



Le Manager de l'alimentaire

N°140

BIMENSUEL
DU 29 JANVIER
AU 11 FÉVRIER
2010

RHD-grossistes : Bilan des acquisitions 2009 p.14

Valade : Fruiterroir sort, Idia se renforce p.10

Monique Piffaut cherche un site pour son pâté p.10

Dominique Bigard reprend Maurer Frères p.11

Valansot cédé à deux industriels p.11

Soprol monte à 100% chez Saipol-Lesieur p.14

Stevia : la déferlante p.14

Pomona a repris Garcin et Deparis p.17

Toupargel finit très mal 2009 p.18

USINES & PROJETS

LDC : 13 M€
5,5 M€ chez Celvia,
7,5 M€ chez Procanar p.20

Bonduelle : 20 M€
Usine 4^{ème} gamme
en Italie p.20

Gourmet Parisien : 7,5 M€
4 000 m² pour
des desserts p.20

Concept Fruits : 0,6 M€
En attendant une
usine neuve p.20

Élite : 2 M€
Une cuisine centrale
dans l'Yonne p.20

MDD : vers de nouveaux sommets en 2010

EDITORIAL

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

Un an après l'entrée en vigueur de la LME, E.Leclerc (+0,7 point de PDM) apparaît comme le gagnant aux côtés des indépendants (Système U : +0,4, Intermarché : +0,2) face aux distributeurs intégrés (Auchan : -0,2, Casino : -0,3, Provera : -0,1). Le groupe Carrefour (+0,2) n'a tiré son épingle du jeu que grâce au basculement de l'enseigne Champion vers Carrefour Market (+0,4), ses hypers ayant reculé de 0,1 point.

En creusant l'écart sur les prix permanents et en diminuant la part des prospectus, Leclerc a proposé une recette qui a donc convaincu les consommateurs. Celle-ci s'est accom-

pagnée d'une mise en avant sans précédent de sa MDD « Marque Repère » dont le CA a bondi de 10,6%. Partant du constat que le « pouvoir d'achat effectif » des Français (après déductions des dépenses contraintes) va encore diminuer de 1,3%, Michel Edouard Leclerc reconduira la même stratégie en 2010. Avec sa carte de fidélité qui permet d'engranger des réductions ciblées sur « Marque Repère », on peut encore s'attendre à une nouvelle progression de ses MDD qui représentent déjà 33% de ses ventes en valeur (40% en volume).

Carrefour a fait état lui aussi sur le 4^{ème} trimestre 2009 d'une accélération de ses ventes sous MDD avec un gain en valeur de 10,3% (en intégrant sa marque Carrefour Discount).

L'heure restant à la conquête des parts de marché _ même si Carrefour et Casino, qui sont cotés en bourse, sont à priori plus attentifs à leur rentabilité, il est évident que les GMS miseront plus que jamais en 2010 sur les MDD qui se sont installées au cœur de leur stratégie commerciale et de la relation avec leurs clients. D'autant que c'est en grande partie grâce à elles que les GMS ont réussi à stopper la croissance du hard-discount en 2009. Reste que tôt ou tard, les GMS devront aussi faire de cette activité un vrai centre de profit... Casino vient ainsi d'annoncer qu'il allait massifier ses achats de MDD au niveau du groupe. Les fabricants de MDD doivent donc s'attendre à produire plus en 2010 mais très certainement en rognant sur leurs marges...

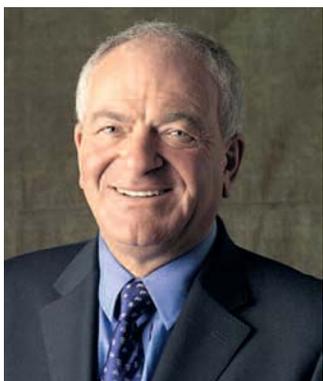
L'HOMME

Darégal : Luc Darbonne s'attaque aux compléments avec «-18° []» chez Picard

Luc Darbonne, 59 ans, patron de Darégal, vient de fonder Laboratoires Darégal Santé pour se lancer dans les compléments alimentaires. Après 3 ans de travail, le groupe a, en effet, mis au point une gamme d'extraits actifs de plantes surgelées qui sera signée de la marque «-18° []». La gamme, dont la production est pour l'instant sous-traitée, est constituée de

5 références : vitalité, minceur, beauté, digestion, détente. Elle sera distribuée en exclusivité chez Picard.

Créé en 1887 et basé à Milly-la-Forêt (91), Darégal a réalisé en 2008 un CA de 120 M€ (dont 67 M€ en Europe) dans les plantes aromatiques. C'est en 1976, que Luc Darbonne, arrière petit-fils du fondateur, a eu l'idée de se lancer dans les herbes aromatiques surgelées (ciboulette, menthe, cerfeuil, basilic...), un marché que la PME familiale domine toujours avec 70% de PDM. En 1992, Darégal s'est associé au leader mondial des épices McCormick pour construire une usine en Amérique du Nord qui est aujourd'hui son 1^{er} marché (33% de son CA) devant la France.



©Darégal

LE PRODUIT

Bergams : "Petits plats du monde" avec Délices & Saveurs d'Orient

Sur le salon du sandwich, Bergams proposera les "Petits plats du monde" (300g, 3mn/800Wt) avec un pack différencié avec une couleur par continent. Au menu : 6 recettes de 3 continents qui sont élaborées par « Délices & Saveurs d'Orient », une PME installée près d'Arras.

- Maghreb : "Paëlla oranaise", "Tajine de poulet aux olives"
- Europe : "Tagliatelles au saumon", "Pennes aux légumes du soleil"
- Asie : "Nouilles chinoises au poulet", "Nouilles thaïlandaises poulet ananas"



Le salon de la quinzaine
Sandwich & Snack Show
Paris, 10 et 11 février p.2 à 6

Suite page 17

99€
TTC*

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

Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,

Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

03 27 61 22 52

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

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

Société :

Nom & Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP-Ville :

tél : fax :

email :

Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date :

Signature :

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

Le Manager de l'alimentaire

Martine Delattre

Service abonnements

BP1

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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



Lorina : "Grenade artisanale" pour la VAE



Lorina lancera au printemps une référence spéciale « snacking »*, la « grenade artisanale » (arôme naturel de Grenade) en bouteille en verre 33cl (1,90€). Elle sera disponible chez Monoprix dès avril. La marque est déjà présente en vente à emporter (Starbucks, Daily Monop, Lina's, bars des TGV...).

* la gamme comptait déjà 4 ref. : nature, nature bio, citron, pink

Speedwich : une gamme de sandwiches bio

Basé à Brebières (62), Speedwich a fabriqué ses premiers sandwiches

bio en avril 2009 pour Naturalia et Relais Vert. La PME, dirigée par Philippe Dailly et Bruno Roy, lance 4 références à

base de pain de mie complet et une à base pain polaire : « Crudités œuf mimosa » (140g), « Emmental, beurre aux cranberries » (120g), « Volailles sauce poivre vert » (140g), « Polaire saumon fumé sur beurre à l'aneth » (110g), « Club jambon crudités » (145g).

- CA : **8,5 M€**
- Sandwiches / jour : **30 000**
- salariés : **80**
- Surface : **4 300 m²**



Philippe Dailly et Bruno Roy



Compagnie des Desserts : nouveautés 2010

Co-présidé par Didier Barral et Alain Camagie, La Compagnie des Desserts est issue de la fusion en 2008 de Pole Sud (glaces et sorbets) et de Gourmet Parisien (pâtisseries surgelées). Créé en 1988, Gourmet Parisien, basé à Goussainville (Val d'Oise) produit surtout des desserts individuels (entremets, tartes, tartelettes, desserts de fête) pour le CHR, le catering aérien et les chaînes de restaurant. Créé en 1983, Pole Sud est installé à Lézignan-Corbières dans l'Aude.



Didier Barral



Alain Camagie

- CA : **44 M€*** (98% en RHF)
- Clients : **9 000**
- Salariés : **350**
- Références : **600** (glaces + pâtis.)
- Glaces : **4 ML**
- Pâtisserie : **20 800 000 pièces**
- Marques : **4****

* France, Espagne, Angleterre, Belgique, Luxembourg et Floride
** marques : Pole Sud, Le Gourmet Parisien, Louise, Glaces pâtisseries

Cup Cakes

Ces sont de petits gâteaux de 60g avec une base de gâteau traditionnel « au



yaourt» (+lait). La gamme compte 4 références

- Chocolat : coiffe de ganache au chocolat (avec un dosage différent) avec des billes de chocolat croquantes en décor

- Framboise ivoire : coiffe d'un mélange de crème au beurre, chocolat blanc et purée de framboises et un décor de vermicelles roses et copeaux de chocolat blanc.

- Caramel : coiffe de crème au beurre avec du caramel salé avec un coulis de confiture de lait et des perles de chocolat blanc.

- Citron : base + jus de citron, coiffe avec un noyau de lemon curd et un contour de crème au beurre avec du citron et vermicelles jaunes en décor.

Minis pâtisseries

« Tiramisu bouchon », « Tatin », « Financier », « Opéra », « Mincuit chocolat canelé », « Sablé figues », « Clafoutis cerise », « Moelleux chocolat ».



Glaces bio

6 saveurs en pot de 125ml : chocolat, vanille, cassis, citron, fraise, framboise, mangue.

Glaces vrac

Les glaces en vrac bénéficient d'une nouvelle décoration. Les bacs sont remplis à la douille canelée. Résultat : le bac est plus grand en litrage (6l au lieu de 5l ou 7l au lieu de 6,5l), la glace monte plus haut et ressort mieux de la vitrine, la forme de la douille apporte du relief et donne un aspect plus travaillée, plus manuel et plus design.



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	NOVEMBRE ²	1 AN ⁽¹⁾	NOVEMBRE ²
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	21 764 M€	1 696 M€	+1,9%	-1,0%
LIQUIDES	11 848 M€	839 M€	+5,8%	+5,5%
PLS POIDS FIXE	26 640 M€	2 028 M€	+1,6%	+0,2%
Hypermarchés				
EPICERIE	12 952 M€	1 020 M€	+2,9%	+0,0%
LIQUIDES	6 936 M€	503 M€	+6,8%	+7,6%
PLS POIDS FIXE	15 907 M€	1 221 M€	+2,4%	+0,6%
Supermarchés				
EPICERIE	8 812 M€	676 M€	+0,4%	-2,4%
LIQUIDES	4 912 M€	336 M€	+4,3%	+2,5%
PLS POIDS FIXE	10 732 M€	807 M€	+0,5%	-0,4%

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

(1) cumul annuel mobile, fin au 22/11/09

Crèmes glacées et sorbets

	MARCHÉ	PART DES MDD
Desserts et pâtes surgelés	+11,7%	67,6% (+33,9%)
Spéc glacées indiv	+6,0%	30,9% (+11,7%)
Sorbet crème vrac	+5,4%	27,9% (+3,8%)
Spéc glacées fin année	-0,1%	24,4% (+1,4%)
Spéc glacées à partager	-4,3%	33,1% (-0,2%)

(1) cumul annuel mobile, fin au 22/11/09

Hypermarchés

NOVEMBRE*	NOVEMBRE*	Supermarchés	NOVEMBRE*
+1,6%	+3,4%	NOVEMBRE*	-0,7%
1 an	+3,4%	1 an	+1,2%

*Fin au 22/11/2009.

Le Manager
de l'alimentaire

LA LETTRE BIMENSUELLE B2B DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

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

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

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

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

Prix au numéro 10 €. N° de Commission paritaire 0309 | 82822. ISSN 1639-2655. Abonnement : Martine Delattre (tel. : 03 27 56 12 19 martine@manager-alimentaire.com).

Guyader : 8 références bio

À l'occasion du Salon du Sandwich, Guyader lance 8 références bio. Elaborés à Kervignac (56), les cakes (60g) et les quiches (110g) sont proposés en barquette carton (flow pack, DLC 21j). Les rillettes sont conditionnées en pot de 100g.

- **Quiche au chèvre** et esprit du jardin (carottes, épinards, courgettes)

- **Quiche aux légumes**, recette crétoise, note basilic et ail (courgettes, aubergines, poivrons)

- **Quiche au saumon** saveur océane et note de persil (courgettes)

- **Cake au chèvre**, petit épeautre,

courgette et graines de lin (emmental, courgettes, farine de blé)

- **Cake aux légumes**, recette crétoise, note basilic et ail (courgettes, aubergines, poivrons rouges, oignons, emmental, farine de petit épeautre et de blé...)

- **Cake au saumon**, petit épeautre et note d'estragon

- **Rillettes de saumon** (saumon 75%, crème fraîche, coriandre, piment de Cayenne...)

- **Rillettes de truite** (truite 70%, crème fraîche, huile d'olive, poivre vert, persil...)



Bonduelle FS revisite ses salades charcutières et marinières

Bonduelle Food Service a retravaillé les 9 recettes de sa gamme de salades charcutières et marinières :

- Cervelas vinaigrette : à la moutarde à l'ancienne

- Strasbourgeoise : saucisse de Francfort + pommes de terre en rondelles

- 3 références Piémontaises (nature, poulet, jambon) : nouvelle variété de pomme de terre (+ jaune, + fondante et légèrement sucrée) +

dés de tomates fraîches

- Cocktail de crevettes : morceaux d'ananas, sauce crème tomatée au whisky

- Tortis surimi : pâtes + surimi + dés de poivrons + sauce crémeuse au fond de crustacé

- Marco Polo : pâtes + surimi + dés de poivrons + sauce rémoulade à l'estragon

- Salade de fruits de mer à la Catalane : + dés de courgettes fraîches + sauce très tomatée aux poivrons rouges et verts

Le snacking selon Bento

Ces 4 tendances dégagées par le bureau de style Bento seront à découvrir sur l'Espace « Tendances & concepts » du Sandwich & Snack Show 2010.

Rusti-mythique

- Le citadin rêve de nature et de grands espaces (barbecues, sensations « outdoor », décors et ingrédients rustiques, produits de la ferme et de saison...)

- Sur le salon : Southern Alps (fruits séchés), Ferme de Jules (snacking beau & bon), Cully & Sully (soupes)

Spécialisation

- Les points de vente se spécialisent (bars à jus, à glaces, à chocolat ou à pâtes) et sont toujours plus pointus : toscan, sarde ou napolitain plutôt qu'italien, coréen ou vietnamien plutôt qu'asiatique.

- Sur le salon : Subito (Pasta, Tartina,

Verdura ou Frutta), Manhattan's Hot Dog.

Sensorialité

- Les ingrédients sont de plus en plus gourmands et travaillés : oignons rouges caramélisés, poulet mariné,

graines de sésame ou de potiron...

- Sur le salon : Clipper Teas (thés « beauté »), Speedwich (sandwichs bio), Rumbler (yaourts aux céréales), Crispo (chips de soja).

Atmosphair

- Orientés hier « fonctionnalité », les restaurants intègrent désormais de nouvelles valeurs : offres saisonnières, services « + », propositions communautaires (halal), esprit coopératif avec le recours aux clients pour élaborer de nouvelles recettes...

- Sur le salon : Michel & Augustin ("Les petits carrés"), Solomon Food World (gamme halal).

OREP

Packaging

Le film flexible

Impression : Hélios 10 c/s

Flexo 9 c/s



Tél (00 33) 0 2 47 91 14 14
Fax (00 33) 0 2 47 91 57 58
E-mail : orep@orange-business.fr
Z.I. - 37 600 Loches

SAUCES À FAÇON



Les Créateurs de Sauces

Des recettes innovantes avec 2 collections par an.

NOUVEAUTÉS : les sauces bio.

Des conditionnements adaptés : sachets, coupelles, flacons, seaux et poches.

NOUVEAUTÉS : les sticks et les bocaux.

Une marque internationale



45220 Château-Renaud - www.comexo.eu

Agence K&V



Hilcona : "Teddy Ricotta épinard", en forme d'oursin, pour les jeunes



Hilcona Foodservice a retravaillé ses pâtes farcies « Classic » (surgelées IQF) et enrichi la gamme avec les "Teddy Ricotta épinard", en forme d'oursin, qui ciblent les jeunes.

Les Crudettes : cap sur la Crête et Okinawa pour bien vivre



Les Crudettes proposent 2 nouvelles recettes (1 à 2 pers) au nom évocateur de « bien vivre » : la "Salade crétoise" et la "Salade Okinawa (l'île des centaines au Japon). Avec leur sauce d'accompagnement.

- Salade crétoise : pourpier, roquette, mâche, tomate cerise, olive noire, poivron jaune, oignon rouge, sauce basilic

- Salade Okinawa : chou chinois, carotte, chou rouge, tat soi, sauce soja

Pidy : "Trendy shells" carrés, ronds ou triangulaires

Pidy signe 3 nouvelles formes de fonds de tarte prêts-à-garnir : les "Trendy shells" carrés, ronds ou triangulaires. Recette, à base de matières



grasses végétales adaptée aux préparations salées ou sucrées. Les Trendy shells sont aussi déclinés en version sucrée, avec une pâte au beurre. Boîte refermable de 36 pièces ou en vrac de 96 pièces. Carré (7x7 cm), rond (Ø : 7 cm), triangle (8x8x8 cm). DLUO : 10 mois.

grasses végétales adaptée aux préparations salées ou sucrées. Les Trendy shells sont aussi déclinés en version sucrée, avec une pâte au beurre. Boîte refermable de 36 pièces ou en vrac de 96 pièces. Carré (7x7 cm), rond (Ø : 7 cm), triangle (8x8x8 cm). DLUO : 10 mois.

KFC : 2 nouveaux « I-Twist », le Sunny et le Crazy

KFC étend sa gamme de mini-wrap « I-Twist » (tortilla chaude + filet de poulet, 1,95g) avec 2 références :



- le "Sunny" (jaune) : galette de maïs toastée + Crispy Tender (filet de poulet mariné et pané), + sauce salsa, salade, cheddar fondu
- le "Crazy" (violet) : galette de blé aux 5 saveurs + aiguillette de poulet pané + salade + morceaux de pomme + sauce sweet curry

Afis : jus d'agrumes surgelés et banane plantain surgelée

Afis (Le Havre) lance en France la marque Natalie's Orchid Island (jus

SPÉCIAL SNACKING

Delmotte : les nouveautés snacking

Sur le Sandwich & Snack Show, Christophe Delmotte (pâtisseries surgelées) et les 3 Abers (prêts à garnir surgelés*), filiales de la Coop de Broons depuis 2004, présenteront les nouveautés suivantes.

Clubs sucrés**

Ces « Clubs » sont des "tapas sucrées" (triangle 90x85 x25 mm). 3 recettes :

- "Chocolat blanc amarena" (mousse au chocolat blanc + cerises amarena entre 2 biscuits aux amandes eux-mêmes recouverts d'amandes effilées, 56g).

- "Chocolat blanc framboise" (mousse au chocolat blanc + compotée de framboise entre 2 biscuits à la pistache et aux cranberries, 58 g)

- "Chocolat amarena" (mousse au chocolat noir + cerises amarena entre 2 biscuits aux amandes, recouverts d'amandes effilées, 56g)



Finger food**

Ces 2 recettes « finger food » lancées début 2009, sont désormais proposées dans un nouveau format :

- « Finger framboises cranberries » (80g, 113x38x25 mm)

- la « Sucette fraîcheur mangue jasmin » adopte la forme carrée (superposition de biscuits misérable à la pistache + mousseux à la mangue + crème mangue jasmin + nappage à la passion et aux pistaches hachées, 72 g, 45x45x40 mm)



Tartelettes carrées**

- « Chocolat » : ganache (chocolat noir + caramel) nappée de chocolat + feuille d'or (75 g, 70x70 mm)

- « Poire frangipane » : crème d'amande au Cointreau, décor à base de poire confite et saupoudré de sucre glace (85 g, 70x70 mm)

- « Citron » : crème au jus de citron de Sicile + nappage décoré de billes d'argent (75 g, 70x70 mm)



Les 3 Abers

- Fond de tartelette cru : forme carré, 7x7 cm, pas de décongélation, il peut être directement garni puis cuit aussitôt au four (35 g, 70x70 mm)

* pâtes feuilletées et brisées, sucrées ou salées, pâte à croissant, pâte à pizza, pâtes à crumble

** décongélation 3 heures au réfrigérateur

Quelques autres nouveautés sur le salon

1- **Triomphe Snat** : « Les Crispo », chips de soja (peu de MG)

2- **Jean Stalaven** : fruits à dipper ID Fruits

3- **Naïve Food** : popcorn aromatisé naturellement signé Diva. 3 ref : pesto, vinaigre/balsamique, piment chipotle.

4- **Kambio** : Salade bio au quinoa aux châtaignes et fruits secs

5- **Ulti Fruit** : jus fraîchement pressés Granini

6- **Fresh Food Village** : Thé Arizona en cannette. Leader aux USA de l'Ice tea devant Nestea et Lipton.

7- **Yoplait Restauration** yaourt sur lit de pommes saveur caramel (140g)

8- **Fripan Europastry** : donut fourré au chocolat, 75g.

9- **Nemeco** : Smoothies « Nu » "Fraise/banane", "Ananas/banane/coco", "Myrtille/ramboise", "Orange/ mangue/passion"



d'orange + jus de pamplemousse rose surgelés en Floride, bouteilles 25 cl). Afis lance également une banane plantain douce pré-cuite et surgelée IQF de Colombie (4 sachets de 2,72 kg).

Bridor : cahier de tendances « Sandwichs »

Bridor propose son premier cahier de tendances « Sandwichs ». Au menu 6 tendances dont la couleur (ingrédients colorés tels que la bet-

terave) et le végétal (terrines de légumes, tofu, graines germées).

Monbana : barres chocolat 35g bio Max Havelaar

Monbana lance une barre chocolat 35g bio certifiées Max Havelaar. Un présentoir signé Monbana bio/Max Havelaar doit favoriser l'achat d'impulsion. Ajoutons que « Trésor de chocolat » (boisson chocolatée



prête à l'emploi) a été distingué "Saveur de l'année 2010 Restauration".

Nutrigreen : barre de fruit fraîche Woweverynow

Nutrigreen a lancé Woweverynow, une barre de fruit fraîche contenant 100% de fruit & légumes (ni sucre, ni colorants ni conservateurs). Morceaux de fruits solidifiés par un procès innovant et naturel.



D'aucy : tartines, timbales et sauces

À l'occasion du Sandwich, d'aucy Foodservices (groupe Cecab) lancera 2 offres pour le snacking et une gamme de sauces.

Snacking

- « Tartines Korea » (surgelé). 3 recettes en emballage individuel de 150g: « Végétarienne » (courgettes, brocolis, haricots verts, tomates, poivrons...), « Chili » (haricots rouges, bœuf et légumes), « Orientale » (légumes et omelette).

- « Timbales d'aucy » (ambient). 4 recettes traditionnelles en bol micro-ondable (335g) avec une fourchette incorporée. La timbale comporte un fourreau en mousse isotherme pour conserver la chaleur sans se brûler les doigts. 4 recettes : « Cassou-

let », « Chili con carne », « Saucisses aux lentilles du Berry », « Torsades Bolognaises ».

Sauces avec 25% de garnitures

Gamme de 6 sauces en boîtes acier 3/1, 100% recyclable (2 500g, DLUO 3 ans, environ 60 portions). Grâce à une garniture (25%) déjà intégrée, elles sont rapides à mettre en œuvre et permettent de mieux gérer le coût portion, explique d'aucy.

- « Basquaise aux piments d'Espelette »

- « Pêcheur aux fruits de mer »

- « Marengo aux champignons de Paris »

- « Italienne aux olives vertes »

- « Bourguignonne aux petits oignons »

- « Tomates, oignons »



Sandwich : +9% en volume en 2009*

Volume

- En 2009, les ventes de sandwiches ont totalisé 6,33 md€ pour 1,96 milliard d'unités, tous circuits de distribution confondus, selon Gira Conseil, dirigé par Bernard Boutboul. Les raisons de la croissance sont multiples. En voici deux soulignées par Gira. Le taux de retour à domicile le midi en semaine s'effondre aussi bien à Paris (5% en 2000, 0,8% en 2007) qu'en Province (exemple de Limoges : 87% en 2000, 62% en 2007). Par ailleurs, le nombre de repas pris à l'extérieur augmente : 1 sur 7 en France (contre 1/3 en Grande-Bretagne et 1/2 aux USA). Ce taux varie selon le moment : 1 sur 4 pendant le travail, 1 sur 3 pendant les loisirs, et 1 sur 2 en voyage.

- 2 sandwiches sur 3 sont composés de fromage et/ou de charcuterie

- 62% sont à base de baguette (1,21 milliard d'unités) dont 73% de "jambon-beurre" (887 millions)

- 9 sandwiches pour 1 hamburger, 16 pizzas et 48 plats de pâtes (tous circuits confondus / intra et hors domicile).

- Ci-dessous : l'évolution des ventes de sandwiches en volumes tous circuits confondus

- 2009 :	+9%
- 2008 :	+11%
- 2007 :	+8,2%
- 2006 :	+5,9%
- 2005 :	+5,3%
- 2004 :	+4,7%
- 2003 :	+4,1%

Prix

En 2009, le prix moyen du sandwich en Fran-

ce a régressé de -4,8%, à 3,23€ (-3% pour le sandwich jambon-beurre entre le 1^{er} et le 2^e semestre 2009).

PDM volume

- Circuits trad (1) :	55,3%
- Hyper+super :	22%
- Métiers de bouche (2) :	15%
- Stations services :	2,9%
- Distribution automatique :	4,8%

(1) circuits dits traditionnels : restauration rapide (à la française, à l'anglo-saxonne, thématisée, ethnique) + cafés-bars-brasseries + restauration commerciale, hôtelière et collective

(2) boulangeries, terminaux de cuisson, traiteurs

Zoom circuits

- GMS : Après +5,7% en valeur en 2008, la croissance des ventes de sandwiches a fortement ralenti en 2009 (valeur : +1%, volume : +3%). CA : 285 M€.

- Boulangeries : 131 millions d'unités en 2009. 8,2 variétés de sandwiches par boulangerie. CA 362 M€.

- Kebab : 257 millions d'unités en 2009. Près de 10 000 points de restauration recensés en 2009. CA 2009 : 1,1 md€ (+0,2%). Volume 2009 : +4%.

* chiffres issus d'une étude de Gira Conseil pour le salon du Sandwich



Bernard Boutboul

⇒ Le prix du jambon beurre en 2009

SEGMENT	2 ^e SEMESTRE	1 ^e SEMESTRE	VARIATION
Cafés, bars, brasseries	2,97 €	3,13 €	-5,1%
Superettes	2,07 €	2,12 €	-2,4%
Hyper+super	1,60 €	1,88 €	-14,9%
Pétroliers*	3,19 €	3,20 €	-0,3%
Sandwicheries**	2,80 €	2,90 €	-3,4%
Boulangeries**	2,79 €	2,69 €	3,7%

* stations essence - ** Sandwicheries leaders - *** Boulangeries indépendantes
Source Gira Conseil

Préparez-vous à plus de praticité dans les emballages pour la VAE

à partir du 10 février



2 rendez-vous à ne pas manquer

Salon du Sandwich & Snack Show
Paris les 10 et 11 février 2010
Parc des Expos Versailles
Pavillon 5.2 N° STAND E45

&
Salon CFIA Rennes
du 9 au 11 mars 2010
Hall 4 - N° STAND C9/D12

easy 2 snack

L'alliance de 2 technologies pour une offre nouvelle

euoplastiques

MOULAGE PAR INJECTION DES THERMOPLASTIQUES / INJECTION MOLDING

Tél : 33 (0)243 495 656

LAVAL (France)

commercial@euoplastiques.com

www.euoplastiques.com

PLASTOBREIZ
Creative packaging solutions

Tél : 33 (0)2.97.56.20.13

AURAY (France)

contact@plastobreiz.fr

www.plastobreiz.com



Deveurop : Chamane, boisson énergisante naturelle

Deveurop lance Chamane, une boisson énergisante à base d'ingrédients 100% naturels à conserver au frais (fruits rouges, grenade, caféine naturelle, guarana, pas de taurine, 250 ml, DLC : 6oj)



Solia : 2 formats Bodegamañia pour les sauces et les soupes

Solia étoffe sa gamme Bodegamañia (forme de tube) avec 2 nouvelles tailles de verres Bodega : 30 cl (salade, soupe, plat chaud...) et 10 cl (sauce ou dessert). Le bodega de 18 cl permettait déjà de proposer une boisson, une portion de féculents ou un gaspacho... Le même couvercle s'adapte aux 3 contenants. Cette gamme (PS transparent, tube bodega en PVC) se veut plus simple, plus ludique et plus économique qu'un plateau repas.



Sabert : Snack2Go, pour le snacking et la portion individuelle

Sabert Europe* lance la gamme Snack2Go pour le snacking et les portions individuelles. Elle comporte 3 bases (carré, rectangle simple et rectangle XL) et 4 modèles de couvercles transparents traités anti-condensation. Le couvercle de la forme carrée est proposé en 2 versions, basse ou haute (pour les produits les plus épais). Sabert présente aussi des saladiers en rPET.



*Sabert Europe, filiale de l'américain Sabert Corp, est installée à Nivelles (Belgique).

Saint Jean abandonne le doypack pour le pot pour ses sauces fraîches

Saint Jean, fabricant de ravioles, quenelles et pâtes fraîches basé à Romans (26), vient de relooker ses sauces fraîches (morilles, écrevisses, roquefort). Saint Jean abandonne le doypack pour le pot de 250g et lui applique la charte graphique "Tradition Gourmande" de ses produits traiteurs. Le pot a été jugé plus pratique que le doypack et, de plus, il améliore la tenue des produits en magasin, précise Saint Jean qui en profite pour lancer une sauce à la provençale au basilic bio.



SPÉCIAL SNACKING

Charal : 1^{ère} salve de nouveautés 2010...

Face à l'envolée des MDD, Charal multiplie les innovations. La marque affine également sa stratégie de promotion des ventes avec des « opérations 360° » (média, linéaires, street...) sous l'impulsion de Guy Lepel Cointet, qui pilote le marketing depuis l'an dernier. Par ailleurs, la nouvelle campagne TV, qui s'adresse à la mère, a renoué avec le territoire des carnivores.

NOUVEAUTÉS FRAIS Bio

Alors que le marché de la viande bio atteint 252 M€ (viande bovine + porcine + agneau + volaille), Charal lance une gamme bio :

- Hachés : 15% et 5% de MG (200g)
- Piécés : bifteck x2 (240g), faux-filet x1 (160g) et pavé x2 (280g)



Snacking : Fajitas et Kebab

Charal lance le 8 mars la 1^{ère} offre de fajitas de bœuf et de kebab prêts à déguster au rayon frais. Cibles : 15-25 ans et urbains. A réchauffer dans la boîte (5' au micro-ondes/fajitas, 60'/kebab). Susceptor « 2 en 1 » pour déguster le fajitas sans se salir les mains. 2 réf pour chaque produit : x1 (150g, 2,60€), x2 (300g, 5,20€).



NOUVEAUTÉS SURGELES Kebab

Renouvellement de la recette kebab (250g, 2'45" micro-ondes) : pain moelleux + lamelles de bœuf grillées + légumes croquants (oignons crus, rondelles de tomates...) + sauce blanche tartinée



Piécés

Lancement de la 1^{ère} gamme de piécés au rayon surgelé avec 4 réf. Charal fonde de gros espoirs sur cette gamme qui répond à une « forte attente ».

- Biftecks 4x100g
- Pavés de rumstecks 2x140g
- Rumsteck façon tournedos 2x140g
- Entrecôtes 2x170g



CHARAL FRAIS EN 2009

- Sous-vide. En volume (HM+SM), Charal reste leader avec 78,9% de PDM (+0,2%) devant les MDD (10,1%, +1,1 pt) et Valtero (9,6%, -1,6 pt).
- Carpaccio de bœuf. En valeur (HM+SM), Charal (50,3%, -1pt) est leader devant les MDD (23,5%, +7 pts), Bigard (20,5%, -3,2 pts), Soviba (5,1%, -1,8 pt) et Valtero (0,5%, -1 pt).

- Viandes cuisinées. En valeur (HM+SM), Charal (59,1%, -1,4pt) est leader devant les MDD (24,6%, +7,7 pts), Valtero (5,3%, -3,6 pts) et les autres fabricants (11,0%, -2,7 pts).
- Snack chaud. En valeur (HM+SM), Charal (18,5%, -0,9 pt) est n°3 derrière Herta (41,9%, -0,4 pt) et les MDD (29,3%, +1,7 pt) mais devance largement LDC (1,3%, +0,7 pt), Sodebo (1,0%, -0,3 pt) et l'ensemble « autres fabricants » (7,9%, -0,7 pt).
- Snacking. En volume, Charal Snack détient 83% de PDM sur les burgers et 54% sur les hot dogs.

CHARAL SURGELE EN 2009

- En PDM valeur, Charal (27,1%, -4 pt) et Valtero (2,2%, -1,1 pt) reculent face aux MDD (61,4%, +5 pts)
- Deux références Charal figurent en tête du palmarès des meilleures ventes du rayon : « l'Extra moelleux x10 » (28,8 M€/ -11%, 5 441 T / -9,6%), et le « Pur bœuf x10 » (17,1 M€/ -0,1%, 2 541 T / +0,5%)
- Grâce aux hachés, le marché des viandes surgelées a progressé en 2009
- Total : 66 922 T (+1,8%) et 334 M€ (+5,3%)
- Hachées : 56 706 T (+3,9%), 283 M€ (+6,9%)
- Panées : 6 365 T (-10,0%), 31 M€ (-6,9%)
- Piécés : 3 850 T (-6,5%), 21 M€ (+4,2%)

PROMOTIONS 360°

Cocotes du jour

Quelques semaines après le lancement, les « Cocotes du jour » affichent des volumes 2 fois supérieurs aux prévisions avec des rotations dans le Top 5 du marché des cuisinés au rayon boucherie. Un important soutien de cette gamme est prévu sur 2010 avec des opérations 360°. Au programme : des « Shop in shops » (balisage de rayon...), un « bac événement » avec une animatrice (BRI, dégustations...) et la poursuite des campagnes d'affichage chez les distributeurs (à l'image de celle réalisée chez Carrefour fin 2009 : 115 panneaux XL malls dans 123 magasins).



Microgrill

Une importante opération s'achève en janvier pour la pièce de bœuf Microgrill sur la région parisienne (presse, affichage métro et gares, street marketing, échantillonnage, affichariots, BRI)

Tout l'agroalimentaire 2 fois par mois !

Usines, Projets, Chiffres, Hommes, Innovations, Acquisitions, Investissements...

PLUS D'UNE CENTAINE D'INFOS PAR NUMÉRO !

Abonnez-vous
Bulletin p16

Le Manager
de l'alimentaire

INNOVATION

Alsa : yaourt, glace et macaron au menu 2010

Profitant de la tendance « fait maison », Alsa, qui a lancé 25 nouveautés en 2008-2009, a atteint une PDM record de 52,4% (P11 200€) sur le marché des « desserts à préparer » et « levures & sucres ». Soit 2,5 points de plus qu'un an plus tôt. En 2010, Alsa exploitera les dernières tendances culinaires (macarons), les desserts régionaux et s'attaquera au dessert le plus consommé (le yaourt) et au dessert préféré des Français (la glace). Au programme également un nouveau site web.

Yaourts et glaces

- « Mon yaourt maison » : ferments lactiques en sachet. Utilisation : mélanger un sachet avec 1 L de lait puis 8 h en yaourtière (4 sachets, 32 pots, mars 2010, 2,75€). 3 ref.: yaourt, bifidus, yaourt onctueux.

- « Ma glace maison aux fruits » : pour réaliser 900 ml de glaces sans sorbetière. Utilisation : mixer un sachet de 250g avec 500g de fruits frais puis 6 heures au congélateur (2,49€).

- Plan d'activation : pub TV et promotion en juin, réunions Tupperware,

partenariat avec Moulinex.

Tendances culinaire

- « 12 Macarons au chocolat » (4,20€, soutien en pub TV spécifique).
- « Fondant caramel au beurre salé » (8 pers, 4,20€).



Spécificités régionales

- Pain d'épices de Mamie (8 pers, 2,99€).
- Gâteau basque de Mamie (biscuit sablé + crème pâtissière, 8 pers, 3,50€).
- Gâteau breton de Mamie (8 pers, 2,99€).



Et aussi

- « 9 Rochers coco » : il suffit d'ajouter 10cl d'eau, cœur moelleux avec 45% de noix de coco râpée (2,99€).
- « Génoise moelleuse » : aide à la pâtisserie (gamme « Les secrets pâtisseries ») pour roulés, bûches, fraisiers, framboisiers, forêt noire... (2 sachets, 2,90€).
- Levure de boulangerie « action express » (12 sachets, 2,29€).



LU : « Ma boîte à Tuc » veut incarner l'art modeste

LU vient de lancer « Ma boîte à Tuc », créée avec Hervé Di Rosa, un artiste français « créateur de l'Art modeste ». A cette occasion, Tuc propose une nouvelle saveur : « crème oignon ».

Tuc est présent dans 1 foyer sur 3 (+50% sur 3 ans). « Ma boîte à Tuc » se veut l'incarnation de l'art modeste ou l'art de transformer les objets du quotidien en œuvres d'art. Les fans peuvent collectionner des points et recevoir la boîte à Tuc. Présent dans 35 pays, Tuc réalise en France un CA de 35 M€.



- Spaetzle nature (1,59€)
- Knepfle nature (1,59€)
- Spaetzle à l'alsacienne (1,79€)
- Knepfle aux petits légumes (1,79€)
Installé à Marlenheim, Heimburger produit 12 000 tonnes de pâtes par an avec 90 salariés. La PME est aujourd'hui dirigée par Robert et Philippe Heimburger, petits-fils du fondateur.



Hero : purée de pomme 100% Pink Lady SSA

Hero a lancé en décembre une purée de pomme 100% Pink Lady sans sucres ajoutés au rayon frais (x4, 1,70€).



Heimburger : Pâtes Grand'Mère en doypack

Heimburger lance ses spécialités régionales en sachets micro-ondables de 200g. Cette gamme baptisée « Les Express » réunit 4 recettes avec 7 œufs frais par kilo.

Phelippeau : film biodégradable signé Boloré pour « Œufs du moulin »

Phelippeau Freres, qui distribue « Les œufs du moulin », a basculé le

Huiles,
Mayonnaises,
Vinaigrettes
et Sauces Froides

Lesieur Solutions INDUSTRIES

Vos besoins
des bénéfiques

Contact

WEB solutionsindustrieslesieur.com

MAIL solutionsindustries@lesieur.fr

TEL 01 40 80 29 76

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

© Conception & réalisation ONO - LESIEUR - 457 208 619 RCS Nanterre - Crédit photo : © Corbis



INNOVATION

Nouveautés pour la Saint Valentin

conditionnement de ses plateaux d'œufs sous film oxo-biodégradable Bolphane Byo. Produit par Bolloré, ce film thermo-rétractable est totalement dégradé dans l'environnement. Phelippeau a opté pour une version imprimée du film qui a été réalisée par SPO (Mayenne). En 6 mois, près de 500 000 plateaux ont été vendus.



Auchan : gamme MDD sans gluten

Auchan a lancé récemment une gamme de produits sans gluten MDD

- Petit déjeuner : « Céréales riz soufflé » (375g, 2,80€), « Barres de céréales aux pépites de chocolat » (x6, 129g, 2,99€)

- Pâtes : « Sauté de dinde et pâtes » (300g, 12 mois, 4,50€), « Fusilli à la farine de maïs » (500g, 3,10€), « Spaghetti à la farine de maïs » (500g, 3,10€), « Pâtes à la bolognaise » (300g, 12 mois, 4,50€), « Penne à la farine de maïs » (500g, 3,10€),



- Biscuits et gâteaux : « Sablés nature » (x16, 200g, 2,99€), « Mini cakes fourrés » (fraise/chocolat, x6, 210g, 2,99€), « Biscuits sablés » (coco/ nappés chocolat), « Gaufrettes enrobées chocolat » (x10, 100g, 2,49€), « Coquilles moelleuses » (x6, 180g, 2,99€), « Tartelettes » (fraise/goût chocolat, 210g, 3,40€)



Unilever : Lipton Eléphant "Pause Vitalité"

Unilever vient de lancer l'infusion Lipton Eléphant "Pause Vitalité" (menthe + thé vert + citron + ginseng). 1,93€, boîte 25 sachets.



Whiskas réduit les boules de poils des chats via le transit intestinal !

Whiskas vient de lancer « Les Irrésistibles » (boîte 60g, 1,93€), des petites friandises conçue pour renforcer le lien affectif avec son chat. 3 recettes "au cœur tendre" : bœuf, poulet & fromage, saumon. Plus une recette offrant un bénéfice fonctionnel : le « contrôle des boules de poils ». Élaborée à base de fibres végétales, cette recette aide à réduire la formation des boules de poils via le transit intestinal ("efficacité prouvée dès 10 croquettes par jour", affirme Whiskas).



De Neuville : "Baiser myrtille"

Chocolats de Neuville (131 points de vente) propose la collection "Baiser Myrtille" dans un coffret (+carte-message en forme de cœur).



Boissier : "Cardinal", pâtisserie rouge et noire

Maison Boissier propose Cardinal (biscuit sacher + confit de framboises + chocolat noir Taïnor 64%) dont la couleur rouge et noire évoque la bague que portait chaque cardinal à son annulaire. Un rubis en sucre trône au centre de la pâtisserie (13€/2 pers, 26€/4pers, 39€/6 pers).



Boissier : pochette de sucres d'orge et de bêtises de Cambrai

Maison Boissier remet à l'honneur les "souvenirs de notre enfance" (sucre d'orge, bêtises de Cambrai, sucette double cœur...) dans 2 pochettes (15€).



Délices du Palais : 3 cœurs surgelés

A côté des kits prêts à garnir en forme de cœur (charlotte ondulée rose, charlotte nature, joyeuses décor chocolat, génoise nature), Délices du Palais a créé 3 nouveaux produits finis surgelés :

- Cœur fraise : feuille biscuit nature +feuille biscuit cuillère ondulée punchée au parfum naturel fraise +mousse à la fraise +mousse au fromage blanc. Décor tapoté, velours rose et surmonté d'un macaron rose
- Cœur framboise : bande joyeuses arborant des cœurs roses +mousse framboise. Décor : velours rose +macaron rose
- Cœur chocolat : bande joyeuses arborant des cœurs chocolats + mousse au chocolat. Décor : velours cacao +plaquette chocolat noir « I Love You »



Devoille : liqueur de rose

La Distillerie Devoille, basée à Fougères (70), propose une liqueur de rose (18°vol., à boire avec des glaçons) en flûte 50cl et en bouteille 20cl gravée Cupidon et « je t'aime ».

Pedigree : "Sa récompense", 2 calories par bouchée

Pour les chiens, Pedigree lance "Sa récompense", une petite bouchée ne contenant que 2 calories (sachet 200g, saveur fromages et viandes, 2,20€).



Lancé par Kori Chilibeck en 2004 au Canada et en Amérique du Nord, Earth Water s'est attaqué depuis au Pays-Bas, au Portugal et plus récemment à la France (l'entreprise est basée à Lattes dans l'Hérault). Son ambassadeur est le footballeur Portugais Luis Figo. Earth Water est aussi partenaire du Haut Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés.



Earth Water : l'eau «éco-responsable et humanitaire» débarque en France

Earth Water, qui se présente comme une eau minérale «éco-responsable et humanitaire», débarque en France. Elle est disponible en Tetra pak Prisma de 500 ml et, pour la RHD, en bouteilles verre recyclé de 75 et 33 cl (plate ou gazeuse). 100% du bénéfice net généré par les ventes est reversé au Programme alimentaire mondial (UNWFP).



Lune de Miel : capsule SimpliSqueeze de Seaquist

Pour le packaging de sa nouvelle gamme Lune de Miel (Miel & rose, Miel & jasmin), Famille Michaud Apiculteurs, n°1 français du miel, a adopté des formes, le vocabulaire et les codes couleur du monde cosmétique avec un flacon PET rappelant un flacon de parfum. La capsule

flip-top SimpliSqueeze a été développée par Seaquist Closures. La valve s'ouvre lorsqu'on presse le flacon et ferme immédiatement lorsque la pression est relâchée. Seaquist Closures (500 M\$, 3 000 employés), filiale d'Aptar Group, fabrique plus de 10 milliards de capsules par an.



De Neuville : "les brisures de marrons glacés"

De Neuville étend sa collection « Cuisine & chocolat » de produits à pâtisser, avec "les brisures de marrons glacés" (11,40€, 250g). Le produit est accompagné d'idées recettes : « Tiramisu au marrons glacés », « Millefeuille au chocolat & au foie gras », « Filet mignon croustillant & sauce cacao pimentée », « Moelleux au chocolat ».



Jean Floc'h à l'assaut du surgelé élaboré en GMS

Dans un univers viande surgelée qui progresse en GMS (+8,7% en valeur pour la catégorie viande piécées, IRI France), Jean-Floc'h lance plusieurs références de porc à valeur ajoutée. Objectif : apporter aux GMS un levier de croissance sur le segment de la viande surgelée à l'image de son développement en home service et dans les enseignes spécialisées.

- **Le pavé de porc mariné** en étui carton (10 min, 2x125g). 2 recettes : "Moutarde à l'ancienne" et "Thym-romarin"
- **"Le tout tendre de porc"**, un haché contenant 75% de viande de porc (1kg, 10x100g).

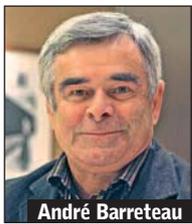
- **Le sachet lardon 500g** (lardons fumés allumettes...). Deux atouts pour cet aide culinaire : un impact minimisé de l'emballage sur l'environnement et un prix compétitif : 5,50€/kg contre 6,63€/kg en moyenne au rayon frais LS, précise le groupe. Jean-Floc'h indique avoir réussi récemment plusieurs lancements en viande de porc (côte, sauté de porc), en charcuterie surgelée (saucisses, boudin...) mais aussi en grillades (ribs, poitrine tranchée marinée...).



MANAGEMENT

La boulangerie pâtisserie rejoint L'Ania

La Fédération des entreprises de boulangerie-pâtisserie françaises (FEBPF), présidée par André Barreateau (La Mie Câline), vient de rejoindre l'Ania. La FEBPF regroupe à la fois les IAA de BVP (FIBP) et les réseaux de magasins de boulangerie. La FIBP est présidée par Sébastien Toufflet (Toufflet Tradition), et le Syndicat des magasins de boulangerie-pâtisserie par Véronique Sicard (Sicard). Activités concernés: le pain (cuit, précuit ou pâte crue, frais et surgelé), mais aussi la viennoiserie, la pâtisserie, les produits traiteurs, les sandwiches et les crêpes. Le CA est estimé à 4,8 Mds€ (dont plus de 10% à l'export).



André Barreateau



Sébastien Toufflet



Véronique Sicard

Équip'Hôtel : l'alimentaire de retour avec TransGourmet

L'alimentaire fera cette année son retour à Équip'Hôtel* avec un « village TransGourmet » de 4 000 m² qui réunira 70 de ses fournisseurs sur des surfaces de 15, 40 et 80 m². TransGourmet (CA : 1,25 Md€) proposera aussi des dégustations, des démonstrations et diverses animations...

*14 au 18/11/2010, porte de Versailles à Paris

Siad : le Salon du bio et de l'agri-durable en juin à Agen

La 1^{ère} édition du Siad (Salon international du bio et de l'agri-durable) se déroulera du 3 au 5 juin 2010 à Agen. Le Siad est le premier salon totalement dédié aux bonnes pratiques agricoles avec pour objectif de faire émerger un modèle responsable sur le plan environnemental, viable sur le plan économique et équitable sur le plan social. Le Siad est organisé par Orgagri, accompagné par la région Aquitaine. www.salon-agriculture-durable.org

Midi-Pyrénées : 2,6 M€ pour du label dans les cantines

La Région Midi-Pyrénées a débloqué 2,6 M€ pour l'utilisation de produits sous signe de qualité dans la restauration scolaire. 163 cantines fourniront chaque semaine 115 000 repas à base de produits labellisés ou issus d'exploitations en cours de certification.

Fondation Nicolas Hulot : "guide de la restauration collective responsable"

La Fondation Nicolas Hulot et la fédération des Civam lancent un "guide de la restauration col-

lective responsable". Cible : les élus et les entreprises. Chaque jour, plus de 8 millions de personnes prennent un repas en collectivité. Le guide est téléchargeable : www.fnih.org ou www.civam.org

IAA : 98 défaillances de moins en 2009 selon Altares

Selon le bilan 2009 réalisé par Altares, l'industrie agroalimentaire a enregistré 1 198 défaillances contre 1 296 en 2008.

Concours Agropole : c'est parti pour 2010

Agropole vient de lancer son 17^{ème} concours national de la création d'entreprises agroalimentaires (60 000€ de prix). Précisons qu'un prix "spécial développement" est ouvert aux PME innovantes de moins de 3 ans. Date limite d'inscription : 30 avril. La remise des prix se déroulera lors de l'inauguration du Sial par le ministre de l'Agriculture. www.agropole.com

Loi de modernisation de l'agriculture : Coop de France s'alarme

Coop de France soutient le projet de loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMA) mais regrette que celui-ci ne soit pas plus ambitieux dans la structuration des filières alimentaires, compte tenu des pertes de parts de marché de la France qui a reculé au 3^{ème} rang européen pour la transformation agroalimentaire. Pour Coop de France, ce recul est imputable à l'insuffisance de l'organisation des producteurs et des filières face à la grande distribution.

FNICGV et SNIV-SNCP prêts à se rapprocher

Dominique Langlois, président de la FNICGV, et Jean-Paul Bigard, président du Sniv-SNCP, ont constitué en janvier un « comité des présidents » qui proposera avant fin juin 2010 des modalités pour un rapprochement entre les 2 organisations. Jean-Paul Bigard avait récemment exprimé le souhait que « toutes les entreprises d'abattage et de transformation de viandes puissent former une seule équipe ».



Dominique Langlois



Jean-Paul Bigard

Une commission départementale pour économiser les terres agricoles

Le projet de loi sur la modernisation de l'Agriculture (LMA) prévoit la création d'une commission départementale de la « consommation des espaces agricoles ». Chaque année, 74 000 hectares de terres agricoles sont en effet convertis en zones commerciales, infrastructures routières, lotissements... Tous les 10 ans, l'équivalent d'un département est ainsi urbanisé.

Variabilisez vos coûts
et payez la logistique
que vous consommez
avec WMS On Demand

by generix group



La meilleure solution
de pilotage et de gestion
d'entrepôt du marché,
en mode locatif.

- Abonnement mensuel en fonction de l'utilisation
- Facturation basée sur le nombre de lignes de commandes par mois et le nombre d'utilisateurs
- Maintenance intégrée
- Support utilisateurs et hébergement inclus
- Sécurité d'accès et protection des données garanties
- Maîtrise des coûts

www.generixgroupdemand.com





⇒ Charcuteries : les achats des ménages en 2009

ACHATS DES MÉNAGES*	VOLUME*	PRIX €/KG**
Jambon	+2,8%	11,34€ (+1,0%)
dont jambon cuit	+2,5%	10,27€ (+0,8%)
dont jambon cru/sec	+4,2%	17,46€ (+1,0%)
Autres charcuteries	+1,1%	8,73€ (+0,8%)
Lardons, poitrine, bacon	+2,8%	6,91€ (-1,5%)
Pâtés	-1,5%	8,61€ (+1,9%)
Saucisses à pâte fine	+0,4%	5,31€ (-0,7%)
Saucissons secs, salami	+2,5%	11,40€ (+1,0%)
Charcuterie de volaille	+9,5%	8,91€ (-2,3%)
Total charcuterie***	+1,6%	9,58€ (+1,0%)

Sur l'année 2009, la consommation de charcuterie reste bien orientée Jambon cuit (+2,5%) et cru (+4,2%), lardons (+2,8%) et surtout charcuterie de volailles (+9,5%) affichent les plus fortes progressions.

* Cumul annuel mobile du 29/12/2008 au 29/12/2009

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

*** hors saucisses fraîches

Source : France AgriMer, d'après TNS

⇒ Le Top 10 des distributeurs européens

	CA 2008 EN MDS€	PAYS D'ORIGINE
1 Carrefour	128	France
2 Metro	99	Allemagne
3 Tesco	96	Royaume-Uni
4 Schwarz	80	Allemagne
5 Aldi	66	Allemagne
6 Rewe	62	Allemagne
7 Auchan	57	France
8 E. Leclerc	48	France
9 Edeka	47	Allemagne
10 ITM (Intermarché)	44	France

Dans le TOP 250 des distributeurs mondiaux de Deloitte, on retrouve 13 entreprises françaises dont 6 distributeurs alimentaires dans le top 40 : Carrefour (n° 2), Auchan (n°13), Leclerc (n°18), Intermarché (n°22), Casino (n°24), Système U (34).

Ci-dessus le TOP 10 européen.

Fruits

Valade : Fruiteroier sort, Idia se renforce

Après avoir participé au rachat de Valade en juillet 2007, Idia et BNP Paribas Développement viennent de se renforcer au capital du holding de la société et de restructurer la dette. Cette opération permet à Fruiteroier (l'actionnaire historique présidé par Jean-Louis Brunel) de céder le solde de sa participation et à des nouveaux managers d'entrer au capital. UEO et un fonds géré par Vauban participent aussi au tour de table. Spécialisé dans les confitures et compotes pour les GMS et la RHF, Valade, dirigé par Janick Belin, a réalisé un CA de 62 M€ en 2009.

Multi-filières

Messis Finances : plusieurs grosses opérations en 2009

Filiale du Groupe Unigrains à 100%, Mesis Finances, créé en 2007, a participé à plusieurs grosses opérations en 2009. Mesis a ainsi conseillé les actionnaires du groupe Arrivé pour la cession de leur participation à LDC et accompagné Cooperl Arc Atlantique pour l'acquisition de Brocéliande-ALH. Mesis a aussi accompagné

Union InVivo (CA : 5,2 Mds€) pour le retrait de cote d'Evialis, sa filiale spécialisée en nutrition animale. Auparavant, Mesis avait travaillé sur les opérations Tereos/actifs de Tate & Lyle (2007), Union InVivo/Evialis et Pierre Schmidt/Stoeffler (2008).

Triballat Noyal rachète une usine italienne de tofu de soja.

Triballat Noyal (200 M€) a renforcé récemment son pôle « produits à base de soja » (100 M€ avec Soja-sun) en rachetant l'italien Intergralimenti installé près de Bologne (Italie) qui fabrique notamment du tofu de soja.

Bell : le CA s'envole de 32% en 2009

En 2009, le suisse Bell a enregistré une croissance de 32% de son CA à 1,74 md€. Cette hausse résulte essentiellement de ses acquisitions à l'étranger. En Suisse, toutes les divisions ont progressé en volume (122 300 T, +2%) mais le prix moyen de vente a baissé de 2,4%. Le groupe indique une bonne demande en produits de la mer et convenance ainsi que pour les assortiments économiques et haut de gamme au

détriment du moyen de gamme.

Plats cuisinés-traiteur Findus : Cyril Lignac, conseiller culinaire de la marque

Le chef Cyril Lignac, qui collaborait déjà depuis 2007 avec Findus, devient en 2010 le conseiller culinaire de la marque. Cyril Lignac conseillera Findus sur les recettes et les ingrédients.



Cyril Lignac

LDC : Marie et Weight Watchers remplacent la Cup Agis

La première retombée du rachat de Marie par LDC sera visible sur le salon du sandwich. Agis, la filiale de LDC abandonne en effet sa « Cup » qu'elle avait lancée en GMS. C'est désormais Marie et WW qui porteront les couleurs de LDC sur ce segment dominé par Sodebo. - Marie : 4 recettes sans



pâtes (330g, chili con carne, poulet façon kebab...)

- Weight Watchers : 3 recettes à bases de pâtes (280f, rigatoni chèvre-épinard...)

Charcuterie-Salaisons Monique Piffaut recherche un site pour fabriquer son pâté

Monique Piffaut a finalement abandonné l'idée d'acheter une usine de pâté dans le Nord et cherche toujours une solution pour cette fabrication (objectif : 5 000 T) actuellement réalisée dans l'usine Prédault de Gonesse (95) Impossible à moderniser, ce site doit, en effet, fermer. Monique Piffaut a également écarté l'option de transformer l'unité d'Henri Antoine Salaisons en usine de pâté. L'investissement nécessaire était de 4 M€ mais l'Inspection du Travail n'a pas donné son feu vert pour la prise en charge temporaire des 70 salariés durant les 8 mois de travaux.

Monique Piffaut boucle le rachat de Montagne Noire à Delpyprat

Monique Piffaut, présidente de Financière Turenne-Lafayette, annon-



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.beurain-freres.fr



⇒ La notoriété spontanée des signes alimentaires

1	Label Rouge	60%
2	AOC / appellation d'origine contrôlée	37%
3	Bio	25%
4	AB / agriculture biologique	22%
5	NF	5%
6	Elu Produit de l'année	3%
7	Max Havelaar	3%
8	Commerce équitable/Fair trade	3%
9	AOP / appellation d'origine protégée	3%
10	Reconnu Saveur de l'année	2%
11	CE	2%
12	ISO	1%
13	Autres	23%
14	Aucun /NSP	12%

Le Label Rouge arrive largement en tête des signes alimentaires cités spontanément. Etude Opinion Way pour Fedelis sur le positionnement du Label Rouge (742 individus 18 ans et plus. Recueil des données du 13 au 18/11 2009)

⇒ La notoriété assistée des signes alimentaires

SIGNE	CONNU	CONSOMMÉ/ACHETÉ	
1	Label Rouge	97%	87%
2	AOC	89%	73%
3	AB	97%	67%
4	Elu Produit de l'année	89%	62%
5	Reconnu Saveur de l'année	88%	67%
6	Fermier	69%	51%
7	IGP	38%	23%
8	CCP	36%	17%

Les signes alimentaires affichent une forte notoriété assistée qui s'accompagne d'un fort niveau de consommation. Les interviewés connaissent en moyenne 6 signes alimentaires et en consomment 4,5. Etude Opinion Way pour Fedelis sur le positionnement du Label Rouge (742 individus 18 ans et plus. Recueil des données du 13 au 18/11 2009)

ce avoir finalisé l'acquisition des sites de production Montagne Noire de Narbonne (11) et Durfort (81) via la société "Les Salaisons du Terradou" déjà spécialisée dans le jambon cru et le saucisson. Avec les sites d'Albi (81) et Murat-sur-Vebre (81), ce pôle spécialisé dans le jambon sec et le saucisson, qui réalisait un CA de 48 M€, visera 100 M€ grâce à cette acquisition et aux investissements en cours. Une enveloppe de 10 M€ sera, en effet, consacrée à la construction d'un bâtiment à Albi et à l'installation de matériel de tranchage sur le site de Narbonne.

Bell rachète le belge Marco Polo

Bell a racheté la société belge de négoce Marco Polo basé à Zellik près de Bruxelles. Spécialisée dans la char-

cuterie de qualité supérieure., Marco Polo réalise un CA de 60 M€ avec 35 personnes.

Valansot cédé à deux industriels de la charcuterie

Valansot (4,5 M€) a été cédé à 2 industriels de la charcuterie. La transaction a été réalisée par Gary Wolf, qui a rejoint en 2009 MTI Rhone Alpes Auvergne. Basé à Thurins (69), Valansot s'était distingué en 2007 en lançant Eleïs, un saucisson à base de viande maigre de porc et de matière grasse végétale.



Gary Wolf

Bell et Coop d'Alsace cède Maurer Frères à Dominique Bigard

Dominique Bigard, le frère de Jean-Paul Bigard (PDG de Bigard), a racheté la charcuterie alsacienne Maurer Frères, basée à Kingersheim (68). Maurer Frères était détenue à 50/50 par le groupe de distribution Coop d'Alsace et par le Suisse Bell. Maurer réalise un CA de 30 M€ avec 230 salariés. La PME est présente en RHF et en GMS et possède 20 boutiques. Le rapprochement a été réalisé par MTI Grand Est (Syvain Esnaux) et MTI Ile de France.

Volaille

Duc : 18,3% des droits de vote pour Cecab

Cecab détient désormais 18,3% des

droits de vote chez Duc grâce à l'attribution de droits de vote double. La part de Cecab dans le capital reste à 16,8%.

LDC : les fermiers de Loué y croient

Au cours des 6 derniers mois, la Cafel (Coopérative des fermiers de Loué) a racheté plus de 275 000 actions LDC soit 3,3% du capital.

Duc : Lionel Goichon succède à Fabrice Taillefer à Riec-sur-Bélon

Lionel Goichon succède à Fabrice Taillefer à la direction du site Duc de Riec-sur-Bélon (240 CDI, 48 000 dindes/semaine). Fabrice Taillefer devient DG de Cobral (2 usines : Pontivy, Lorient), filiale de Duc spécialisée dans les élaborés. Ajoutons que



**Salon International
des Marques de Distributeurs**



**Toute l'offre
MDD alimentaire
en un seul salon**



**30 & 31 Mars
2010**

PAVILLON 3

Porte de Versailles - Paris



Commandez votre badge visiteur sur :
code "LMA"
www.mdd-expo.com

Leclerc sacré champion 2009

○ PDM et CA en hausse significatifs. Leclerc affiche la meilleure performance en 2009 de tous les distributeurs.

Bilan 2009 France

- CA France : 27,2 mds€* (+5,6%)
- PDM : 17% (+0,6 point)
- Nouveaux formats (E.Leclerc Drive et E.Leclerc Express): +170%
- Le CA de la Marque Repère a progressé presque 2 fois vite que les MDD des autres distributeurs (+10,6% contre +6,7% pour la moyenne des GMS). Marque Repère représente désormais 33% de PDM valeur et 40% de PDM volume dans l'offre de PGC de l'enseigne. Sa croissance contribue aux 2/3 de la prise de PDM de l'enseigne soit 0,4 pt.
- La carte de fidélité a séduit plus de 8 millions d'adhérents qui représentent 70% du CA de l'enseigne. Ceux-ci bénéficient notamment de réductions supplémentaires sur Marque Repère.
- Les 34 E.Leclerc Drive (4 500 réf, 100 000 commandes/mois) ont réalisé un CA de 70 M€.
- Les 50 E.Leclerc Express (proximité, 1 000 m²) ont réalisé un CA de 57 M€. 35 "Express" ont été ouverts en 2009.

- Les affiliés** ont contribué à un CA additionnel pour l'enseigne de 773 M€.
- Concepts spécialisés : 166 espaces culturels (+6,9%), 70 magasins de bricolage (+9%), 114 Parapharmacies (+7,4%).
- * hors carburant
- ** nouveaux affiliés (Coop Alsace, Corse, Réunion)

Bilan 2009 Europe

- CA Europe : 2,3 mds€ (+3,1%) soit 7,5% du CA total.
- 6 ouvertures (22 000 m²): Portugal (2), Espagne (1), Pologne (2), Italie (1)
- 85 magasins : Pologne (20), Portugal (23), Espagne (10), Italie (30), Slovaquie (2)

Perspectives 2010

- E.Leclerc s'attend à une année 2010 « probablement plus difficile que 2009 » avec « une baisse de 1,3% du pouvoir d'achat effectif des consommateurs ».
- La stratégie est maintenue : prix le moins cher du marché, développement, optimisation et promotion de Marque Repère, réponses en matière de produits bio et éthiques.
- Accélération du réseau de E.Leclerc Drive avec l'ouverture de 40 points de retrait.

Casino : Géant et Leader Price en panne

○ Sur le T4 2009, Casino a enregistré un "CA France hors essence" en recul de 2,7%. Tous les variations ci-dessous sont à magasins comparables et hors essence à l'exception du bilan 2009.

Franprix-Leader Price

- Les ventes de « Franprix +Leader Price » (1 024 M€) sont en baisse de 2,6% avec -1,2% pour Franprix et -11% pour Leader Price à cause de la baisse du panier moyen.

Hypers Géant

- Les ventes de Géant Casino (1 515 M€) chutent de 5,9% (-5,1% pour l'alimentaire) en raison du recul du trafic (-5,8%) alors que le panier moyen est stable (-0,2%).
- En 2010, Géant veut intensifier les baisses de prix ciblés grâce notamment aux gains achats résultant

de la massification des MDD du groupe.

Proximité

- Les ventes de Casino Supermarchés (840 M€) reculent de 3,4%.
- Les ventes de Monoprix (502 M€) se stabilisent (-0,6%). Les performances de l'alimentaire sont jugées satisfaisantes.
- Les ventes des supérettes (350 M€) reculent de 5%.

Casino Total France 2009

- Hyper Géant : **5 548 M€ (-9,4%)**
- Super : **3 355 M€ (-2,5%)**
- Monoprix : **1 829 M€ (-0,1%)**
- Supérettes : **1 500 M€ (-4,1%)**
- Autres : **1 420 M€ (+6,4%)**
- Franprix +Leader Price : **4 007 M€ (-5,9%)**
- Total : **17 664 M€ (-4,8%)**

le cabinet Altéo Consulting poursuit son étude sur les améliorations de la productivité dans l'usine de Riec.

Produits laitiers

Lactalis : Daniel Jaouen succède à Michel Léonard

■ Daniel Jaouen, 45 ans, a succédé en janvier à Michel Léonard à la présidence du directoire de Lactalis (9,3 mds€ en 2008, 38 000 salariés). Entré en 1989, comme contrôleur de gestion industriel, Daniel Jaouen, finistérien de Plonéis, était depuis 2003 directeur des affaires internationales du groupe.

3 coopératives laitières de l'Est se regroupent

■ Les Fromageries de Blâmont, la Fromagerie de l'Ermitage ont engagé un processus de rapprochement des coopératives laitières d'Alsace, de Franche-Comté et de Lorraine. Cette union, qui doit se concrétiser d'ici à la fin 2010, représentera 1 500 salariés et un CA de 600 M€ pour une production de 70 000 T et une dizaine de sites. Elle collectera 800 mil-

lions de litres de lait sur 2 700 exploitations.

Légumes

Bonduelle-France Champignon : grosses synergies en vue

■ Le rachat de France Champignon (LMA n°139) devrait se révéler une excellente opération pour Bonduelle compte tenu des multiples synergies entre les 2 groupes. Dans Agra-Alimentation, Alain Chamla, DG de France Champignon, explique ainsi que "Bonduelle est très bien implanté en Allemagne et en Russie qui sont les deux plus grands marchés de champignons". Il précise que "depuis septembre, ses champignons sont déjà vendus sous marque Bonduelle en Allemagne". Bonduelle a d'ores et déjà déposé son dossier d'acquisition auprès de l'Autorité de la concurrence.

Compagnie des jus de Marmande perd face à Fructa Partner

■ La Compagnie des jus de Marmande (CJM), dirigée par Éric Etcharry, a été déboutée par le tribunal de

commerce d'Agen dans son litige avec Fructa Partner, son ancien partenaire commercial, à qui elle réclamait 8,5 M€. Le tribunal de commerce doit se prononcer le 9 mars sur l'avenir de CJM (72 salariés) au terme de son redressement judiciaire.

Biscuits snacks

Intersnack : incendie à Montigny-Lengrain

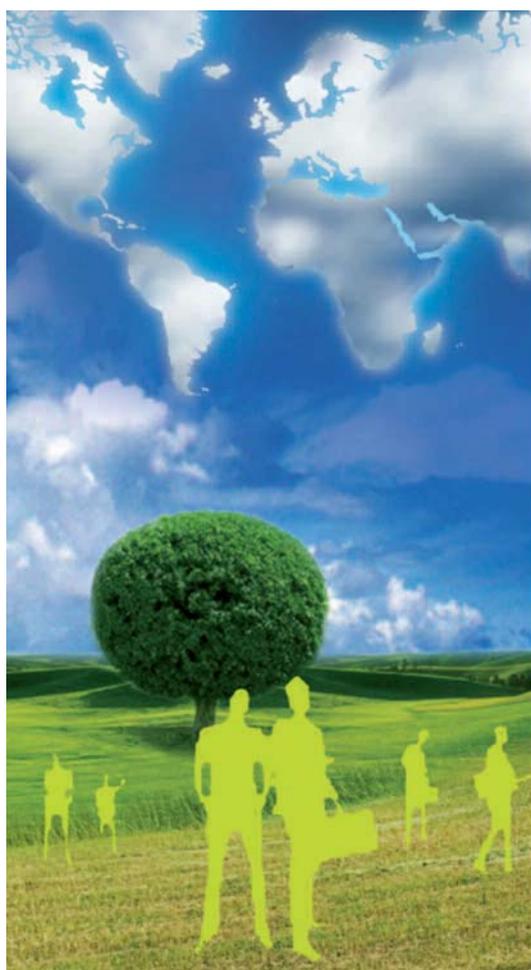
■ Un incendie a ravagé un bâtiment technique de 500 m² (chaudières) de l'usine de Montigny-Lengrain (365 salariés) d'Intersnack. L'outil de production n'a pas été touché. Les dégâts seraient évalués à environ 1,5 M€.

LU lance Oreo à l'assaut de l'hexagone

■ Kraft prépare un lancement d'envergure en GMS et en RHD pour son biscuit Oreo en s'appuyant sur la force de vente de sa filiale LU France. Ce biscuit cacaoté fourré d'une crème goût vanille, qui existe aussi enrobé de chocolat blanc, est un succès planétaire. Créé en 1912 et présent dans plus de 100 pays, Oreo

(938 M€) est en effet le biscuit n°1 aux États-Unis et en Chine. En France, 200 commerciaux planteront Oreo dans plus de 30 000 points de vente. Au menu : affichage, TV (3 vagues), buzz Internet, street marketing, 400 000 échantillons... En janvier, Oreo a été intégré au portefeuille de LU France (Prince, LU Petit Déjeuner, La Paille d'Or, Mikado...). La gamme d'Oreo en France se composera de 6 références, le 2 dernières étant spécifiques à la RHD :

- Paquet de 176g : 4 sachets de 4 (1,55€)
- Rouleau de 14 (sachet 154g, 1,23€)
- Paquet de 308g et de 28 biscuits (2 rouleaux de 14, 2,34€)
- L'enrobé blanc (cacao+chocolat blanc) : paquet de 4 sachets de 2 (264g, 2,65€)
- "Mini Oreo" : gobelet de mini Oreo (115g) refermable
- Paquet de 66g : 6 biscuits pour la distribution automatique et la vente à emporter



Rencontres agro-alimentaires 2010

Le rendez-vous export d'UBIFRANCE

Le 3 mars 2010 à Paris

Vous souhaitez des conseils personnalisés pour :

- établir vos priorités export
- accélérer votre développement international
- évaluer le potentiel d'un nouveau marché

Une occasion unique de bénéficier, à Paris, des conseils des experts agroalimentaire d'UBIFRANCE basés à l'étranger.

Information et inscription sur :

ri.ubifrance.fr/raa

UBIFRANCE
ET SES
MISSIONS ÉCONOMIQUES

UBIFRANCE - 77, Boulevard Saint Jacques - 75014 Paris
Tél : 01 40 73 33 00 - Fax : 01 40 73 39 79

www.ubifrance.fr



Suite des bilans des acquisitions dans le prochain numéro

RHD-grossistes : Bilan des acquisitions 2009

Le marché des fusions acquisitions est resté très actif dans l'univers de la RHD. Depuis plusieurs années, les leaders se livrent, en effet, une course de vitesse pour quadriller l'hexagone ce qui nécessite le plus souvent l'acquisition de PME bien implantées dans leur région. Parmi les acheteurs les plus actifs figure

Maitre Laitier du Cotentin (MLC) via sa filiale France Frais qui doit désormais s'approcher du milliard d'euros et qui a mené 2 acquisitions majeures en 2009 : les actifs de Finapar et Team Ouest. Pour financer sa boulimie, le très discret Jean-François Fortin, DG de MLC, a fait entrer à son capital l'Idia au 1^{er} semestre 2009.

De son côté, Pomona qui a profité de 2009 pour se recentrer sur la distribution alimentaire, a étoffé son pôle charcuterie avec Garcin et Deparis, Even s'est renforcé sur la façade Ouest avec Achille Bertrand et le belge Colruyt a conforté son dispositif dans l'hexagone avec la reprise d'Unifrais. Signalons également qu'en janvier 2010, Transgourmet a annon-

cé le rachat d'Oceanic via sa filiale AFL. Enfin dernière grande opération : la prise de contrôle de DGF (boulangeries et pâtisseries) par CDC Capital Investissement qui accompagne ainsi les managers Jean-Luc Champaud et Eric Chary.

1 ^{ERE} SEMESTRE 2009	CA*	N°**
Even rachète Achille Bertrand	53 M€	118
Pomona cède Fruidor à l'UGPBAN		118
CDC reprend DGF	130 M€	119
France Frais reprend des actifs de Finapar (2)	240 M€	119
Sodexo rachète Saveurs et Vie		120
CDC Entreprises met 6 M€ chez Pizza Pino	35 M€	122
Cogexco reprend les sandwichs Lina's	25 M€	125
Olivier Bertrand reprend 3 filiales InBev		125
Sushi West accueille 2 financiers	12 M€	126
Créno se renforce dans le sud avec Galup	6 M€	126
Idia chez Maitres Laitiers du Cotentin	600 M€	126
Supergroup reprend 2 sites d'EDA		128
Kieffer traiteur repris par Jean-Jacques Mahr		129
Evolem prend la majorité d'Ede Ruy	9 M€	129

2 ^{EME} SEMESTRE 2009	CA*	N°**
Colruyt prend la majorité d'Unifrais	200 M€	129
Food Plus fusionne avec SDMA		134
Eliance rachète à Esso ses stations-service		134
Raynier Marchetti : François Raynier majoritaire	23 M€	134
Colruyt lance une OPA sur Foodinvest	45 M€	136
France Frais rachète Team Ouest à Triballat Noyal		137
2010		
All Fresh Logistique rachète Oceanic	6 M€	139
Pomona cède ses fleurs		139
Axa PE prend 22,5% de Newrest	408 M€	139
Pomona reprend Garcin et Deparis	10 M€	140

(1) Avenir Entreprises et Siparex
(2) dans les n°116 et 119
*CA de la société achetée, ** n° du Manager

Traou Mad : les «Apéricrêpes» s'envolent avec Air France

Air France vient de référencer les «Apéricrêpes» de Traou Mad sur ses vols long courrier. La biscuiterie de Pont-Aven (29), présidée par Olivier Kopp, est déjà présente dans le TGV.

BRSA

Joker, Granini et Réa de retour chez Casino et Système U

Les marques d'Eckes-Granini reviennent fin janvier chez Casino et Système U. Les 2 distributeurs avaient, en effet, sorti Joker, Granini et Réa en 2009 de leurs rayons pour favoriser leurs MDD.

Confiserie-chocolaterie Lindt espère une amélioration au 2^{eme} semestre 2010

Lindt & Sprüngli a bouclé 2009 sur un CA de 1,53 md€ (-1,9% mais +2,3%

en croissance organique). Lindt évoque un "contexte de marché extrêmement difficile pour le haut de gamme". Le groupe espère une amélioration progressive de la conjoncture et de la consommation dans la plupart des pays au cours de la 2^{eme} moitié de 2010.

Barry Callebaut : volumes en nette hausse en 2009

Sur le T4 2009, Barry Callebaut a vu ses ventes en volume progresser de 7,2% : Asie (+17,7%), Amériques (+15,6%), Europe (+2,4%). Les produits « Gourmet & spécialités » s'envolent (+14,6%). Le groupe s'attend à une stagnation du marché mondial du chocolat en 2010 en termes de volume. Compte tenu des inquiétudes sur la récolte en Côte d'Ivoire et au Ghana, les prix du cacao sont envolés et ont atteint un record historique sur 33 ans.

Diététique Super Diet a repris Aqualab à Oméga Pharma

Super Diet (compléments alimentaires) a repris en septembre à Oméga Pharma la société Aqualab (CA : 1M€), qui fabrique des compléments alimentaires à base de produits marins. Installée à Wavrechain-sous-Denain (150 salariés, 8 000 m²), Super Diet (CA : 20 M€), dirigé par Ronan Blanchard, est contrôlé par le groupe Viva Santé présidé par Hervé Le Lous. Super Diet produit 30 à 35 millions d'ampoules, 120 à 130 000 flacons, 150 millions de comprimés, 60 millions de gélules, précise La Voix du Nord.

Huiles Soprol rachète à Bunge ses 33,34% de Saipol-Lesieur

Soprol (filiale à 68,2% de Sofiproteol) a racheté à Bunge la participation de

33,34% qu'il détenait dans Saipol. Soprol contrôle ainsi désormais 100% de Saipol qui, elle-même, contrôle 100% de Lesieur. Bunge et Soprol reste néanmoins partenaires au sein de Diester Industrie International, spécialisé dans la production du biodiesel en Europe, hors France. "Cette décision permet à Sofiproteol de reprendre la complète gestion et le développement de Saipol-Lesieur (trituration, raffinage et conditionnement)", explique Philippe Tillous-Borde, DG de Sofiproteol et président de Soprol.



Philippe Tillous-Borde

Stevia Mérisant va lancer en GMS l'édulcorant naturel "Pure Via"

Après le feu vert de l'Afssa aux pro-

Retrouvez Le Manager sur vos salons !

de l'alimentaire



Les 9, 10 et 11 mars 2010





SANDWICH
& SNACK

SHOW

10/11 février 2010

Paris Porte de Versailles / Pav. 5.2

Le rendez-vous leader sur le marché du snacking & de la consommation nomade

Idées à emporter...

11^E ÉDITION, 280 EXPOSANTS : CONSOMMABLES, AGRO-ALIMENTAIRE, TECHNOLOGIES, ÉQUIPEMENT, SERVICES...

L'ESPACE TENDANCES & CONCEPTS PRÉSENTÉ PAR BENTO

LE SNACKING DES CHEFS PARRAINÉ PAR JACQUES POURCEL

DES CONFÉRENCES MARCHÉ, TABLES RONDES, ATELIERS THÉMATIQUES, STRATÉGIES D'ENSEIGNES...

FOCUS SUR LES NOUVEAUX PRODUITS AVEC LE PARCOURS INNOVATIONS

Votre badge gratuit sur

www.sandwichshows.com

Organisé par

 Reed Expositions

 **infologic**
PROGICIEL DE GESTION



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

Choisissez COPILOTE,
notre ERP
« Nouvelle Génération »

Présent au CFIA RENNES 2010
HALL 9 STAND A8 / B9

Retrouvez nous sur : www.infologic-copilote.fr

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

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

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

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

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



 **PILOTE**
AGROALIMENTAIRE



duits à base de Stevia comme édulcorant de table (08/01/2010), Mérisant va lancer en GMS la gamme "Pure Via", un édulcorant à base de Stevia (rébaudioside A). 2 références en poudre : boîte de 40 sticks, boîte de 80g. Objectif de Hugues Pitre, DG Europe de Mérisant : un CA de 50 M€ d'ici 2013 en France et une PDM de 50%. Mérisant détient déjà la marque Canderel (aspartame).



Seppic propose son rébaudioside A aux IAA

Seppic (groupe Air Liquide) propose son Rebaten 97% (rébaudioside A, extrait de stevia) aux industriels qui souhaitent commercialiser des édulcorants de table.

Lavollée - Fimalis propose son Stéviol 98

Fimalis (Groupe Lavollée Chimie) va fournir son Stéviol 98 aux IAA. Le groupe intègre toute la chaîne de production via son commettant argentin. La purification est réalisée en Europe.

Ingrédients-PAI Frulact : voie dégagée entre Saint-Yorre et Apt

Frulact va pouvoir transférer ses activités de préparations de fruits pour yaourt de l'usine de Saint-Yorre (Allier) vers celle d'Apt (Vaucluse). Les salariés de Saint-Yorre ont, en effet, mis fin au blocage de leur usine qui a duré près de 3 mois.

Eckes Granini s'attaque à l'ultra-frais

Eckes Granini, leader des jus de fruits ambiants, s'attaque au segment de l'ultra-frais, avec « Granini fraîchement pressé ». 3 saveurs : orange, orange-fraise, orange-mangue-ananas. Des éditions saisonnières sont prévues. Le groupe, dirigé depuis janvier 2008 par Jean-Marc Thévenin, s'appuie sur l'expertise d'Ulti (CA : 6 M€), une PME basée à Vigneux-sur-Seine (91) qu'il s'est offert en 2008 (Eckes a aussi racheté des spécialistes de l'ultra-frais dans toute l'Europe : Bråmhults en Suède, Elka en Allemagne et Zamba en Suisse). A la différence du "frais classique", les oranges sont pressées en France (à Vigneux). Autre différence : le produit subit une seule pasteurisation, est « douce » (72°C, 20s). Les points de vente sont livrés sous 48h (DLC : 18 jours). Un investissement de 3 M€ est en cours dans l'usine Ulti pour construire un



Jean-Marc Thévenin

bâtiment qui pourra accueillir 2 lignes qui produiront « à la demande ». "Granini fraîchement pressé" visera les GMS et le hors domicile sous deux formats : 75 cl / 2,95€ et 25 cl / 1,95€. Le design de sa bouteille alvéolée en plastique translucide givré (avec un sceau fraîcheur) reprend les codes de Granini. Sa cible : une clientèle urbaine. Le déploiement sera graduel et axé sur les grandes villes : Paris puis Lyon en GMS et certaines enseignes de CHD. D'autres métropoles suivront en 2011. Le plan de soutien s'appuiera sur le quotidien gratuit "20 Minutes" (pub, échantillon), des échantillons gratuits dans les entreprises, les golfs et les Club Med Gym ainsi que sur des dégustations en points de vente (770 jours).



Le marché en 2009*

- Frais :	111 ML (-2 ML)
- Ambiant :	885 ML (+49 ML)

*ML millions de litres

Produits de la mer Bolton Group restructure Saupiquet

Frappé par la baisse des ventes de conserves de salades composées à base de thon, Saupiquet a prévu de fermer fin avril son usine de Saint-Avé (56). 49 des 85 salariés se verront proposer des mutations : 13 en Italie et 36 à Quimper (29) dans l'autre usine française de Saupiquet (200 salariés). Le groupe compte aussi supprimer 18 des 100 emplois du siège à Courbevoie (92). Saupiquet (210 M€) appartient à l'italien Bolton Group (2,4 mds€).

Distribution GMS Casino exproprié d'Exito par Hugo Chavez

Hugo Chavez a décidé d'exproprier

une filiale de Casino de ses 6 hypermarchés Exito et d'intégrer ceux-ci à une « chaîne socialiste ». Le président vénézuélien les accusait d'avoir augmenté leurs prix après la dévaluation du Bolivar. Casino détient encore les supermarchés Cada dans ce pays qui pesait 741 M€, soit 2,6% du CA de Casino.

Migros élargit son offre à Thomy, Nescafé et Coca

Migros a élargi son offre aux marques Cola Cola, Thomy et Nescafé. Les marques de Migros représentant toujours plus de 90% de son offre totale.

Carrefour : super en hausse, HD en baisse, hyper convalescent

Les ventes en France de Carrefour

ont été stables au 4^{ème} trimestre (-0,7% hors essence) grâce au succès du passage de l'enseigne Champion à Carrefour Market. Ci-dessous les faits marquants du T4 en France :
 - Le groupe a gagné 0,3 pt de PDM sur 11 mois
 - Le CA des produits à marque Carrefour a bondi de 10,3% au T4 et représente 24,6% du CA du groupe.
 - Hypers : le CA alimentaire a diminué de 1,4% (trafic : -4,1%, panier : +1,6%).
 - Supers : le CA hors essence progresse de 3,6% (panier : +2,2%, trafic : +1,4%)
 - Hard discount. Le CA chute de 7,3%. Les magasins convertis à l'enseigne Dia (40 Dia sur un total de 928 magasins) voient leurs ventes bondir de 30%.

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

Darégal : Luc Darbonne s'attaque aux compléments avec "-18° []" chez Picard

Suite de la page 1

Le produit "-18° []" se présente sous la forme de berlingot à laisser fondre dans un verre d'eau (6,95€, boîte de 7 berlingots de 13 ml). Chaque extrait est associé à un concentré de jus de fruits : myrtille (beauté), orange (vitalité), pomme (détente), pamplemousse (minceur), anis et menthe (digestion). Ci-dessous, la composition des 5 compléments

- "-18° [Minceur]" : thé vert + café + graines de guarana + feuille de pissenlit. Formule riche en caféine et en catéchines.
- "-18° [Digestion]" : fibres prébiotiques + menthe

poivrée + fleurs de verveine + graines d'anis vert.

- "-18° [Beauté]" : œillet d'Inde (riche en lutéine) + raisin rouge + feuilles de romarin + aloé vera.

- "-18° [Vitalité]" : ginseng + ferments probiotiques + baies de sureau + baies d'acérola.

- "-18° [Détente]" : safran + extraits de feuilles de mélisse et de fleurs d'oranger.



- Proximité : le CA progresse de 0,9%. Les 65 Carrefour City et Carrefour Contact enregistrent des ventes en hausse de 30%.

Le T4 de Carrefour France

- Total : 11 152 M€ (-0,1%* ; -0,1%**)

- Hyper : 6 066 M€ (-2,7%* ; -2,7%**)

- Super : 2 412 M€ (+3,9%* ; +4,1%**)

- HD : 651 M€ (-7,3%* ; -7,3%**)

- Autres : 2 024 M€ (+7,0%* ; +6,0%**)

* évol. à magasins comparables

** évol. total avec nouvelles surfaces

Carrefour pourrait quitter Levallois-Perret

Carrefour étudie une possible fermeture de son siège à Levallois-Perret (92) dans un souci d'économies et d'efficacité. Les fonctions supports et sièges de ses activités France seraient répartis sur ses 3 sites de l'Essonne : Evry, Rungis et Les Ulis. La DG irait dans un site distinct.

RHD

McDonald's : +8,5% en France en 2009

La filiale française de McDonald's a réalisé en 2009 un CA de 3,6 mds€ en progression de 8,5%.

Quick : CDC cherche un acquéreur

CDC Capital aurait mandaté Rothschild afin de céder la chaîne de restauration rapide Quick. Quick a réalisé en 2009 un CA de 930 M€ et serait valorisé autour de 800 M€. La CDC avait acheté Quick en 2006 pour 730 M€.

Autogrill France : Vincent Monnot, ex-Barilla, nommé DG

Vincent Monnot a été nommé DG d'Autogrill France. Il succède à l'italien Roberto Colombo, nommé directeur des opérations et du marketing Europe. Diplômé de l'ESC Amiens, Vincent



Vincent Monnot

Monnot, 42 ans, a travaillé chez Barilla France comme directeur marketing et commercial avant d'en devenir DG. N° 2 derrière Elior, Autogrill France (3 500 salariés) réalise un CA de 250 M€ sur 110 sites. Autogrill est le lea-

der mondial de la restauration au service des voyageurs (autoroutes, gares, aéroports).

Pomona a repris Garcin et Deparis à Michel Fraisse

Michel Fraisse a cédé au 2^{ème} semestre 2009 les Établissements Garcin et Deparis (CA cumulé : 10 M€) à Pomona qui étoffe ainsi son pôle charcuterie.

Speed burger : 40 unités fin mars

Speed Burger, la chaîne française de livraison de burgers, vient d'ouvrir 5 magasins. La 40^{ème} unité est prévue pour mars à Metz.

Lenôtre : Guy Krenzer rejoint le directoire

Guy Krenzer, qui a rejoint l'entreprise en 2004, vient d'être nommé au directoire de Lenôtre. Chef exécutif et directeur de la création, Guy Krenzer, 45 ans, est double Meilleur Ouvrier de France (charcutier-traiteur en 1988 et Cuisine en 1996). Patrick Sicard préside le directoire et Jean-Paul Lespinasse le conseil de surveillance de Lenôtre (groupe Accor)



Guy Krenzer

qui possède 60 adresses de gastronomie dans 12 pays.

TransGourmet publie ses guides « Desserts » et « bio »

Après « Boucherie », « Boulangerie & pâtisserie surgelée », « Vins & alcools », « Boulangerie & pâtisserie laboratoire » et « Légumes & garnitures », TransGourmet vient de publier les guides "bio", « Hygiène & entretien » et « Desserts ». Ces guides regroupent l'intégralité de sa gamme.

Pizza Sprint à l'assaut des entreprises avec sa "Lunch Box"

Le réseau de franchises Pizza Sprint (à emporter et à domicile) teste des offres business "Lunch Box" auprès des 350 entreprises de la ville de Pacé (35) à partir de son « magasin pilote » (laboratoire culinaire, de R&D...). Ce concept de plateau-repas devrait ensuite être proposé sur l'ensemble du réseau. 3 formules : « salé » (entrée

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 du 9 au 11 mars 2010 à l'occasion du CFIA Rennes



Hall 5 Stand D31



CSB-System INTERNATIONAL

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



FILIÈRES

Confiserie : Kraft devient n°1 mondial avec Cadbury



Franck Guégan

+pizza +salade verte +boisson, 14,90€), « sucré » (pizza+salade verte+dessert+boisson, 14,90€), « gourmand » (entrée+pizza+salade verte+dessert+boisson, 17,90€). Pizza Sprint propose aussi 2 plateaux "Apéro Party" (16,90€ et 25,90€): assortiment de snacks (16 et 30 pièces) + pizza (2 et 4 pers, prédécoupée en carrés de dégustation). Créé en 1998 par Franck Guégan, Pizza Sprint a réalisé en 2009 un CA de 18,2 M€ (12 M€ en CA franchise) avec 51 établissements sur le Grand Ouest (soit 480 000€/magasin). La croissance du CA a atteint 33% en 200€.

Pomme de Pain parie sur Afrique du Nord

La Pomme de Pain (106 restaurants, 63 M€ en 2009, +2,4%) vient d'ouvrir un 2ème restaurant à Casablanca. En Afrique du Nord, le groupe vise aussi l'Algérie, la Tunisie et l'Égypte. "La marque a un fort potentiel au Maroc", estime Younés Hamri, administrateur de Pomme de Pain Maroc qui compte ouvrir 6 autres restaurants (Rabat, Marrakech, Tanger, Fès et Agadir).

Nooï : 33 points de vente fin 2009

Nooï (pâtes à emporter) a bouclé 2009 avec 33 points de vente grâce aux ouvertures de Clermont Ferrand (octobre), Mérignac, Nancy et Colmar (décembre).

Surgelés

Toupargel finit très mal 2009

Toupargel a enregistré sur le 4^e trimestre une chute de 6,1% de son CA. Le groupe fournit 2 explications. Tout d'abord, la nouvelle organisation

L'américain Hershey et l'italien Ferrero (Nutella) ayant jeté l'éponge, Kraft devrait sauter sur la dernière minute et mettre la main sur le britannique Cadbury pour 13,6 mds€ soit 13 fois l'EBE. Créé en 1801, Cadbury affichait en 2008 un CA de 6,7 mds€, 45 000 salariés, une présence dans 60 pays et possède 8 usines en Grande-Bretagne. Ce rachat permet à l'américain de détrôner Mars-Wrigley de sa place de n°1 mondial de la confiserie. Dans l'opération, Kraft récupère les marques Malabar, Hollywood, Stimorol, Carambar, Kréma, La Pie qui Chante, Vichy, Cachou Lajaunie, La Vosgienne, Halls, Poulain, Dairy Milk, Four Roses... On remarquera que les rachats de LU en 2007 et de Cadbury en 2010 auront permis à Kraft de récupérer l'intégralité des actifs biscuit et confiserie que détenait Danone au début des années 2000. Avec Cadbury, Kraft réalisera désormais un CA de 35 mds€ et possédera 40 marques au-delà de 280 M€. Kraft possédait déjà Toblerone, Milka, Côte d'Or, Maxwell, Car-

te Noire, LU, Oreo ainsi que les fromages fondus Philadelphia. Cette opération permet aussi à Kraft de se renforcer dans les pays émergents (Brésil, Russie, Inde, Mexique, Chine...) qui représentaient 38% du CA de Cadbury.

Confiserie +chocolat : PDM mondiales*

- Kraft Foods +Cadbury :	14,8%
- Mars :	14,6%
- Nestlé :	7,8%
- Hershey :	4,5%
- Ferrero :	4,5%
- Perfetti Van Melle :	2,9%
- Lindt & Sprungli :	2,0%

* source : Les Échos

Cadbury en France*

Toute la production (tablettes, poudres, chewing-gum, pâte à mâcher, petite confiserie de poche, gélifiés et caramels) est réunie sous la bannière du « Comptoir européen de la confiserie » qui compte 5 usines : Blois (41), Marcq en barceul (59), Saint-Genest (86), Toulouse (31) et Vichy (03).

- CA 2008 :	362,9 M€
-------------	----------

- Salariés :	1 300
- Total confiserie :	n°1
- Chewing-gum :	n°1
- Bonbon :	n°1
- Poudre chocolatée :	n°2
- Petite confis. poche :	n°2
- Tablettes chocolat :	n°4

*siège social : Paris, siège administratif : Blois (41)

Kraft Foods France*

- CA 2008 :	1,258 md€
- Salariés :	1 300
- Usines France :	2

*siège : Vélizy-Villacoublay (78)

Lu France*

- CA 2008 :	1,6 md€
- Salariés :	2 905
- Usines France :	9

* également détenu par Kraft, siège : Rungis (94)



commerciale a entraîné des économies de personnel mais aussi une réduction des contacts commerciaux. Deuxièmement, le panier moyen a reculé de 0,5€ pour s'établir à 46,6€ du fait en partie de la réduction des conditionnements de certains produits. Sur 2009, l'activité « surgelés » de Toupargel aura connu une tendance baissière équivalente à celle du marché de la livraison à domicile de produits surgelés, précise le groupe. Sur le 4^{ème} trimestre, l'activité « frais et épicerie » a, quant à elle, limité son recul à 0,5%. Tou-

pargel aura ainsi bouclé 2009 sur un CA de 359,1 M€ (-1,9%) dont 339,9 M€ en surgelés (-2,1%) et 19,2 M€ en frais et épicerie (+2,9%).

Technologie Generix certifié pour la dématérialisation fiscale des factures

Generix a reçu la certification GS1 V3 pour sa solution de dématérialisation fiscale de factures Invoice Manager. Cette certification délivrée par GS1 France, garantit l'interopérabilité de la solution, en conformi-

té avec les exigences du Code des Impôts. Parmi les récentes références de Generix, signalons Bacardi-Martini, Kindy, E. Leclerc (ScapEst).

Nutrition Mars chasse les MG saturées en supprimant l'huile de palme

Les nouvelles recettes Mars, Snickers et Milky Way disponibles dès l'été contiendront 15% à 20% de moins de MG saturées, soit 40% à 50% moins que la moyenne des 25 marques de chocolat les plus vendues en France. Cette optimisation a nécessité

Le Concours National de la Création d'Entreprises Agroalimentaires

Vous avez un projet agroalimentaire INNOVANT ?

Inscriptions : <http://www.agropole.com>

Tél. 05 53 77 20 00 - Date limite 30 avril 2010

proposé par :

LA TECHNOLOGIE agroalimentaire

60 000 €
de dotations

CREATION

Développement

10 M€ d'investissement et plus de 40 000 heures de R&D, précise Mars Chocolat France dirigé par Thierry Gaillard. Aucun changement pour l'enrobage de ses barres (chocolat 100% pur beurre de cacao). En revanche, l'huile de palme présente dans le nougat et le caramel à l'intérieur des barres a été remplacée par de l'huile de tournesol européenne.

Avenance : une borne pour sensibiliser les élèves à la nutrition

L'Avenance Enseignement va installer dans les cantines des bornes interactives tactiles baptisées « LudiBon » pour sensibiliser les élèves du CP au CM2 aux bons comportements alimentaires. Filiale du groupe Elior, Avenance Enseignement est le leader de la restauration scolaire.

Restauration rapide : 1^{er} baromètre nutritionnel

Audrey Aveaux, directrice de Nutritionnellement, et Dominique Bénézet, DG du SNARR présenteront le 1^{er} baromètre nutritionnel de la restauration rapide sur le salon du sandwich (le 10/02 à 15h15). Nutritionnellement, proposera aussi des Nutri-datings, des consultations individuelles gratuites de 15 min.

Nestlé signe 3 chartes PNNS pour Herta, Maggi et Davigel

Dans le cadre du PNNS, Eugenio Minvielle, PDG de Nestlé France a signé avec Roselyne Bachelot, ministre de la Santé, trois chartes d'engagement volontaire de progrès nutritionnel pour Herta (charcuterie-traiteur), Maggi (produits culinaires) et Davigel (RHD). D'ici 2012, les 3 marques s'engagent à réduire significativement les teneurs en sel, sucre et MG, et à finaliser la quasi disparition des acides gras trans dans les recettes de tous les produits. Les chartes prévoient aussi des actions pédagogiques destinées aux consommateurs et une formation continue sur la nutrition pour les salariés. Nestlé investit 1,25 Md€ par an dans la recherche (x2 en 10 ans). Le groupe dispose de 28 centres de recherche dont 5 en France.

Alcools

Jeanjean : CA 2009 en repli de 2,5%

Jeanjean a bouclé 2009 sur un CA en repli de 2,5% à 169,9 M€. Le CA France (64% du total) a progressé de 2,8%. L'export (36% du CA) a baissé de 10,9% avec des reculs prononcés en Angleterre et en Russie. Grâce à la fusion avec Laroche qui a été finalisée début 2010, le groupe représente un CA proforma de 192 M€ sur 2009.

Pernod Ricard : décès de Thierry Jacquillat

Thierry Jacquillat est décédé à l'âge de 71 ans. Il avait travaillé pendant 40 ans chez Pernod Ricard et en a fait le n°2 mondial aux côtés de Patrick Ricard. Il avait notamment été l'artisan du rapprochement avec Seagram.



Thierry Jacquillat

Boizel Chanoine : la Caisse d'Epargne monte à 8,6%

Suite à la conversion d'obligations, le groupe Caisse d'Epargne, qui avait participé au financement des acquisitions de Burtin et Lanson, détient désormais 8,6% du capital de Boizel Chanoine Champagne. 76,99% du capital reste aux mains des familles Paillard, Bajot et Roques-Boizel.

Bouey rachète un entrepôt à Euralog

Selon Business Immo, le négociant bordelais Bouey a racheté pour 5,4 M€ à Euralog (filiale du groupe Euralis) un entrepôt de 13 800 m² situé à Ambarès (33). Ce site est spécialisé dans le stockage et le conditionnement des vins.

Emballages

Trophées Ecotop 2009 : Delpyrat, Insudiet et Refresco

Les trophées Ecotop 2009 d'Eco-Emballages ont récompensé 3 IAA :
- Delpyrat Montagne Noire qui a économisé 195 T d'emballages (plastique : 48 T, carton : 147 T)
- Insudiet qui a économisé 25 T d'emballages (13% de sa consommation)
- Refresco pour l'éco-conception d'une bouteille d'1,5L de jus de fruit. Résultat : Une économie de 160 T d'emballage et une introduction de 66T de PET recyclé.



JOURNÉES ALIMENTS & SANTÉ

Health & Food days

La nutrition santé au rendez-vous de l'alimentation durable

Health & nutrition as part of a sustainable diet

La Rochelle

16 et 17 juin 2010

[8ème édition]
8th session



Rencontres d'Affaires

Vos partenaires de demain
Business Meetings : Your future partners



Pôle Exposition

Savoir-faire et expertises
Exhibition Centre : Expertise and know-how



Tables Rondes et Conférences

L'actualité nutrition-santé à la une
Round Tables and Conferences :
The latest in food and health issues



Espace Tendances et Innovation Produits

Les produits phare des aliments santé
Product Trends and Innovations Area :
The leading health & food products

Contacts
Elodie Nardese / Julie Thomassery
contact.jas@crittfa.com
www.aliments-sante.fr

Organisateur
CRITT Agro-Alimentaire Poitou-Charentes
Rue Charles Téliier - Z.A Technocéan
Chef de Baie - 17000 La Rochelle
Tél : 05 46 44 84 75 - Fax : 05 46 50 48 87



la petite boîte 2009



USINES & PROJETS

Babyfood

Vitanutrition : 3 M€ dans la Creuse

↳ Vitagermine (alimentation bio infantile) va investir 3 M€ sur le site de Mérinchal (Creuse) de sa filiale Vitanutrition. Une seconde ligne (petits pots et assiettes plastiques) y sera installée. Le projet prévoit aussi une extension et le réaménagement l'usine. Mise en service : printemps 2010. Vitanutrition (7 M€ en 2009) vise un CA de 20 M€ d'ici 2013 avec une production de 30 millions de petits pots par an. L'effectif doit passer de 27 à 50 salariés dans 3 ans. Vitagermine avait repris en 2007 cette unité qui appartenait au groupe Toury. Le projet est subventionné à hauteur de 0,32 M€ par la Région Limousin, 0,12 M€ par le département et 0,44 M€ par le Feder.

Volailles

LDC : 5,5 M€ chez Celvia et 7,5 M€ chez Procanar

↳ Celvia et Procanar, les 2 filiales morbihannaise de LDC, s'apprêtent à lancer de gros investissements. Spécialisé dans la dinde, Celvia, basé à Saint-Jean-Brévelay, bénéficiera d'une enveloppe de 5,5 M€ de 2010 à 2012 pour réaliser une extension et développer la production de panés et de charcuteries. De son côté, Procanar va investir 1,5 M€ en 2010 sur son site de Lauzach pour augmenter les capacités de froid. Une enveloppe de 6 M€ est par ailleurs prévue pour faire passer les volumes de foies gras cuits de 100 à 300 tonnes d'ici 5 ans, selon L'Usine Nouvelle.

Légumes

Bonduelle : 20 M€ dans une usine 4^{ème} gamme en Italie

↳ Bonduelle vient de mettre en chantier une nouvelle usine de salades en sachet 4^{ème} gamme à San Paolo d'Argon en Italie, dans la province de Bergame. D'une capacité de 20 000 T, la nouvelle usine (200 personnes) remplacera celle qui a brûlé en février 2008. Montant de l'investissement : 20 M€. L'unité sera opérationnelle au printemps 2011. Bonduelle est n°1 en Italie avec 40% de PDM en 4^{ème} gamme.

Charcuterie

Herta : 12 000 T de saucisses de plus à St-Pol-sur-Ternoise

↳ L'usine Herta de St-Pol-sur-Ternoise va mettre en service en juillet, une nouvelle machine qui portera la capacité du site en saucisses de 26 000 à 38 000 T. "Il s'agit du plus gros investissement réalisé par Herta depuis 20 ans et de la machine la plus performante d'Europe", précise La Voix du Nord qui ajoute que la fabrication du jambon devrait être ensuite modernisée. Philippe Garachon, qui dirigeait l'usine est désormais directeur industriel des 2 sites de Herta (St-Pol et Illkirch) et responsable de la qualité et des achats. Yannick Steunou lui a succédé comme directeur du site de St-Pol.

Desserts surgelés

Le Gourmet Parisien : 7,5 M€ à Roissy-en-France

↳ Spécialisé dans les desserts surgelés (lire p2), Le Gourmet Parisien (La

Compagnie des Desserts) va investir 7,5 M€ dans la construction d'une usine de 4 000 m² (sur un terrain de 13 200 m²) à Roissy-en-France (95). Opérationnelle pour l'été 2010, l'usine aura une capacité de 40 millions de pièces soit 2 fois plus que celle de Goussainville (95) qui est saturée.

RHD

Élite Restauration : 2 M€ dans une cuisine centrale

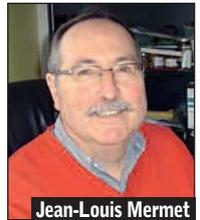
↳ Élite Restauration, installé à Joigny (Yonne), va investir 2 à 2,5 M€ dans une cuisine centrale d'une capacité de 15 000 repas/jour qui devrait être opérationnelle en 2012. L'outil actuel (7000 repas/jour) sera reconverti pour le service traiteur. Fondé en 1995 par François Gachot, Élite (400 salariés) est spécialisé dans la restauration collective. La PME a réalisé en 2009 un CA de 23 M€ contre 18 M€ en 2008 avec 400 salariés. Pour 2010, François Gachot vise une croissance de 15%.

Fruits

Descours : 0,6 M€ dans Concept Fruits puis 6 M€ dans une usine neuve

↳ Jean-Louis Mermet, DG de Concept Fruits, annonce un investissement de 0,6 M€ pour agrandir de 280 m² et moderniser son usine de Davezieux (Ardèche). Concept Fruits (ex-Ardèche Marron) a été redressé en 18 mois, se félicite le groupe Roger Descours qui a repris en 2008 cette affaire spécialisée dans la crème de marron, les marrons sous vide, la purée de marron et les marrons cui-

sinés. En 18 mois, la PME est, en effet, passée de 2,2 à 3,7 M€ (+70%). « Cet investissement va nous permettre d'attendre 2 ans avant de déménager dans une nouvelle usine HQE qui nécessitera un investissement de 6 M€ » précise Jean-Louis Mermet qui promet des innovations et un développement à l'export grâce aux futures certifications (IFS et BRC) attendues pour la fin 2010. Après avoir transformé 160 T de marrons bio ardéchois, Concept Fruits entend également développer la châtaigneraie ardéchoise.



Jean-Louis Mermet

Multi-filières

Triballat Noyal : 9 M€ en 2010 dont une nouvelle usine

↳ Triballat Noyal (200 M€ en 2009), contrôlé par la famille Clanchin, va investir 9 M€ en 2010. Au menu : - l'agrandissement du siège social de Noyal-sur-Vilaine (35), 3 M€ seront injectés pour 1 400 m² de bureaux. - un nouvel outil industriel près de Millau, en Lozère. 6 M€ seront investis sur 2010-2011 dans cette unité qui remplacera l'outil actuel de La Bergerie de Lozère (La Canourgue). Cette usine est spécialisée dans l'ultra frais bio à base de lait de brebis.

Triballat Noyal en 2009

- CA :	200 M€
- Salariés :	750
- Usines :	16



thebault INGENIERIE GROUPE
architecture & process d'usines agro-alimentaires
 « DU SUR MESURE A LA SOLUTION CLE EN MAIN »

LES 9 - 10 ET 11 MARS 2010
CFIA HALL 5 - STAND B7

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