



# Le Manager de l'alimentaire

N°153

BIMENSUEL  
DU 1<sup>ER</sup> AU 14  
OCTOBRE  
2010

Floridienne cède ses 49% du Domaine d'Argens

p.10

Les Crudettes aux côtés de GreenShoot

p.10

Minerve racheté par le portugais Branco

p.13

Labeyrie s'attaque au caviar

p.13

Rolland R&R ciblera 4 pays

p.13

Nestlé vise 100 M€ avec Nesfluid

p.14

Tereos avec PureCircle dans la stévia

p.15

Nutritis lève 14 M€ pour les sucres de fruits

p.15

Champagne Céréales : Alain Le Floch nommé DG

p.17

## USINES & PROJETS

Comexo : 15 M€ Une usine neuve pour les sauces

p.20

Sobovia : 4,5 M€ Une nouvelle unité à Obernai

p.20

Forking : 1 575 m<sup>2</sup> Des plats préparés dans la Sarthe

p.20

Sial, In-Food, IPA  
17 au 21 octobre

## Innovation : des gisements inépuisables...

### EDITORIAL

Par Jean-Luc Jicquel

RÉDACTEUR EN CHEF

jicquel@manager-alimentaire.com

Record pulvérisé ! Près de 1 000 nouveaux produits auront concouru pour les prix « Tendances & Innovations » du Sial 2010 (p18 et p19). Et c'est sans compter toutes les innovations qui n'y ont pas participé ou qui ne se dévoileront que le premier jour du salon. Jamais sans doute la dynamique n'a été aussi forte. Les nouveaux segments tels le bio ou le halal, qui n'étaient que des niches lors du Sial 2008, sont devenus des gisements d'innovation et souvent les principaux contributeurs à la croissance des marchés.

A l'inverse, l'axe santé s'est révélé moins porteur que prévu... Dano-

ne France vient ainsi de renoncer à Densia qui devait améliorer la densité osseuse des femmes de plus de 40 ans... C'est pourtant le moment que choisit Nestlé pour lancer sa boisson « nutrition & hydratation » Nesfluid (p14) mais on remarquera que Nesfluid a minimisé les risques en pariant sur des nutriments plutôt que sur des allégations qui auraient peut-être nourri des doutes chez les consommateurs.

C'est d'ailleurs cette montée du scepticisme à l'égard du « marketing perçu » qui a incité Fleury Michon à créer un nouveau jambon baptisé « la recette authentique » dans lequel le marketing se fait plus discret (p4). En plus, ce produit surfe sur d'autres tendances porteuses comme la transparence et un emballage issu de « forêts gérées dans le

respect de l'environnement » (label FSC).

Autre gisement de nouveautés : la « chasse aux ingrédients suspects » (sel, acide gras trans...) dont la liste s'enrichit au gré de l'actualité... L'huile de palme est ainsi devenue l'ingrédient à bannir. Findus, qui vient de le supprimer, pourra ainsi se différencier avec, sur ses packagings, la mention « sans huile de palme » (p11).

Le potentiel de l'innovation ne semble pas non plus épuisé sur l'origine des matières premières. Charles Kloboukoff, patron de Léa Nature, 1<sup>er</sup> fabricant bio pour les GMS, vient ainsi d'associer à son projet un pionnier du bio, Daniel Gevaert (lire ci-dessous). L'une de ses missions sera de privilégier les approvisionnements français...

## LE TANDEM

Charles Kloboukoff renforce la fibre bio de Léa Nature avec Daniel Gevaert, ex-Danival

Après avoir passé 10 ans sur des projets personnels liés à l'écologie, Daniel Gevaert, 47 ans, ex-agriculteur bio, fondateur et ex-PDG de Danival, fait son retour en rejoignant en tant qu'associé le groupe Léa Nature (100 M€ et 560 salariés). Ce « passionné de bio » occupera le poste de directeur du développement stratégique et de la croissance exter-

ne pour le pôle alimentaire. Il sera chargé notamment de diversifier les réseaux de distribution et de localiser les achats de matières premières bio en privilégiant les approvisionnements français. « Cette arrivée témoigne de notre ambition de structuration et de diversification de notre projet bio alimentaire », explique Charles Kloboukoff, président fondateur de Léa Nature, 47 ans également. Avec un CA « alimentaire bio » de 50 M€, Léa Nature est le 1<sup>er</sup> fabricant français de produit bio pour les GMS même si sa marque « Jardin Bio » est devancé par Bjorg.



Daniel Gevaert et Charles Kloboukoff

## LE PRODUIT

Saint Jean : 5 box «terroir et tradition» dont 2 bio

La déferlante des box continue... Saint Jean, basé à Romans-sur-Isère (26), lance au rayon frais des plats cuisinés signés « Saveurs Express » (2', micro-ondes, 300g). 5 recettes pour une pause déjeuner «terroir et tradition», dont 2 recettes bio à base de pâtes fraîches.

- Farfalles au pesto dés de jambon (bio)
- Ravioli au basilic sauce provençale (bio)
- Ravioles sauce au St Marcellin & noix du Dauphiné
- Quenelles au brochet sauce écrivisse
- Ravioles sauce forestière aux Morilles





## INNOVATION

### Boursault dans les fromages roux avec Boursault Intense

Positionnée haut de gamme et ultra-gourmand, la marque Boursault, créée en 1951, s'enrichit avec la référence "Boursault Intense" (2,69€, 180g). Ce fromage à croûte orange et au goût typé sera proposé en GMS en série limitée d'octobre à avril, une période qui couvre Noël, le nouvel An et Pâques, les temps forts historiques de la marque. En 2009, Boursault a enregistré une croissance volume de 3,2% alors que le segment des "pâtes molles à goût" est resté stable. Sur le 1<sup>er</sup> semestre 2010, les volumes de Boursault Original ont carrément bondi de 7,8% grâce au fond de rayon, aux fêtes de Pâques et à une pression promotionnelle amplifiée. Pour cette déclinaison, Boursault a choisi les fromages roux, un segment à fort potentiel qui a représenté 41% de la croissance volume du total "pâtes molles à goût +PPNC" en 2009. L'objectif était de combiner la richesse aromatique d'un roux AOC (munster, livarot, etc.) et la texture de Boursault Original. Résultat : un goût typé, des arômes de noisette et de fruits secs, une texture ultra-fondante. Coté promotion : affichage (7-14/12), affichariot en hyper (80 000), BRI, cross-couping, meubles, vitrines et têtes de



## Delpeyrat : les innovations 2010

N°2 du foie gras en 2009 avec 10,3% de PDM valeur derrière Labeyrie, Delpeyrat va investir davantage en fin d'année 2010 en TV avec en vedette Nathalie Simon, mais aussi en presse et affichage. La marque vise la plus forte croissance des marques de foie gras en 2010.

### Mi-cuit

- FGCE\* bocal 320g avec un joint ouverture facile et une languette de démoulage.
- FGCE\* et ses 3 accompagnements (250g +3 bocaux de 25g : confit de vin, chutney de figue, confit d'oignon)
- Gamme entiers Label Rouge (canards élevés 104 jours, engraisés au maïs grain) : 2 torchons (240 et 320g) et 2 bocaux (180 et 300g)
- Delpeyrat Saveurs. Cette gamme axée sur la gastronomie vise une clientèle plus sophistiquée avec une charte spécifique et plus moderne, un espace dédié à la recette et un tissu en satin. 3 FGCE-SO\* : "Cuit dans sa gelée au Sauternes" (barquette 210g),



"Torchon, cuisson du chef" (barquette 210g), "Sélection de poivres" (torchon 210 et 420g). Autre nouveauté : la "Terrine de FGCE doré" (200g, escalopes de foie gras dorées cuites en terrine, 5/6 pers, 200g)

- Barquette « facile à trancher » (bloc 30%, 420g +Lyre). 2 ref : oie et canard



### Conserve

- Delpeyrat veut accentuer son leadership sur le torchon qui a le vent en poupe avec 2 nouveaux torchons 250g signé 1890 : FGCE-SO\*, FGCE-SO "3 poivres" (noir, rouge de Pondichéry, Sichuan).
- Delpeyrat veut recruter sur les terrines avec une extension de gamme : FGCE-SO et FGCE-SO "au jus de truffes".
- Lobe de FGCE avec son trancheur signé 1890.

### Cru

- Foie gras de canard « premium » 320g déjà éveiné et assaisonné avec un taux de fonte réduit. Il est accompagné d'un indicateur de cuisson. Avantage : prêt à cuire, réussite assurée, mode de préparation au dos.



\*foie gras de canard du Sud-Ouest

gondole... Une 2e vague est prévue pour Pâques. Recettes sur [quiveut-dufromage.com](http://quiveut-dufromage.com)

\*pâtes pressées non cuites

### Volvic : la 1<sup>re</sup> bouteille avec du PET d'origine végétale

Volvic (Danone) lance la première bouteille d'origine végétale. Composée de BioPET (75%) et de r-PET (25%), la bouteille Volvic de 50cl affiche ain-

si 20% d'origine végétale (mélasse de canne à sucre), 25% de plastique recyclé et une empreinte carbone réduite de 35% à 40% par rapport à la bouteille standard. Elle reste 100% recyclable. Cette nouvelle bouteille sera aussi vendue en Allemagne et en Angle-



terre tandis que le BioPET sera déployé sur tous les formats de Volvic en 2011. Véronique Penchienati, DG de Danone Eaux France, vise une réduction de 40% de l'empreinte carbone de ses marques Evian et Volvic de 2008 à fin 2011 en jouant sur 3 leviers : usine, transport et emballage.



SymphonyIRI Group

Insight.  
Innovation.  
Impact.

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

### Les ventes dans les linéaires

	1 AN <sup>(1)</sup>	AOÛT <sup>(2)</sup>	1 AN <sup>(1)</sup>	AOÛT <sup>(2)</sup>
<b>Hypermarchés et supermarchés</b>				
EPICERIE	22 062 M€	1 650 M€	+1,3%	+2,1%
LIQUIDES	12 225 M€	1 006 M€	+5,1%	-4,4%
PLS POIDS FIXE	27 380 M€	2 110 M€	+2,9%	+2,5%
<b>Hypermarchés</b>				
EPICERIE	13 263 M€	995 M€	+2,6%	+4%
LIQUIDES	7 259 M€	588 M€	+6,9%	-2,9%
PLS POIDS FIXE	16 490 M€	1 267 M€	+4%	+4,5%
<b>Supermarchés</b>				
EPICERIE	8 799 M€	655 M€	-0,6%	-0,6%
LIQUIDES	4 966 M€	418 M€	+2,5%	-6,5%
PLS POIDS FIXE	10 890 M€	843 M€	+1,4%	-0,5%

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

(1) Cumul annuel mobile. (2) 4 semaines fin 20/08/2010.

### Le petit déjeuner

	MARCHÉ	PART DES MDD
Sirops érable et assimilés	+30,4%	15,7% (+36%)
Crèmes de marrons	+6,1%	9,6% (+8%)
Miels	+4,3%	31,8% (+8%)
Petits déjeuners chocolatés	+4,1%	14,7% (-5%)
Céréales	+1,6%	20,3% (-2%)
Infusions	+0,8%	20,1% (+3%)
Laits	+0,4%	23,7% (+4%)
Thés	+0,1%	9,7% (+3%)
Solubles	-0,7%	17,0% (+0%)
Pâtes à tartiner		
Cafés torréfiés	-1,4%	19,4% (-1%)
Confitures	-9,8%	35,6% (-12%)
Café en dosette	nc	11,3% (+13%)

(1) cumul annuel mobile, fin au 01/08/2010

**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).

**Ducs de Gascogne :  
"Les terrines du Chef"  
distinguées sur le Sial**

Dirigée depuis 2006 par Laurence Dubarry, Duc de Gascogne (12,7 M€), viennent de lancer "Les terrines du Chef" (65g) qui ont été distinguées "Tendances & Innovation Sial 2010". 3 terrines:  
- "Sanglier, noisettes et mandarine, acidulée à la roquette"  
- "Poulet, amandes et citron confit parfumée à la menthe"  
- "Sardine, pignons grillés et pamplemousse, relevée de coriandre"  
Par ailleurs, 3 « terrines tradition » ont été revisitées (bocal 130g et 90g) : "Dinde aux marrons", "Confit de Canard", "Canard façon pot-au-feu".



Installé à Gimont (Gers), Duc de Gascogne (foies gras, pâtés, terrines et spécialités du terroir) écoule ses produits dans 14 magasins "Ducs de Gascogne", 150 coins boutiques, par correspondance et via Internet.

## Sill rénove Plein Fruit

Sill vient de finaliser la rénovation de sa marque Plein Fruit. Le packaging a été entièrement relooké avec un nouveau logo, qui veut symboliser « le meilleur du fruit » avec des gouttes d'eau sur la feuille. Le bouchon est passé au vert. L'illustration a été remplacée par une photo suggestive qui met en valeur le fruit. Le « curve » apporte à l'emballage plus de relief. Plein Fruit en profite pour étoffer ses gammes bio et nectar et pour lancer une offre premium.

**Bio**

Déjà présent en bio avec 60 réf sous les marques Le Gall, Grandeur Nature, La Potagère, Malo, Sill lance en GMS et RHD 2 réf biosignées "Plein Fruit" : un jus d'oran-



ge 100% à base de concentré (2,50€) et un format 20 cl "Pomme raisin" (x6, 3,20€). Le concept graphique fait référence à la cueillette.

**Nectar**

2 nouveautés en brique de 1,5L (1,80€) : nectar orange (fruits 55%, enrichi en vitamine C) et multifruits (50%, vitamines C, B3, B5, B6 et B9).



**Premium**

Lancée en GMS et en RHD, cette offre premium de purs jus compte 3 réf (raisin/1,80€, orange/2€ et pommes/1,80€) conditionnées dans un packaging moderne et attractif.



**Ederki : tapas de fruits de mer en sauce basquaise**

Ederki, implanté à Mougères (64), lance une nouvelle gamme de 4 tapas de fruits de mer en sauce basquaise (étui 111g) : « Chipirons entiers farcis » (3,88€), « Sardinelles » (1,64€), « Petits filets de maquereaux » (1,79€), « Poulpes » (2,06€). Autre nouveauté :



les "poivrons Del Piquillo farcis au fromage de brebis basque" (240g, 3,64€) à consommer en tapas (gratiné avec du brebis râpé), en entrée (avec une salade de mâche) ou en plat principal (avec un dôme de riz blanc). A l'occasion de ces lancements, Ederki adopte une identité visuelle rajeunie et « une image haut de gamme en cohérence avec la qualité de ses produits ».



**Grandeur Nature : lait chocolaté bio et nouveaux dessert au riz**

Spécialisé dans le bio, la marque Grandeur Nature (Laiterie Le Gall, groupe Sill) étoffe son offre dans le réseau des magasins bio et les collectivités (grossistes bio) avec ces 4 nouveautés.  
- le lait chocolaté bio (une première au rayon ultra-frais). 2 réf : 1L (3,10€)



# Goûtez la différence avec nos solutions culinaires !

- Liquides salés
- Liquides sucrées
- Galets IQF
- Pépites IQF
- Tranchables



Recettes **sur-mesure** de sauces, garnitures, beures composés, assaisonnements...



Z.I. Brétin - BP 19 - 56140 Pleucadeuc - France / Tél. : +33(0)2 97 26 94 64 - Fax : + 33(0)2 97 26 96 07 / Nouveau site internet : [www.cap-diana.com](http://www.cap-diana.com)



et 20cl (0,72€). Sucre et cacao 100% bio et équitable.

- 3 nouvelles saveurs (banane, vanille et citron) pour la gamme "100% végétal au riz" (2,90€, 4x100g, ni cholestérol, ni gluten, ni lactose et OGM, 1 pot = 15% des AJR, alternative au lait et au soja).



### La Belle Chaurienne : barquettes 400g de viandes en sauce au rayon épicerie

La Belle Chaurienne lance au rayon épicerie une gamme de 3 viandes en sauce en barquette de 400g (2 pers, DLUO : 1 an) à réchauffer au micro-ondes (3 min). Le consommateur n'a plus qu'à réaliser l'accompagnement (pommes de terre, riz, pâtes...). Point commun de ces 3 recettes : elles sont longues à préparer soi-même et ce sont des fleurons de la gastronomie française :

- "Coq au vin rouge & champignons" (4,90€)
  - "Daube de bœuf & olives" (5€)
  - "Blanquette de canard" (5,20€)
- Cette gamme est déjà disponible chez Géant et Casino.



### Lincet : "Brillat Savarin affiné délice de Bourgogne" Bleu-Blanc-Cœur

Lincet lancera sur le Sial le "Brillat Savarin affiné délice de Bourgogne" avec le logo "Omega 3 naturels" de la filière lin "Bleu-Blanc-Cœur". C'est le premier produit Bleu-Blanc-Cœur de la maison Lincet.

\* lait de vache, triple crème à pâte molle et croûte fleurie, affinage 6 à 12 jours selon le format



### Régilait : après « Mon lait en poudre », voici « Régilait Cuisine »

Outre « Mon lait en poudre », Régilait présentera sur le Sial "Régilait Cuisine" (350g, 1,59€), un lait concentré non sucré dédié à la cuisine et conditionné en briquette qui, au dos, affiche des recettes. Atouts de Régilait Cuisine : seulement 9% de MG et 3 fois plus de protéines que dans la crème ou le lait.



### Rians : "Chocolat onctueux" triple sensation !

Pour les amateurs de chocolat noir, Rians lance "Le Chocolat onctueux sur lit chocolat noir (Tanzanie)"

## Fleury Michon réinvente le jambon LS

### « La Recette authentique »

Selon Fleury Michon (FM), le rayon de jambon de porc LS est porté par "l'achat réflexe" et ne génère pas assez d'achats d'impulsion. D'où un « risque de fuite » vers la coupe et les jambons crus des consommateurs à la recherche de goût, explique Patrick Le Rue, directeur marketing charcuterie. Avec « La Recette authentique », FM a aussi voulu réduire le "marketing apparent et perçu" qui agace certains consommateurs.

« La Recette authentique » bénéficie d'un nouvel emballage (signé Billerud) transparent et recyclable (toucher papier). Le design signé est Black & Gold. La validation est en cours côté recyclage (Eco-Emballages) de même que pour la certification FSC. Au dos figurera la mention : "emballage constitué à 63% de papier issu de bois de forêts gérés dans le respect de l'environnement ».



Côté produit, il s'agit de tranches épaisses de 50g avec un goût et une texture plus proches de la viande. Le process doux et traditionnel nécessite 11 jours soit 4 de plus que pour un jambon classique. 2 ref : 2T (100g) et 4T (200g). Logo VPF. Mention "depuis 1904".

(2x90g, 1,92€) qui "offre une triple sensation" avec sa crème reposant sur une sauce au chocolat noir et son sachet d'éclats de noisettes et d'amandes caramélisées à saupoudrer. Rians détient 3 références dans le top 10 des desserts pâtisseries du rayon frais...



### Rougié : "Pressé de canard au foie gras"

Rougié enrichit son offre de terrines charcutières avec le "Pressé de canard au foie gras" (viandes 100%

### Jambon supérieur

- Lancement de la gamme "Le tranché fin" avec 3 ref : "A l'italienne", "Aux fines herbes" (ciboulette + persil + ail), "Braisé" (4T\*30g)

- Extension de l'offre TSR (sel réduit) avec un 4T 180g avec couenne (AC). Cible : les séniors qui surconsomment les offres AC et TSR.

- Déclinaison du "braisé sans couenne" en 2T

### Hachés

FM adopte un nouveau pack pour ses hachés (jambon, dinde, veau, jambon fromage fondu) et complète son offre avec 2 gammes - "hachage façon boucher" (texture aérée). 2 ref 2T : "Jambon façon boucher", "Poulet grillé"

- "Le Gourmand" (plus de fromage). 3 ref 2T : "Bacon cheddar", "Jambon emmental" (avec pommes de terre), "Poulet emmental".

### Le marché

Au 15 août en CAM, FM et Herta progressaient de plus de 10% en valeur soit plus que les MDD standard alors les premiers prix et Madrange sont en recul. Les petits segments "Santé+bio+halal" pèsent 5,6% de la PDM valeur mais apportent 48% de la croissance.

canard +20% de foie gras, DLC : 1 an, chaud ou froid.

### Rougié : terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes

Rougié lance en RHD une "Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes" (barquette 1 kg, DLC : 1 an), "source de saveurs et de parfums d'automne". Elle est préparée avec des produits du terroir et parfumée au vin rouge. Viande de canard : cœurs et gésiers à hauteur de 30%. Petits oignons pré frites. C'est la 8<sup>ème</sup>



### Total charcuterie LS

- CA :	3 633 M€ (+6,3%)
- Tonnes :	352 513T (+4,9%)
- Fleury M :	12,1% (+10,5%)
- Herta :	11,7% (+10,3%)
- Madrange :	1,5% (-4%)
- MDD std :	43,2% (+9%)
- MDD PP :	8,9% (-10,7%)
- Autres :	22,7% (+5,9%)

### Santé : TSR, MG, Omega 3\*

Le segment TSR (sel réduit) progresse de 22% en volume.

- CA :	154,8 M€ (+75%)
- Tonnes :	12 357 (+93%)
- Fleury M :	56,2% (+48%)
- Herta :	26,6% (+++)
- Madrange :	1,4% (+++)
- WeightWatchers :	1,6% (-29%)
- MDD standard :	23,9% (+43%)
- Autres :	0,4% (+44%)

### Bio\*

- CA :	29,3 M€ (+67%)
- Tonnes :	1 173 (+83%)
- Fleury M :	35,2% (+++)
- Herta :	2,2% (+++)
- Bahier :	1,3% (+++)
- MDD std :	54,7% (+++)
- Autres :	6,6% (+26%)

### Halal\*

Fin 2011, FM veut parvenir à la hauteur d'Isla Délice et devenir leader en 2012.

- CA :	55,3 M€ (+30%)
- Tonnes :	6 198 (+24%)
- Fleury M :	14,9% (+++)
- Herta :	9,3% (+++)
- Isla Délice :	41,1% (+7%)
- Isla Mondial :	11,9% (-14%)
- Autres :	22,8% (+34%)

\* PDM valeur

référence de la gamme "Terrine saveur".

### SIG Combibloc : 28% de CO2 en moins avec EcoPlus pour l'allemand MUH

SIG Combibloc vient de lancer EcoPlus doté d'un nouveau type de complexe carton permettant de réduire les émissions de CO2 de 28% par rapport à ses emballages traditionnels 1000 ml. EcoPlus se compose à plus de 80% de carton. L'allemand MUH est la 1<sup>ère</sup> entreprise à l'utiliser pour ses laits UHT.



### Sodebo : 3 nouveaux "So Gourmand"

Sodebo lance 3 nouvelles recettes signées "So Gourmand" : "Jambon italien mozzarella tomates", "Thon tomates marinées", "Saumon fumé tomates asperges" (270g, 2,70€). Le segment des clubs "gros format" représente



près de 40 millions d'UVC/an en GMS. La marque a également relooké ses 5 références "Mega Viennois" qui représentent une baguette sur trois vendue en GMS.



### Ker Cadéac accélère en distribution automatique

Sur le salon Vending Paris (Porte de Versailles, 27-29/10), Ker Cadéac lance "Les Mini's pépites de chocolat au lait" ainsi qu'une nouvelle recette pour la "Madeleine cacao 84g" (moelleuse et intense en cacao). Ker Cadéac annonce par ailleurs le jeu promotionnel « 1000 Bonheurs » à partir



du 15 octobre et une vague de spots télé. Enfin, Ker Cadéac présentera sur Vending sa nouvelle boutique en ligne ([www.boutiquekercadec.fr](http://www.boutiquekercadec.fr)) qui se veut un outil de fidélisation DA et GMS (cadeaux). Ker Cadéac est leader de la pâtisserie en DA.

### Maître Coq : Pintade farcie à réchauffer pour les fêtes avec DLC de 30 jours

Pour les fêtes, Maître Coq, leader des volailles farcies en GMS, lance 2 nouveautés avec des farces sans conservateur, ni colorant, ni arôme artificiels et des volailles désossées et farcies à la main (origine France).



- La "Pintade farcie aux girolles cuisinées et compotée d'oignons" (13,59€/kg, 1,3 kg, 8 pers). A réchauffer 20min au four traditionnel car elle est déjà cuite. DLC 30 jours ce qui facilite la gestion du rayon.

- La "Poularde farcie aux poires poêlées et aux myrtilles" (+vanille).

### Nestlé Dessert : la 1<sup>ère</sup> tablette de chocolat au lait au praliné à pâtisser

Après le blanc onctueux, le noir corsé, le lait crémeux et le caramel fondant, Nestlé Dessert lance la 1<sup>ère</sup> tablette de chocolat au lait au praliné à pâtisser (beurre de cacao, noisettes fraîches torréfiées, 170g, 2,35€). Recettes : [www.latableadessert.fr](http://www.latableadessert.fr)



### Le Guérandais : des sels certifiés Nature&Progrès en GMS

Le Guérandais débarque en GMS avec ses sels certifiés Nature&Progrès dont les emballages sont réalisés en fécule de pomme de terre entièrement biocompostable (gros sel 1kg, 1,69€) ou en carton recyclé à 70% (boîtes de sel fin/250g/1,89€ et de fleur de sel/125g/3,29€).

### Le Guérandais : sachet qui tient debout en GMS et en circuit bio

Le Guérandais lance un emballage « stand up » (qui tient debout grâce à son fond carré) sur le gros

sel séché spécial moulin 500g (1,89€), le sel fin 500g (3,88€) et la fleur de sel 250g (3,99€) pour les GMS ainsi que sur la gamme Nature&Progrès destinée aux magasins bio.



### La Boîte à Pizza : un pizza signée par le chef Jean-André Charial

La Boîte à Pizza lance sa 3<sup>ème</sup> "Pizza des Grands Chefs" dans ses 140 points de vente. Composée de tomates confites, caviar d'aubergine et boulettes d'agneau piquées aux anchois, elle est signée par Jean-André Charial (Baux de Provence, au cœur des Alpilles). Jean-André Charial, succède aux chefs étoilés Mauro Colagreco et Nicolas Stamm.



Jean-André Charial



### Bridor : une carte de 50 pains sur Equip'Hotel

5 ans après le lancement de ses petits pains pré-cuits sur sole, Bridor présentera sur l'espace « Trans-



Ne cherchez plus, choisissez votre emballage

ITC Packaging, développement et fabrication complète de solutions de packaging plastique pour l'industrie alimentaire. À l'avant-garde en termes de matériaux, recherche continue des composants de dernière génération. Adaptation intégrale à vos besoins, technologie IML pour une personnalisation complète.

[www.itc-packaging.com](http://www.itc-packaging.com)  
[mkt@itc-packaging.com](mailto:mkt@itc-packaging.com)



ITC global packaging solutions



gourmet Market » du salon Equip'Hotel (14-18/11) sa nouvelle "Carte des pains". Les 5 familles réunissent près de 50 pains (cuisson de 10 à 15 min dans tout type de four à 200-220°C). Ces pains sont élaborés en respectant les préceptes de la boulangerie française artisanale (farine de tradition garantie sans additif, ni conservateur, ni améliorant et sans arôme ajoutés) avec un temps allongé de fermentation et de pointage (jusqu'à 6h) et une pré-cuisson dans un four à sole de pierre (marbre d'Italie). Les 5 familles de pains couvrent tous les instants de la RHD (petit déjeuner, repas, sandwichs, buffets, banquets traiteurs...) avec une large palette de formats et de saveurs (mie douce, neutre ou délicate, saveurs acides ou parfumés) :

- Baguettes (bio, parisienne, tradition 1778, moisson de céréales, campagne, Délifibres)
- Gros pains à trancher (Bâtard de Campagne, Pavé Délifibres...)
- Pains sandwichs (bio pure nature, ciabatta, baguettine Délifibres...)
- Petits pains (carré bio, fusettes, flûtes, pavés rustiques...)
- Pains traiteurs (pain riche en fruits secs à trancher)

### Ducros : 16 nouveautés pour un tour du monde

Ducros a enrichi son offre récemment avec 16 nouveautés qui s'inscrivent dans un tour du monde des saveurs (Créole, Asie, Méditerranée).



## INNOVATION

# Boncolac : les innovations pour les fêtes

Pour 2010, Boncolac mise sur la gourmandise et l'esthétisme. La marque Pilpa Dessert adopte aussi un nouveau packaging avec un fond or et s'affiche dans une boule de Noël. Son offre revisitée (gammes « fruité » « gourmande », « séduction ») s'enrichit par ailleurs de la gamme "Contemporaine".



### "Fruité"

- Nouveauté : "Poire belle Hélène" (sorbet poire + morceaux de poires fondants + glace au chocolat pâtissier + chantilly parsemée de copeaux de chocolat).
- 2 recettes revisitées : "Paradis de framboises" (ajout d'une mousse à la noix de coco et de copeaux roses), "Caprice des îles" (n° 1 des ventes 2009 pour Pilpa, sorbet plus fruité, ajout d'une mousse chantilly pour le décor).

### "Gourmande"

- La « Viennoise » a été repensée avec une mousse chantilly. Les autres ("Rocher praliné", "Opéra", "Menthe frison") ont été agrémentées d'inclusions de chocolat ou de noisettes.

### "Séduction"

- La nouveauté "Plaisir Vanille Pécane" s'ajoute aux 2 ref : "Féerie de fruits rouges" et "Rêve de coco chocolat"

### "Contemporaine"

Cette nouvelle gamme, inspirée de la pâtisserie haut de gamme, comprend 3 recettes alliant glace et biscuit craquant avec des formes carrées et épurées :  
 - "3 chocolats cœur de mousse" (biscuit craquant, décor de billes de céréales soufflées enrobées de chocolat noir, lait et blanc)  
 - "Croquante au caramel" (avec glace au spéculoos, décor : morceaux de spéculoos et de caramel)  
 - "Croquante nougatine" (glaces à la vanille gousses, à la noisette, au nougat + éclats de nougatine, décor : noisettes grillées et amandes caramélisées)



### Et aussi

Pilpa Dessert propose de nouvelles associations pour ses bûchettes (Pilpa dépasse les 52% de PDM valeur sur le segment) et renouvelle son nougat glacé (duo de 2 crème, glacée + coulis de framboise).

### Marché 2009\*

Le marché des desserts glacés de fin d'année était stable en 2009. Avec sa marque Pilpa Dessert et ses 2 licences (Disney et Fauchon), Boncolac était le n°2 des PFA avec 19% de PDM unité, 17% de PDM valeur et une progression de 14,4% en CA

- 8 072 000 litres (- 0,8%)\*

- 8 936 000 UV (- 0,1%)\*

- 40,3 M€ (+ 0,7%)\*

\*ventes HM + SM (9/11/09 au 3/01/10)

Recettes sur ducros-tour-dumondedesaveurs.fr

- Cumin graines (2,50€)
- Moulin sel aux herbes de méditerranée (2,90€)
- Riz d'or (2,55€)
- Coriandre feuilles (1,90€)
- La boîte à assaisonnement (91g, 4 assortiments, 3,75€)
- Moulin saveur pour poisson (3,20€)



- Moulin sel à l'ail (2,55€)
- Cardamome moulu (2,75€)
- Citronnelle tige (2,50€)
- Clou de girofle moulu (2,50€)



- Moulin sel aux épices douces (2,90€)
- Moulin poudre à Colombo (2,50€)
- et 3 moulin réglable :



- 5 baies/3,70€, Poivre noir/3,70€, Sel de mer/2,45€

### Hédiard : moutarde au safran, huile d'olive à la vanille Bourbon

Parmi les récentes nouveautés signées Hédiard, signalons :  
 - une huile d'olive vierge extra à la vanille Bourbon (25cl, 13€)

# 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 : .....

- 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 :

\* offre découverte destinée aux non abonnés

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

## Soy : nouveautés en magasins bio et diététiques

### - Le tofu "Soyeux"

En barquette (400g, 2,65€), il est accompagné d'un livret de 30 recettes. Ingrédients : tofu\*100% (eau, soja bio dépelliculé 10,4%, gélifiant : nigari). Cette aide culinaire bio (<3% de MG) vise les recettes sucrées ou salées (quiches, desserts, sauces...) et peut se substituer à la crème fraîche.



\*sud-ouest de la France, sans OGM

### - "Les Petit Soyeux"

Ces 2 desserts (2x120g, 2€, <3% de MG), réalisés à base de tofu



Soyeux (>85,9%) sont commercialisés au rayon frais : "Soja & vanille sur lit de caramel", "Soja & chocolat"

### - "Soya Party"

Cette gamme pour l'apéritif en sachet 70g est proposée au rayon épicerie. Très peu salée, elle affiche en facing la mention "2 fois moins de MG que les cacahuètes". 2 ref : "Graines de soja toastées finement salées" (1,50€), "Graines de soja toastées/55%, raisins secs/25% et amandes/20%" (1,80€).



- une moutarde au safran (100g, 5,50€, autres saveurs : piment d'Espelette, moût de raisin)

- les "Brins craquants" (100g, 8,50€), des biscuits salés à l'huile d'olive (autres saveurs : olive & romarin, céleri & piment d'Espelette, cumin, basilic & oignon).

- les Croquets de Provence tomates et piment d'Espelette (90g, 7,00€)

### Lavazza : 4 Cremespresso pour les CHR

Dans sa gamme professionnelle "Piaceri del Caffè", Lavazza a lancé en CHR cet été "Cremespresso". 4 recettes à élaborer avec la machine à granité de Lavazza : "Nature", "Orancio" (orange), « Espresso », « Milk ».



Le verre design se glisse dans un gobelet avec couvercle et cuillère.

### Emmi : Caffè Latte Intenso

Emmi Caffè Latte a lancé en Suisse Intenso en gobelet de 150ml. Intenso est un espresso extra-fort (blue java + java robusta d'Indonésie, teneur en café : 22%) avec un minimum de lait et de sucre. Intenso, qui est produit à Ostermundigen sera aussi commercialisé sur les marchés allemand, britannique et espagnol. En 2009, les ventes des 7 variétés Caf-

fè Latte (Espresso, Macchiato, Cappuccino, Caramello, Zero, Light, Intenso) ont atteint 70 millions de gobelets dont plus de 60% hors de Suisse (15 pays).

### Solia : Odysée, un concept de plateau adapté aux traiteurs

Sur Equip'Hotel (14-18/11), Solia présentera pour les traiteurs un concept de plateau au design futuriste notamment pour les fêtes de fin d'année. Baptisé « Odysée », il est doté d'un système de 16 encoches qui permet par exemple un maintien parfait de chaque flûte. Modulaire et polyvalent, Odysée peut être utilisé avec de nombreux contenants encastrables et incassables (assiettes, bols...). Couleurs : transparent, noir.



### Tipiak : "Parmentier de crabe cuisiné avec sa fondue de petits légumes"

Leader en surgelé sur les brandades, galettes et St Jacques, Tipiak lance un "Parmentier de crabe cuisiné avec sa fondue de petits légumes" (3,90€). Ce plat complet est composé d'une purée de pomme de terre sur un lit de chair de crabe cuisiné avec des petits légumes (aspect gratiné au four comme au micro-ondes). Tipiak a, par ailleurs, revisité sa recette

# LE PLAISIR DES SAUCES

DES PRODUITS ADAPTÉS À TOUS LES MODES DE CONSOMMATION

Sticks, dosettes, coupelles, seaux ou containers.



portion incoqueur - Rennes - Tel. : 0 811 82 23 20. Crédit photo : Agostinouda



www.soreal.fr



## INNOVATION

« Brandade de morue Parmentier à l'huile d'olive et aux fines herbes » (3,20€): ni colorants, ni conservateurs ni arômes artificiels ajoutés,



moins de MG, ajout d'une chapelure dorant au micro-ondes, packaging plus impactant. Sur les brandades et les Parmentier de poisson, Tiplak détient plus de 60% de PDM valeur.

### La Vosgienne lance "Parfum fraise" à côté de "Sève de pin"



Cadbury a lancé cet été les bons en forme de fraise "La Vosgienne parfum fraise" (arôme et colorant naturels) dans la traditionnelle boîte ronde en métal (2,20€, 125 g). La référence "Sève de pin" de La Vosgienne est n°2 de la petite confiserie de poche.

### Laiterie Le Gall : lait fermenté maigre 1 litre



La Laiterie Gall (Groupe Sill) met en avant son lait fermenté maigre 1 litre qui contient des ferments spécifiques et qui répond aussi aux attentes de la communauté musulmane. Double étiquette (un facing classique et un facing « Leben »). Bouteille refermable 1 litre (conventionnel : 1,20 TTC, bio : 1,59€).

### Lipton : "Collection exclusive" en sachets Pyramid



Lipton vient de lancer la gamme "Collection exclusive", qui réunit des thés provenant de régions réputées (20 sachets Pyramid, 2,45€)  
 - Thé Or (noir, Sri Lanka)  
 - Eark Grey Imperial (noir, Inde)  
 - Bombay Tchai : (noir, Inde)  
 - Orange Bangalore (noir, Inde)  
 - Sencha d'Indonésie (vert, Java)  
 - Argent d'Asie (vert, Indonésie)

### Lune de Miel : pain d'épices gastronomique pour les fêtes

En novembre, Famille Michaud Apiculteurs lancera en GMS sous sa marque Lune de Miel son premier pain d'épices gastronomique (250g, 10 tranches) qui avait été proposé en linéaires fin 2009 (94% des produits avaient été vendus en 2 semaines). Composé de farine de seigle et de miel de sarazin, ce pain d'épices a été spécialement conçu pour les mets salés et festifs (caviar d'aubergines ou d'avocats, magret de canard, saumon, fromage de chèvre chaud). Recettes sur [www.lunedemiel.fr](http://www.lunedemiel.fr).



### Vandame : 3 pains d'épices pour les fêtes en collectivités

Pour les fêtes, la marque Vandame lance une série limitée pour ses pains d'épices à destination des cantines scolaires et des maisons de retraites. Baptisée « Autour du monde », elle met en scène l'histoire du pain d'épices dans 3 pays à travers des emballages colorés : violet pour l'Allemagne, orange pour l'Egypte et bleu pour la France (pochon 2x20g). Cette gamme est distribuée par Club Restauration.



### Vedaworld : miel Manuka MGO de Nouvelle-Zélande

Vedaworld lance en France le miel Manuka de Nouvelle-Zélande à teneur garantie en MGO (méthylglyoxal). Ce miel possède des propriétés anti-inflammatoires et



antibactériennes, selon la médecine traditionnelle Maori. Vente en ligne [www.manourrituremasante.org](http://www.manourrituremasante.org)

### Via del Gusto : 4 focacce de Recco signées Tossini au traiteur LS

Via del Gusto lance au rayon traiteur LS les focacce de Recco signées de la boulangerie Tossini (Italie sur la côte Liguria) et proches fougasses niçoises. La gamme Tossini (15x20cm, farine, eau, levure et sel) se compose de 4 recettes : classique, tomates cerise, fromage de Recco (Stracchino, fromage de vache à pâte molle), olives.



### Abatilles vise 1 million de cols en CHR avec son nouveau look

O-I vient de créer pour la marque Abatilles un design qui évoque le terroir bordelais. Positionné premium, Abatilles, qui est captée à Arcachon, vise 1 million de cols en CHR.



### Chateldon : bouteille verre 75 cl signée O-I pour le CHR

Pour le circuit CHR, l'eau minérale Chateldon adopte un packaging haut-de-gamme et une nouvelle bouteille en verre de 75 cl crée par O-I.



### Cruscana : 2 nouveaux tartinables

Cruscana lance 2 nouveaux tartinables : le "Confit de figues & olives" et le "Confit de tomates séchées" (2,30€, 100g, DLC 3 mois).



### Nature et Compagnie étend sa gamme bio sans gluten

Spécialisé dans les produits bio sans gluten, Nature et Compagnie, basé à Vallet (44), étoffe sa gamme avec 2 nouveaux biscuits : les "Sablés framboise" et les "Bâtonnets chocolat au lait coco". Créé en 2005 par Fabrice et Mélika Fy, la PME propose aussi 24 produits frais (3 lasagnes, 9 cakes, 6 tartes, 4 pizzas et flammeküches et 2 pâtes à tarte), 29 produits surgelés et 32 produits secs (biscuits, pains, farines, pâtes, cakes, mixes, céréales).



Fabrice et Mélika Fy



### Rhum Trois Rivières : un coffret en série limitée

Le rhum de la Martinique Trois Rivières lance un coffret en série limitée chez le caviste parisien Lavinia. Il contient une bouteille de rhum blanc agricole 55° et un carnet de voyage signé du globe-trotter Julien Malland alias Seth.



### Boissier : coquelicot chocolat

Maison Boissier a lancé récemment les chocolats coquelicot et les cigares en chocolat.



### Pagès Vedrenne : crème de cassis bio

Pagès Vedrenne, implanté à Nuits Saint Georges (21), vient de lancer une crème de cassis bio (70 cl, 9€).



# Retrouvez Le Manager sur vos salons !

de l'alimentaire

Le Manager sera distribué sur le Sial, Infood, IPA et Emballage



## MANAGEMENT

### Obésité et surpoids : net recul chez les enfants de 5-6 ans

Le nombre d'enfants obèses et en surpoids a baissé en France depuis la mise en place du Plan national nutrition santé (PNNS), selon le ministère de la Santé. Selon une enquête réalisée auprès de 23 365 enfants de 5 et 6 ans, la baisse est de 16% entre 2000 et 2006. Le taux s'établissait à 12,1% pour les surpoids (dont 3,1% l'obésité). Le recul est néanmoins moins important dans les familles défavorisées. Le surpoids reste nettement plus élevé dans le midi, le nord et l'est ainsi que chez les enfants qui passent plus d'une heure par jour devant un écran.

### Ania : les 1<sup>ers</sup> "Rencontres économiques de l'agroalimentaire" sur le Sial

Sur le Sial, l'Ania organise le mercredi 20 octobre les premières "Rencontres économiques de l'agroalimentaire". Hubert Rolland et Pascal Ansart, du Cabinet Oliver Wyman présenteront une enquête réalisée auprès des IAA sur les stratégies à adopter d'ici 2015. Parmi les interventions, signalons celles de Xavier Beulin (président Sofiprotéol), Stanislas de Gramont (DG de Danone Produits Laitiers), France Ginette Hénaff (Hénaff), Michel Larroche (président de Mont Blanc Maternelle), Jean-Philippe Paré (PDG de Kraft Foods France), Thierry Gaillard (PDG de Mars Chocolat France) et Frédéric Thys (DG de Brossard). Transcapital est l'un des sponsors de ces rencontres. Contact : Nicole Mangel, [rencontreseco@ania.net](mailto:rencontreseco@ania.net), 01 53 83 86 18.

### L'excédent agroalimentaire poursuit son rebond

L'excédent des échanges agroalimentaires français confirme son rebond sur 7 mois. Fin juillet, le solde atteignait 3,7 mds€ (+1,1 md€ sur un an). L'excédent recule légèrement avec l'UE mais progresse fortement sur les pays tiers grâce aux alcools, l'épicerie et les produits laitiers.

### Eco-Emballages : tension sur la hausse de la facture

L'Ania, l'Ilec et la FCD ont demandé l'intervention de l'Association des maires de France (AMF) sur l'évolution du dispositif d'Eco-Emballage

compte tenu des exigences des représentants d'Amorce\* et du Cercle national du recyclage. Ces derniers évaluent à 930 M€ le montant de la future contribution des producteurs d'emballages afin d'atteindre les objectifs du Grenelle de l'environnement (75% de recyclage dès 2012 contre 63% actuellement). En 2009, le montant de cette contribution était de 423 M€. Ajoutons que le 1<sup>er</sup> janvier 2011, le tarif « Point vert », appliqué par Eco-emballages et Adelphe, augmentera de 7% de façon uniforme pour tous les matériaux pour tenir compte des augmentations des niveaux de recyclage. \*Association des collectivités locales et des professionnels de la gestion des déchets

### LME : l'Ania interpelle les pouvoirs publics

2 ans après l'entrée en vigueur de la LME (Loi de modernisation de l'économie) et à la veille des négociations commerciales 2011, l'Ania a présenté aux pouvoirs publics les résultats qualifiés d'alarmants de son audit annuel sur les relations commerciales. L'Ania propose donc 2 solutions : "soit le texte est amendé, soit les pratiques s'améliorent et des contrôles opérationnels garantissent cette amélioration".

### Ania : nouveau guide des relations commerciales

Pour tenir compte des éclairages apportés à la LME par la DGCCRF, la CEPC ou les juges, l'Ania a mis à jour une 3<sup>ème</sup> version de son « Guide des relations commerciales » ([Sylvie Rabreau, srabreau@ania.net](mailto:Sylvie.Rabreau@ania.net)).

### FranceAgriMer : Hervé Deperrois, secrétaire général

Hervé Deperrois a rejoint FranceAgriMer comme secrétaire général. Il a travaillé notamment au Cirad, à l'Afssa et à la DGAL.



Hervé Deperrois

### Sopexa se réorganise

Sopexa, dirigé par Cécile Bassot, vient de se réorganiser autour de 2 pôles : marketing international et prestations d'accompagnement à l'export. Ce second pôle sera piloté par Martine Foulloy, directrice des

expositions internationales. Parallèlement, Sopexa crée une direction des marchés (Charles Collard) qui regroupe les vins et spiritueux (François Collache), les produits carnés/laitiers/fruits et légumes (Pierre Montaner) et les autres filières (produits de la mer... Catherine Pottier). Jacques Thébaud, qui était directeur "Europe du Sud", est nommé directeur de l'activité France. Sopexa en profite pour adopter un nouveau logo.



Cécile Bassot



- Salariés : **280 salariés**  
- Agences : **35 (29 pays)**  
- CA 2009 : **75,3 M€ (-8%)**

### RHD : la formule entrée-plat-dessert passe sous les 15%

À la fin août, la fréquentation étaient repartie à la hausse : +1% pour la RHD

rapide et +6% pour la RHD service à table selon le Gira. En revanche, les dépenses moyennes reculent de 3 à 5% compte tenu de la recherche permanente du prix bas par le consommateur. Illustration : la part de la formule « entrée+plat+dessert » descend pour la 1<sup>ère</sup> fois sous la barre des 15% des repas pris hors domicile. Cette formule est jugée "trop longue, trop riche et trop chère", selon le Gira. Globalement, par rapport à 2009, le CA de la profession progresse de 4% à 9% selon les segments. Pour le Gira, les professionnels doivent résoudre l'équation suivante : "+rapide-structuré+généreux-cher+qualitatif".

### Export : création d'une association "France-Russie"

Compte tenu du poids de la Fédération de Russie dans les exportations françaises, une association agro-alimentaire « France-Russie » associant les filières végétales et animales françaises et FranceAgriMer est en cours de constitution. L'élection du président et du bureau est programmée en octobre, précise le SNIV-SNPC.

**BARDINET**  
*Gastronomie*

**LE SPECIALISTE DES ALCOOLS**  
POUR LES PROFESSIONNELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

Rhums, et Extraits de rhums,  
Kirsch et Extraits de fruits,  
Alcools modifiés, Vermouth,  
(Eaux de vie, Vins de liqueur)

Alcools de pulvérisation,  
Jus de citron Origine Sicile,  
(avec ou sans conservateur)

Sucre de canne liquide,  
Aromes Oranger, Vanille...

**EN CONDITIONNEMENTS ADAPTES A VOS BESOINS**

Domaine de Fleurence - BP513 - 33291 BLANQUEFORT cédex  
Tél.: 05.56.35.57.25 Fax.: 05.56.57.11.76 e.mail : [gastronomie@bardinet.fr](mailto:gastronomie@bardinet.fr)



⇒ Les investissements dans l'environnement en 2009

	% QUI ONT INVESTI (1)	NOMBRE D'ETS (2)	MONTANT INVESTI (X1000€)	INVEST/ETS (X1000€)
<b>Total IAA</b>	<b>43%</b>	<b>1120</b>	<b>147 340</b>	<b>132</b>
Viandes	33%	236	19 164	81
Poisson	59%	56	2 145	38
Fruits et légumes	62%	88	14 051	160
Corps gras	75%	21	8 042	382
Industrie laitière	51%	165	27 758	168
Grains + amylacés	43%	43	3 727	37
Boulangerie-pâtisserie, pâtes	37%	127	10 677	84
<b>Autres IAA</b>	<b>43%</b>	<b>179</b>	<b>32 539</b>	<b>182</b>
Aliments pour animaux	41%	79	9 937	126
Boissons	48%	126	19 299	153

43% des établissements de plus de 20 salariés (soit 1 120) ont investi pour la protection de l'environnement en 2009. L'enveloppe totale a atteint 147 M€ soit 132 000€ par établissement.

(1) pourcentage des établissements qui ont investi pour l'environnement  
(2) nombre d'établissements ayant investi

Source : SSP-Agreste - Enquête sur les dépenses environnement en 2009/ 20 salariés et plus

### Multi-filières Delpyrat s'appuie sur le Bayonne pour installer son foie gras hors saison

Déjà n°2 du foie gras, la marque Delpyrat, qui s'est lancée en 2007 sur le jambon de Bayonne, en est désormais le n°1 avec 21% de PDM valeur. Fort de ces 2 positions, Delpyrat va engager en 2011 une stratégie transversale sur ces 2 produits avec 3 vagues TV (avril-mai et été pour le Bayonne et fin d'année pour le foie gras). Delpyrat sera ainsi la seule marque de foie gras à communiquer toute

l'année en TV, explique son PDG Thierry Blandinières. Cette communication s'accompagnera d'au moins 3 innovations dont 2 permettront d'introduire le canard à côté de ses jambons au rayon frais LS : la "Chiffonnade de jambon de Bayonne" (4T), "la" "Chiffonnade de magret de canard séché" (4T) et un "Duo gourmand" (bloc de foie de canard + jambon de Bayonne). En attendant, la marque Delpyrat fête ses 120 ans avec des opérations trade dans plusieurs enseignes avec de nombreux lots à gagner (WE gastronomiques, cours en ateliers culinaires, paniers gourmands...). Ajoutons que Delpyrat vient de constituer une force de vente unique pour le rayon coupe et la RHD piloté par Frédéric Poncharal.

### Eurial devrait céder Aquasel à la Coop de l'île de Noirmoutier

La coopérative de sel de l'île de Noirmoutier devrait racheter Aquasel, une structure commerciale qui appartient à Eurial. Des problèmes de financements retardent néanmoins le bouclage de l'opération.

moutier devrait racheter Aquasel, une structure commerciale qui appartient à Eurial. Des problèmes de financements retardent néanmoins le bouclage de l'opération.

### Floridienne rachète Delka, se désengage du Domaine d'Argens et attend pour Larzul

Le groupe belge Floridienne a bouclé son 1er semestre sur un CA de 108,4 M€ (+30%) et un résultat net de 8,5 M€. Le pôle alimentaire, qui est revenu à l'équilibre, a réalisé un CA de 47,9 M€ (+14%) grâce à la dynamique du pôle frais. Ces chiffres n'intègrent pas la société Larzul car "Michel Larzul refuse de communiquer toute information financière ou opérationnelle", selon le groupe. De nouveaux recours en exécution et en dédommagement sont en cours et Floridienne espère avoir une décision définitive avant fin 2010. Floridienne vient par ailleurs de racheter 100% du belge Delka (CA 2009 : 5 M€) spécialisé dans la fabrication de sauces. Enfin, le groupe a cédé ses 49% dans le Domaine d'Argens (Draguignan) qui est spécialisé dans les truffes et les champignons.

### GreenShoot et Crudettes unissent leurs moyens

Les Crudettes et GreenShoot ont décidé d'unir leurs moyens logistiques et commerciaux à partir du 1er octobre. L'un et l'autre sont challengers sur leur marché : celui des salades en sachet pour Les Crudettes et celui des soupes fraîches 4ème gamme pour GreenShoot. Ce rapprochement intervient après le rachat

⇒ Charcuteries : les achats des ménages

ACHATS DES MÉNAGES AU 04/09*	VOLUME*	PRIX €/KG**
<b>Jambon</b>	<b>+3,6%</b>	<b>11,38€ (+0,4%)</b>
dont jambon cuit	+3,8%	10,33€ (+0,5%)
dont jambon cru/sec	+2,3%	17,41€ (+0,3%)
<b>Autres charcuteries</b>	<b>+0,9%</b>	<b>8,77€ (+0,6%)</b>
Lardons, poitrine, bacon	+0,1%	6,84€ (-1,6%)
Pâtés	-2,9%	8,70€ (+2,1%)
Saucisses à pâte fine	-0,5%	5,28€ (+0,7%)
Saucissons secs, salami	+0,1%	11,43€ (+0,2%)
Charcuterie de volaille	+16,8%	8,98€ (+0,3%)
<b>Total charcuterie***</b>	<b>+1,7%</b>	<b>9,63€ (+0,7%)</b>

Sur un an, la consommation de charcuterie reste bien orientée grâce à la dynamique des jambons. Les lardons stagnent (+0,1%) tandis que les charcuteries de volailles (+16,8%) s'envolent.

\* Cumul annuel mobile au 04/09/2010

\*\* évolution de prix par à la même période de 2009

\*\*\* hors saucisses fraîches

Source : France AgriMer, d'après Kantar

de Créaline par Florette, qui sont leurs concurrents respectifs.

### Philippe Moncourrier lance un club et boucle la cession de Balarama

Patron à Villeurbanne (69) d'Agro business consulting spécialisé dans les fusions-acquisitions pour les IAA, Philippe Moncourrier vient de lancer le Club HEC Entrepreneurs Rhône-Alpes-Suisse parrainé par Roland Tchénio, président de Toupargel et Jean-Tristan Chanègue, président



Roland Tchénio et Philippe Moncourrier

de Regioneo (vente de spécialités régionales sur Internet). Ce club, qui réunit déjà près de 100 patrons, a pour ambition d'aider les dirigeants HEC de la région dans leurs projets de création et de développement. Philippe Moncourrier vient, par ailleurs, de finaliser le rapprochement Balarama/Trixaim (barres diététiques et bio, lire LMA n°152) en tant que conseil du cédant, Yves Guattari, président de Monbana. C'est la 3ème opération pour le cabinet lyonnais après la cession en 2008 des Laboratoires Sovipa à Euronat et celle en 2009 d'Ede-Ruy (spécialités pour les collectivités) au fonds Evolem dirigé par Bruno Rousset.

### Bio Raynal et Roquelaure s'attaque au bio

Raynal et Roquelaure (R&R), qui vient d'être certifié ISO 22000 pour ses plats cuisinés appertisés, s'attaque au bio avec 3 recettes en barquettes individuelles (285 g, 3,45€). Le carton de l'emballage provient de forêts gérées durablement.



- Fricassée de poulet champignons et riz complet
- Porc mijoté aubergines et 4 céréales (blé, orge, riz, épeautre)
- Émincés de poulet carottes citronnées et blé concassé

### Bio : Le nouveau logo européen

Le nouveau logo bio européen est devenu obligatoire le 1er juillet 2010 pour les produits alimentaires pré-emballés d'origine européenne.



### Charcuterie Jambon de Bayonne : accord avec les salines de Salies de Béarn

Après la fermeture par Esco de son site des Salines de Bayonne, le consortium du jambon de Bayonne a trouvé une solution avec les salines de Salies de Béarn pour s'approvisionner durablement en sel du bassin de l'Adour. Un sel provenant de ce bassin est, en effet, indispensable à l'IGP jambon de Bayonne. 1 M€ sera injecté pour augmenter la production de ces salines.

⇒ Les achats de produits de la mer élaborés

SUR UN AN À FIN AOÛT	VOLUMES*	PRIX €/KG*
<b>TRAITEUR DE LA MER*</b>	<b>+11,2%</b>	<b>12,19€ (=)</b>
Poissons panés, grillés	-0,8%	10,04€ (+5,9%)
Poissons fumés, salés, séchés	+8,9%	19,56€ (+2,8%)
- Poissons fumés	+8,3%	20,63€ (+3,9%)
dont Saumon fumé	+10,4%	23,14€ (+2,7%)
Surimi	+16,9%	6,42€ (-3,1%)
Crevettes et gambas cuites	+10,2%	10,77€ (-0,4%)
*hors plats préparés		
<b>PLATS PRÉPARÉS À BASE DE POISSONS</b>	<b>+12,2%</b>	<b>8,85€ (-2,7%)</b>
<b>POISSONS PRÉEMBALLÉS</b>	<b>+5,2%</b>	<b>13,30€ (+6,1%)</b>
Saumon	+1,2%	12,81€ (+11,1%)
Cabillaud	+16,6%	13,81€ (-2,5%)
Lieu noir	-2,1%	8,96€ (+8,5%)
Dorade	-6,7%	10,25€ (+0,9%)
Truite	-11,8%	9,66€ (+4,5%)

\*entier et découpe - \* Cumul annuel mobile août 2010  
Source : FranceAgriMer, Panel TNS

⇒ Les achats de viandes sur 1 an

ACHATS DES MÉNAGES AU 05/09*	VOLUME	PRIX €/KG
<b>EN HAUSSE</b>		
Poulet (effilé+découpe+PAC)	+6,5%	5,81€ (-1,9%)
Elaborés de volailles	+5,1%	7,96€ (-2,1%)
Haché surgelé	+4,2%	5,49€ (-0,3%)
Veau	+2,0%	14,44€ (-0,7%)
Haché frais	+1,9%	9,13€ (-0,2%)
Saucisses fraîches à cuire	+0,3%	7,24€ (+0,3%)
<b>EN BAISSÉ</b>		
Bœuf à bouillir braiser	-6,5%	6,64€ (-0,3%)
Viande ovine	-4,0%	12,00€ (+1,0%)
Porc frais	-2,5%	6,36€ (-1,7%)
Bœuf à griller rôtir	-2,3%	15,00€ (-1,6%)
Dinde	-2,3%	7,67€ (+1,4%)
<b>Total volailles + lapin frais</b>	<b>+3,9%</b>	<b>7,08€ (-1,0%)</b>
<b>Total viandes de boucherie fraîches</b>	<b>-1,8%</b>	<b>9,68€ (=)</b>

\* Cumul annuel mobile au 05/09/2010  
Source : FranceAgriMer, Panel Kantar

**Nutrition**

**Findus : une mention « sans palme » sur tous les produits**

Le 1<sup>er</sup> décembre, Findus France (CA 2009 : 170 M€) aura supprimé l'huile de palme sur l'intégralité de ses produits (soit 2 100 T ou 525 ha de palmiers). Elle a été remplacée essentiellement par de l'huile de colza, sans surcoût pour les consommateurs (2 M€ pour Findus). Tous les packagings de la marque afficheront désormais la mention « sans huile de palme ».

**Fleury Michon accélère sur la nutrition et le fait savoir**

Fin juillet, Fleury Michon a signé une charte de progrès nutritionnels dans le cadre du PNNS pour ses jambons de porc et de volaille, rôtis, plats

individuels (PCI) et surimis soit 85% des volumes GSM sous sa marque. Parmi les engagements figurent notamment la réduction de 6 à 10% de la teneur en sel (PCI, jambons porc et volaille et rôtis), la limitation des acides gras trans (AGS) pour ses surimis et plats cuisinés, la réduction de 11,3% l'apport en AGS de ses plats cuisinés, l'exclusion des huiles hydrogénées et de l'huile de palme et enfin un étiquetage nutritionnel complet pour 100g et à la portion sur 100% de ses emballages et sur son site. Sur 3 ans, ces engagements porteront sur 618 millions d'UVC et se traduiront par 42 T de sel et 40,3 T d'AGS en moins. Cette démarche s'accompagnera dès cet automne d'un plan comprenant une campagne média (TV, presse, affichage), 4 mil-

lions de stickers sur les packs, 1,5 millions de magazines dans les packs et un nouveau site ([www.fleury-michonengagementpourvous.fr](http://www.fleury-michonengagementpourvous.fr)). La communication ciblera aussi les professionnels de santé à travers le portail dédié [www.fleury-michon-prosante.fr](http://www.fleury-michon-prosante.fr) et l'envoi régulier d'une lettre à 20 000 d'entre eux.

**Nutrisun certifié IFS**

Basé à Châteaubourg, Nutrisun (Groupe Triballat Noyal), créé voici 15 ans, a obtenu la certification IFS (Eco-cert), niveau supérieur, pour ses produits diététiques minceur, sport et santé. La PME propose des conditionnements en différents formats : du sachet de quelques grammes aux seaux, sacs et bigbags, en passant par les boîtes (métal ou com-

posite), pots, doypacks, gualapacks (pour les formes pâteuses type gel). \* marques Vrai, Sojasun, Petit Billy, Merzer...

**SNRC : « Un journée sans sel ajouté »**

Les adhérents du SNRC (12 000 restaurants) ont organisé le 16 septembre une « Journée sans sel ajouté » (ni salière et ni sachet de sel) dans tous les restaurants d'entreprise et d'administration. Le SNRC voulait ainsi marquer ainsi le lancement de sa Charte d'engagements nutritionnels. Cette journée SSA devrait être étendue en 2011 au secteur scolaire. Le Syndicat de la restauration collective réunit 30 entreprises qui réalisent 87% du CA de la profession avec 75 000 personnes et plus de 3 millions de repas/jour.



salon international process alimentaire | **ipa** | world food process exhibition

**17-21 OCTOBRE 2010**  
PARIS-NORD VILLEPINTE - HALL 7

EQUIPEMENTS POUR LA TRANSFORMATION ET LE CONDITIONNEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES

LE PROCESS A DE L'AVENIR  
IPA VOUS Y CONDUIT



Demandez votre badge  
sur [www.ipa-web.com](http://www.ipa-web.com)

Un événement **comeXposium**

NOUVEAUTÉ 2010  
MÊMES DATES ET MÊME LIEU

**SIAL** 2010  
The Global Food Marketplace



## Créaline vise 15 M€ en 2015 avec son usine neuve

### Stratégie

Racheté en 2009 par Agrial propriétaire de Florette, Créaline, dirigé depuis 2003 par Joël Scheck, s'est installé en juin dans une usine neuve de 4000 m<sup>2</sup> à Lessay, près du siège de Florette. Le site, dans lequel 6 M€ ont été investis, peut traiter 25T de légumes par jour (10 000L de soupes et de 15T de purées). Pour 2015, Joël Scheck vise un CA de 15 M€ soit 40% de mieux qu'en 2009. La PME en a profité pour revoir sa charte graphique (et son site internet) et pour lancer 3 gammes de purées adaptées aux tendances de consommation. 1<sup>re</sup> marque au rayon frais en purée (80% de l'activité) et en soupe (20%), Créaline veut conforter sa place de leader, repositionner l'offre en termes de prix pour accroître les volumes et se renforcer sur les différents circuits. La marque affiche aussi des ambitions dans le bio (2% de l'activité actuellement). Pour atteindre ces objectifs, Joël Scheck, 63 ans, est

- CA 2009 : **10,6 M€\***  
- CA 2010 : **11 M€**  
- CA 2015 : **15 M€**  
- Appro : **65% France\*\***

\* GMS : 95%, RHD : 3%, Export : 2% (\* Belgique, Italie, Luxembourg et Suisse)  
\*\* origine des légumes : France (65%), UE (30%), hors UE (5%)

### Individuelle

- Bol nomade avec couvercle refermable (2,25€, 1'30", micro-onde)  
- 6 recettes dont 2 "avec éclats", 2 "avec coulis" et 2 "duo bio" : "Pommes de terre avec éclats de tomates séchées basilic", "Céleris avec éclats de raisins à la cannelle", "Aubergine et son coulis de tomates", "Pommes de terre et son coulis de poivrons", "Le duo bio poireaux & pommes de terre", "Le duo bio carottes & haricots verts"

### 2 personnes

- Ces portions sécables (2x200g) remplacent les portions 380g. Le format est plus écologique avec la disparition du suremballage carton. Le poids de l'emballage a été réduit 26%.  
- 14 réf (2,75€ à 3,15€ soit -20% par rapport au 380g)



### Familles

- Barquette en plastique de 800g avec réchauffage micro-ondes ou four.  
- 3 recettes à base de pommes de terre : "nature", "carottes", "choux-fleurs (3,80€ à 3,99€)



### Florette en Europe

Créé en 1987, Florette, présidé par Louis-Marie Le Coutour, est n°1 européen des légumes et salades fraîches prêtes à l'emploi avec 74 000T de produits finis\* et 1 000 000 UVC/jour. Le groupe est présent en Grande-Bretagne, Espagne, Suisse et en Italie.

- CA 2009 : **374 M€**  
- Emplois : **3 200**  
- Usines : **11**

\* salades simples, salades mélangées, assiettes de crudités (Croquez Frais), herbes aromatiques fraîches, légumes vapeur, légumes à poêler, vinaigrettes.



Joël Scheck



Jean-Noël Le Carpentier

accompagné de Jean-Noël Le Carpentier, qui vient d'être nommé directeur du développement. Agé de 38 ans, il était jusqu'à présent responsable des opérations de croissance externe (France et Europe) chez Florette. Ayant lui-même négocié le rachat de Créaline, il connaît bien la PME. Même s'il garde un œil sur ses anciennes activités, Jean-Noël Le Carpentier compte se consacrer à 100% sur Créaline avec la volonté d'élargir la base de consommateurs des produits Créaline.

## Unilever s'engage sur l'huile de palme durable avec Unimills

Unilever a signé avec Unimills un contrat d'approvisionnement de long terme pour les MG solides à base d'huile de palme durable certifiée « segregated » (100% durable). Unimills est le plus gros fournisseur européen d'ingrédients à base d'huile végétale naturelle. Unilever, qui vise 100% d'huile de palme durable d'ici 2015, se dit en avance sur son programme avec 35% de l'huile certifiée RSPO cette année.

## Fruits & légumes

### “Fruits and vegetables week” : une semaine F&L à Avignon

La “Fruits and vegetables week”, créé par le PEIFL, concentre à Avignon sur la semaine du 11 au 15 octobre plusieurs rendez-vous majeurs de la filière : les “Rencontres Euro-méditerranéennes Tech”, le salon Miffel, Innovafel (Innovation), le CIAg Qualité (colloque scientifique et technique) ainsi que des rendez-vous individuels pour rejoindre le réseau du pôle de compétitivité.

### Minerve racheté par le portugais Branco

La conserverie Minerve, dirigée par Alain Percevault, vient d'être rachetée par le groupe agroalimentaire portugais Branco. N°1 français de la châtaigne (12 000T) et des pousses de soja (6 000T), Minerve a réalisé en 2009 un CA de 37 M€ (60% marrons, 20% soja et 20% produits asiatiques) avec 120 salariés répartis sur ses 2 sites de Quéven et Quimperlé. Selon Alain Percevault, ce rachat devrait permettre à Minerve d'accélérer son projet de nouvelle unité (4 000m²).

### Produits de la mer Fleury Michon creuse l'écart avec Coraya en surimi

Malgré une part de linéaire en baisse, tous les indicateurs sont au vert pour le surimi au rayon frais avec un bond des volumes de plus de 12%. Pénétration (63,9%, +3,7%), fréquence d'achat et quantités achetées progressent. Le marché est porté par les bâtonnets classiques (vol. : +15,3%) et les aides culinaires (+7,6%). Pour la totalité de 2010, Nathalie Sicard, responsable marketing des produits de mer chez FM, table sur un marché record de 35 550T (le précédent

record datait de 2006 avec 33 600T). Fleury Michon porte l'écart sur Coraya à 3,5pt de PDM. Précisons que Fleury Michon écoule 8 000T de surimi à sa marque et 10 000T en MDD.

#### PDM VALEUR

- CA :	247 M€ (+9,4%)
- Tonnes :	35 544 (+12,6%)
- MDD STD :	40,0% (+16,7%)
- Fleury Michon :	23,8% (+15,0%)
- Coraya :	20,1% (+4,9%)
- MDD PP :	12,7% (-6,2%)
- Autres :	30,4% (-8,1%)

#### SEGMENTS VOLUME

- Tonnes :	35 544 (+12,6%)
- Bat. classique :	83,3% (+15,3%)
- Aides culinaires :	7,8% (+8,6%)
- Snacking :	6,7% (-7,4%)
- Bat gourmand :	2,1% (+1,6%)

### Labeyrie s'attaque au caviar et aux œufs de poissons

Pour les fêtes, Labeyrie lance la gamme “Les perles de la mer” en GMS et dans ses boutiques :

- caviar impérial. 2 ref : rouge (25g, 29,99€), bleu (25g, 19,95€)
- œufs de saumon (80g, 5,89€)
- œufs de truite (80g, 4,99€)
- œufs de lompe. 2 ref (100g / 3,50€) : rouge et noir
- 12 mini-blinis conçus pour les œufs de poissons (100g, 1,45€)



### Surgelés

Findus : +11% en CA et 8,5% en volume

Findus France annonce une progression de ses ventes en valeur de 11% (+8,5% en volume) sur un marché des surgelés à +3%. Pour 2010, le groupe vise un CA de 190 M€ contre 170 M€ en 2009. Une vingtaine de nouveaux produits seront lancés au printemps 2010.

### Rolland R&R : des ambitions dans 4 pays et pour ses licences

La veille du Sial, Rolland R&R affiche son optimisme. L'objectif fixé par R&R Ice Cream Group à sa nouvelle filiale française est d'accroître ses PDM en France, Belgique, Espagne et Portugal en s'appuyant sur ses 8 usines européennes (capacité : 500 millions de litres/an). Sur les produits de fin d'année, Rolland mise surtout

sa licence 1848 et son partenariat avec Lenôtre. La 3ème saison avec Andros verra, par ailleurs, une extension de gamme (présentée sur le Sial), un relooking packaging et un déploiement offensif de la marque qui a progressé de 36% en 2009. Andros s'affiche sur 2 gammes : les “bâtonnets plein fruit” (2009) et les “liégeois de fruits glacés” (2010). La licence Carambar (Cadbury) sera, elle, renforcée par une synergie de plus en plus forte avec l'actualité de la confiserie. La licence Scooby Doo (Warner Bros) est également reconduite. Enfin, R&R précise que Carambar et Scooby Doo seront les 2 premières licences à bénéficier des nouveaux process apportés par R&R.

### Epicerie

#### United Coffee : Pierre Konareff nommé DG d'UCF et président de Cafés Pivard.

Pierre Konareff, 55 ans, ESCP, diplômé d'expertise comptable, a été nommé DG de United Coffee France et président de Cafés Pivard. Il a travaillé successivement chez Peat Marwick, Schlumberger, Thomson, Christofle avant de rejoindre en 1998

le britannique Uniq. Chez Uniq, il ainsi participé aux acquisitions de Marie Surgelés et de Général Traiteur (repris à Danone) et aux cessions de St Hubert en France et d'Andros Food et de Natural Food en Espagne. Depuis 2008, il était chez Vétoquinol. Michel Marca par ailleurs été nommé directeur du développement du groupe. Il était depuis 2006 DG des activités françaises d'United Coffee (Excella pour les MDD et Campanini pour le CHR). Ces 2 nominations interviennent quelques jours après l'annonce du rachat de Cafés Pivard par United Coffee.



Pierre Konareff

#### Wonderful Pistachios réussit son implantation en France

2 ans après son implantation en France, l'américain Paramount Farms, 1<sup>er</sup> producteur mondial de pistaches, a réferencé sa marque Wonderful Pistachios au rayon F&L des 5 distributeurs. Sa gamme compte 5 réf. : « Grillées salées » (250 et 500g), « Poivre & sel » (250g et 500g), « Grillées sans sel » (250g).

# OREP Packaging

Vous attendez  
au Salon de  
l'Emballage  
2010

=> Hall 6  
=> Allée F  
=> Stand 081

www.orep-packaging.fr



FILIÈRES

RHD

**Brioche Dorée à l'assaut des campus**

La Brioche Dorée vient d'ouvrir un établissement dans l'Essa à Boulogne Billancourt. La qualité et les produits sont les mêmes que dans les autres Brioche Dorée mais les prix y sont 25 à 50% moins élevés, précise l'enseigne.

**McDonald's France : nomination de Guillaume Klossa**

Guillaume Klossa, 38 ans, rejoint le comité exécutif de McDonald's France en tant que vice-président. Il sera en charge de la communication, des

affaires publiques et du développement durable. Guillaume Klossa a travaillé successivement chez Bureau Veritas, Hachette Filipacchi, Bollore Média avant de conseiller Jean-Pierre

Jouyet puis Nicole Notat. Guillaume Klossa préside aussi EuropaNova, une ONG de promotion de l'intérêt général européen.



Guillaume Klossa

**Distribution GMS Carrefour : 255 hypers deviendront "Planet" en Europe**

Lars Olofsson, patron de Carrefour a annoncé aux analystes financiers que 500 magasins européens (40% du CA mondial soit 37 mds€) seront transformés de 2011 à début 2013 en France, Espagne, Italie, Belgique et Grèce. 245 hypers deviendront des "Carrefour Planet" (facture : 4,2 M€/unité), 255 resteront des « Carrefour » mais adopteront certains éléments du concept "Planet" (facture : 1,7 M€/unité). L'investissement total atteindra au final 1,5 md€. Lars Olofsson escompte un retour sur investissement rapide et une hausse des ventes de 18% entre 2010 et 2015. Le groupe vise un CA hors essence de 105 mds€ en 2013 et de 120 mds€ en 2015, contre 79 mds€ en 2009. La marge opérationnelle rebondirait de 3,5% en 2009 à 5,3% en 2015.

**"L'échoppée locale" : un spécialiste des productions d'Ile-de-France à Paris**

La 1<sup>ère</sup> épicerie 100% francilienne vient d'ouvrir ses portes à Paris (3<sup>ème</sup> arrondissement). Baptisée "L'échoppée locale", elle propose des productions d'Ile-de-France : fromages de brie,

cidres, bières, fruits frais et légumes de saison.

Alcools

**Baron Philippe de Rothschild : 2 nominations**

Géraud de la Noue a été nommé DG de Baron Philippe de Rothschild France Distribution (RFD). Il a travaillé successivement chez Kraft Jacobs Suchard France, St Raphaël-Grant's/Triodis, Bacardi Martini France avant de devenir en 2003 DG des jus de fruits Pago. Géraud de la Noue succède à Hugues Lechanoine, qui a été nommé DG de Baron Philippe de Rothschild SA et président de RFD.



Géraud de la Noue



Hugues Lechanoine

Hugues Lechanoine a travaillé chez Pernod Ricard et Eastman Kodak avant de rejoindre Baron Philippe de Rothschild en 2001. Créée en 1992 et filiale à 100% de Baron Philippe de Rothschild SA, RFD (CA 2009 : 70 M€) a distribué en 2009 en France 10,2 millions de bouteilles (+17%).

**Val d'Orbieu : 9 M€ pour Les vigneron du Cap Leucate**

Les vigneron du Cap Leucate (Groupe Val d'Orbieu) viennent de mettre en service un site à haute « responsabilité environnementale ». Ce chai tout en inox a une capacité de 80 000 hl pour 55 000 hl de vinification. Montant de l'investissement : 9 M€.

BRSA

**Nestlé vise 100 M€ dans les boissons santé avec Nesfluid**

Nestlé lance Nesfluid, une gamme de 6 boissons qui combinent les bienfaits de l'hydratation et de la nutrition en un seul geste pour 6 groupes de population. Produit à Bissenhoffen (Allemagne), Nesfluid est composé d'eau de coco et de lactosérum. A cette base sont associés, selon les recettes, des jus de fruits (grenade, kiwi, citron, ananas...), des extraits de plantes (thé vert, café vert,...) ou du lait ainsi que des nutri-

ments adaptés aux besoins des différentes population ciblées par chacune des références (vitamine D et C, zinc, sélénium, polyphénols...). Nestlé préconise



Astrid Labro

1 à 2 bouteilles de Nesfluid (250 ml, 1,65€) par jour atteindre les recommandations journalières en hydratation. Pour ce projet, Nestlé a constitué une équipe dédiée constituée des fonctions clés du projet (R&D, nutritionnistes, expert réglementaire, études, marketing). Localisée chez Nestlé France, l'équipe Nesfluid, dirigée par Astrid Labro, se veut une « entreprise dans l'entreprise ». « La taille même de l'équipe doit favoriser l'innovation, l'audace, le dynamisme et la réactivité », précise Nestlé. Objectif : 100 M€ en France d'ici 5 ans. Les 6 références : - "Renforce" (enfants) : vitamine D, calcium phosphore - "Vitalise" (hommes) : vitamine C, guarana, caféine



- "Equilibre" (tous) : citron, vitamine C - "Rayonne" (femmes) : fruits rouges, polyphénols - "Body" (femmes) : café et thé verts, ananas - "Protect" : grenade, zinc, sélénium

**SNBR : Tristan Farabet président**

Tristan Farabet, 44 ans, HEC, a été élu président du Syndicat des boissons rafraîchissantes (SNBR). Il est PDG de Coca-Cola Entreprise depuis septembre 2009. Il avait rejoint Coca-Cola Beverages en 1993 comme directeur de la distribution automatique. Le SNBR totalise 4 600 emplois et un CA de 2,5 mds€. Il réunit l'Abeille, Coca-Cola, Danone Eaux, Edena, Nestlé Waters, Orangina Schweppes, PepsiCo, Refresco, SNEBMBG.



Tristan Farabet

Epices- sucre-sauces

**McCormick : joint venture avec Yildiz Holding en Turquie**

La filiale anglaise de McCormick vient de signer un accord avec Yildiz Holding, le n°1 turc des PGC, pour créer une entreprise commune (50-50). Objectif : devenir le n°1 des herbes et épices sur le marché du détail en Turquie. Yildiz, qui réunit 65 sociétés, est présent dans les biscuits, le chocolat, les boissons non alcoolisées, les produits laitiers, les aliments pour bébé... Le groupe possède 53 usines en Turquie et à l'étranger. N°1 mondial des épices et condiments, McCormick n'était présent en Turquie qu'auprès des IAA et de la RHD.

**Merisant se réjouit du succès de Pure Via**

Hugues Pitre, vice-président et DG EMEA du groupe Merisant, indique que Pure Via dépasse ses espérances. En valeur, cet édulcorant de table à base de Stevia totalise plus de 60% de PDM sur son segment et près de 12% des ventes d'édulcorants de table (le nombre d'UVC a dépassé le million). Les édulcorants d'origine naturelle représentent déjà 20% du marché des édulcorants de table en valeur.



Hugues Pitre

**Saipol créé une filiale pour l'Espagne et le Portugal**

Saipol vient de créer à Barcelone une filiale baptisée Saipol Méditerranée pour commercialiser sur le marché ibérique des tourteaux d'oléagineux, des huiles et de la glycérine végétales à destination des industriels de l'alimentation animale et des IAA. Saipol produira en 2010 plus de 2,3 MT de tourteaux de colza et de tournesol dans ses usines de Bordeaux et Sète. Le groupe possède aussi un entrepôt à Tarragone (Espagne).

**SDV va distribuer French'S et Redhot en CHD**

SDV Les Marchés du Monde devient le distributeur exclusif en France des marques américaines French'S et Redhot avec notamment 4 produits phares aux USA : la "Moutarde Classic"





et la "Moutarde au miel" de French's (plastique, 226 et 340g), la sauce Worcestershire French's (verre, 295ml) et la sauce "Red-Hot Original" (verre 148ml, bidon plastique 1,89L). SDV compte développer ces produits en CHD.

## Ingrédients-PAI

### Tereos s'associe à PureCircle sur la stévia pour les IAA

Tereos va créer avec PureCircle une JV 50/50 baptisée Tereos PureCircle Solutions pour commercialiser auprès des IAA européennes des extraits de stévia haute pureté ainsi que des solutions sucrantes combinant sucre et extraits de stévia. N°1 mondial de la stévia, PureCircle, basé à Kuala Lumpur (Malaisie), produit environ 80% des extraits de stévia dans le monde, notamment en Amérique du sud, Afrique, Asie et aux USA. Les produits de la JV porteront le label « Stevia by PureCircle ». Tereos PureCircle fournira de manière exclusive la France, la Belgique, la République Tchèque et l'Italie (de façon non exclusive les autres pays européens : Suisse...). Basée chez Tereos, la JV bénéficiera des usines, du laboratoire d'application et de la logistique de Tereos ainsi que de la supply chain et de la R&D de PureCircle. Les 2 groupes veulent aussi être présents à l'international et notamment au Brésil. Rappelons que Tereos (marque Beghin Say), dirigé par Philippe Duval, est le n°1 mondial du sucre, des amidons et des alcools, le n°2 européen de betterave et le 1er exportateur de

sucre raffiné du Brésil via sa filiale Guarani. Selon Nielsen, les produits édulcorés à l'extrait de stévia ont déjà conquis 14% de PDM aux USA. Par ailleurs, 400 nouveaux produits à base de stévia ont déjà été lancés en 2010 dans 35 pays.

### Nutritis lève 14 M€ pour s'imposer dans les sucres de fruits

Nutritis, qui veut devenir le leader européen des sucres de fruits, a bouclé son plan de financement (près de 14 M€ au total) avec l'appui de la Banque Courtois et va pouvoir amorcer sa phase opérationnelle. Pierre Lapoujade, fondateur et président du directoire de Nutritis, a ouvert le capital à des investisseurs financiers\* et s'est adossé au groupe Grap'Sud. En juillet, Nutritis (Montauban) a créé dans le Gard une filiale à 100%, baptisée Nutritis Production. Puis, Nutritis et Nutritis Production ont augmenté leur capital respectivement de 6 M€ et 3,15 M€. Enfin, en septembre, un pool bancaire et de crédits bailleurs a apporté 7,5 M€ en "bas de bilan" pour l'acquisition des lignes de production. De son côté, Grap'Sud a investi dans Nutritis 3,3 M€ en matériel (et fonds de commerce) et plus d'1 M€ en fonds propres. L'outil de Nutritis Production sera situé sur les



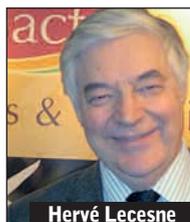
Pierre Lapoujade

2 sites de Grap'Sud avec un site de traitement des fruits à Rieux-Minervois (11) et une usine de sucres de fruits (capacité 10 000T/an, extensible à 20 000T) à Cruviers-Lascours (30). Les 2 unités seront opérationnelles dès 2011. Nutritis s'appuiera sur le réseau commercial de Grap'Sud pour fournir les IAA.

\*investisseurs haut de bilan : Grap'Sud, Midi Capital, IRDI Intellagri, SFFP, Soridex, TGI

### Nactis lèvera le voile sur 2 nouvelles gammes au Sial

A l'occasion du Sial, Nactis lèvera le voile sur 2 nouvelles gammes et fera déguster une sélection de recettes mettant en valeur ces innovations : - « 3D-System » pour les applications viandes/savoury : une nouvelle gamme d'arômes viandés, stables à la cuisson et dont les notes aromatiques s'enrichissent en cours de process. - « Just Natural » : des solutions intégrant des mixes technologiques « clean-label », des arômes et colorants naturels. Le vendredi 22, Hervé Lecesne, patron de Nactis invitera par ailleurs ses clients, filiales et agents étrangers et partenaires à une visite de ses sites de Chartres (28) et de Bondoufle (91). Un brunch avec dégustation est également prévu le samedi 16 à Paris avant le Sial.



Hervé Lecesne

### Robertet en forte croissance sur le semestre

Au 1<sup>er</sup> semestre, Robertet a vu son résultat net doubler à 13,5 M€ pour un CA de 183,6 M€ (+21,8%). Par activité, la croissance du CA est de 32% en matières premières, de 21,4% en parfumerie et de 16,8% en arômes alimentaires. Pour 2010, le groupe vise un CA de 340 M€.

### Produits laitiers Danone renonce à Densia en France

Danone a renoncé à lancer en France son yaourt Densia, qui devait aider à garder des os solides. Les tests se sont révélés peu concluants pour ce produit distribué, pour l'instant, en Espagne et en Italie.

### Logistique Pepsico France choisit Generix pour piloter son transport

PepsiCo France a choisi TMS On Demand de Generix Group pour optimiser le transport de ses boissons (Pepsi, 7 up, Gatorade, Tropicana, Lipton Ice Tea, Dark Dog, Mirinda,...) entre les 5 entrepôts et les 1 000 points de livraison en France, soit 20 000 camions/an (100 par jour) et plus de 50 millions de colis. Avantage du TMS : la connaissance en temps réel (préparation de commande, chargement...), un groupage de commandes facilité, une augmentation du remplissage, la réduction de l'empreinte carbone, le calcul et les simulations des coûts de transport.. Andros, Soufflet,

Piloter  
Contrôler  
Vendre  
Acheter  
Préparer  
Fabriquer  
Expédier  
Gérer  
Livrer

# VOYEZ VOTRE ERP EN VIF

Des systèmes informatiques adaptés pour assurer un contrôle total de votre production

*Touchez la différence*



www.vif.fr



**Informatique de pilotage, de gestion, industrielle pour les industries agroalimentaires**

**PRÉSENT AU SALON**  
**ipa world food process solutions**  
 du 17 au 21 octobre 2010  
 Paris Nord Villepinte  
 HALL 7 - STAND J 055



FILIÈRES

Monoprix, Système U Sud exploitent déjà la solution TMS de Genex en mode licence.

**Gastronomie**  
**L'Atelier des Chefs veut développer sa marque**

Spécialisé dans les cours de cuisine, L'Atelier des Chefs vise un CA de 9,1 M€ en 2010 contre 7,3 M€ en 2009. Le CA se répartit entre les cours



François et Nicolas Bergerault

de cuisine (72%), les boutiques (13%) et les conseils aux marques et la formation professionnelle. La PME créée en 2004 par François et Nicolas

Bergerault accueille 120 000 clients par an dans 14 ateliers (30 prévus pour 2012). Parmi ses récents développements, signalons l'application iChef sur iPhone/iPad et l'ouvrage « Le Cours de cuisine de L'Atelier des Chefs »... Nicolas Bergerault, DG, veut aussi développer sa marque sur des produits. Un test de co-branding vient d'être lancé avec les épices de

Terre Exotique, précise le quotidien Les Echos.

**Barilla installe sa Casa à Paris, Marseille, Lyon et Toulouse**

Jusqu'en octobre, Barilla fera décou-



vrir les différentes façons de cuisiner les pâtes dans sa Casa, une structure éphémère de 800m<sup>2</sup>. Après Paris, la Casa s'installera à Marseille, Lyon, Toulouse. [www.casabarilla.fr](http://www.casabarilla.fr)

**Laboratoires**  
**Galys cède ses analyses alimentaires à Eurofins**

Galys (Axereal) vient de céder son activité IAA à Eurofins. Cette activité (microbiologie, physico-chimie, macroscopie) était réalisée à Venecy, Douai et Avi-



Tanguy Poupert

gnon. Le laboratoire de Galys à Blois, conserve néanmoins ses analyses de panification. Simultanément, Galys conforte son pôle « analyses sensorielles » implanté à Toulouse (31) en créant un site à Lille (59) qui reprend l'activité de Douai. Enfin, côté agriculture, Galys a repris les analyses agronomiques réalisées chez Lara (Toulouse), filiale d'Eurofins. Cette acquisition permet à Galys de devenir un intervenant majeur sur les analyses agronomiques, précise Tanguy Poupert, directeur des activités spécialisées d'Axéreal.

**Ianesco en pôle position sur les objets destinés au contact alimentaire**

Ianesco (Poitiers) devient le 1er laboratoire reconnu en France par le Cofrac pour la recherche de certaines substances organiques dans les objets destinés au contact alimentaire : phtalates, antioxydants et amines aromatiques primaires. Ianesco, dirigé par Régis Brunet, vise les emballages mais aussi les matériaux utilisés dans les IAA (tuyaux, joints, cuves...).

**Apéritifs**  
**Les apéritifs à croquer en pleine forme**

La "Collective des apéritifs à croquer" lance "Les moments Apéro-styles", un livret de recettes qui met en lumière la diversité des apéritifs à croquer ([www.instantcraquant.com](http://www.instantcraquant.com)). La collective réunit Boehli, General Mills Landes, Intersnack, Locmaria, Kraft Foods France, Millcrepes, Pepsico et United Biscuits. L'offre réunit plus de 200 références produits. En 2009, la production par habitant a atteint 1,45 kg/hab soit 2,6g par jour pour les enfants et adolescents et 2,9g par jour pour les adultes. La France s'établit au 17e rang de l'UE, loin derrière les Pays-Bas et l'Espagne (plus de 5 kg).

- Apéritifs à croquer en 2009\*
- CA : 773,6 M€ (+35,4 M€/2008)
  - Tonnes : 93 000 (+1 400 T/2008)
  - Crackers (1) : val 28,5%, vol 27,8%
  - Tuiles (2) : val 35,9%, vol 33,2%
  - Graines (3) : val 35,6%, vol 39%
- (1), bretzels, gaufrettes  
(2), soufflés, tortillas  
(3) cacahuètes, pistaches, noix de cajou...  
\* marché français des fabricants en 2009

**22/25 NOV. 2010**  
**PARIS NORD VILLEPINTE\***  
**FRANCE**

**salon international de l'emballage**

**SMART\***

**\* EMBALLEZ INTELLIGENT !**

Quand les innovations ajoutent de l'intelligence à chaque étape de production, pour un emballage plus fonctionnel, plus sûr, plus séduisant et... conçu pour un développement durable.

Venez identifier les fournisseurs les plus dynamiques et les concepts les plus pertinents de votre marché. Exprimez votre différence !

EMBALLAGE 2010 vous offre la richesse d'un salon généraliste et la précision d'un salon multi-spécialiste, au fil de nouveaux espaces scénographiés, de corners spécialisés, de conférences et d'événements inédits.

Un événement **comexposium**

Plus d'infos ? Votre badge sur [www.emballageweb.com](http://www.emballageweb.com) - Code : XLMA

**emballage**  
PACKAGING EXHIBITION - PARIS

EN TOUTE CONJONCTION AVEC **MANUTENTION**  
SOLUTIONS & SERVICES

## Amont

### Aviculture : les producteurs s'estiment oubliés

■ Eugène Schaeffer, président de la CFA, pousse « un coup de gueule » sur l'aviculture, qui est, selon lui, la « seule production oubliée des mesures du gouvernement ». Après avoir été le 2<sup>ème</sup> exportateur mondial, l'aviculture française a perdu 25% de ses capacités en 10 ans et les importations ont été multipliées par 3!

\* Confédération française de l'aviculture

### Champagne Céréales : Alain le Floch va succéder à Laurent Jubert

■ Alain le Floch, DG de la filiale Malteurop, deviendra DG du groupe Champagne Céréales le 1<sup>er</sup> janvier 2011. Il succédera à Laurent Jubert qui part à la retraite. Le groupe est constitué d'un pôle agricole



Alain le Floch

(DG : Franck Coste) et d'un pôle industriel (holding Siclaé). Alain Le Floch, 53 ans, ingénieur des Arts & Métiers, a travaillé successivement chez Saint-Gobain, et Cadbury Schweppes avant de

devenir en 2005 le DG de Malteurop dont il a fait en 5 ans le leader mondial du malt. Champagne Céréales réalise un CA de 2,5 mds€ avec une collecte de 2,75 MT et 8 400 agriculteurs.

## Multinationales

### Nestlé : 38 M€ pour un centre R&D en Inde dédié aux PPP

■ Nestlé va investir 38 M€ pour créer en Inde un centre R&D consacré aux « produits à positionnement populaire » (PPP) pour le marché indien et l'exportation. Opérationnel en 2012, ce sera son 1<sup>er</sup> centre de R&D en Inde. Nestlé, qui compte 7 usines en Inde, y commercialise déjà des PPP comme les nouilles Maggi, des mélanges d'épices ou la confiserie chocolatée Chotu Munch. Nestlé vise 45% de son CA dans les marchés émergents d'ici à 2020.

## Web

### 750grammes : n°2 derrière Marmiton et n°1 sur iPhone

■ Lancée fin 2009, l'application « 25 000 recettes de cuisine » créée par la société « 750grammes » est devenue la 1<sup>ère</sup> application culinaire iPhone téléchargée (400 000 fois en 10 mois) et la 5<sup>ème</sup> en France « toutes appli confondues ». 15 à 20% de détenteurs d'iPhone l'ont ainsi téléchargé, précisent les créateurs de « 750grammes » (2 chefs de cuisine et 1 webmaster). Leur site [www.750g.com](http://www.750g.com) est par ailleurs désormais le n°2 des recettes derrière Marmiton avec 3,7 millions de visiteurs uniques par mois.

### Artisans du Monde : 1 000 produits équitables en ligne

■ Artisans du Monde lance son nouveau site de

vente en ligne. L'entreprise commercialise plus de 1 000 produits issus du commerce équitable, à travers ses 147 boutiques. [www.boutique-artisans-du-monde.com](http://www.boutique-artisans-du-monde.com)

### 1855 et Ipsos lancent « L'observatoire des Français et du vin »

■ 1855 lance avec Ipsos « L'observatoire des Français et du vin ». Selon la première étude, il en ressort que 25% des Français consomment du vin de façon régulière (>2 à 3 fois par semaine). 60% en boivent une fois par semaine ou moins. Par ailleurs, 43% des consommateurs réguliers sont des femmes.

### Carrefour et Vinoreco : «Max le sommelier» pour choisir son vin en 30 secondes

■ Les 3 magasins Carrefour planet d'Écully et Vénissieux proposent «Max le sommelier» afin de choisir son vin en 30 secondes. Mis au point par le bordelais Vinoreco, ce service permet grâce à un écran tactile d'afficher des vins correspondant aux critères choisis (type de plat, budget, région de production, etc.). Un ticket imprimable indique le repère en rayon et guide le client jusqu'à la bouteille.

## Concours

### Bonduelle lance son « Prix de Recherche Louis Bonduelle »

■ Bonduelle vient de lancer l'appel à candidatures auprès des jeunes étudiants chercheurs pour le « Prix de recherche Louis Bonduelle » doté d'un montant de 10 000€. Date limite : le 7 novembre.

## Etudes

### CTIFL : 400 grossistes au crible

■ L'Observatoire 2006-2008 des entreprises de gros et d'expédition de fruits et légumes frais, réalisé par le Ctifl, vient de paraître. Il analyse les résultats de plus de 400 entreprises (77 expéditeurs, 106 coopératives, 25 importateurs et 201 grossistes).

### RFID et GMS : une étude de GS1 France

■ Avec des partenaires, GS1 France a engagé une étude sur la RFID dans la distribution qui sera publiée avant la fin 2010.

## Formations-colloques

### Valorial : colloque sur le commerce du futur

■ Valorial organise le 7 octobre à Rennes un colloque intitulé « Commerce du futur, quelles retombées pour vos innovations alimentaires ? » [www.agrocampus-ouest.fr](http://www.agrocampus-ouest.fr)

### Alimentec : colloque sur le bio à Bourg-en-Bresse

■ En partenariat avec Bioconvergence Rhône-Alpes, le CEEI Alimentec organise le 7 octobre à Bourg-en-Bresse un colloque sur marché des produits bio. [ceei/alimentec.com](http://ceei/alimentec.com)



M E S S I S  
F I N A N C E S

Société de conseil  
en fusion-acquisition  
spécialiste du secteur  
agroalimentaire

sera présente au

SIAL 2010  
The Global Food Marketplace

Notre équipe aura  
le plaisir de vous  
accueillir du 17 au 21  
octobre 2010  
sur le stand du  
Groupe Unigrains  
Hall 5A - Allée P - Stand 2

#### Renseignements :

23, Avenue de Neuilly  
75116 Paris

tél. +33 1 44 31 16 91

fax. +33 1 44 31 10 46

@ : [info@messis-finances.fr](mailto:info@messis-finances.fr)



# Les 15 prix "Tendances & innovations" Sial 2010

Les traditionnels prix "Tendances & innovations" du Sial seront remis le lundi 18 octobre à 17 heures sur l'Observatoire « Tendances & Innovations » (hall 6).

Le Jury réunissait Michel Blanchard (Elior), Jérôme Bonaldi (journaliste), Delphine Courtier (Picard), Gérard Laizé (VIA), Stéphanie Larue (Picard), Charlotte Lebris (Monoprix), Philippe Lesault (ITM Produits / Intermarché), Jean Prévost (Casino) Xavier Terlet (XTC) et Adeline Vancauwe-laert (Sial)

### Roy René

- « Calico cocktail » : calissons aux recettes salées pour l'apéritif.



- Ce sont les premières recettes salées de calissons (olives noires, tomates séchées, ratatouille, boîte 110g, 8 mois)

### Florisens

- Cristaux d'huiles essentielles bio à cuisiner en bocal, 20g. Cible : GMS et RHD.



- Parfums : basilic, fenouil, cardamome, bergamotte, ronde d'agrumes, cannelle, ylang ylang, géranium bourbon, menthe

### Pâtisserie Des Flandres

- "Croc' légumes" : gaufrettes aux légumes (>50%) riches en fibres. 62 calories par portion (flow Pack, boîte 75g).



- Parfums : "Carottes & cumin", "Bette-rave & échalote"

### Les Ruchers du Gué

- "Cuisimiel, la cuisine au miel" : préparation de miel et épices pratique pour cuisiner car déjà dosée et mélangée. Cible : GMS et RHD. Pot (500g, 1kg, 5kg)



### Hélios

- "Honeyed preserve" : confiture de fruits au miel en bocal 330g



### Biscuiterie de Provence

- "Les Aristocades" : biscuits aux saveurs originales élaborés par un chef (étui 70g)



- Recettes : "Chocolat & piment d'Espelette", "Poirons & 5 baies"

### Claude Léger\*

- Croque-monsieur micro-ondeable croustillant (étui, flow-pack 150g, 17 jours)



### Saveurs Cuisinées

- Marinades liquides prêtes à cuire (pour viandes, légumes, poissons...) en pot 170g (6 mois à 8°)



mexicaine provençale, curry & coco, tikka, kebab, aux 3 poivres, forestière, moutarde, Chardonnay

### Tartuflanghe\*

- Perles de jus de truffe imitant le caviar en pot 340g



### Triballat Noyal

- Récréasun est une préparation aromatique pour donner goût et croquant au yaourt qui est vendue sur internet



- Dosettes individuelles (étui et sachets, 100g)

- Variétés : "Biscuits & agrumes", "Amandes caramélisées & fèves de cacao", "Cerises acidulées & éclat d'amandes", "Pomme & croquants de pain d'épices", "Chocolat caramel au sel de Guérande"

### Sushi Ran

- Ricewich est un sandwich de riz où le pain est remplacé par un mélange de riz collant, de riz brun et de riz pour sushi (froid ou chaud/30' au micro-ondes)



- Présenté dans une coque plastique avec sachet de sauce (138g, 145g, 160g, 7 jours).

- Parfums : Tatsuta (Fried chicken), Tempura Ebi (fried shrimp), Kakiage (fried vegetables)

### Belberry Preserves\*

- « Simple Fruit » est une confiture naturelle avec 80% de fruits en flacon souple noir (320g)



- Variétés : fraises, abricots, framboises

\* Belgique

### Wolfnaturprodukte\*

- Huile de graines de potiron en bouteille (0,25L, 0,5L, 1L, 10L)



\* Autriche

### Karloff Tatra

- Liqueur de thé aux extraits de fruits et d'herbes.

- Parfums : 32% citron, 42% thé blanc et pêche, 52% original thé noir, 62% fruits des bois



\* Rép. Slov

### Daregal : -18 °

- Complément alimentaire surgelé pour le bien-être en berlingots individuels de 91 ml

- Variétés : Minceur, Détente, Digestion, Vitalité, Beauté



## 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 p6

# Le Manager

de l'alimentaire

**Sial 2010**

**LILLE | 17 > 19**  
**GRANDPALAIS | OCTOBRE**

[www.salon-siahm.com](http://www.salon-siahm.com)

Avec le **SIAHM** créez « **LES TENDANCES** » pour l'Hôtellerie Restauration et les Métiers de Bouche

Vous souhaitez devenir exposant ?  
Sébastien DEGROOTE  
sebastien.degroote@gl-events.com  
Tel : +33 (0)3 20 79 94 62

# Sial 2010 : les 11 tendances selon XTC

À partir des 985 nouveaux produits qui ont concouru aux "Prix Tendances & Innovations" du Sial 2010, XTC a décrypté les tendances.

## Côté goûts, textures et ingrédients

- Nouveaux goûts : goûts plus relevés, mélange fruits et épices, miel en cuisine, wasabi, gingembre, truffe, speculoos  
 - Nouvelles textures : multitexture, croustillant avec inclusions, perles  
 - Nouveaux ingrédients : graines, superfruits (açai, cranberries, goji, grenade...), stevia, lait de brebis et de chèvre, fleurs

### 1- Ultra

- L'ultra est partout : ultra discount, ultra simple, ultra pratique, ultra luxe. Le produit trop classique, sans aspérité, milieu de gamme, ne fait plus recette. Le rapport qualité/prix laissé la place au rapport bénéfice/prix.  
 - Castillo de Canena (Esp) : 3 huiles d'olives récoltées à des maturités différentes (octobre, novembre et décembre).  
 - Isigny Ste Mère : Petit camembert aux truffes

### 2- Mélange des genres

- Associations d'ingrédients étonnantes, audacieuses... Textures plus franches, goûts forts, pimentés, provocants  
 - Roger Vidal "Le bio de Lucie & Leo" : Terrine de porc au fromage de chèvre et au thym AB

- Coraya- Alliance Océane : Thon (ou saumon) & St Moret à tartiner (140g)  
 - Les Ducs de Gascogne "Les Terrines du Chef" : terrines de recettes sucrées salées dans une boîte colorée : "Terrine de sanglier noisettes & mandarine acidulée à la roquette"

### 3- A la maison comme un chef

- Le «fait maison» avec des assemblages inspirés par les chefs  
 - Les Ruchers du Gué "Cuisimiel" : préparation de miel et épices pour cuisiner (pot 500g)

### 4- Simple

- Simplicité, retour aux sources, ni superflu, ni complexité, respect de

la saisonnalité

- Belberry Preserves "Simple Fruit" : confiture avec 80% de fruits en flacon souple.  
 - Prince de Bretagne "Mon Panier de Saison" : assortiment de légumes de saison dans un panier en carton.

### 5- Naturalité

- Comptoirs & Compagnies : extrait de stevia en flacon à saupoudrer de 15g.  
 - Good Gout : plat cuisiné bio pour bébés en sachet sans bisphénol.

### 6- Allergie

- Proalimint (Espagne) : préparation pour crème catalane sans gluten.

### 7- Chasse aux ingrédients suspects

- «Gras trans», huile de palme, sel...  
 - Cafés Malongo "Deca Aqua" : Café décaféiné à l'eau, sans solvant.  
 - CF&R "Cœur de Lion" : Camembert avec 25% de sel en moins  
 - Roger Biscottes : pain grillé sans huile de palme.

### 8- Nouveaux bénéfices santé

- Promesses liées à l'allongement de l'espérance de vie : intellect, mémoire, protection cellulaire...  
 - Comptoirs et Compagnies "Cures fruitées" : jus de superfruits bio et antioxydant pour une cure de 10 jours.  
 - Costa d'Oro (Italie) : huile d'olive enrichie en DHA végétale et en vitamines A, D et E.  
 - Mengniu Dairy "Future Star" : lait en brique enrichi en DHA pour le développement intellectuel des enfants avec le claim : "La vie, c'est le DHA. un bon cerveau, de bons yeux, un bon cœur".

### 9- Look & self contrôle

- Effets sur le corps, bien être ou minceur, régulation de l'appétit  
 - Biscuits Leclerc (Canada) : barre céréalière enrichie en sachets de 100 calories contenant de l'inuline  
 - Gendreau (marque Claude Léger) : plat cuisiné équilibré (protéines, légumes et féculents) de 249 kcal par portion.

### 10- Green attitude

- Conditionnements biodégradables ou compostables, bilan CO2  
 - Amigos (Pays-Bas) : chocolat bio avec papier certifié PEFC.  
 - Polenghi : jus de citron bio dans une bouteille écologique à base de maïs.

### 11- Moralité

- Petits producteurs locaux, équitable...  
 - Alter Eco : chocolat bio équitable issu de l'agriculture familiale avec indication du pays d'origine et de la coopérative.

### Les Signaux pour demain

- Manipulation facilitée pour les seniors dont l'espérance de vie s'allonge. Exemples : Banania en sachet avec bec verseur, huile d'olive en spray et flacon léger.  
 - Manipulation facilitée pour les enfants qui deviennent autonome de plus en plus précocement dans la cuisine. Exemple : Claude Léger Maxi Croque au micro-onde.  
 - "Urban style". Des innovations qui feront référence à l'univers de la ville car plus de 50% de la population mondiale est urbaine et n'a plus de références campagnardes.  
 - Communication. Des innovations qui s'appuieront sur le web, le mobile, le flash code...



RETROUVEZ-NOUS AU  
**SIAL 2010**  
 The Global Food Marketplace  
 HALL 5A STAND M078

## Implantez votre usine

AVEC LA FORMULE "TOUT COMPRIS" EN PICARDIE

# AGR SPHÈRES

L'ASSOCIATION DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES DE PICARDIE

Votre partenaire privilégié pour faciliter vos démarches d'installation et de développement de votre entreprise agroalimentaire.

TOUTES LES INFOS SUR [WWW.AGROSPHERES.EU](http://WWW.AGROSPHERES.EU)  
 OU AU TÉL. 03 22 22 30 33

garance 09/10



## USINES & PROJETS

### Sauces

#### Comexo : 15 M€ pour une usine neuve à Château-Renard

Le N°1 des sauces fraîches pour la RHD et les IAA, Comexo, basé à Château-Renard (45), va investir 15 M€ pour construire une nouvelle usine de 6 700 m<sup>2</sup> (ingénierie : Cécia) près de son site actuel. L'effectif devrait passer de 60 à 70 salariés. Depuis le rachat au groupe Heinz en 2007, le président de Comexo, Philippe Guergadic, et son équipe, ont fait passer le CA de 12,6 M€ (2006) à 22,3 M€ en 2009.

### Farine

#### Limagrain va investir dans le Moulin de Verdonnet

Limagrain annonce un plan d'investissement pour renforcer les capacités de stockage de grain et optimiser les performances du Moulin de Verdonnet acquis en janvier. Basé à Bouzel (63), ce moulin devrait passer rapidement de 55 000 à 80 000 T de blé compte tenu d'une forte croissance des commandes (+40% en volume sur 1 an). Avec la SMC (Société meunière du Centre) basée à Gerzat (63), le dispositif industriel de Limagrain permettra d'absorber 120 000 T de blé (contre 100 000 aujourd'hui) soit près de 85% des blés collectés.

#### MOULIN DE VERDONNET

- CA 2009 : **15 M€ (38 pers)**  
 - Blé : **55 000T**  
 - Farine : **42 000T**

#### SMC

- CA 2009 : **12 M€ (26 pers)**  
 - Blé : **40 000T**  
 - Farine : **22 000T**

### Charcuterie

#### Sobovia : 4,5 M€ dans une nouvelle usine

Sobovia va investir 4,5 M€ pour construire une nouvelle usine de

3 000 m<sup>2</sup> à côté de son site actuel, à Obernai. L'enveloppe consacrée aux équipements sera de 0,7 M€. Le nouveau site devrait être opérationnel en juin 2011. La PME a appartenu successivement à Stoeffler, PAL puis Copvial avant d'être reprise en juillet 2008 par son DG Hubert Engeldinger. Sobovia traite 2 800 T de viandes, dont 1 400 T d'élaborés et de charcuteries. Le CA 2009 s'est élevé à 16 M€ dont 70% en RHD. Hubert Engeldinger, qui vise 18 M€ d'ici 2014, compte également développer ses ventes en GMS.

#### Jean Brient : 4,5 M€ sur 2010-2011

Le charcutier Jean Brient (50 M€ en 2009), qui a été repris cet été par Stéphane Poyac et Olivier Philippe (lire LMA n°151), va investir en 2010 et 2011 une enveloppe de 4,5 M€ dans ses outils et pour créer une plate-forme de stockage (> 2 500 m<sup>2</sup>) à Mordelles. La PME possède 2 sites en Ile-et-Vilaine (Mordelles et Antrain).

### Plats préparés

#### Forking : une usine de plats préparés dans la Sarthe

La société Forking a prévu de démarrer la production de plats cuisinés frais en février 2011 à Arçonnay (Sarthe) dans un bâtiment en blanc de 1 575 m<sup>2</sup> (AD Ingénierie) proposé



Ivan Gavriloff et Eric de Simone



par Sarthe Expansion à proximité de l'A28. Les produits seront conçus pour répondre aux critères nutritionnels et diététiques de la méthode Forking créée par Ivan Gavriloff et validée par Anne-Sophie Joly, médecin nutritionniste, présidente du CNAO (Collectif national des associations d'obèses). Pour créer cette société de production, Ivan Gavriloff s'est associé à Eric de Simone. L'effectif devrait atteindre 35 personnes en année 3. Forking ciblera dans un premier temps des enseignes telles que Carrefour City, Lafayette Gourmet ou Monoprix avant de s'attaquer à l'export (Grande-Bretagne notamment).

### Produits laitiers

#### Emmi : 1,5 M€ dans la région bâloise

Emmi associé à la MIBA (Fédération laitière du Nord-Ouest de la Suisse) va racheter l'ex-site de Regio Milch beider à Frenkendorf dans le Nord-Ouest de la Suisse. 1,5 M€ seront investis sur le site qui produira au printemps 2011 une large gamme de produits laitiers.

### Traiteur

#### Valentin Traiteur : 12 M€ pour une extension

Valentin Traiteur va investir 12 M€ pour agrandir de 3 500 m<sup>2</sup> son usine de Mably (Loire). Cet investissement permettra de porter les capacités de 12 000 à 16 000 T et le CA de 40 M€ en 2009 à 55 M€.

La PME d'Emmanuel Brochot va également racheter un ancien bâtiment de Délices du palais pour y installer une unité de préparation de commande. Valentin Traiteur possède également une usine à Saint-Jean-de-Touslas (Rhône) qui est spécialisée dans les aspics et entrées froides. Emmanuel Brochot, qui vise un CA de 100 M€ d'ici 2015, compte réaliser des acquisitions notamment en région Rhône-Alpes.

### Fruits

#### Perlim : 3,6 M€ pour une ligne de calibrage

La Coopérative Fruitière Limousine (CFL, marque Perlim) va investir 3,6 M€ sur son site de Saint-Aulair (Corrèze) pour y installer une ligne de calibrage électronique qui sera opérationnelle dans les prochains mois. Cette ligne, qui pourra traiter 25 000 T à 30 000 T de pommes par an, sera installée dans un nouveau bâtiment de 2 500 m<sup>2</sup> qui a nécessité une enveloppe de 2,4 M€. Dirigée par Christine Lachèze, la CFL (50 M€, 380 personnes, 70 000 T de pommes) commercialise notamment la pomme AOP du Limousin sous la marque Perlim et la noix du Périgord AOP.

### Produits de la mer

#### Loctudy Pôle Pêche : 2 M€ dans la surgélation

Loctudy Pôle Pêche, qui réunit une trentaine de mareyeurs, va investir 2 M€ dans une unité de surgélation des langoustines (1 000 à 1 200 T/an). Le projet est porté par la société Hent Ar Bugale détenue à 78% par Loctudy Pôles Pêches et à 22% par Sobrep (Crédit Mutuel de Bretagne) et des particuliers.

Construisons  
demain  
ensemble



**Maîtrise d'oeuvre Bâtiment,  
Énergies et Process,**

ainsi qu'audits, études de faisabilité, optimisation des énergies, environnement, HQE, ... plus de 25 ans d'expérience.

CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION

IPA  
stand  
R023  
hall 7

PARIS Nord  
Villepinte  
17-21 oct. 2010



VIANDES - LAIT - POISSONS - FRUITS & LÉGUMES - PLATS CUISINÉS - BOULANGERIE - OEUFS - LOGISTIQUE - ENVIRONNEMENT - ARCHITECTURE  
 GROUPE CECIA ▲ Poitiers - Concarneau - filiale à St-Malo Tél. (33) 05 49 88 85 57 - www.cecias.com

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

# 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