



Le Manager de l'alimentaire

N°209
BIMENSUEL DU
14 JUIN AU
4 JUILLET
2013

Bilan des acquisitions du 1^{er} trimestre p.14

André Bazin reprend Iller p.8

Gad fermerait Lampaul p.8

Shuanghui rachète Smithfield p.8

Chancerelle dans la pêche bretonne p.9

Marine Harvest ferme 2 usines et vend Rolmer p.9-10

LDC : 1 md€ avec ses marques p.10

Jeannette dans le biscuit p.11

McCain reprend Lutosa p.12

Greenyard reprend 2 filiales Cecab p.12

Gériko rejoint Cafés Richard p.12

Wrigley supprime 207 emplois p.13

Continental Nutrition en redressement p.13

Elior renforce Raynier Marchetti p.15

VF rachète Godfroy p.16

InVivo cède Safe p.16

Alcools, BRSA Le TOP 35 de la création de valeur p.6

La série noire continue...

EDITORIAL

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

Wrigley, filiale de Mars, supprime 207 emplois sur son site alsacien. Les 432 salariés restants se consolent en se disant que leur usine est maintenant pérenne puisqu'elle deviendra, grâce à un investissement de 50 M€, le "centre européen d'excellence" de la base nécessaire à la fabrication des chewing-gums.

Marine Harvest ferme 2 usines en Bretagne et supprime 450 emplois. Fini le saumon 1^{er} prix breton, il sera élaboré en Pologne. Les usines françaises se concentreront sur la valeur ajoutée, le haut et le cœur de gamme. Devenu n°1 mondial, Marine Harvest était, il est vrai, condamné à revoir

son dispositif industriel, qui avait été conçu dans les années 1990-2000 à coup d'acquisitions et qui est désormais désuet pour ses ambitions.

Gad fermera en août son abattoir de porcs dans le Finistère. 950 CDI et 4.000 emplois indirects sont concernés. Ces restructurations amènent au moins deux réflexions :

- La France est souvent la victime des stratégies européennes des multinationales, qui privilégient nos voisins ou les pays de l'Est de l'Europe. Tout n'est pas perdu... Mais pour convaincre leurs maisons-mères, les managers des filiales françaises doivent s'engager totalement sur les questions de la compétitivité. Comme l'a fait par exemple, Thierry Gaillard, pdg de Mars, qui a obtenu une enveloppe de 40 M€ pour son engagement de faire à terme du

site d'Haguenau une usine neutre pour l'environnement tout en réduisant immédiatement ses coûts de 20%. En 2 ans, la productivité horaire a augmenté de 10* (lire p.12).

- De nombreux secteurs à forte intensité de main d'œuvre (viande, plats préparés, poissons...) sont en train de vivre leur grande mutation industrielle. Les gains de compétitivité sont considérables grâce à l'automatisation, l'informatique, la supply chain... Les pertes d'emplois sont inéluctables... L'heure n'est donc plus à l'augmentation de l'emploi pour l'agro-alimentaire français, pris dans son ensemble. Pour les pouvoirs publics, la priorité devrait être désormais la compétitivité des industriels, quelle que soit leur taille. C'est le seul moyen pour maintenir demain le maximum d'emplois dans le secteur.

L'HOMME

Jean-Philippe Pasquier fait décoller Rivazur Cakes

Jean-Philippe Pasquier, 37 ans, poursuit sur sa lancée à la tête de Rivazur Cakes (43 salariés, cake aux fruits, marbré...) qu'il a racheté en 2006. En 6 ans, la PME (Seiches-sur-le-Loir, 49), est passée de 6,4 M€ à 9,2 M€. Les 10 M€ seront atteints en 2013. Après avoir investi 3 M€ en 2009 pour passer de 2 700 à 4 200 m² et installer une ligne de cake aux fruits, J-P Pasquier veut engager 1 à 1,5 M€ fin 2013 dans une 2^{ème} ligne à flux continu, qui sera dédiée au marbré chocolat. Objectifs : un CA de 15 M€ et un développement à export*. Pour convaincre ses clients (MDD, RHD), J-P Pas-

quier, qui ne croit

pas au potentiel des DLC courtes, mise sur le fondant, le moelleux et le goût*. Parmi ses récents succès, il cite son gâteau tout chocolat à la fleur de sel ("hyper fondant") réalisé pour Carrefour et qui se distingue dans les panels. Chez Auchan en MDD, la clé d'entrée a été son marbré. Il veut aussi accélérer sur les



gâteaux vendus dans leur moule de cuisson.

*huile de palme et colorants artificiels ont été éliminés

** les marbrés sont plus faciles à exporter que les cakes aux fruits aux recettes très "nationales"



LE PRODUIT

A la conquête du barbecue

Le poisson et le poulet vise le barbecue, la place forte du bœuf et du porc.

Le Gaulois lance la gamme de marinés "Grill & plancha" : hauts de cuisses de poulet désossés et roulades de dindes montées sur pic.

Delpierre (groupe Labeyrie) lance plusieurs plateaux pour le grill ou le barbecue :

- saucisses de saumon aux herbes
- brochettes de cabillaud & crevettes
- sardines, maquereaux, rougets



99€
TTC*

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

Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,

Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

03 27 61 22 52

Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date :

Signature :

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

Le Manager de l'alimentaire

Martine Delattre

Service abonnements

CS 70001

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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

Société :

Nom & Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP-Ville :

tél : fax :

email :



Le Gaulois : "Le Filet tranché" pour une "Cuisson Express"

■ Dans sa gamme "Cuisson Express à la poêle", Le Gaulois (LDC) a lancé récemment "Le Filet tranché". Le filet est découpé dans la largeur en 10 morceaux environ. La cuisson à la poêle est ainsi homogène en moins de 5 min. Poulet (600g, 11j), dinde (300g, 11j), canard (350g, 7j).



LDC lance Le Gaulois à l'assaut du grill et de la plancha

■ Le Gaulois (groupe LDC) lance la gamme "Grill & Plancha", qui est constituée de produits marinés (marinade sèche) :

- Hauts de cuisses de poulet désossés : présentation sur pic, 100% viande, 2 saveurs : herbes de Provence, chorizo (12 j, 250g, 2,85€)

- roulades de dindes : cuisse désossée roulée et tranchée, montée sur pic, 100% cuisse. 2 saveurs : herbes de Provence, poivre (12 j, 210g, 3€)

- "Le Plateau à partager" : roulades HDPx3 + Croustis de poulet panésx8 + Sauce BBQx2 (12 j, 610g, 9€)



D'aucy : 2 poêlées en conserve en GMS

■ D'aucy lance en GMS une gamme de poêlées en conserve. 3 min à la poêle, sans égoutter, ni ajouter de MG. 2 ref (boîte 1/2, 290g, 1,60€) :

Kellogg's dans les biscuits avec Nutri-Grain

○ Leader des "céréales petit déjeuner" (pdm val 44,7%) devant Nestlé, Kellogg's lancera en août au rayon biscuit la marque Nutri-Grain. Objectif d'Emmanuelle Bucco-Cancès, directrice marketing : séduire les adeptes des boissons chaudes (thé, café...), qui privilégient, biscuits, biscottes ou autres aliments céréaliers. Jusqu'ici, les "céréales dans le bol" étaient, en effet, l'axe clé de la stratégie de Kellogg's, qui s'attaque donc ainsi à Mondelez (biscuits Belvita).

Nutri-Grain couvre 3 gammes :

- "à Toaster" : chaussons de céréales fourrés à toaster. 3 ref : chocolat, framboise, abricot (2,50€)

- "Croustillant de céréales" : 2 ref : chocolat, biscuité (2,50€)

- "Biscuits petit déjeuner" : 2 ref : chocolat, fruits & fibres (2€)



Special K : nouvelle recette

La recette évolue vers plus de goût et plus de nutrition (plus de fibres) en alliant riz, blé complet et orge. Les pétales sont plus croustillants et plus biscuités. Ce changement de recette touche toute la gamme Special K,

- Poêlée parisienne à la graisse de canard

- Poêlée jardinière au jus de carottes Les légumes sont mis en boîte dans très peu de jus, grâce à la technologie du sous vide, ils sont plus fermes et leurs qualités organoleptiques sont davantage préservées. Légumes 100% France.



vées. Légumes 100% France.

Comtesse du Barry : "Brugnon macaron", "Mandarine madeleine"

■ Comtesse du Barry lance "Les Péchés Mignons", un pack de 4 préparations gourmandes à tartiner (4x42 g, 8,50€) :

- 2 recettes associent fruits et pâtis-

series : "Brugnon macaron", "Mandarine madeleine" - les 2 autres : "Framboise litchi", "Ananas fruit de la passion" * site web et boutiques



Jacquet-Brossard : gaufres marbrées signées Savane

■ Jacquet-Brossard (groupe Lima-



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	AVRIL	1 AN ⁽¹⁾	AVRIL
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	23 918 M€	1 787 M€	+2,0%	-2,3%
LIQUIDES	13 298 M€	984 M€	+3,5%	+1,5%
PLS POIDS FIXE	29 581 M€	2 178 M€	+1,0%	-3,5%
Hypermarchés				
EPICERIE	14 737 M€	1 088 M€	+2,8%	-2,6%
LIQUIDES	8 036 M€	585 M€	+3,7%	+0,2%
PLS POIDS FIXE	18 243 M€	1 327 M€	+1,7%	-4,2%
Supermarchés				
EPICERIE	9 181 M€	699 M€	+0,7%	-1,9%
LIQUIDES	5 261 M€	399 M€	+3,2%	+3,6%
PLS POIDS FIXE	11 338 M€	851 M€	-0,1%	-2,3%

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

(1) cumul annuel mobile, fin au 28/04/2013.

Pet food

	MARCHÉ	PART DES MDD
Sec pour chat	+7,2%	12,8% (-3%)
Sec pour chien	+2,8%	22,0% (-6%)
Humide pour chat	+2,4%	25,0% (+2%)
Autres animaux	+2,3%	27,9% (+19%)
Humide pour chien	-7,0%	41,9% (-11%)

Produits de la mer surgelé

	MARCHÉ	PART DES MDD
Fruits de mer sgl	-1,3%	65,1% (-2%)
Poissons sgl	-0,2%	53,6% (-3%)

(1) cumul annuel mobile, fin au 28/04/2013

	Hypermarchés	Supermarchés
AVRIL*	-2,8%	AVRIL* -1,0%
1 an	+2,5%	1 an +0,8%

* cumul annuel mobile, fin au 28/04/2013

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

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

Prix au numéro 10 €. N° de Commission paritaire 0309 182822. ISSN 1639-2655. Abonnement : Martine Delattre (tel : 03 27 56 12 19 martine@manager-alimentaire.com).



grain) lance des gaufres marbrées signées Savane (2,17€). 8 gaufres de 20g en pochons individuels. Beurre, œufs, lait entier et chocolat.

Michel & Augustin : feuilletés apéritifs, Petits Beurre et barre snacking

Michel & Augustin signe plusieurs nouveautés :



- "Feuilletés apéritif" (2,50€, 100g). "8% de sésame blanc et noir et graines de pavot", "Emmental, oignons". Exclusivité Monoprix.



- "33 Petits beurre" (2,50€, 100g). 3 ref : "Crème & oignons", "Comté, poivre", "Gorgonzola, noix"

- "Petits carrés à la queue leu"



(1,20€). 4 petits biscuits carrés "à la queue leu leu" réunis en barre. 2 ref : "Beurre, pointe de sel, ganache fondante au chocolat noir", "Caramel beurre salé, ganache chocolat au lait"

Altho : un picto "Fabriqué dans le Morbihan" pour les chips Bret's

Altho (Saint-Gérand, 56) lance 3 saveurs de chips sous sa marque Bret's :

- Chèvre & piment d'Espelette



- Indian curry

- Carbonara (goût crème et lardons)

Les 2 premières s'inscrivent dans la tendance des apéritifs épicés et la 3^{ème} cible les jeunes. La marque vient de doter ses packagings d'un pictogramme "fabriqué dans le Morbihan".

Mezzo di Pasta : sauce caprese à déguster froide et "glace cookie"

Mezzo di Pasta (restauration rapide de pâtes) lance 2 nouveautés :

- "la glace cookie" (2,40€) : glace à l'italienne artisanale de Venise au goût vanille, morceaux de cookies tout chocolat, nappage cacaoté



- la "sauce caprese", qui se sert froide sur les pâtes chaudes : tomates mi-séchées et marinées au basilic + pesto au basilic Genovese

Lactel Max : laits aromatisés en brique 20cl

Lactel lance ses petites briques 20cl "Lactel Max" sur le marché des laits aromatisés. 2 recettes : chocolat, arôme naturel de fraise (1,59€, pack de 4, paille détachable, toit incliné).



Dalloyau : Le Cake d'amour de Peau d'Âne

A l'occasion de l'exposition "Le monde enchanté de Jacques Demy" à La Cinémathèque française, Dalloyau redonne naissance au Cake d'amour de Peau d'Âne (vanille Bourbon de Madagascar, glaçage à la pomme, paillettes d'or).



Tetra Pak lance un bouchon d'origine végétale

Tetra Pak vient de lancer le Light-Cap 30, un bouchon en polyéthylène haute densité (PEHD) fabriqué à partir de sucre de canne. La laiterie norvégienne, Tine, est la première en Europe à l'utiliser sur la Tetra Brik Aseptique Edge.



Del Monte : "Occasions", BRSA festive avec SIG Combibloc

En Grande-Bretagne, Del Monte a lancé "Occasions", une gamme de boissons festive sans alcool. 3 ref : pineapple mojito, spicy tomato, orchard zest. Elle est conditionnée en briques combifitMidi 1L (+bouchon à vis combiSwift) de SIG Combibloc. La gamme est développée avec Gerber Juicy Company.



Bergams : Picksome, fruits séchés "plongés" dans du chocolat par Maison de la Chatine

Bergams vient de référencer Picksome, des fruits séchés, plongés dans des chocolats pur beurre de cacao sans adjonction de graisse végétale. Ces produits sont fabriqués par Maison de la Chatine-LDTI* (Revel, Haute-Garonne). 6 références en sachet 55g :



- Dés de papaye (choc. noir)
- Dés de gingembre (choc. lait)
- Dés de noix de coco (choc. lait)
- Palets d'orange (choc. noir)
- Jumbo raisin (choc. noir)
- Cranberries (choc. blanc)

* LDTI = Laboratoire de dragéification traditionnel & industriel

Nutrisens : fusilli au blé complet

Nutrisens Restauration vient d'intégrer des fusilli au blé complet (500g) à sa gamme de complémentation nutritionnelle, afin de palier aux carences d'apports en fibres ou de troubles du transit.

Bénédicta abandonne Oh Ouizz ! et lance la sauce "Hot & Spicy"

Après le succès auprès des "jeunes gourmands" de ses sauces BBQ, Pommes-frites, Hamburger, Curry, Kebab, Steak & onions et Hannibal, Bénédicta poursuit sur sa lancée avec la "Hot & Spicy", une sauce épicée aux piments (rouge + Cayenne + moutarde de Dijon + cumin). Caractéristiques : 46 Kcal pour une



portion de 15g, flacon tête en bas de 260g avec bouchon verseur, 2,09€. Bénédicta abandonne le nom Oh Ouizz ! pour cette gamme, qui vient d'être été relookée (design plus attrayant, suggestion de plat gourmand facile à préparer).

Maître CoQ : CoQ'Ailes avec une chapelure, qui remplace la peau

Leader du snack de volaille, Maître CoQ étouffe sa gamme de CoQ'Ailes avec 2 recettes aux textures inédites (four traditionnel, sachet 250g, 14 jours, 3€) :

- "grillés" : peau extrêmement fine obtenue par un process exclusif

- "croustillants" : la peau est remplacée par une chapelure qui enrobe la viande marinée. C'est une 1^{ère} française.

Créé il y a 15 ans, CoQ'Ailes est constitué d'une partie de l'aile du poulet dont la chair a été "retroussée". Ainsi dégagée, l'extrémité de l'os permet de tenir le produit facilement du bout des doigts. Le produit, qui est mariné et rôti, est issu de poulets sélectionnés.






expert en la matière

Ingrédients laitiers

Beurres	Mélanges MG
Fromages	Produits formulés
Poudres de lait	Lactose et lactosérums
Produits frais	Crumb et spécialités
Gamme biologique	Laits concentrés

Nutraceutiques

Protéines de lait	Lactoferrine
MPC/MPI	Calcium du lait
Protéines de sérum	Solutions protéiques
WPC/WPI	pour barres
Composés bioactifs du lait	Lactose pour babyfood

Arômes

Arômes naturels :
Beurre, crème, yaourt et fromages
Arômes sucrés
Arômes salés

FIT, 20 avenue Henri Fréville - BP 30243 - 35 202 RENNES Cedex 2 - France
Tél. : + 33(0)2 99 53 88 88
Fax. : + 33(0)2 99 53 66 03
info@fitsa-group.com
www.fitsa-group.com



INNOVATION

**Tipiak Surgelé:
6 petites galettes jambon
fromage micro-ondables**

I. Cap sur le snacking au rayon surgelé pour Tipiak, qui lance "6 petites galettes jambon fromage" (6x40g, 2,95€) en barquette micro-ondes (3 min, four 15', poêle 10'). Cible: la consommation sur le pouce ou les repas classiques. Tipiak domine le segment des galettes avec 72% de pdm.


**Jean Floch:
jambon à griller surgelé**

I. Leader de la viande de porc surgelée, Jean Floch (Locminé, 56) lance dans les bacs surgelés le "jambon à griller, fumaison à l'ancienne" (1 min par face à la poêle après décongélation, protéine >17%). Ce produit est une déclinaison de son offre en home service. Étui de 4 tranches épaisses de 125g emballées individuellement sous vide (5,60€). Jean Floch met à disposition des GMS un bac LS surgelé aux couleurs de la marque pour ses viandes de porc, ses charcuteries, ses grillades et ses aides culinaires.


**La Mie Câline : Tarteline,
tarte en forme de fleur**

I. Pour la fête des mères, La Mie Câline proposait la Tarteline composée d'un disque de pâte sablée, surmonté d'une mousse aux fruits de la passion. Finition avec une corolle de pétales de fraises et un tapis d'étamines de framboises. Dessert à partager (6 parts, 14,50€).


**La Belle Chaurienne :
2 nouvelles recettes MasterChef**

I. En 2012, la Belle Chaurienne, spécialiste des plats cuisinés de terroir*, avait lancé des plats micro-ondables individuels (9 ref, 300g, 2,80€) recommandés par MasterChef. La marque étend ce partenariat avec 2 références (viandes



origine France) :
- Poulet à l'estragon et pâte torsades
- Porc aux champignons et riz pilaf. La Belle Chaurienne est référencée dans 90% des points de vente de l'hexagone.

* cassoulet cuisiné à Castelnaudary

**Masse : Croq'Masse, des Croqs
au foie gras et aux saveurs
méditerranéennes**

I. Masse (Rungis, 94) a été distingué par un Grand Prix Sirha Innovation 2013 pour ses Croq'Masse, une gamme de "Croqs au foie gras et aux saveurs méditerranéennes". Les 3 recettes :
- aubergine et poivre de Sichuan
- miel et gingembre confit
- courgettes et citron au sel
Les ingrédients sont enfermés dans un pain de mie doré et scellé sur les 4 côtés. Le Croq'Masse peut ainsi être dégusté sans couvert. Les recettes ont été élaborées par le chef Alain Alexanian. Produit surgelé, barquette de 2 Croqs de 110 à 120g, cuisson au four à 120°C.


**SDV : Marshmallow Fluff
et sauce barbecue
"Classic Foods of America"**

I. SDV - Les Marchés du Monde a lancé 5 nouveautés Tex-Mex et US en GMS
- 2 kits pour préparations signés Amigos (3-4 pers, 90j, 4,45€): Fajitas (465g), Burritos (475g)
- la sauce barbecue signée "Classic Foods of America" (344g, 120j, 3,20€): Squeeze top down avec bouchon clapet stop goutte
- le Marshmallow signé Fluff (pot 213g, 150j, 3,75€): pâte à tartiner au goût Chamallow (vanille ou fraise)
- French's: n°1 aux USA et mondial de la moutarde (flacon plastique 226g, 18 mois, 2,25€)
- Fronk's Redhot: sauce piquante la plus vendue aux USA devant Tabasco
SDV distribue de nombreuses marques ainsi que ses marques propres (Amigos, Classic Foods of America...). Présidé par Claude Maumont, SDV, basé à Cognac et Paris, a réalisé en 2012 un CA de 21 M€.


**Clair de Lorraine :
3 vins à la mirabelle**

I. Clair de Lorraine, basé à Void Vacon (55), vient de lancer une gamme de 3 produits autour de la mirabelle (3,95€):
- 1 vin blanc mirabelle



- 1 vin rosé mirabelle
- 1 vin rosé mirabelle & pamplemousse.
80% de la récolte mondiale de la mirabelle provient de Lorraine.

**Riso Gallo : riz à gros grains
signés "Grande Saveur"**

I. Riso Gallo lance 2 riz italiens à gros grains signés "Grande Saveur":
- "Blanc tradition culinaire": cuisson 13-14', capacité d'absorption adaptée aux recettes de riz pour accompagnement (paquet 1kg sous vide)
- "étuvé": cuisson 8' (paquet 1kg avec bec verseur refermable)


**Salés Sucrés : "Risotto asperge
verte, tomate et olive noire"**

I. Salés Sucrés (Champigny sur Marne, 94) met en avant 1 nouveauté salée: le "Risotto asperge verte, tomate et olive noire" (2kg).


**Kirin : Ichiban Frozen
avec un chapeau
de mousse givrée à -5°C**

I. Créé au Japon en 2012, Kirin Ichiban Frozen est une bière blonde pression (+5°C), qui a été coiffée d'un chapeau de mousse givrée à -5°C. Grâce à cette mousse, la fraîcheur de la bière est garantie pendant 30 min, même en pleine canicule. Elle est commercialisée en Floride, à Hawaï, Shanghai, Singapour, Taïwan... Le japonais la lance désormais en Europe en commençant par Paris (2 adresses en juin: Miss Kô et Sanukiya). La mousse de bière givrée est obtenue par refroidissement progressif (procédé breveté). La mousse se déguste "comme un sorbet"...



En France, la bière Kirin Ichiban (sans la mousse givrée) est présente dans les restaurants japonais depuis 1991 en bouteilles, canettes et fûts (brevet key keg).

1^{ère} brasserie japonaise, Kirin a été créée à Yokohama en 1870 par un Américain. Kirin Holdings, 9^e brasseur mondial, réalise un CA de 16 mds€.

**Andros étoffe
son offre restauration**

I. Pour cibler les différents segments de la RHD, Andros restauration lance des nouveautés sur ses 3 marques: Andros, Le Berger des Fruits, Mamie Nova.

Écoles

- Andros. Desserts fruitiers "Recettes veloutées" (100g, 2 parfums: fraise, abricot, texture très lisse)
- Le Berger des Fruits. Gamme gourmande avec des saveurs pâtisseries. 4 parfums: Pomme fraise/saveur tarte sablée, Pomme poire/spéculoos, Pomme framboise/macaron, Pomme citron/tarte citron meringuée



- Mamie Nova. Yaourts à boire nomade en bouteille 100g
- Andros. Les P'tit Dros (gourdes de compote 100g, 6 parfums). Côté packaging: 8 nouvelles formes de bouches.


Lycée, CROUS, entreprise

2 nouveautés signées Mamie Nova:
- Yaourt à la grecque sur lit de fruits (fraise...)
- Gourmand (format en pot carton 150g): 3 nouveaux parfums: yaourt citron lemon curd, yaourt fraises litchi, crème à la crème de marrons


**Hédiard en Méditerranée
pour l'été**

I. Poursa collection été, Hédiard propose un voyage gustatif en Méditerranée...

- Huile d'olive vierge extra Nocellara (250ml, 32€) provenant de l'olivier Hédiard en Sicile

- Duo de pâtes de fruits orange sanguine Moro et clémentine Nova de Sicile

(x6, 9,50€, 80g). La pâte de fruit est confectionnée chez Hédiard dans l'Atelier des Saveurs (Sud de la France)

- Marmelade orange sanguine Moro (pot 230g, 10€)

- 2 moutardes (100g): zestes d'orange (6,50€), citron (5,50€)

- 3 vinaigres à la pulpe de fruit fabriqués en France: Framboise, Mangue, Poivre à la purée de piment d'Espelette (250ml, 9,50€)



Générale des Farines : 4 nouvelles farines Malicia

I. Destinée aux boulangers des GMS, la gamme Malicia* s'étioffe avec 4 nouvelles farines, dans le respect de la charte "Alliance Durable" (blés CRC**, produits et écrasés en France...)

- Essentielle Label Rouge
- Epeautre
- T80

- Bleu-Blanc-Coeur

Générale des Farines est un groupement de meuniers indépendants (13 moulins).

La gamme Malicia est proposée par les moulins suivants : Bocage (22), Vulliermet (73), Girardeau (44), Maurry (81), Château (53).

* les 2 autres ref : Avantage, Tradition Label Rouge

** mode de culture durable, favorable à la biodiversité



Comme-a-la-boucherie.com : bœuf Angus et Salers, saucisson sec LR

I. "Comme-a-la-boucherie.com" lance le colis "Barbecue prestige" (8 à 12 pers, 110€) : 1 côte de bœuf Salers + 4 entrecôtes de bœuf Angus d'Argentine + 4 noisettes d'agneau Diamantin + 1 saucisson sec Label Rouge.

"Comme-a-la-boucherie.com" est le site de vente en ligne de la Grande Boucherie Première créée en 1956 aux Halles par la famille Dubois. L'entreprise fournit les grandes tables, les clubs prestige, les boucheries de détail.

Carré Frais s'attaque aux pâtes fraîches entières aromatisées

I. Carré Frais (Bressor) s'attaque avec la réf "Estragon & échalote" (MG 17,5€, 8x25g, 2€) au marché des pâtes fraîches entières aromatisées. Ce segment, qui a progressé de 4% en 2012, est le plus gros des pâtes fraîches avec 60% des volumes. C'est la 1^{ère} fois,

que Carré Frais propose une référence aromatisée sur sa gamme "entier".

Entre 2009 et 2012, les ventes de Carré Frais ont progressé de 36% en volume, indique Bressor* (groupe Bongrain). Avec 32% de pdm volume, Carré Frais est le leader de la portion en pâtes fraîches.

* Servas dans l'Ain



Céréa "l'Artisanale des Pains" lance 2 wraps

I. Céréa "l'Artisanale des Pains" lance

2 wraps gourmands : Jambon-crudités et Poulet-cheddar. Réseau de magasins spécialisés en pain-pâtisserie-sandwicherie, Céréa propose des pains pétris et cuits dans ses points de vente. Céréa a transformé 1000T de farine en 2012. L'enseigne a été créée en 1998 par Rémi Bonnot.



Rémi Bonnot

Le Gall : laits fermentés et Raïb pour le Ramadan

I. Pour le Ramadan, Le Gall met en avant

- ses laits fermentés Leben conventionnel (1,29€) et bio (1,69€) : texture crémeuse et veloutée

- son lait caillé Raïb (1,29€) : plus épais et sans présure animale. Bouteille 1L opaque et refermable avec une anse.

* Filiale de Sill



Baguépi : formule "Mix sandwich"

I. Baguépi (groupe Soufflet) lance la formule "Mix-sandwich", qui permet à l'artisan-boulangier de proposer 3 mini sandwiches moelleux sucrés ou salés. Soufflet propose un mix spécifique pour le pain des ces sandwichs moelleux.

Kambly : mini-ficelles aux olives

I. Pour l'été, Kambly lance 2 saveurs en édition limitée (100g, 2,25€) : - ficelles au romarin et au fromage - mini-ficelles aux olives



Edna : cap sur les bretzes bio

I. Edna lance 2 bretzels bio :

- le bretzel bio 93g, torsadé à la main et saupoudré de Guérandais (sel de mer de Guérande)

- le bretzel bio à l'épeautre 100g En conventionnel, Edna propose le bretzel de



93g (torsadé à la main), le bretzel prêt à l'emploi de 150g (décongeler et réchauffer au four), la malitz déjà prépoussée (petit pain allongé 90g). Edna Surgelés, basé à Mundolsheim (Alsace), est la filiale française du groupe allemand Edna (boulangerie surgelée, épicerie fine). Edna (600 personnes) possède 3 usines et 18 entrepôts en Europe.

Rödel : sardines millésimées

I. Créé en 1824 dans la région de Bordeaux, la conserverie Rödel met en avant ses 3 ref de sardines (115g) dédiées aux épicerie fines :

- 2 ref millésimées à l'huile d'olive (4,74€), sans arêtes (5,71€)
- aromates Chica-Pica (5,19€)

Les sardines

proviennent des plus belles pêches bretonnes (celles du printemps) puis sont préparées à la main.



Brûlerie Caron : le 1^{er} café artisanal en capsule

I. Sylvain Caron, Meilleur torréfacteur de France, lance Le Café Caron en capsule compatible Nespresso*

(boîte 10 capsules, 4,95€). C'est le 1^{er} café artisanal en capsule, 100% made in France. Distingué "Saveur Ile-de-France", il est élaboré à partir d'un assemblage de 4 grands crus** torréfiés à l'ancienne artisanalement dans la Brûlerie Caron à Châtillon (92). www.bruleriecaron.com

* compatible également machine Citiz, Essenza, Pixie, U, Maestria, Latissima

** Huehuetenango du Guatemala, Moka Sidamo d'Ethiopie, El Capitan du Nicaragua, Brésil région Cerrado



Efelnat : purées, sauces et aides culinaires

I. Spécialiste des fruits et légumes bio surgelés, Efelnat, basé à Saint-Andéol-de-Vals (07), vient de lancer 2 gammes :

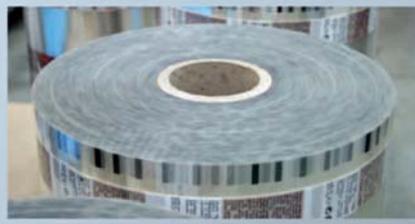
- purées en galets portionnables (4 ref de légumes, une de marron) en collaboration avec Boiron

- sauces et aides culinaires "cuillères" à -18° : 6 recettes (pesto vert, persil, ail, herbes de Provence, ail confit...) en partenariat avec Provence Alpes (Sauce-sur-Rhône, Drôme), qui est spécialisé dans la fabrication de sauces, condiments. La PME réalise 20% de son activité en PAI et RHD.

OREP

Packaging

Emballages flexibles Films - sachets



Une solution packaging pour un client

UNIQUE

www.orep-packaging.fr



Création de valeur : le TOP 35 des boissons

Le secteur des boissons continue de créer de la valeur en GMS. Les 35 catégories ci-dessous totalisent en effet un CA de 13,3 mds€ (+3,4% sur un an). Mais cette croissance en valeur masque des performances moins bonnes en volumes. Les prix moyens de

nombreuses catégories ont en effet augmenté à cause d'un meilleur mix-produit mais surtout de la hausse des taxes (notamment sur les BRSA et les alcools...) et des prix des matières premières (jus de fruits...). Les colas chutent, par exemple, en volume (-3,1%) mais grimpent en valeur (+1,8%)

Parmi les gagnants en volumes, signalons les bières de spécialités et spéciales blondes, les rhums, les boissons à base de thé, les concentrés et les boissons énergétiques.

A l'inverse, des poids lourds reculent ou stagnent : le champagne, les eaux, les bières de luxe...

⇒ Les meilleures performances

CATÉGORIES	MILLIONS €			UVC		PROMOTION	REFERENCES
	GAIN SUR 1 AN	CA VENTES 1 AN	EVOL/N-1	EN MILLIONS	EVOL/N-1	% CA TOTAL	NB (ÉVOL/N-1)
1 Bières de spécialité	+89,1 M€	665 M€	+15,5%	217 M	+11,7%	19% (+0%)	86 (+11%)
2 Whisky	+84,6 M€	1866 M€	+4,8%	99 M	-1,7%	22% (+2%)	71 (+3%)
3 Bières spéciales blondes	+49,6 M€	701 M€	+7,6%	322 M	+4,9%	24% (+6%)	42 (+2%)
4 Apéritifs anisés	+44,7 M€	991 M€	+4,7%	64 M	-4,8%	16% (-4%)	23 (+0%)
5 Sangria et apéritif à base vin	+34,6 M€	87 M€	+66,4%	25 M	+61,6%	24% (+21%)	12 (+42%)
6 Jus de fruits	+33,3 M€	1242 M€	+2,8%	899 M	-0,2%	18% (+5%)	141 (+0%)
7 Sirops	+28,3 M€	288 M€	+10,9%	105 M	+4,5%	7% (+16%)	58 (-1%)
8 Gins/vodkas/téquilas	+23,2 M€	303 M€	+8,3%	19 M	+1,2%	20% (-3%)	24 (+1%)
9 Boissons aux fruits plates	+22,6 M€	291 M€	+8,4%	284 M	+0,2%	28% (+2%)	39 (+1%)
10 Rhums	+21,5 M€	272 M€	+8,6%	19 M	+5,6%	11% (+5%)	23 (+5%)
11 Colas	+20,3 M€	1171 M€	+1,8%	1170 M	-3,1%	23% (-3%)	60 (+3%)
12 Boissons à base de thé	+19,3 M€	140 M€	+16,0%	143 M	+7,7%	15% (+13%)	25 (+11%)
13 Vins effervescents	+10,8 M€	455 M€	+2,4%	93 M	-0,5%	22% (-4%)	54 (+3%)
14 Sodas et baf* gazeuses	+10,4 M€	366 M€	+2,9%	315 M	-3,1%	25% (+5%)	67 (-1%)
15 Limonades tonics limes	+7,8 M€	144 M€	+5,7%	172 M	-4,8%	10% (-4%)	29 (+2%)
16 Concentrés pour boissons	+7,0 M€	58 M€	+13,8%	12 M	+4,7%	10% (-2%)	15 (+14%)
17 Eaux aromatisées	+6,7 M€	89 M€	+8,1%	93 M	+1,8%	8% (+76%)	30 (+7%)
18 Boissons énergétiques	+6,3 M€	139 M€	+4,7%	35 M	+3,7%	15% (+22%)	19 (+15%)
19 Cidres	+2,8 M€	106 M€	+2,7%	46 M	-2,1%	15% (-3%)	23 (+6%)
20 Punch et cocktail	+2,6 M€	60 M€	+4,4%	9 M	+0,0%	17% (-16%)	17 (+5%)

⇒ Les moins bonnes performances

CATÉGORIES	MILLIONS €			UVC		PROMOTION	REFERENCES
	GAIN SUR 1 AN	CA VENTES 1 AN	EVOL/N-1	EN MILLIONS	EVOL/N-1	% CA TOTAL	NB (ÉVOL/N-1)
1 Champagne	-34,3 M€	878 M€	-3,8%	35 M	-3,4%	45% (+0%)	42 (+2%)
2 Eaux plates nature	-8,2 M€	1127 M€	-0,7%	4463 M	+1,7%	24% (+8%)	63 (-1%)
3 Eaux gazeuses nature	-8,0 M€	521 M€	-1,5%	959 M	+1,5%	25% (+12%)	43 (-1%)
4 Bières de luxe	-4,6 M€	390 M€	-1,2%	289 M	-5,6%	28% (+4%)	24 (-5%)
5 Vermouth	-4,5 M€	127 M€	-3,4%	18 M	-3,1%	33% (-4%)	13 (+0%)
6 Vdn* / muscats / pineaux	-4,0 M€	127 M€	-3,1%	19 M	-3,4%	10% (+2%)	17 (-1%)
7 Eau de vie et fruit a alcool	-3,5 M€	33 M€	-9,7%	2 M	-18,5%	17% (+10%)	6 (-1%)
8 Porto madere xeres	-2,4 M€	125 M€	-1,9%	14 M	-2,7%	16% (+4%)	14 (-6%)
9 Liqueur et crème	-2,3 M€	267 M€	-0,8%	20 M	-6,3%	26% (+1%)	38 (+0%)
10 Panaché et bière sans alcool	-1,4 M€	64 M€	-2,2%	52 M	-3,1%	11% (+1%)	11 (-1%)
11 Prémix	-0,6 M€	13 M€	-4,4%	3 M	-9,0%	7% (-6%)	2 (-3%)
12 Amer/gentiane/bitter/americano	+0,0 M€	106 M€	+0,0%	13 M	-4,1%	18% (+14%)	11 (-1%)
13 Sirop de sucre de canne	+0,2 M€	9 M€	+2,0%	3 M	+1,2%	4% (-14%)	2 (+6%)
14 Cognac armagnac calvados	+0,3 M€	60 M€	+0,5%	2 M	-6,2%	13% (+0%)	9 (-6%)
15 Jus de légumes	+0,7 M€	16 M€	+4,8%	9 M	+2,8%	3% (+53%)	6 (+1%)

Source IRI France panel Infoscan Census Hypers +supers, cumul annuel mobile, fin au 28/04/2013



www.anuga.com

10 salons spécialisés
sous un même toit

COLOGNE, 5-9/10/2013

ANUGA DRINKS

Boissons



Plus d'informations ?
Avec plaisir !

Tél. 01 45 25 82 11
Fax 01 45 25 63 96
koelnmesse@wanadoo.fr

MANAGEMENT

Leclerc passe devant Carrefour en mai

I. Sur la période p5, Leclerc (19,9%, +1,2pt) est passé pour la 1^{ère} fois devant le groupe Carrefour (19,6%). En cumul annuel mobile Carrefour reste en tête avec 20,4% de pdm. Leclerc continue de fidéliser et de recruter tout en profitant de la forte croissance de ses drives. Kantar cite 2 autres enseignes qui, elles aussi, progressent : Intermarché (14,6%, +0,6pt) et Système U (10,2%, +0,5pt). Sur le cumul janvier-mai 2013, la consommation PGC en valeur a progressé de +1,1% contre +3% en 2012.

Wabel Grocery Summit : le 27 juin

I. Wabel organise le 27 juin à Paris (Hilton-Orly) une journée dédiée à l'épicerie salée MDD. Elle réunira fournisseurs et acheteurs de la grande distribution européenne. Conférences et meetings de 30 min (> 5 par fournisseur).

Un fonds de modernisation pour les IAA

I. Le gouvernement veut mettre en place un fonds de modernisation destiné aux IAA. Il sera financé par le Banque publique d'investissement (BPI) et des fonds privés.

Le gouvernement veut doubler les surfaces bio

I. Le gouvernement vise un doublement d'ici 2007 des surfaces cultivées en bio en France. Les aides à la conversion et au maintien en biopasseront de 90 M€ à 160 M€ par an.

Meilleur Fromager 2013 : une Japonaise l'emporte

I. C'est une Japonaise, Miyuki Murase, qui a remporté le Concours inter-



Miyuki Murase

Restauration rapide : A&T contre la TVA de 10%

I. Alors que se profile la hausse de la TVA (7 à 10%) pour janvier 2014, l'association Alimentation & Tendances

(A&T) monte au front afin d'éviter les distorsions entre détaillants et GMS. Ses exigences :

- 7% pour les aliments servis à table ou consommés sur place.
- 5% pour les aliments de 1^{ère} nécessité à emporter quel que soit le lieu.

En 2012, une dizaine d'enseignes* ont créé A&T. Elles s'étaient désolidarisées du Snarr* où McDo et Quick totalisent 52% des droits de vote. A l'origine de la rupture, une "décision unilatérale" du président du Snarr (c'était le pdg de Quick) sur la hausse du taux de TVA de 5,5% à 7% pour tous les sandwiches vendus en boulangerie.

Depuis, A&T continue de grossir. Il vient d'être rejoint par Firmin, Le Kiosque à pizza, Mezzo Di Pasta et Pegast. A&T pèse désormais 1 500 points de vente et plus de 10 000 salariés.

Le bureau est constitué de Sophie Duprez (gérante Crousti Pain), Hervé Vallat (DG Paul), Thierry Manzolini (DG Brioche Dorée), David Girardeau (DG La Mie Câline), Robert Ostermann (PDG Mezzo di Pasta), Pascal Prely (DG Patapain), Pascal Humblot (PDG Pomme de Pain).



Sophie Duprez, présidente A&T



Thierry Manzolini, Brioche Dorée

* Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide

** Brioche Dorée, Crousti Pain, Exki, Firmin, Fournil de Pierre, La Mie Câline, La Panierie, Paul, Pegast, Kiosque À Pizza, Mezzo Di Pasta, Patapain, Pomme de Pain, Pizza Sprint, Stratto

Harrods accueille les EPV : JC David, Fossier, Giraudet, Thiercelin, Teyssier...

I. Harrods met en avant au cœur de Londres du 3 au 29 juin les produits haut de gamme de 8 PME de la gastronomie françaises labellisées "EPV-Entreprise du Patrimoine Vivant". L'opération a été montée avec Ubifrance et l'Institut Supérieur des Métiers, qui gère le label EPV.



- Roy René : calissons

- Giraudet : soupes et quenelles
- JC David : poissons fumés
- Sœurs Macarons : bonbons à la bergamote
- Fossier : Bis-cuit Rose de Reims
- Lenôtre
- Teyssier Salaisons
- Thiercelin : confiserie



Hervé Diers (JC David)

Eco taxe : la 1^{ère} hausse déjà programmée !

I. Alors que l'Eco taxe entrera en vigueur le 1^{er} octobre, les pouvoirs publics ont déjà prévu une hausse de 10% au 1^{er} janvier 2014, soit 3 mois seulement après sa mise en œuvre, dénonce Coop de France, qui demande une stabilité du barème jusqu'au 1^{er} janvier 2015.

Le gouvernement veut encadrer les drives

I. Il n'est jamais trop tard... La ministre du Commerce Sylvia Pinel présentera en juin au Conseil des ministres un projet de loi visant à réglemen-

ter l'ouverture des drives, qui n'est actuellement soumise à aucune réglementation. La France devrait compter 3 000 drives avant la fin de l'année.

Restauration commerciale avec service à table : 10% des emplois perdus

I. 10% des emplois ont été perdus en 2 ans dans la restauration commerciale selon une étude du SNRTC, qui représente les principales entreprises de la restauration commerciale avec service à table et traiteurs. La profession rappelle qu'elle subira une nouvelle hausse de TVA, au 1^{er} janvier 2014. Le SNRTC totalise 1 700 établissements, 370 000 repas/jour, 37 000 salariés et un CA de 7 mds€.

* Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC)

Rhône-Alpes signe avec Sopexa

I. Le Comité de Promotion des Produits de la Région Rhône-Alpes/R3AP a signé avec Sopexa un partenariat pour promouvoir ses produits en France et à l'international.

VENTE AUX ENCHERES sur internet

suite à la faillite de la société **DELFTS BROOD B.V.**
2627 AN Delft (près de Rotterdam) - Pays-Bas

Boulangerie Industrielle Moderne



Possibilité de faire une offre sur les lignes complètes avant la vente aux enchères

LIGNE DE PRODUCTION MODULAIRE 3-COMPOSANTS DE BAGUETTES / CROISSANTS / PATE FEUILLETEE

"Rademakers" Radini (2009-2006), cap. 430 plaques/h, largeur 600/800 mm; **LIGNE DE PRODUCTION DE BAGUETTES / PANIFICATION CRUSTO** "Rademakers" Crusto (2009-2003), cap. 430 plaques/h, largeur 600/800 mm; **lignes de production de (petit) pains** "Werner & Pfeleiderer-Haton" et "König" Industrie II; **4 thermoformeuses haute performance** "Multivac" e.a. R535 (2009) et "CFS" e.a. PowerPack 500 (2008); lignes d'emballage (e.a. 2008);

ENCHERES UNIQUEMENT SUR INTERNET
CLOTURE: Lundi 15 JUILLET à partir de 14H00

Visites: Vendredi 21 Juin seulement sur rendez-vous et Vendredi 12 Juillet de 10H00 à 16H00. **Tour Virtuel** sur notre site

Contact en France ☎ 33 (0)1 60 94 76 00 - info@r-t.fr

TROOSTWIJK
www.TroostwijkAuctions.com



⇒ Chocolat-café-babyfood : le bilan France 2012

CHOCOLAT*

Entreprises	81 (11 743 Salariés)
Tablettes	121 030T
Confiserie de chocolat	99 170T
Barres	43 350T
Cacaco en poudre	53 255T
Pâtes à tartiner	75 500T
TOTAL	392 305T
Chiffre d'affaires	2 762M€

CAFÉ

Entreprises	32 (2 746 salariés)
Equivalent café vert	352 900T (2 439 M€)

ALIMENTS DE L'ENFANCE

Aliments pour bébé	98 350T (372 M€)
Laits infantiles	37 890T (615 M€)

* fabrications-exportations+importations
Source : Alliance7

⇒ Biscuits-gâteaux-panification : le bilan France 2012

BISCUITS ET GÂTEAUX*

Entreprises	104 (12 850 salariés)
Biscuits secs, goûters	157 940T
Bis. aux oeufs, gaufrettes	19 525T
Bisc. Pâtiss., chocolatés***	145 710T
Gâteaux moelleux	125 245T
TOTAL	448 420T
Chiffre d'affaires	1 963 M€

PANIFICATION CROUSTILLANTE ET MOELLEUSE**

Entreprises	20 (3 471 salariés)
Biscottes, croustillants	90 924T (263 M€)
Pain de mie	221 611T (368 M€)
Viennoiserie	177 280T (751 M€)
TOTAL	489 815T
Chiffres d'affaires	1 382 M€

* fabrications-exportations+importations, ** marché France, ***+ assortiments
Source : Alliance7

Charcuterie-Salaisons

André Bazin reprend Iller

André Bazin, basé à Breuches-Les-Luxeuil (Haute-Saône), a été choisi par le tribunal pour reprendre la charcuterie alsacienne Iller

basée à Altorf (Bas-Rhin). Son offre a été préférée au plan de continuation proposé par André Iller, le PDG du groupe. Mal en point depuis des années, Iller avait été placée en redressement fin 2012.

Philippe Wagner, président André Bazin, a prévu de supprimer 61 des 226 postes, conserver la marque, monter en gamme et aussi relancer l'innovation et la dynamique commerciale.

N°1 des PAI de charcuterie pour l'industrie du plat cuisiné, André-Bazin

(CA 82 M€, 270 salariés) est contrôlé, depuis 2011, par Fruiteroier, le holding de Jean-Louis Brunel qui possède également Yabon (Verneuil-sur-Avre, 27) et EP Fromatis (Bain-de-Bretagne, 35). En 10 ans, le CA d'André Bazin a plus que doublé.

Ajoutons que le tribunal devait examiner le 11 juin l'activité tarte flambée et quiches d'Iller, qui ne fait pas partie du périmètre repris par Bazin et qui devrait être reprise par Pierre Schmidt.

Viande-volaille

Gad fermerait

Lampaul-Guimiliau en août, 850 CDI en péril

La fermeture de l'abattoir Gad de Lampaul-Guimiliau (29) serait pré-

vue pour le 20 août, selon le maire de la commune. Le site emploie 850 CDI et génère 4 000 emplois indirects.

Lœul et Pirirot va investir chez Bretagne Lapins

Le groupe ALPM (Alliance Lœul et Pirirot et Multilap), basé à Thouars (79), détient désormais 51% de Bretagne lapins, basé à Baud (56). Les 49% restants se partagent entre Triskalia, Glon Sanders et Bertrand Bonnier (ex-patron de Bretagne lapins). Bretagne lapins réalise un CA de 23 M€ avec 90 salariés. Leader européen du lapin (350 000/jour), ALPM réalise un CA de 170 M€ (export 20%), avec 700 salariés notamment à Thouars (350), Pouzauges (90), les Herbiers (70), Saint-Crespin (50). André Maléjac, président du directoire d'ALPM, prévoit des investissements chez Bretagne Lapins. ALPM est détenu par Lœul et Pirirot (60%), la coopérative Terrena (30%) et Unigrains (10%).

SFV soupçonné de fraude

Le procureur du tribunal de Quimper a dévoilé une fraude à la viande qui concerne SFV (40 salariés) basé à Trégunc (29). Spécialisé dans le minerais de volailles, SFV aurait exporté 6 000T (soit 3 M€) vers l'Afrique du sud et la Russie en falsifiant des rapports d'analyse microbiologique. Jugement le 19 septembre.

Spanghero : 2 semaines de plus

L'administrateur judiciaire de Spanghero a donné un délai de 2 semaines

aux candidats repreneurs pour étoffer leurs offres. Le 6 juin, il n'existait que 2 projets : celui des salariés et celui porté par Laurent Spanghero associé à un investisseur.

Shuanghui rachète Smithfield et sera le 1^{er} actionnaire d'Aoste

Fusion géante dans le porc... Shuanghui, la maison-mère du plus gros producteur de viande de porc chinois avec 2,7 MT, va en effet racheter l'américain Smithfield pour 7,1 mds\$. Cette opération doit permettre à Smithfield de développer ses ventes vers la Chine. Le marché chinois du porc pèse 183 mds\$ et la Chine importe 1,3 MT de porcs dont 500 000T en provenance des USA. A l'issue de la transaction, Smithfield restera dirigé par Larry Pope et son siège aux Etats-Unis.

Smithfield est le n°1 mondial du porc avec un CA de 13 md\$ et 46 000 salariés. En Europe, il détient 37% de l'espagnol Campofrio, qui détient de fortes positions en l'Europe (France, Allemagne, Italie, Pays-Bas, Pologne, Roumanie, Espagne, Royaume-Uni). En France, Campofrio possède Aoste (CA 500 M€, marques Justin Bridou, Aoste, Cochonou, César Moroni) ainsi que 49% de Jean Caby (jv avec l'investisseur américain Eric Steiner). Compte tenu des engagements liant Campofrio et Smithfield, cette opération pourrait entraîner le rachat par Smithfield du solde des actions Campofrio. Shuanghui a indiqué qu'il notifiera sa décision sur ce sujet dès que le rachat de Smithfield sera bouclé.

Ajoutons qu'avant cette opération,

Smithfield aurait été en négociations avec le thaïlandais CPC et le brésilien JBS.

Multifilières

Le Duff recrute pour ses achats François-Régis Salzac, ex-Pomme de Pain et KFC

François-Régis Salzac quitte Pomme de Pain pour devenir directeur des achats du groupe Le Duff (Brioche Dorée, Del Arte). Il a travaillé à la direction des achats successivement chez Intermarché, Quick, Pizza Hut, KFC (de 2007 à 2010) et Pomme de Pain.

Traiteur-plats cuisinés Ronde des Fraîcheurs: la CGT dénonce des caméras

A l'appel de la CGT, les salariés de la Ronde des Fraîcheurs (47) se mis en grève en juin. En cause, une gratification perdue avec l'évolution de la convention collective. Les salariés dénoncent aussi "l'installation de caméras dans la salle de pause et des couloirs", le non-respect des accords sociaux qui entraînerait pour les salariés une perte variant de 400 et 2 000€ par an. En l'absence de négociation avec la direction du site, la CGT a demandé l'intervention du groupe Intermarché. En 2011, La Ronde des Fraîcheurs



Philippe Wagner



François-Régis Salzac



⇒ Céréales, miels : le bilan France 2012

CÉRÉALES PRÊTES À CONSOMMER**

Entreprises	13 (2 768 salariés)
Prêtes à consommer	99 585T (581,2 M€)
A préparer (avoine)	2 575T (8,5 M€)
Bio et diététique	2 565T (18,1 M€)
Total hors HD et hors RHD	104 725T (607,8 M€)
Total	131 589 (735,0 M€)

APÉRITIFS À CROQUER, TAPIOCA, DESSERTS ET PRÊTS À CUISINER*

Entreprises	36 (3 085 salariés)
Desserts à préparer, tapioca	28 869T (143 M€)
Apéritifs à croquer	56 481T (413 M€)
Total	86 350T (556 M€)

MIELS**

Entreprises	14 (445 salariés)
Miels	Fr : 107,6 M€, exp : 13,2 M€
Autres produits de ruche	Fr : 33,9 M€, exp : 2,7 M€

* fabrications-exportations+importations, ** marché France

Source : Alliance7

⇒ Confiserie-diététique : le bilan France 2012

CONFISERIE*

Entreprises	82 (5 669 salariés)
Chewing-gum	15 120T
Sucres cuits+pastilles	25 930T
Caramels + pâtes à mâcher	21 320T
Gommes, pâtes de fruits, gélifiés	66 340T
Autres confiseries	31 400T
Fruits confits	3 820T

TOTAL	163 930T
Chiffres d'affaires	1 036 M€

NUTRITION CLINIQUE, DIÉTÉTIQUE ET COMPLÉMENTS

Nutrition clinique	45 333T (272 M€)
Diététique	316 M€

* fabrications-exportations+importations

Source : Alliance7

(130 salariés) a réalisé un CA de 10 M€ avec 30T/semaine de pâtisseries (frais) et 50 réf.

Ter Beke : Dirk Goeminne nouveau patron

Dirk Goeminne devient patron de Ter Beke. Il succède à Marc Hofman, qui a quitté le groupe en janvier 2013. Dirk Goeminne est membre du conseil d'administration depuis mai 2011.

Foie gras

Rougié parie sur le foie gras ultra-frais pour les Chefs

La Maison Rougié élargit son offre de foies gras "sous papier" en ultra-frais avec 2 références "spécial terrines": un lobe 500/600g et un lobe éveiné 400/500g. Le lobe est acces-

sibles à l'unité à tous les chefs, 5 jours/5 sans pré-commande, dans toute France grâce à un réseau de distributeurs régionaux. Rougié veut "démocratiser" l'utilisation des produits ultra frais, qui sont souvent perçus comme élitistes. Pour ces lobes, la DLC est volontairement arrêtée à 5 jours.



Produits de la mer Chancerelle entre au capital d'Armement Breton

Wenceslas Chancerelle (29) a pris une participation minoritaire dans Armement Breton (CA 130 M€, 110 salariés). Ce dernier possède 16 chalutiers et bolincheurs affrétés par la coopérative Arcobreizh. Ces bateaux sont basés à Saint-Malo, Saint-Quay-

Portrieux et Le Guilvinec. "L'accord prévoit que nous pourrions nous approvisionner, à prix de marché, auprès de Arcobreizh" explique Jean-François Hug, PDG de Chancerelle.



Jean-François Hug

De son côté, Thierry Orveillon, directeur d'Arcobreizh, veut maintenir et développer en Bretagne une flottille de pêche artisanale. L'âge moyen des navires de pêche étant de 26 ans, il estime indispensable que des investisseurs s'associent aux pêcheurs pour renouveler la flottille. N°1 en valeur de la conserve de sardines avec sa marque Connétable,

Chancerelle achète 7 000T/an de sardines dont 2 000 à 3 000T auprès des bolincheurs bretons. En 2012, Chancerelle a réalisé un CA de 90 M€ avec 52 millions de boîtes et 370 salariés. Début 2013, le groupe familial a racheté son voisin Cobreco (CA 30 M€) à l'Italien Castelli.



Marcel-Baey en redressement

Marcel-Baey (67 salariés), spécialisé dans le saumon fumé à Le Portel (62), a été placé en redressement judiciaire.



Marine Harvest ferme Poullaouen et Châteaugiron et supprime 450 emplois

Marine Harvest va fermer ses

André Bazin
Charcutier des chefs

Saucisson de Lyon
cuit tranché IQF

03 84 93 33 01 • www.andre-bazin.fr



FILIÈRES

LDC atteint le milliard avec ses marques

2 usines de Poullaouen (29, saumon fumé) et Châteaugiron (35, saumon frais) au cours du 1er trimestre de 2014. 450 emplois seront supprimés dont 310 CDI : 188 à Poullaouen et 124 CDI à Châteaugiron. L'usine de Landivisiau (29) perdra, quant à elle, 17 emplois administratifs mais bénéficiera d'un investissement de 8 M€ sur 2 ans. 64 reclassements seront proposés aux salariés de Poullaouen pour rejoindre Landivisiau. Les productions de Poullaouen seront en partie transférées en Pologne, notamment les 2 000 T/an de saumons fumés premier prix.



Le site de Poullaouen (Saumon PC) avait été créé par Pierre Chevance. Il a compté plus de 1 000 salariés dans les années 80. En 1998, Saumon PC a été repris par le norvégien Pan Fish avant d'intégrer Marine Harvest Kristen en 2007. Marine Harvest explique ce plan par ses mauvais résultats financiers liés à la hausse du coût de la matière première et aux négociations tarifaires avec les GMS. Le groupe possède aussi des sites à Châteaulin, Challans, Lorient, Dunkerque et Boulogne-sur-Mer. N°1 mondial du saumon, Marine Harvest réalise un CA de 2 mds€ avec 6 000 salariés.

Marine Harvest : Kritsen-Châteaulin attend son business plan

Christian Pasquier, DG France de Marine Harvest, doit finaliser pour la fin de l'année son business plan pour le site de Châteaulin, selon la presse locale. Ce site pourrait être amené à développer ses plats préparés frais à base de produits de la mer (apéritif) notamment sous la marque Kritsen.



Marine Harvest va vendre Rolmer

Marine Harvest va mettre en vente sa filiale Rolmer, basé à Challans. Ce site, qui emploie de 63 salariés, est spécialisée dans le "frais élaboré" (poissons, crustacés et mollusques). Sa rentabilité n'est pas en cause. En fait, c'est le positionnement produits, qui ne correspond plus à la stratégie de Marine Harvest.



* tartare, carpaccio de saumon..

LDC vient de franchir 2 caps. Le CA "élaborés + traiteur" a atteint 1 md€. Le CA à marques également. Le groupe, dirigé par Denis Lambert, possède les 3 premières marques en volaille (Le Gaulois, Maître Coq, Loué) et vise à terme la 1^{ère} place au rayon traiteur pour Marie.



Denis Lambert

Stratégie

LDC (CA 2,9 mds€*) poursuit sur sa lancée et reste à l'affût d'acquisitions en France et en Europe. Pour choisir les bonnes cibles, 5 cadres (export + international) sont mobilisés. Le groupe** a bouclé 2012 sur un ROC*** de 85,9 M€ : volaille 75,8 M€, amont 3,7 M€, international 7,6 M€, traiteur -1,2 M€. Sa trésorerie nette atteint 53,5 M€. Le budget pub atteindra cette année 10,9 M€ : traiteur 5,2 M€, volaille 5,7 M€.

* volaille France 60,5%, traiteur 17,2%, export 8,5%, amont 7,0%, international 6,8%

** 16 000 salariés, capitaux propres 658 M€, 62 sites (France, Pologne et Espagne)

*** ROC = résultat opérationnel courant

Traiteur 2012

- En 2012, le CA de ce pôle s'établit à 501,5 M€ (+1,5%) avec 118 800 T (-2,6%). "Nous avons retrouvé le CA de 2010 avec 7% de volumes en moins", explique Denis Lambert, qui a arrêté des productions non rentables notamment les pâtes à dérouler HD et quelques surgelés (crêpes, lasagnes, hachis).
- Répartition du CA : 350 M€ en frais (70%), 150 M€ en surgelé (30%). Par réseau : 70% en GMS (dont surgelé 30%), 30% en RHD (dont surgelé 30%).
- En 2012, les plats cuisinés ont rebondi : Marie Frais + 1000 T, Marie en surgelé + 750 T.

Traiteur 2013

- Pour ce pôle, LDC vise en 2013 un retour à la rentabilité avec un objectif de ROC de +4 M€. En 2012, il était négatif (-1,2 M€). Ce pôle est constitué de Marie (ROC +2,8 M€) et du "traiteur historique" (-4 M€). Philippe Gelin, patron du traiteur, a donc pour priorité d'améliorer la perfor-

mance industrielle du traiteur historique (essentiellement des MDD). Les 2 gros "points noirs" restent le sandwich et la pizza.

- Jusqu'à présent, l'effort a porté sur les PCI, l'asiatique et les pâtes à dérouler. En plats cuisinés, le groupe est passé de 5 sites (2 multi + 3 spécialisés) à 5 sites spécialisés*. Le nombre de lignes de PCI est ainsi passé de 18 à 15. La gamme "Juste cuisson" est un succès avec 1 million de foyers acheteurs.

* plats cuisinés (Briec/29, Sablé/72, Agis Avignon/84), nems (Agis Herbignac/44, Agis tarare/89 pour les nems de 20g automatisés)

Pâte à dérouler

Denis Lambert persiste et signe sur ce marché de 60 000 T jugé essentiel pour la marque Marie (85% des consommateurs achètent des PAD). La productivité a déjà été multipliée par 2 en 6 mois grâce à un investissement de 5 M€. Les emballages (poids, automatisés) ont été revus, le temps de refroidissement ramené à 20 minutes...

Avec "Marie Tout simplement", la marque Marie s'attaque par ailleurs aux "PAD margarine", un segment qui pèse 85% du marché (15% pour le beurre).



Volaille France

- Les ventes ont atteint 458 827 T (+6,7%) pour un CA de 2 220,8 M€ (+5,8%). Sur le S2, LDC a gagné 19 000 T. L'intégration des sites repris à Doux (Sérent et Laval) a pesé pour 5 800 T. Laval (GMS) est revenu à 250 000 poulets/semaine. Sérent est passé de 80 à 100 000 poulets/semaine.
- Le marché GMS+HD a été tiré par les labels (+3,4%) et les élaborés (+3,7%). Répartition : labels 18,1%, entier 16,2%, découpe 47,2%, élaborés 18,5%.
- LDC a fait mieux que le marché : labels (+4,5%), entier (+24,4%), découpe (+14,8%), élaborés (+7,4%). Répartition des volumes LDC : labels 22,0%, entier 12,0%, découpe 41,1%, élaborés 24,9%.
- L'activité œufs est revenu à l'équilibre (de -4 M€, le ROC est passé à 0 M€).

Innovations 2013

- La marque Loué va accélérer sur la découpe. Le potentiel est considérable. La PDM de Loué n'est en effet que de 2,8% sur la découpe de poulet (dinde 3,0%) alors qu'elle est de 25% sur le poulet entier.
- Le Gaulois mise sur les gammes "Grill & Plancha" et "Cuisson Express"
- Marie : "Pavé de bœuf haricot vert"
- Traditions d'Asie : gamme Bento
- Marie Surgelé : cakes apéritifs à découper



Origine France

- Le gros site des Essarts (85) d'Arrivé, qui a été modernisé, va pouvoir proposer aux GMS des coupes de poulets "low cost sans marque et garanti France", qui seront une réponse à la déferlante des importations.
- L'origine France des viandes (bœuf, porc, volaille) sera étendu à tous les plats cuisinés Marie pour le 1^{er} octobre.



Investissements 2013

En 2013, le budget atteindra en 100 M€ : volaille 75%, traiteur 12,5%, amont 7,5%, international 5%. Répartition : 56% productivité & innovation, 19% qualité, santé, environnement, 25% renouvellement.

Investissements volaille

- Laval (53) et Sérent (56) : 5 M€ pour chacun
- Plouay (56) : spécialisation dans les PAI cuits suite à l'arrêt du canard
- Louhans (71) : spécialisation en poulet suite à l'arrêt de la dinde
- Autres sites : renforcement en dinde et en canard
- Avec des projets à Sérent et Plouay, LDC se renforce en PAI (2 000 T) destinés en partie à ses propres besoins (traiteur et élaborés).

SJM liquidé

Le tribunal a prononcé la liquidation de la société de filetage, SJM (Saint-Jean Marée), qui employait 6 salariés à Boulogne.

Produits laitiers Agrial pourrait relancer "La Roche aux fées"

Selon Challenges, Agrial vient de déposer à l'Inpi la marque de yaourts "La Roche aux fées", qui avait disparu du rayon frais en 1989. Senagral, contrôlé à 51% par Agrial, ne produit pour l'instant que des MDD.

Candia transférerait du Candy-Up et des crèmes en Belgique

La CFDT a annoncé que Candia voulait confier une partie de la production de Candy-Up et de crème à des sous-traitants, notamment en Belgique à la laiterie Solarec. La CFDT se bat pour le maintien d'une activité partielle sur le site du Lude, notamment le Candy-Up et la crème...

Graindorge distingue des jeunes chefs en Normandie

Graindorge vient d'organiser la 3^{ème} édition de son concours, qui récompense les jeunes chefs installés en Normandie et qui valorisent les fromages AOP Normandie

Fondée en 1910, la PME familiale produit du Livarot, du Pont-l'Évêque, du Camembert et du Neufchâtel. Elle réalise un CA de 50 M€ avec 250 personnes. 10% de

Jeannette dans les biscuits et en RHD

Jeannette ne mettra plus toutes ses madeleines dans le seul panier des GMS, une stratégie à l'origine de son dépôt de bilan... Pour cela, la marque se repositionne sur le haut de gamme, s'attaque aux biscuits et visera d'autres circuits : restaurants (présentoir, bord de tasse...), distribution automatique (DA), épicerie fines...

Stratégie

En difficulté, Jeannette (36 salariés, CA 5 M€) a été repris en avril 2012 par le fonds LGC (88%, Falaise) de Jean-Yves Gayout aux côtés du directeur commercial Grégory Gouin (10%) et du directeur d'usine Franck Dziuk (1,5%). "L'objectif est de réaliser 10 à 15 M€ d'ici 2 ou 3 ans", nous a indiqué Grégory Gouin sur le récent salon PME organisé par Intermark.



Grégory Gouin

Investissement

Jeannette déménagera au cours du 1^{er} trimestre 2014

dans l'ancienne usine d'Allis (6 500 m²) à Falaise. Les travaux se dérouleront en 2014. Investissement total : 6 à 7 M€. La PME s'est d'ores et déjà équipée pour fabriquer des biscuits (facture : 0,35 M€).

Nouveautés

- Box présentoir (H 164 cm)
- Bord de tasse en sachets 7g : mini-madeleines (calvados, copeaux de chocolat façon cappuccino)
- Biscuits sachet 120g : sablés, feuillantines (noix torréfiées & sirop d'érable, noisettes torréfiées cacaotées), cookies aux pépites de chocolat
- Sachets de mini-madeleines
- Madeleines en sachet 22g : nature, éclats de caramel, pépites de chocolat
- Sachets d'ingrédients : éclats de caramel, copeaux et micro-gouttes de chocolat
- Coffrets cadeaux
- DA : mini cakes (pépites sucre, fruits confits), mini madeleines, mini muffin...



la production est exportée (Angleterre, Belgique, Allemagne, Japon, Australie, USA).



Thierry Graindorge

Surgelés WikiFoods lance ses WikiPearl Glaces avec un emballage comestible

WikiFoods a lancé le 19 juin les WikiPearl Glaces, son 1^{er} produit ins-

piré du concept WikiCell (emballage comestible). 3 parfums : "Cocomanque", "Noisette-chocolat", "Cacahuète-vanille" (2,50€ l'unité). Le produit est disponible à Paris dans un premier WikiBar dédié. Les WikiPearl Glaces, qui ne fondent pas dans la main, ont été créées en collaboration avec le maître-glacier Philippe Faur. Le concept est déclinable en glaces, boissons, crèmes... Le projet a été lan-



cé en 2009 par David Edwards, patron d'ArtScience Labs, qui possède un "laboratoire" à Paris. La start-up compte s'attaquer à d'autres réseaux de distribution en France et aux États-Unis, à l'automne.

Desserts

Andros rachète une usine de l'espagnol Dhul

Andros a repris à la barre du tribunal une usine de desserts de l'espagnol Dhul, qui réalise un CA de 50 M€. L'usine, qui est implantée à Grenade, compte 210 salariés.

mind business suite
...L'ERP métier qui vous aide à prendre la bonne décision.

Ordirope Editeur et Intégrateur de solutions ERP destinées aux fournisseurs de la grande distribution



1^{er} SALON
PROFESSIONNEL
DES PRODUITS
GOURMETS, VINS ET
PLAISIRS D'OFFRIR

GOURMET FOOD & WINE SELECTION

PARIS | PORTE DE VERSAILLES | PAVILLON 5.2
23-24 SEPTEMBRE 2013

Confitures aux fleurs, huiles rares,
thés surprenants, vins effervescents,
biscuits d'antan, foies gras authentiques,
cadeaux chics...

Demandez votre badge gratuit sur
www.salon-gourmet-selection.com

un événement
comexposium
The choice to be

by **SIAL**



Légumes McCain reprend Lutosa à Pinguin

McCain Foods a finalisé l'acquisition de la division Lutosa du belge Pinguin. Le périmètre couvre la marque, les 2 usines ainsi que les produits surgelés et réfrigérés à base de pomme de terre. Néanmoins, pour des problèmes de concurrence, Bruxelles a demandé à McCain de céder la licence de la marque de détail Lutosa. L'acquéreur de la licence récupérera aussi le savoir-faire et le personnel nécessaires. McCain ne conservera donc la marque Lutosa que pour le food service. Basé à Villeneuve d'Ascq, McCain Foods Continental Europe emploie 2 500 salariés. Sa zone d'activité s'étend sur 45 pays avec 15 usines dans 6 pays (Belgique, France, Royaume-Uni, Pologne, Allemagne et Hongrie). Pinguin se concentrera désormais sur ses légumes, fruits et plats préparés surgelés (Pinguin) et en conserves (filiale Scana Noliko). Avec cette vente, Pinguin enregistre une plus-value de 4€ par action.



Pinguin-Greenyard reprend 2 filiales de Cecab en Hongrie et en Pologne

Après la cession de Lutosa, Pinguin a décidé de se rebaptiser Greenyard Foods à compter du 1^{er} septembre. Le groupe ciblera les fruits, de légumes et les plats prêts à l'emploi en surgelés (division Pinguin) et en conserves (division Noliko). Le groupe en profite pour annoncer le rachat auprès de Cecab de la totalité des actions de d'Aucy Polska et du hongrois Bajaj Hutoipari. Greenyard va aussi racheter l'usine de Boston (RU), qui est loué à GW Padley Vegetables.

Epicerie L'Or accompagne le retour du café en grains

Le café en grains connaît un fort regain d'intérêt. En 2012, les ventes ont retrouvé le niveau de 2001 soit 4 000T. Depuis 2 ans, la croissance s'accélère avec un gain annuel de 100 000 foyers. L'OR en profite pour lancer "Selection Grains" (100% arabi-



ca, 1kg, 13,99€). L'OR est n°3 de ce marché.

Gériko rejoint Cafés Richard

Le torréfacteur familial Gériko (Peillon, 06) a été repris par Cafés Richard. Spécialisé dans le CHR, Gériko (CA 3,5 M€, 25 salariés) possède des entrepôts à Toulouse (31) et à Fréjus (83).

Confiserie-chocolat Haribo accélère sur Tagada

Haribo lance en exclusivité chez Carrefour un conditionnement Tagada en forme de chapelet nomade : 4 mini-sachets de 50g à détacher. A cette occasion, Tagada revient en TV avec sa signature de lancée en 2012, "On grandira plus tard". Haribo promet aussi pour septembre une nouvelle Tagada "au goût intense, qui s'invitera en cuisine". Enfin, la marque, qui compte 1 million de fans sur Facebook en France, lance une campagne sur les réseaux sociaux. 2 millions d'échantillons seront distribués en 2013 soit 2 fois plus qu'en 2012.



Haribo mise sur une croissance de 9% des ventes de Tagada et compte ajouter 500 000 nouveaux foyers clients dans l'hexagone (4 millions actuellement). Tagada est la 2^{ème} vente d'Haribo (Dragibus, Chamallows font partie de son TOP3) Créé en 1920 outre-rhin, Haribo est le leader mondial des bonbons gélifiés et des réglisses. La filiale française emploie 800 salariés dans ses 2 usines (Marseille et Uzès) et écoule 52 000T de bonbon. Haribo est le leader de la confiserie de sucre en France avec une PDM volume de 37%. Son musée d'Uzès accueille 300 000 visiteurs par an.

Mars Chocolat arrêtera ses chaudières et produira 10 000T de M&M's de plus

Mars Chocolat finalise en juin un investissement de 40 M€ pour augmenter de 20% les capacités de M&M's de son site de Haguenau en Alsace et pour optimiser sa logistique. La production passera de 50 à 60 000T de M&M's (80% est exportée dans 35 pays). L'an dernier, M&M's a dépassé les 100 M€ et est devenu 1^{ère} marque de confiserie devant

Kinder Bueno. Hagenau produit 75 000T (M&M's 60 000T + barres 15 000T). Tout va bien pour Mars, qui a bouclé 2012 sur un CA en hausse de +6% à 710 M€ (export 1/3, France 2/3). Sur 3 ans, les volumes ont progressé de 20%. Sur le marché français du chocolat, la pdm de Mars a progressé de 1,5 pt sur 3 ans.

Thierry Gaillard, pdg, ajoute que 5 M€ sont actuellement mobilisés pour connecter son site à une usine d'incinération. "Grâce à ce pipeline de 1,5 km, on récupérera en octobre la vapeur et nos chaudières à gaz seront arrêtées", se réjouit Thierry Gaillard. Ce projet, qui est conduit par Suez environnement, est un enjeu prioritaire pour Mars qui vise un impact "zéro de ses usines sur l'environnement d'ici 2040".

Côté compétitivité, les coûts ont été réduits de 20% et la productivité horaire a augmenté de 10% en 2 ans. Ajoutons que Mars Chocolat possède un second site à Steinbourg (Bas-Rhin) pour les glaces (25 000T, 80% dans 65 pays).

Wrigley investit 50 M€ à Biesheim et supprime 207 emplois

Le fabricant de chewing-gum Wrigley (groupe Mars) va supprimer 207 emplois et investir 50 M€ à Biesheim (Haut-Rhin). L'usine (650 salariés) va perdre près d'un tiers de son effectif mais deviendra un "centre européen d'excellence" pour la "gomme base", qui sert de base à la fabrication des chewing-gums. La production de "soft gomme" (le produit fini) sera elle optimisée avec la création d'unités de production autonomes. La production de dragées sera arrêtée à Biesheim. Cette restructuration s'explique par les "très fortes baisses" des marchés européens du chewing-gum. Depuis 2008, les coûts du site de Biesheim auraient ainsi augmenté de 36% pendant que volumes baissaient de 33%.

Pet-food Continental Nutrition en redressement judiciaire

Continental Nutrition, spéciali-

sé dans le petfood, a été placé en redressement judiciaire. L'entreprise réalise un CA de 240 M€ (export 60%) avec 844 salariés sur ses sites Boulogne-sur-Mer (700 salariés) et Villeneuve-sur-Lot (140) près d'Agen. CN aurait enregistré 25 M€ de pertes en 2012 pour un CA de 240 M€. Avec 400 000T par an, CN est le leader français du petfood et le n°4 européen.

BRSA Monin recrute Hervé Chassagnard, ex-Nestlé

Hervé Chassagnard, 39 ans, a rejoint Monin comme responsable grands comptes France. Il a pour mission chez de développer l'activité RHF. Il a travaillé 17 ans chez Nestlé Professionnel où il a mis en place le concept Nescafé Milano.



Hervé Chassagnard

SodaStream convoité par Pepsico et Coca

L'Israélien SodaStream est convoité par Pepsico et Coca. Côté sur le Nasdaq, SodaStream est valorisé 1,4 Md\$. La transaction pourrait dépasser les 2 Mds\$. En 2012, SodaStream a réalisé 436 M\$ de ventes et 44 M\$ de bénéfice avec ses équipements à gazéifier l'eau du robinet.

Starbucks vise désormais toutes les GMS françaises avec Solinest

Présent depuis 2012 dans 800 GMS de la région parisienne avec ses Frappuccino, Starbucks s'attaque à toute la France. Les 7 produits Starbucks, qui sont distribués en GMS par Solinest, seront présents dans 3 000 points de vente** dans les rayons frais ou snacking même dans les villes qui ne compte pas encore de salons de café Starbucks, annonce Majda Marzouk, responsable marketing chez Starbucks. La marque en profite pour lancer 2 gammes : - Discoveries en cup (220 ml, 1,99€). Boissons lactées à base de café. 3 saveurs : Seattle Latte, Caramel



Macchiato et Chocolate Mocha. - Doubleshot Espresso en canette. Solinest est spécialisé dans la distribution des marques alimentaires en GMS (100 000 magasins) sur la France et la Belgique.

* bouteille 250 ml, 2,19€, 3 saveurs (Café, Mocha et Vanille)

** Auchan, Carrefour, Monoprix, Casino...

Environnement Rainforest distingue Barry Callebaut et Nescafé

Rainforest Alliance, ONG internationale dans le domaine du développement durable, vient de distinguer ses lauréats 2013. Parmi ceux-ci, Barry Callebaut, Nescafé, Olam, Tata Beverages

Ingrédients-PAI Nutriox déménage à Bruz pour produire ses galets hyposodés

Nutriox, actuellement installé à Atalante Champeaux, va déménager à Bruz (35), annonce Idéa 35. Spécialisé dans la réduction du sodium dans l'alimentation, la PME souhaite internaliser une partie de

sa production de galets hyposodés et de sprays assaisonnants.

Distribution GMS Cora : Patrick Bonislowski, DG

Patrick Bonislowski, ex-DG de Match France, devient DG de Cora France (59 hypers). Il remplace Philippe Eggermont qui part à la retraite.

RHD Bel : concours bel'imagination avec France Frais

Ble Foodservice vient de lancer son concours annuel bel'imagination, organisé en partenariat avec le distributeur France Frais. Les candidats doivent concevoir une recette contenant un produit de la gamme ingrédient de Bel FS.

Casino : Cœur de Blé progresse, Saveurs d'Événements s'envole

Casino Restauration annonce pour sa sandwicherie Cœur de Blé un CA de 40,8 M€ HT (+3,55%) dont 6,9 M€ (+4,5%) en franchise. Cette tendance positive se confirme sur janvier-avril 2013. Sa filiale Saveurs d'Événements a



ASSURANCES AGRO SOLUTIONS
votre courtier spécialisé



Notre métier :

Le courtage d'assurance et de réassurance

Notre spécialité :

La couverture de tous les risques agro-industriels

Notre savoir-faire :

Des offres d'assurances compétitives
Des garanties sur-mesure
Une gestion personnalisée et réactive

6 avenue Franklin D. Roosevelt
75008 Paris
Tél. : +33 (0)1 70 91 55 21
Fax : +33 (0)1 70 91 55 66
contact@assurances-agro-solutions.fr
www.assurances-agro-solutions.fr



UNE SOLUTION
SIACI SAINT HONORE
5° courtier français
3 500 entreprises clientes
1 100 collaborateurs



Fusions-acquisitions : le bilan des opérations depuis décembre

Voici la liste des "fusions et acquisitions" parues dans nos colonnes depuis décembre dernier (le bilan semestriel précédent avait été publié dans le n°198). Parmi les opérations, signalons la cession de Tendriade (viande de veau) par Lactalis au leader européen

VanDrie ou encore la prise de contrôle des œufs Matines par Glon-Sofiprotéol. Mais c'est le secteur laitier qui a été le plus actif avec 2 opérations majeures : Terra Lacta-Bongrain et Eurial-Agrial. Rappelons qu'Agrial venait tout juste de racheter les salades françaises et espa-

gnoles de Bakkavör. A l'international, le semestre a été marqué par le rachat de Morpol par Marine Harvest, qui renforce sa position de n°1 mondial des produits de la mer.

AMONT-INGRÉDIENTS-PAI	N°*		
AgroGeneration absorbé par Harmelia	207	Cafés Merling rachète Café Errel	198
Tereos rachète une amidonnerie de maïs en Chine	207	Internack reprend les snacks d'United Biscuits	198
CSM cède sa boulangerie pour 1 mdsq	204	Chocolaterie de Bourgogne reprend Dijon à Barry C.	198
Naturex: la famille Dikansky se retire	203	TRAITEUR-VIANDE-VOLAILE-LÉGUMES	
Barry Callebaut reprend ASM à Carletti	200	Ardelis a repris MT restauration	208
GM de Strasbourg : Sofracal cède à Advens	199	Doux : Didier Calmels prendrait les 2/3	208
DSM rachète les enzymes de Cargill	198	LDC reprend le site d'Evalis de Louhans	207
Naturex : Caravelle remplace Natraceutical	198	Lactalis cède Tendriade au néerlandais VanDrie	206
BIO-DIÉTÉTIQUE-NUTRITION MÉDICALE		Glon prend le contrôle de Matines	206
Danone rachète Happy Family aux USA	208	Spanghero cherche un repreneur	206
Distriborg rachète Alter Eco	206	Bretagne Lapins racheté par Lœul&Piriot et Multilap	205
Naturalia rachète 3 Vie Bio en Alsace	201	Cocorette reprend les activités de Panier d'œufs	205
Sofalip-Perl'Amande reprend Noiseraie	199	Plukon se renforce en Belgique	205
Argos Soditic rachète Natural Distribution	207	Lunor rejoint Pom'Alliance au sein de CapSeine	205
Ethiquable accueille Groupe SOS	205	Youinou dans le giron de Savormer-Nicot	204
Nestlé rachète PamLab	203	Bliniska reprend le Fumoir de Bretagne-Jackartic	204
Nutrition & Santé rachète Valpiform à Lactalis	198	Valentin Traiteur rachète Alpes Frais-Pizza Clot	200
ALCOOLS		Coop passe à 100% dans les plats frais Betty Bossi	199
Soredis rachète Olivier Bertrand RA et L&A	208	FTL fusionne Maison du Jambon et Montagne Noire	199
Henri Maire reprend les vins Dufouleur à Boisset	207	Vivadour se renforce en volailles	198
Corona repris par AB Inbev	206	PRODUITS LAITIERS	
Cuvelier rachète 3 grands crus de Saint-Emilion	206	Danone s'allie au chinois Mengniu	208
Eyguebelle racheté par Joël Chalvet	204	Bongrain reprend la Fromagerie Berthaut	206
Bacardi rachète les liqueurs Saint-Germain	200	Lactalis : acquisitions en Allemagne et en Slovénie	206
Chatel rachète le rhum Charrette à Martiniquaise	199	Emmi rachète le suisse Käserei Studer	205
Boissons de Corse reprend RPF	199	Nutrifrais : Emmi revend ses 60%	204
Diageo reprend le n°1 indien	198	Agrial : feu vert au rachat des salades Bakkavör	203
EAU-BRSA-JUS DE FRUITS		Bel rachète Tranchettes en Espagne	201
Danone rachète le turc Sirma	207	Bongrain : rapprochement avec Terra Lacta	201
Refresco et Gerber Emig fusionnent	206	Delin lève 1 M€ auprès de Fedil et Carvest	201
Péfrfruit rejoint Jus de Marmande chez Terres du Sud	206	Mifroma rachète Bergsenn	201
La Douce rachète Source Soria	205	Agrial gobe le fromage d'Eurial	200
Coca-Cola prend le contrôle d'Innocent	203	CIPF Codipal racheté par Granarolo	200
Abatilles : Olivier Bertrand cède ses 50%	202	Emmi prend 70% du néerlandais AVH Dairy	199
Eckes-Granini reprend les jus de fruits Pago à Brau	199	Lactalis achète l'australien Jindi	198
BVP-BISCUITS-PÂTISSERIE		Lactalis reprend Fromag. du Dauphiné à H. Triballat	198
Crêperie de Langadoue racheté par 3 ex-Pasquier	208	PRODUITS DE LA MER	
Barilla cède le boulanger allemand Lieken	203	Mariteam rachète Deladoire	205
Michel Galloyer prend 50% de la Petite Marquise	202	Aqualande rachète 5 fermes Viviers de France	205
Nutrixo cède Podis à la famille Cottés à	202	Chancerelle rachète Cobreco	200
Neuhauser rachète Gourmandises de Brocéliande	201	Marine Harvest rachète Morpol	199
Terre et Soleil racheté par T. Meuriot et 2 ex-Stalaven	198	RESTAURATION-DISTRIBUTION	
EPICERIE-CHOCOLAT-SNACKS		Noura rachète Lina's	205
Monbana reprend l'alsacien Frederic	208	Casino reprend 38 Norma	204
La Franco Argentine prend 47% de Carrés blancs	207	Elior rachète TrustHouse aux USA	204
Chabert & Guillot et Tech reprennent Lor	204	Le Duff rachète 145 Mimi's Café aux USA	201
La Grive et l'Olivier rachète Accent d'Oc	204	GLACES-SURGELÉS	
Eurial cède Aquasel aux producteurs de Noirmoutier	204	PAI rachète R&R Ice Cream	207
Heinz racheté par Warren Buffett et le brésilien 3G	202	R&R rachète Fredericks Dairies	205
Unichips monte à 100% dans Biscuits Gardeil	201	Pinguin rachète 4 foncières à Cecab-d'Aucy	204
Unilever cède Skippy pour 700 M\$	199		

* n° : numéro du Manager dans lequel est parue l'information

Abonnez-vous ! www.manager-alimentaire.com Bulletin d'abonnement p16



FILIÈRES

VF rachète Godfroy, qui rejoint Destrebecq, Montebello et Guezet

Godfroy, basé à Bayeux et spécialisée dans la distribution boul'pat dans le Calvados, a été racheté par la holding VF Entreprises à Granville (50), dirigée par Christophe et Yannick Vimond. VF réunit déjà 3 sociétés de distribution (boul'pat et restauration) : Destrebecq à Granville (50), Montebello à Tourlaville (50) et Guezet à Guingamp (22). Les 4 sociétés sont adhérentes au groupement Disgroup qui regroupe une quarantaine de distributeurs. Avec cette acquisition, VF va peser près de 30 M€. Hubert Godfroy reste DG de la SAS Godfroy, qui réalise un CA de 7 M€ avec 19 salariés. La cession a été guidée par MTI Grand Ouest, qui est dirigé par Dominique Moinet

Performance

Ingeniaa conseille Convivial et Delmond

Après 7 ans chez l'éditeur Vif, Jean-François Chaverroche a créé en 2010 à Brive-la-Gaillarde (19) sa société baptisée Ingeniaa. Objectif : accompagner les IAA dans leurs choix d'investissements et d'amélioration de leur performance. Intégrateur certifié du logiciel VIF, il vient de conseiller Convivial (03, élaborés de viandes) et Delmond (24, canards à foie gras) pour leurs nouvelles usines.

Amont

Arterris-Axérial : feu vert pour Durum dans le blé dur

Axérial et Arterris ont reçu le feu vert de l'Autorité de la Concurrence

Les Toques blanches vont entrer en Bourse

Créée en 2008 par son président actuel Patrick Marché, l'association "Les Toques blanches du Monde" est un réseau de 3 500 chefs cuisiniers, pâtisseries et sommeliers présent dans 30 pays. L'association est devenue une marque et une société, qui va lever des fonds (1 M€) en Bourse où elle sera cotée à la fin juillet. Patrick Marché vise un CA de 2 M€ en 2013



Patrick Marché



et de 14 M€ dès 2007. Plus tard, une introduction à la Bourse de Hong Kong est envisagée compte tenu du potentiel du marché chinois.

Activités

- Le label signera des produits d'exceptions du monde entier : pâtes, huile d'olive, champagne, caviar, confitures...
- Boutique en ligne et concept-stores dans les duty-free,

pour la création de Durum, une société commune dédiée au négoce international du blé dur.

Safe, cédé par InVivo, vise le leadership en Europe

InVivo Nutrition et Santé Animales (CA 1,4 md€) a cédé sa filiale Safe* à Capital Croissance associé à Uni-grains et à l'équipe de management. Leader français de la formulation et de la fabrication d'aliments et régimes spéciaux pour le monde de la recherche médicale, Safe réalise un CA de 7 M€ (international 20%) auprès de 400 clients (laboratoires privés et publics, industriels...). Safe possède à Augu (89), un site moderne doté d'une capacité de

30 000 T/an. Son président Georges Hasson vise d'ici 5 à 6 ans une place de n°1 en Europe et des positions significatives dans certains pays émergents (Asie et Amérique Latine). InVivo était conseillé par Transcapital.

*Safe = Scientific Animal Food & Engineering

Bio

Nouveaux Robinson fête ses 20 ans

La coopérative de magasins bio "Nouveaux Robinson" a fêté ses 20 ans avec 2 jours de "rencontres durables". L'enseigne (10 000 réf) compte 16 points de vente en Ile-de-France (6 Nouveaux Robinson et 10 Bio Génération).

hôtels de luxe...

- Galas gastronomique autour de dîners d'exception
- World Luxury Food Tour. Ce salon dédié aux 50 plus belles marques de la gastronomie se déroulera dans 4 villes : Abu Dhabi, Monaco, Hong Kong et Miami.
- L'Université des Chefs. Des écoles déjà existantes bénéficieront du label et du réseau.
- "Brasseries chic" au cœur de l'hôtellerie de luxe
- Régie : publicité, maison d'édition, émissions TV de cours de cuisine



Les associés

Patrick Marché a travaillé successivement chez Voladis, PatisFrance- Puratos (2004-2008) et chez Weiss chocolate (2008-2012). Parmi ses associés figurent Georges Devesa (DG Nutrisens), Christophe Marguin, Ahmad Fazelli, Jacques Chalvin et Jean-Charles Mathey.



Georges Devesa

Prince de Bretagne accélère sur la tomate bio

Prince de Bretagne étoffe sa gamme de tomates bio avec 3 ref : grappes (barquette 750g), "Cœur de pigeon" (shaker 250g, bourriche 250g).



Alcools

Plaimont Producteurs recrute Yann Bourigault, ex-Gallo

Plaimont Producteurs vient de recruter Yann Bourigault comme directeur commercial et marketing. Il travaillait jusqu'alors dans le groupe Gallo. Plaimont est dirigé par Olivier Bourdet-Pees.



Yann Bourigault

Offre découverte !

6 mois (10 numéros) pour 99€ *

Bulletin d'abonnement au Manager de l'alimentaire

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

offre découverte destinée aux non abonnés

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

à retourner par fax au 03 27 61 22 52 ou par courrier à :
 Le Manager de l'alimentaire
 Martine Delatre
 Service abonnements
 CS 700001
 59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex
 Tél : 03 27 56 12 19

OUI, L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EST INNOVANTE !

Les journées AGROVIF ont réuni, cette année encore, plus de 250 professionnels les 11 et 12 juin à Nantes. L'innovation était le thème phare cette 6^{ème} édition et même si les chiffres sont parfois trompeurs, OUI, l'industrie agroalimentaire est innovante.

Innover malgré la crise

Bertrand Vignon, président de VIF, a introduit la table ronde sur l'innovation, animée par la journaliste Sylvie Guingois. Ensuite, Arnaud Groff a présenté une définition originale de l'innovation, qui repose sur trois piliers : la créativité, la valeur (marchande, d'usage et d'estime) et la socialisation. Il a aussi expliqué qu'il n'est pas nécessaire d'être riche pour innover. Une idée forte : en France, nous privilégions les innovations de rupture, les innovations technologiques.

"Nous inventons des objets géniaux qui ne se vendent pas, nous négligeons souvent les petites améliorations du

quotidien qui nous encouragent un jour à trouver la rupture et à être prêts à l'accepter".

Selon Alexander Law, l'industrie agroalimentaire est innovante, même si cela ne ressort pas statistiquement (l'innovation dans l'agroalimentaire n'est pas une innovation de rupture, les recettes ne sont pas brevetables).

Bertrand VIGNON a apporté son expérience dans le métier de l'informatique et a insisté sur la nécessité de créer des logiciels basés sur les besoins de l'utilisateur.



Arnaud Groff, Docteur-Ingénieur en management de l'innovation (à gauche).

Alexander Law, Directeur Economie et Innovation ANIA (à droite).



De nombreux points de rencontre



Parcours Grands Comptes

Trois sujets s'adressaient particulièrement aux grands comptes : le PIC (Plan industriel et Commercial), le PIM (Product Information Management) et un dernier sujet co-présenté par VIF et le cabinet PWC, leader mondial des services intellectuels. PWC, a fait le parallèle entre les enjeux stratégiques du secteur et la stratégie sur les systèmes d'informations. L'exposé fut complété par le témoignage de Pascal Belouin, DSI du groupe TERRENA qui a fait le choix de l'ERP métier VIF pour l'ensemble de ses sites ELIVIA et GASTRONOME.

Parcours TPE

Jean Paul Etimble, Directeur général de la PAM a décrit comment VIF a été installé en 4 mois et Olivier Rangée, PDG de la maison Jacquin a expliqué pourquoi il avait fait le choix d'une solution en mode SAAS. Les échanges qui ont eu lieu ont été riches et ont montré qu'une TPE peut trouver une solution informatique moderne et performante adaptée à son activité et à son budget.

La maîtrise du cycle de vie des produits : un enjeu stratégique

La salle était comble en cette 2ème journée d'Agrovif, démontrant tout l'intérêt que les industriels portent à ce sujet. Trois séquences ont rythmé la matinée, ponctuées de témoignages et d'interventions dans la salle : le développement du produit, sa gestion au sein d'un référentiel centralisé et enfin la diffusion des informations produits auprès des tiers. L'optimisation du processus d'évolution et d'émergence de nouveaux produits repose sur le suivi des cycles de vie ou "Product Life Management" (PLM) et des référentiels des articles ou "Product Information Management" (PIM).



Sylvain Le Toux,
Consultant PLM, VIF



David Carré,
Responsable R&D, Celtigel.



Alexandra Lisi,
Directrice qualité Pricing



Daniel Wiest-Gudin,
Consultant PIM/MDM



Emmanuel Ramboz,
Responsable des référentiels,
Groupe Labeyrie Fine Foods



Benjamin Couty
Responsable Echanges
Electroniques, GS1 France

Et aussi...

Très prisés l'an dernier, les "Comment font les autres ?" ont été reconduits cette année autour de 3 sujets: **les stocks, la fabrication et les outils informatiques des commerciaux.**

Grand succès encore, puisque ces trois points ont très rapidement affichés "complet".

Une nouveauté cette année, les deux villages démo dans lesquels les participants ont pu suivre de nombreuses présentations.

AGROVIF, c'est avant tout des moments d'échanges et de convivialité entre professionnels. Les déjeuners, les coffee breaks, la soirée barbecue sont autant de temps de discussions très rythmés.



PRENEZ DATE !

Agrovif 2014 : 17 et 18 Juin

C'est à Agrovif et ce n'est pas ailleurs !

LES JOURNÉES

Agrovif

LE RDV PERFORMANCE DES IAA

RETROUVEZ L'ÉVÉNEMENT,
LES INTERVIEWS, LA TABLE RONDE
DONNEZ NOUS VOTRE AVIS SUR :

WWW.AGROVIF.COM

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR :

