année bien plus de « décideurs » à Metz qu'au CFIA Rennes. Tout simplement pour des raisons de proximité. Des allemands seront également présents. Bref, le CFIA Metz sera tout à fait complémentaire du CFIA Rennes. Une autre raison rend Sébastien Gillet optimiste, c'est l'accueil exceptionnel des acteurs locaux : "La mayonnaise a pris. La presse régionale nous assure une excellente couverture. Le président de la région sera présent... Chacun a pris conscience que le CFIA Metz avait le potentiel de devenir un grand événement pour la région", conclut Sébastien Gillet. [www.cfiaexpo.com](http://www.cfiaexpo.com) \*Groupe GL Events



Sébastien Gillet

## Amont

### Coopagri reprend l'alimentation animale d'Unicopa

Coopagri Bretagne va reprendre, via la société Nolwenn Nutrition, les fonds de commerce des sociétés Nutrea, Peigné, UCA, Univol et Couvoirs de Cleden qui appartenaient au groupe Unicopa.

## Technologie

### Samsic créé son école de propreté dans une usine

Samsic Propreté, n°3 français du secteur, vient de lancer une école de formation nationale spécialisée dans l'agro-alimentaire. Cette école dédiée aux techniques de nettoyage et de désinfection est installée dans une usine d'un grand groupe agro-alimentaire dont le nom n'est pas divulgué.

### Generix lance un site pour la gestion d'entrepôt en mode SaaS

Generix vient de lancer un site interactif dédié à la gestion d'entrepôt à la demande. Ce site est destiné aux prestataires logistiques, industriels et distributeurs. Ludique et pédagogique, il propose un parcours pédagogique pour comprendre l'intérêt du mode "software as a service"

dédié à la gestion de l'entrepôt. [www.generixgroupondemand.com](http://www.generixgroupondemand.com)

## Ingrédients-PAI

### Natraceutical détiendra 39% du « nouveau » Naturex

Natraceutical va détenir 39% de Naturex à l'issue de l'intégration de sa division Ingrédients dans Naturex (lire LMA n°131). Les droits de vote de Natraceutical seront néanmoins plafonnés à 20%. La holding SGD contrôlé par Jacques Dikansky, patron de Naturex, détiendra de son côté 15% du capital et 20% des droits de vote. Natraceutical et SGD ont signé de pacte d'actionnaires qui permet à l'équipe dirigeante de Naturex de piloter le nouvel ensemble. Ajoutons que la division ingrédients de Natraceutical a été valorisée 110 M€, pour un CA de 79 M€.

### Le cassis adopte la marque K'sis pour sortir de l'ombre

Les professionnels du cassis, réunis au sein de l'Afidem, viennent de créer la marque collective K'sis afin de valoriser ce fruit riche en vitamine C (4 fois plus que l'orange et 2 fois plus que le kiwi) et en antioxydants notamment en polyphénols. La marque K'sis fera l'objet d'une communication col-

lective et pourra être utilisée sur les produits finis des IAA. [www.ksis.fr](http://www.ksis.fr)

## Emballages

### Picard Novopac : Picard Thermoformage Nersac certifié BRC/IOP

Depuis le rachat de Groupe Novopac en avril 2007, les sociétés Picard, Airforme et Petit, poursuivent la mise en place de leur système qualité afin de devenir un acteur européen incontournable dans la fabrication d'emballages thermoformés sur mesure pour les IAA. Certifié ISO 9001 et ISO 22000 depuis 2006, le site Picard Thermoformage, situé à Nersac (16) vient ainsi d'obtenir la certification BRC/IOP. Objectif : devenir le fournisseur privilégié des IAA travaillant pour le marché anglais. « Les aménagements réalisés, qui ont mobilisé l'ensemble du personnel, transcrivent notre engagement à répondre aux exigences de nos clients en termes de méthodes de production et de sécurité alimentaire » précise Antoine Pontailier, président du groupe qui pèse désormais plus de 30 M€ de CA.



CFIA METZ  
du 20 au 22 octobre  
HALL A STAND A12/B11

Précise, organisée, économe...  
Ils ne pensent qu'AEL !

Les peseuses AEL 3-10, 3-14 et 3-20 s'intègrent dans toutes les lignes de production.

Tel : 01 49 15 93 50  
[www.beaurain-freres.fr](http://www.beaurain-freres.fr)



USINES & PROJETS

**Produits laitiers**

**Lactalis : plus de 12 M€ pour Saint-Florent et Craon**

Lactalis renforce ses sites de Saint-Florent-le-Vieil (Maine-et-Loire) et de Craon (Mayenne). 6 M€ seront injectés dans le premier (150 personnes) afin d'augmenter les capacités en laits infantiles (laits spéciaux et diététiques signés Célia et Picot) qui se développent bien à l'exportation. De son côté, Craon (330 salariés) recevra au moins 6 M€ (le montant n'est pas arrêté) pour augmenter ses capacités en fromages notamment de Chaussée aux Moines.

**Aliments infantiles**

**Babynov réaménage son site de Montigny Lengrain**

Babynov (aliments infantiles en contenant plastique) aménage le site de Montigny Lengrain. Les travaux débutant fin octobre concernent 6000 m<sup>2</sup>. La livraison du bâtiment est prévue pour fin avril et abritera des lignes de production 100% dédiées au baby-food. Ce site intègre une démarche environnementale (réduction des transports, maîtrise des énergies, traitement des eaux usées...). Materna a lancé récemment la marque Bio "ça promet!" afin de créer le segment "Bébé Gourmet" (lire LM n°129).



**Plats préparés**

**Loste : 10 M€ pour une unité de plats cuisinés**

Loste Grand Saloir (groupe CA Traiteur et Salaisons) vient d'inaugurer son nouveau site logistique (investissement : 7 M€) à Saint-Florent-le-Vieil (Maine et Loire). Le groupe envisage de construire sur le même site une unité de plats cuisinés à l'horizon 2012, un projet qui représente un investissement de 10 M€.

**Bonduelle : 88 M€ sur 12 mois dont 17 M€ à Estrées**

Sur son exercice 09/10, Bonduelle va consacrer à ses investissements une enveloppe de 88 M€ soit 25,3 M€ de plus que l'exercice précédent. Dans l'hexagone, Christophe Bonduelle a mis au menu un projet baptisé « Pack Express » sur le site d'Estrées (Picardie) qui est la plus grande usine du groupe. Dédiée à la fois au surgelé et à l'appertisé, l'unité va bénéficier d'une enveloppe de 17 M€ afin d'automatiser les lignes de produits finis et la préparation de commande des surgelés dans un nouveau bâtiment de 37 mètres de hauteur (23 164 palettes, 624 consoles, 145 000 m<sup>3</sup>, 6 transtockeurs, picking/couche robotisé). Une partie des 88 M€ sera également absorbé par les 2 usines neuves que construit actuellement le groupe au Brésil et en Ukraine. Au cours de l'exercice précédent, Bonduelle a finalisé un investissement de 25 M€ à Rosporden, la construction d'une station d'épuration en Hongrie (4,5 M€), d'une unité de stockage à Bedford (Canada), l'automatisation du parage des salades à Reutlingen (Allemagne), la moder-

nisation du site de Renescure (stérilisateur, conditionnement 1/4) et celle du refroidissement (vacuum cooling) de la 4<sup>ème</sup> gamme à Battipaglia (Italie). Christophe Bonduelle a, par ailleurs précisé que le groupe disposait désormais de 150 équipements de tri optique dans le monde, ce qui représente un investissement de 35 M€. L'objectif étant de s'assurer de l'élimination des insectes ou autres indésirables.

Investissements sur 1 an\*

- Compétitivité :	28,2 M€ (22,9 M€)
- Capacité :	26,4 M€ (13,2 M€)
- QSE** :	17,6 M€ (22,0 M€)
- Renouvellement :	10,6 M€ (25,5 M€)
- Autres*** :	5,3 M€ (4,4 M€)
- Total :	88 M€ (62,7 M€)

\*répartition de l'enveloppe de l'exercice 2009/2010. Entre parenthèses, l'exercice 2008/2009  
 \*\* qualité, sécurité, environnement  
 \*\*\* dont systèmes d'information

**Valrhona : un entrepôt de 5 000 m<sup>2</sup>**

Le chocolatier Valrhona, filiale du groupe Bongrain, va construire à Tain l'Hermitage (Drome) un entrepôt de 5 000 m<sup>2</sup> dédié à la logistique des matières premières et des produits finis. Sa mise en service est prévue en 2011. Jean-Luc Grisot, DG de Jean-Luc Grisot, a par ailleurs prévu d'aménager son usine de centre ville pour en faire "La Cité du Chocolat" qui sera ouverte au public à partir de juillet 2011.

site passera de 17 000 à 22 000 porcs par an. Filiale d'Intermarché, SVA Jean Rozé a son siège à Vitry (Ille-et-Vilaine) et compte 3 000 salariés sur plusieurs sites.

**Produits de la mer Makfroid : extension de 1 500 à 2 000 m<sup>2</sup>**

Robert Kraaijeveld, P-DG de Makfroid, a prévu une extension de 1500m<sup>2</sup> à 2 000 m<sup>2</sup> à Douarnenez afin de porter sa surface totale à 4 000m<sup>2</sup> et de créer une unité de surgélation pour la sardine. Makfroid dispose actuellement d'une capacité de 200 à 300 tonnes de poissons par mois.

3 M€ sur son site de Saint-Laurent-d'Agnay (Rhône) sur la période 2008 et mi 2010. Après l'installation d'une ligne de barquettes de fruits surgelés, Sicodis va installer une ligne de transformation de pulpe de fruits qui lui permettra de faire passer sa capacité de 3 500 à 7 000 T par an.

Sicodis en chiffres

- 50 producteurs
- 13 000 T de fruits rouges
- 73 salariés
- 23 M€ (50% en surgelé)

**Viandes**

**SVA Jean Rozé : 15 M€ à la Guerche-de-Bretagne**

SVA Jean Rozé investit actuellement une enveloppe de 15 M€ dans sa filiale « Gâtines Viandes » à la Guerche-de-Bretagne (Ille-et-Vilaine). Les travaux s'achèveront pour juin 2010. La capacité d'abattage du

**Fruits**

**Sicodis : 3 M€ dans les fruits surgelés**

La coopérative Sicodis a engagé un programme d'investissement de

**Fromages**

**Boursin : 2 M€ dans l'Eure**

Boursin (140 salariés), qui appartient aux Fromageries Bel, va investir 2 M€ sur son site de Croisy-sur-Eure (Eure) d'ici fin 2010. Dirigé par David Guichard, le site produit 13 000 tonnes de fromages.

**Construisons demain ensemble**

**Maîtrise d'oeuvre Bâtiment, Énergies et Process,**  
 ainsi qu'audits, études de faisabilité, optimisation des énergies, environnement, HQE, ... plus de 25 ans d'expérience.

CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION

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

GRUPE CECIA Poitiers - Concarneau - Paris - filiale à St-Malo

Tél. (33) 05 49 88 85 57 - [www.cecias.com](http://www.cecias.com)

## FÊTES DE FIN D'ANNÉE

### Delpeyrat : au LS mais aussi à la coupe

Delpeyrat investira encore davantage en 2009 en TV (avec en vedette Nathalie Simon), mais aussi en presse et affichage. Objectif : être en 2009 la marque de foie gras n°1 de la croissance. En 2008, Delpeyrat s'est distingué à la fois en conserve (PDM val 16,6%, +1%) et en mi-cuit (PDM val : 5,8%, +19%). Sa PDM en mi-cuit a même atteint 6,5% (+32%) en intégrant la coupe. Le point sur les innovations...

#### Stratégie d'innovation

- Affirmer le positionnement "Sud-Ouest" avec les foies gras à la truffe noire du Périgord et des spécialités cuisinées
- Poursuivre le développement à la coupe

#### Mi-cuit LS SO\* IGP

- Torchons entiers pré-tranchés. Le torchon, qui est le conditionnement leader en entier (40% PDM vol, 43% PDM val) a gagné 4% en 2008 en volume. 2 ref : 6T/210g, 12T/420g
- Pain sous vide entier. Ce concept domine le segment des blocs morceaux. La forme trapèze a été choisie pour se différencier du bloc morceaux. 2 ref : 450g, 12T/420g.
- Barquette « Facile à trancher » entier 260g. Barquette exclusive aux formes originales qui pré-marque le foie gras (tranches dessinées pour découper des tranches régulières).
- Torchon entier pré-tranché « sous atmosphère » 260g en barquette. La barquette est le 2<sup>ème</sup> contributeur à la croissance en valeur (+5,2%)



- Papillote de foie gras de canard « aux pommes et aux figues » en terrine céramique 200g (chaud ou froid).



\*SO : sud-Ouest

- Blocs avec morceaux sous vide pré-tranchés (12T/420g, 6T/210g). Le "pain sous vide" pèse 64% des volumes des "bloc morceaux".

#### MI-cuit truffé SO IGP entier

- Foie gras "Cuit au torchon au jus de truffe" (torchon, 200g et 400g)
- Foie gras "Cœur de truffe" (bocal, 180g)
- Marbré de foie gras aux lamelles de truffe (barquette, 180g)

#### MI-cuit coupe

- Pour devenir la référence de la coupe, Delpeyrat joue sur les conditionnements, des recettes élaborées issues du savoir-faire restauration et un graphisme spécifique (celui de Delpeyrat Traiteur mais avec une toque). Au niveau qualitatif, la marque s'appuie au rayon coupe sur l'IGP Gasconne en entier et sur des "blocs 50% morceaux" (30% seulement au LS)

#### Conserve SO IGP

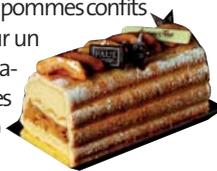
- Entier sous vide 250g. Delpeyrat opte pour ce conditionnement moderne issu du frais qui a déjà permis de redresser le marché de la conserve en le valorisant.
- Papillote de foie gras de canard à la pomme et à la figue en terrine céramique 200g (four traditionnel)
- Entier confit dans la graisse de canard en barquette 250g (recette typique du Périgord)

#### Lorina : la limonade artisanale en série imitée

Pour les collectionneurs, Lorina lance en édition limitée 3 bouteilles 1L de limonade artisanale (nature, citron, fruit rouge, 3€). Coiffée de son bouchon mécanique, la bouteille en verre est gravée avec un décor "neige".



"Bûche façon tatin" (coque de biscuits à la cuiller, crème au caramel, dés de pommes confites au caramel au beurre sur un lit d'éclats d'amande caramélisées, décor de pommes fondantes). 20€ (4/6 pers) et 23€ (6/8 pers).



#### Costes Paris : "le cube", 3 créations de Michel Cluizel

Costes lance "le cube", une création "chic et gourmande" de Michel Cluizel. 3 réf (220g, 64 cubes, 19€) : "Chocolat lait ganache caramel"; "Chocolat noir ganache framboise"; "Demi-noir" (1<sup>er</sup> cru de plantation Papouasie, chocolat lait 47% de cacao).



#### Traiteur de Paris : Damier de carrés sucrés « Échec et mat » en RHD

Traiteur de Paris proposera en RHD le "Damier de carrés sucrés - Échec et mat". Ce plateau festif design, conçu comme un damier, peut être utilisé tel quel sur un buffet. Il comprend 2 sortes de petites bouchées : 25 carrés "joconde thé vert, mousse et gelée de framboises" et 16 carrés "joconde cacao, mousse et gelée à la mangue Alphonso et fruits de la passion". Recettes sans colorant ni conservateur artificiels et sans MG hydrogénée (plateau de 41 pièces, 410g). Décongeler 3 heures à 4°C.



Vos stratégies au coeur de notre System

Un Progiciel métier pour chaque service de votre entreprise



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

Nous serons heureux de vous accueillir au :



stand F20, hall A  
20-22 octobre 2009  
à Metz



CSB-System INTERNATIONAL

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



# LE PLAISIR DES SAUCES

DES PRODUITS ADAPTÉS À TOUS LES MODES DE CONSOMMATION

Sticks, coupelles, mignonettes, seaux, squeeze, etc.



photo: ilou - Rennes - Tél. : 0 811 40 23 20. Crédit photo: Agorastudio



www.soreal.fr

## Club Restauration : les fêtes en CHD

- **LU-Vandame.** Vandame proposera « Les figures de pain d'épices » qui met en scène des anecdotes autour de 3 figures : le bonhomme, le cœur et la maison (pochon de 2 tranches de 20g).

- **Jean Ducourtieux.** 2 nouveaux assortiments cocktail salé (3,35g) et cocktail sucré (3,85g, pâte sablée pur beurre) pour réaliser des amuse-bouche. Ce sont des mini tartelettes à bords lisses de 4 formes différentes (ronde, barquette, rectangle et ovale). 120 pièces par coffret dans 4 boîtes refermables, 1 boîte par forme).

- **Liebig.** Dynamisation du site Internet dédié à la création de recettes [www.labisquedeschefs.fr](http://www.labisquedeschefs.fr).

- **LU.** Le pack « Détente » adopte un design festif. Assortiment de 6 variétés (120x6,7g).

\* Les marques LU, Liebig et Jean Ducourtieux sont distribuées en exclusivité en CHD par Club Restauration



### Maître Coq : rôti de chapon farci "foie gras de canard et mangue"

Maître Coq élargit sa gamme de farcis avec un rôti de chapon farci "foie gras de canard et mangue" (4/5 pers, 700g, DLC : 8 jours, 9,49€, désossé et ficelé à la main, 1h10 au four). Maître Coq proposera aussi 2 recettes inédites de ses "morceaux choisis" de chapon : "Version grand veneur", "Porto-orange" (barquettes 250g, 10 min à la poêle, DLC : 10 j, 4,99€).



### Cuisine Solutions : Soufflé chocolat noir, Tartare de truite

Cuisine Solutions proposera aux restaurateurs et aux traiteurs 3 nouvelles créations :  
 - Le "Tartare de truite" (+huile olive vierge+ciboulette) élaboré au Chili  
 - La "Sauce écume foie gras"  
 - Le "Gâteau soufflé chocolat noir 70%" (+éclats de fève de cacao). 18 mn au four à la sortie du congélateur.



### Maltesers : une boîte torsadée

Maltesers (billes de chocolat au lait, malt, cacao, vanille de Madagas-



car) proposera 3 références dont la nouvelle recette Maltesers white (billes parées de chocolat blanc)  
 - La boîte torsadée (216g, 6,95€)  
 - Boules de Noël (175g, 5,95€)  
 - Pochon White (165g, 2,40€)



### Movenpick : Sorbet au champagne rosé

Movenpick manquera un sorbet inédit au champagne rosé (Le Bon Marché, 14,95€). Ni arôme ni colorant artificiels.



### Réveillon : collections adultes et enfants

Réveillon Chocolatier proposera 2 collections  
 - l'une « festive » (7 assortiments de pralinés, 7,80€, sachet de 365g à 420g). Celle-ci évolue au niveau des recettes (pralinés plus fondants, parfums de fruits secs plus intenses)  
 - l'autre « enfants » (2 assortiments de chocolats : Babar, Cédric, 5,95€, sachet de 325g)



### Lanvin : nouveau design pour les 75 ans de l'escargot

Créé par Auguste Lanvin en 1912 à Dijon, Lanvin, propriété de Nestlé depuis 1988, fête les 75 ans de son escargot. Pour l'occasion, la marque a revu les décors de ses coffrets pour les fêtes. La gamme



## FÊTES DE FIN D'ANNÉE

### Thiriet : Les Déli' Cubes pour Noël 2009

À partir du 1<sup>er</sup> décembre, Thiriet (1100 produits, 162 magasins et 88 centres de distribution à domicile) proposera plusieurs nouveautés pour les fêtes :

- « Le Cube surprise » (boîte 280g, 16,95€) : Assortiment de 12 sandwiches tzatziki sur pain de mie aux épinards +12 sandwiches crémeux de saumon aux cranberries sur pain de mie à la tomate +12 sandwiches poulet aux épices façon tandoori sur pain de mie noir. Décongélation 12H au réfrigérateur.
- « Le Stère de bûches givrées » (boi-

te 850 ml, 9,50€) : assortiment de 16 rondins de sorbet « plein fruit » (8 framboise +4 mangue +4 citron) sur un biscuit amandes.

- « L'Éthnocube glacé » (boîte 1000ml, 12,90€) : Sorbet chocolat noir du Pérou + sorbet poire avec morceaux + crème glacée caramel salé au sel de Guérande, intercalés de biscuit amandes ou chocolat, recouverts d'une coque en chocolat noir craquante.
- « Éclairs au foie gras rehaussés d'un glaçage au chocolat noir d'Afrique de l'Ouest » (9,90€ la boîte de 8 mini-éclairs).

- 2 références de minicaneles bordelais salés : « Saumon et aneth », « Chorizo & piment d'espelette » (4,10€ la boîte de 12).



### Nestlé Glaces : les nouvelles bûches

Nestlé Grand Froid complète sa gamme de bûches avec 5 références dont un nouveau format 500 ml pour séduire les enfants.

- « Fondant au chocolat » (1L, 6,49€) : glace au chocolat + sauce glacée fondante + mousse + lit de glace parfum crème anglaise.

- « Chocolat noisettes façon rocher » (1L, 6,49€) : glace chocolat + glace praliné + éclats d'amandes caramélisées croquants

- « Sensations mangue, fruits rouges, passion » (1L, 6,49€) : sorbet mangue + sorbet fruits rouges + passion.

- « Vanille amandes caramélisées » (marque La Laitière, 1L, 6,99€) : crème glacée vanille + cœur de crème glacée caramel truffée de nougatine + décor d'éclats d'amandes caramélisées + sauce caramel + meringue

- Pour séduire les enfants, Nestlé proposera des bûches à la forme inspirée de la maison du Père Noël et au décor féérique. 2 réf : « Vanille fraise », « 3 chocolats » (500 ml, 4,30€). Le format 500 ml en fait un complément d'achat.



assortiments compte 6 ref et la gamme escargot 2 ref.

#### M&M's : distributeur collector "Bonhomme de neige"

- le distributeur collector "Bonhomme de neige" (2x45g, 12,50€)
- le pochon « Couleurs de Noël » (360g, 2,40€)
- le « Bol givré » (2x45g, 7,95€)

#### Lipton : boîte "Prestige" et coffret bois

Lipton lance des thés "Coffrets prestige" (vrac + cuillère design, 15€) :

"Panier de fruits rouges", "Thé vert à l'Oriental", "Earl Grey", "Jardin des Roses". A noter aussi 2 coffrets bois ( finition acajou ou wengé) contenant des infusions en sachet (15€).

#### Aperivrais, Boursault et St Agur : une même PLV pour les fêtes

Aperivrais (Bressor) s'enrichira son offre avec 2 saveurs ("Saumon" et « Orientales » (100g, 1,90€), les mêmes que pour les fêtes 2008. Aperivrais, Boursault et St Agur (3 marques de

Bongrain) proposeront par ailleurs une PLV commune sur le thème "Plaisirs de fête".

#### Trufferies de Rabasse : gamme co-brandée avec Isigny Sainte Mère

Alain Braud, patron de Trufferies de Rabasse, proposera une gamme co-brandée Isigny Sainte Mère. Cette gamme comprend un beurre et une crème AOC Isigny truffé, un minicamembert truffé et un brie

truffé. Cette gamme était présentée sur l'Anuga.

#### Réveillon : "Sarments du Médoc" et "Guinettes"

Réveillon Chocolatier revisite ses « Sarments du Médoc » (4 assortiments : "Noir intense - éclats de fèves de cacao", "Lait - éclats de nougatine", "Noir - mandarine", "Noir - menthe", 3,15€, boîte 150g). A signaler aussi les "Guinettes", des griottes rehaussées d'alcool de cerise et enrobées de chocolat noir. Boîte de 10 (115g, 3,70€), Coffret de 24 (270g, 7,70€).



**thebault** architecture & process  
INGENIERIE  
GROUPE IBOC

« DU SUR MESURE A LA SOLUTION CLE EN MAIN »



www.thebault-ingenierie.fr tél: 02 99 41 81 81 fax: 02 99 32 42 43 mail: thebault-ingenierie.fr

Créateur de plaisir

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

CFIA METZ  
Stand D 22 / E 17  
Hall A

## Fragrances, Flavours, Nutrition

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

**nactis**

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

# Retrouvez toutes les infos depuis 2003!

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

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

**Incroyablement pratique!**

### Trouvez!

Vous cherchez :

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

Trouvez les en quelques clics!

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

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



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

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

\* aucune connaissance informatique requise



### Copiez, collez...

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



### ou imprimez!

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

### Bon de commande

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

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

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

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

Je préfère régler à réception de la facture.

N° d'abonné : .....

Société ..... Nom / Prénom .....

Adresse .....

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

Tél. .... Fax ..... E-mail .....

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