



Le Manager de l'alimentaire

N°220

BIMENSUEL
DU 7 AU
20 FEVRIER
2014

 **CFIA Rennes 2014**
Les Couloirs
des produits p.28

Léa Nature rachète Natine p.14

Traiteur du Marais rejoint Raynier p.15

Jean Caby : FTL reprend 2 sites p.16

Toupargel s'étoffe p.18

Knorr cale en déshydraté p.18

Nataïs en Afrique du Sud p.18

Pronatura : Activa Capital veut vendre p.18

AdVini rachète le Club du Vin p.19

Coca-Cola cède sa DA à Daltys p.19

Daunat s'allie à Columbus Cafe p.19

Marine Harvest a cédé Rolmer p.20

Coup de Pates rachète EFR p.20

Gelazur cède sa RHD à France Frais p.20

USINES & PROJETS

Ranou : 13 M€ p.22

Stef : 8 à 10 M€ p.22

Furic : 5 M€ p.22

Florette FS : 7 M€ p.22

JB Viande : 6,7 M€ p.23

Quand le "savoir-innover" devient un actif de l'entreprise...

EDITORIAL

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

En 2013, Sodebo a vendu 15 millions de "Salade & Compagnie" qui ont généré un CA de 60 M€ en GMS (plus 5 millions de boîtes en "hors domicile"). Jamais, une innovation n'avait connu un tel succès au rayon traiteur frais LS. Comme la PastaBox, ce produit restera un cas d'école...

En fait, la marque a su se démarquer sur les "salades repas" en entrant par le haut (4 à 5€) et en bousculant les codes. Le concept est "valorisant pour le consommateur" et rassasiant, 2 pierres angulaires des innovations du vendéen. Le pari est un jackpot puisque, en valeur, Sodebo est devenu, en 18 mois, le n°2 du

"total salades LS" (12,9*) derrière Bonduelle mais devant Pierre Martinet, opérateur historique, qui n'avait pas détecté la pépite sur son propre marché (il la cherchait dans les smoothies...).

Ces réussites s'expliquent d'abord par une "démarche innovation" bien spécifique. "Ce n'est pas notre savoir-faire industriel qui nous guide. En fait, nous imaginons le produit, puis, dès sa validation, c'est toute l'entreprise qui se mobilise et trouve les solutions techniques pour le fabriquer", explique Philippe Rondeau, responsable marketing. Cette démarche explique pourquoi les concurrents ont mis tant de temps à réagir au succès de "Salade & Compagnie": "C'est bien la preuve que ce produit n'est pas simple", ajoute Philippe Rondeau.

En mars, Sodebo déboulera dans le taboulé, autre bastion de Martinet, avec la même volonté de rassasier mais, cette fois, la cible opposée, à savoir les consommateurs qui déboursent moins de 3€. La quasi-totalité des "nouveautés 2014" de Sodebo sera d'ailleurs sous les 3€ (Lire p10). Signe que le snacking veut devenir accessible à tous mais aussi qu'il existe un réel problème de pouvoir d'achat.

Reste que cette stratégie fonctionne aussi parce que les distributeurs accueillent les bras grands ouverts les initiatives de la marque. Présentés par d'autres industriels, les mêmes concepts seraient peut-être retoqués... A ce titre, on peut estimer que le "savoir-innover", lorsqu'il est à ce point reconnu par les clients, devient un réel "actif" de l'entreprise...

L'HOMME

Frédéric Ventre, PDG Yooji, s'installe chez Cora à côté de Nestlé et Blédina

Yooji, qui est déjà présent chez Leclerc, U et Géant, lance ses petits galets surgelés de purées de légumes bio pour bébés chez Cora*. Un événement stratégique car, pour la 1^{ère} fois, l'implantation se fera dans des vitrines fixes intégrées au cœur du linéaire d'aliments pour bébés. Dès son lancement en mai 2013, Frédéric Ventre, cofondateur et PDG de Yooji, voulait s'installer au rayon bébé

plutôt qu'au rayon surgelé. Il proposait aux distributeurs une vitrine mobile réfrigérée. Mais, chez Cora à Arcueil, le concept est différent : la gamme est présentée dans 2 vitrines réfrigérées, qui sont intégrées de manière fixe au linéaire, en remplacement d'un module standard. "C'est Locafrais qui nous a suggéré ces nouvelles vitrines, qui s'intègrent par paire au linéaire, en se substituant à une gondole standard 133 cm, ce qui permet de s'adapter aux différentes configurations de magasins", raconte Philippe Briffault, cofondateur et responsable du marketing et des ventes.

* Arcueil puis en février Cambrai, Mas-sy, Wattignies et Wittenheim



LE PRODUIT

Iglo s'attaque aux pâtes fraîches

Iglo s'attaque aux pâtes fraîches surgelées. En Italie, ce segment pèse 80 M€. Iglo y est le leader avec 42,7% de pdm valeur. 4 ref (500g, 3,99€):

- Cappellacci, fourrées, sauce italienne, tomate, origan
- Gnocchis, gorgonzola, épinards
- Fetucine, champignons, cèpes, aromate

- Tonnarelli, crevettes, courgettes
Iglo persiste par ailleurs dans le poulet avec "Les délices de poulet" (escalope marinée + sauce + panure). 3 ref: "Tomate-basilic", "Jambon-fromage", "Hot & spicy" (2*120g, 3,29€). La volaille est 1^{ère} catégorie en croissance du surgelé. Iglo en est le leader (pdm val 17,7%).



Le salon de la quinzaine
CFIA Rennes
11-12-13 février

Suite page 6

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

CS 70001

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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



La solution informatique
de gestion pour l'ensemble
de votre entreprise



Vos stratégies au
cœur de notre System



Nous serons heureux
de vous accueillir
sur notre stand D36, Hall 5
du 11 au 13 Février 2014 à Rennes

Plus rapide
Plus fiable
Plus productif

Des entreprises renommées dans
le monde utilisent la solution métier
CSB-System, préconfigurée pour
l'industrie agroalimentaire.
Augmentez votre productivité avec
nos solutions informatiques de gestion.

Vos avantages :

- Processus idéalement préconfigurés
- Prise en compte de toutes les exigences métiers
- Retour sur investissement rapide par des délais d'implémentation particulièrement courts

Pour plus d'informations
scanner le QR-Code



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

Cémoi et Jacquot vise l'export sur l'ISM

A l'ISM, Cémoi présentait 6 nouveautés signées de ses marques Cémoi et Jacquot, qui sont destinées à l'exportation. N°1 du chocolat en France, Cémoi réalise 30% de son CA (750 M€) à l'export. Le groupe vient d'ouvrir des bureaux aux USA, en Russie et en Côte d'Ivoire et va s'attaquer à l'Asie en 2014.

Guimauve Cémoi

- Petit Ourson Babies : mini-format de 3,7cm (contre 6cm pour son aîné) et de 5g (contre 12,7g)
- Guimauve éclats de noisettes
- Guimauve paillettes coco



Noël Cémoi

- Le Père Noël au chocolat et noisettes

Jacquot

- 2 nouveautés "french touch" :
 - 1 truffe au pur beurre de cacao "Origine Côte d'Ivoire" (boîte 145g et 200g) : issu de la démarche responsable dans ce pays menée par Cémoi
 - 1 assortiment de chocolats fins avec 2 formes : une bouchée "toque" et une bouchée "Paris" (boîte 150g, 300g, 450g)



Professionnels

- Cémoi compose des recettes sur-mesure pour ses clients. Le groupe vient ainsi de créer une gamme de 3 tablettes de chocolat noir de dégustation pour Casino.
- Épicé & subtil (3 origines de fèves : Équateur, Madagascar, Sao Tomé)
- Fruité & boisé (2 origines : Équateur, Madagascar)
- Floral et acidulé (2 origines : Équateur, Côte d'Ivoire)



Newtree : chips de pommes enrobées de chocolat noir

Newtree lance des chips de pommes enrobées d'un chocolat noir bio et équitable (2,95€, sachets 45g = équivalent de 2 pommes). La marque belge* signe aussi des chips de pommes natures (2,45€, sachet 30g = 3 pommes). Pommes (variété Idared) non traitées, coupées en rondelles et séchées à l'air libre ("sans passer par l'huile de friture").

* Europe, USA, Japon, 5 000 magasins



Lindt créé "Le Poussin" pour Pâques

Pour Pâques, Lindt créé un nouveau personnage "Le Poussin Lindt" :

- moulage 100g
- mini moulages au chocolat (œufs et poussins)
- Parmi les autres nouveautés, signalons :
 - le moulage Lapin Or lait noisettes 100g (éclats de noisettes)
 - Lindor caramel (cornet 200g et sachet de mini œufs 200g)



La Mie Câline : Cœur de guimauve

St-Valentin. La Mie Câline propose le Cœur de guimauve : génoise + éclats de chocolat au lait + mousse à la guimauve (2 pers, 4,65€).



La Fournée Dorée : Brioch' Burger

La Fournée Dorée lance les Brioch' Burger (4x50g, 1,39€) pour réaliser soi-même des burger sucrés ou salés. Déjà tranché. Goût neutre,



sans aromatisation prononcée. Sans huile de palme.

Les Brioch' Burger complète la gamme "Brunch & lunch" (Carré brioché 500g, Viennois brioché 340g).

Comme-à-la-boucherie : packs "duos"

- St-Valentin. Comme-à-la-boucherie propose des packs "duos"
 - "filet de bœuf Chateaubriand" (race Normande 51,39€/kg et Salers 52,90€/kg)
 - "côte de veau royale" (350g, France, 31,20€/kg)
 - "côtes d'agneau présentation cœur" (sous vide, Royaume-Uni, 22€/kg)



Palais des Thés : coffrets miniatures "Les Amants"

St-Valentin. Le Palais des Thés propose "les coffrets miniatures Les Amants" (19€), 4 mini boîtes métal rondes et colorées dans un étui rouge passion. 3 boîtes renferment chacune 30g de thé (noir, vert, Rooibos). La 4^{ème} contient des cœurs en sucre rouge (36g).



Oasis : "Zéro sucres ajoutés"

Orangina Schweppes vient de lancer la gamme Oasis Zéro sucres ajoutés. C'est la 1^{ère} et unique offre low calories sur les boissons plates aux fruits. Bouilleille 2L / 2,2€, 6x33cl / 3,3€.



Créaline : purée de saison légumes d'antan

Marque n°1 des purées de légumes au rayon frais, Créaline (Lessay, 50) met en avant les légumes d'antan (panais, topinambours et rutabaga) dans

Fromages d'Europe



Râpés

Pétales

Dés

Cubes

Billes

Tranchettes

Pains

Pièces



Spécialiste du Fromage depuis 23 ans,
Per Inter propose à l'industrie un élargissement
de ses sources d'approvisionnements
en toute sécurité, fiabilité, flexibilité.
www.perinter.com

Retrouvez-nous



Hall 7
stand B26





INNOVATION

une purée et une soupe jusqu'à fin mars.



- Purée de saison légumes d'antan (2*200g, 3,05€, barquette sécable bi-portions) : légumes 78% (pommes de terres, topinambours, rutabagas, panais), lait demi-écrémé, crème fraîche, féculé de manioc, sel, estragon

- Soupe de saison légumes d'antan* (bouteille légère, 2,89€)



* légumes 51% (pommes de terre, topinambours 7%, rutabagas 7%, carottes, panais 6%, potirons, poireaux, oignons), eau, crème fraîche, sel, amidon de riz, estragon

Salés sucrés : sélection des nouveautés

Voici une sélection des nouveautés de la gamme hiver de Salés Sucrés :

- Soupe de haricots blancs au chorizo (bouteille 1L) : haricots blancs, céleri branche, tomate, poireau, chorizo, oignon, crème & piment d'Espelette
- Raviolis crevette & courgette, sauce crustacés (125g) : raviolis fraîches farcies (crevette, courgette & ricotta)
- Mélange de légumes oubliés (2kg) : brocolis, potiron, salsifis, topinambour, panais, fève...
- Nid de pannacotta à la vanille cœur coulant cho-



Emmi : le thé à l'indienne avec Chai Latte

Le chai, un thé indien épicé, gagne du terrain en Europe dans les coffee shops et les salons de thé... Emmi, qui vend déjà plus de 100 millions de gobelets de Caffè Latte par an, a décidé de suivre la tendance en lançant au rayon frais le "Chai Latte".

- 2 variétés :
 - "Original Taste"
 - "Vanilla Breeze"

Depuis la mi-janvier, "Chai Latte" est présent en Suisse dans le commerce de détail et les stations service. Dès février, le produit sera lancé en Allemagne et en Autriche.



- Ingrédients : thé noir de Ceylan, cannelle (Indonésie, Vietnam), cardamome (Guatemala, Tanzanie), clous de girofle (Inde, Madagascar, Indonésie). Cette infusion est mélangée à du lait suisse partiellement écrémé (MG 1,1%), qui compose 90% du produit fini. Pour "Vanilla Breeze", Emmi utilise une vanille de Madagascar et une infusion de thé plus légère.

- "Chai Latte" est élaboré dans l'usine d'Ostermundige, qui produit déjà le Caffè Latte.

- Consommé froid, le produit se veut une alternative au traditionnel thé glacé. Il peut aussi se consommer chaud.

Lancement

En Europe, le chai est consommé surtout par un public jeune, féminin et citadin. Pour toucher cette cible en Allemagne, en Suisse et en Autriche, Emmi mise sur son partenariat avec l'une des émissions les plus populaires de la télévision germanophone : "Germany's Next Topmodel".

Le produit

- Le masala chai ("chai") est une boisson à base de thé noir chaud additionné d'épices, de lait et de sucre, "Masala" désignant un mélange d'épices et "chai" le thé noir. - Le "Chai Latte" est préparé à partir de thé fraîchement infusé et non de concentré, comme dans les coffee shops, explique Emmi.

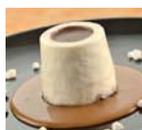
colat, socle croustillant chocolat (120g)

- Macaron chocolat, ganache chocolat à la fève Tonka, avec son socle en chocolat noir (il se tient debout, 80g)



- Marbré pur beurre (1,5kg)

- Croustillant praliné & amande, ganache au chocolat (55g)



- Sablé breton, crème

me légère à la vanille Bourbon (dessert à personnaliser, 45g)

Weiss s'inspire du Moulin Rouge

St-Valentin. Weiss met à l'honneur le Moulin Rouge :

- "Coffret Athéna amoureuse" : assortiment de confiseries et de petits cœurs lait, noir et praliné (38€, 450g)
- "Boîte amour des cœurs" : cœurs en chocolat noir, lait et praliné (14,90€,



200g) - "Cœur bonbonnière" (19€; cœur bonbonnière 90g + petits cœurs 100g)

- "Bouchées cœurs" : 4€ la bouchée



En octobre, Soparind-Bongrain* a racheté Weiss (CA 2012 : 12,7 M€, Saint-Etienne), qui était contrôlé depuis 2007 par le holding Finapar de Yannick Naël.

* Soparind contrôle aussi Valrhona (Tain l'Hermitage, Drôme), Révillon (Roanne, Loire), de Neuville et la Maison du Chocolat (Paris).



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	DECEMBRE	1 AN ⁽¹⁾	DECEMBRE
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	24 235 M€	2 448 M€	+1,7%	+0%
LIQUIDES	13 649 M€	1 470 M€	+3,7%	-0,1%
PLS POIDS FIXE	29 932 M€	3 220 M€	+1,2%	-1,2%
Hypermarchés				
EPICERIE	14 943 M€	1 557 M€	+2,1%	-0,4%
LIQUIDES	8 242 M€	949 M€	+3,6%	-1,0%
PLS POIDS FIXE	18 448 M€	2 098 M€	+1,4%	-1,6%
Supermarchés				
EPICERIE	9 292 M€	891 M€	+1,2%	+0,8%
LIQUIDES	5 407 M€	521 M€	+3,8%	+1,6%
PLS POIDS FIXE	11 484 M€	1 122 M€	+0,9%	-0,4%

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

(1) cumul annuel mobile, fin au 29/12/2013.

Œuf-lait-crème-margarine-beurre

	MARCHÉ	PART DES MDD
Œufs	+2,7%	52,9% (+2%)
Lait frais nature aromatisé	+2,5%	17,2% (+5%)
Boisson et crème végétale	+2,5%	29,9% (-1%)
Beurres	+1,9%	37,8% (+4%)
Margarines	-0,3%	8,4% (-1%)
Lait longue conservation	-0,4%	46,7% (+0%)
Graisses à frire	-5,1%	23,8% (-1%)

(1) cumul annuel mobile, fin au 29/12/2013

Hypermarchés		Supermarchés	
DECEMBRE*	-1,1%	DECEMBRE*	+0,4%
1 an	+2,1%	1 an	+1,6%

* cumul annuel mobile, fin au 29/12/2013

LA LETTRE BIMENSUELLE B2B DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

8, rue François-Villon, 75015 Paris. Tél. : 06 72 70 74 87. 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 I 82822. ISSN 1639-2655. Abonnement : Martine Delattre (tel : 03 27 56 12 19 martine@manager-alimentaire.com).

Charles & Alice : fraise et myrtille SSA au rayon frais

Charles & Alice étoffe sa gamme "sans sucres ajoutés" avec 2 recettes aux fruits rouges pour le rayon frais des GMS :



- pommes fraises (x4, 1,85€)
- pommes myrtilles sauvages (x4, 1,90€)

Cette gamme SSA compte désormais 16 recettes.

Henri Le Roux : blé noir et crêpe dentelle

St-Valentin. Henri Le Roux lance le coffret "Ensemble", qui contient 11 bonbons de chocolat (noir et lait, 12,20€). Les noms et les alliages rappellent l'attachement de la PME à ses racines bretonnes.



Exemples : Soizig (praliné et crumble de blé noir), Sarrasine (ganache à l'infusion de blé noir), C.B.S. (chocolat noir et caramel au beurre salé), P'tit déj (praliné feuilleté au café et crêpe dentelle), Louison passion (caramel à la pulpe de fruit de la passion enrobé de chocolat noir)

Et aussi : Turin (ganache aux marrons parfumés au vieux rhum sur socle de massepain aux marrons, Venezuela Grand Cru, Suzette (praliné aux noix du Dauphiné) et Janou (gianduja avec éclats de nougatine). La Maison Henri Le Roux* est dirigée par Makoto Ishii depuis 2006. Les créations sont assurées par Julien Gouzien, chef de production.

* 4 corners au Japon, 2 boutiques à Paris, 2 à Quiberon et Landévant (56)

Béghin Say : Ligne au sucre roux & aux extraits de stévia

Béghin Say étoffe sa gamme Ligne au sucre et aux extraits de stévia avec une référence au sucre roux proposée en doypack 500g (Saveur de l'Année 2014). Isabelle Quellier, directrice marketing, annonce un plan d'envergure pour cette gamme : BR, campagne TV, PLV, internet...



Speed Burger : casse-croûte au camembert au lait cru

Après le reblochon et le morbier, Speed Burger propose un sandwich avec 2 tranches de camembert au lait cru (+pain baguette + duo de steaks hachés +salade verte avec sauce tartare, 6,50€).

Laiterie Le Gall : 1^{er} pubTV en breton

A l'occasion de la Chandeleur, La Laiterie Le Gall réalise sa 1^{re} campagne TV en langue bretonne. France 3 Bretagne (16/01 au 28/02).

KFC : Double Krunch Texan Grill

Jusqu'au 24/02, KFC réédite son Boxmaster Mountain (reblochon AOP) lancé en 2013 et propose une nouvelle version de son "Double Krunch Texan Grill" (2 Crispy Tenders +fromage Monterey +sauce Texan Grill au goût fumé).



Leonidas : cœur framboise, citron et pamplemousse.

St-Valentin. Leonidas propose "Elle & Lui : le Duo Gourmand" qui contient des petits cœurs (sachet 270g, 12,50€). Le chocolatier décline par ailleurs son cœur à la vanille (fourrage de crème vanille enrobé de chocolat au lait) avec 3 nouveaux parfums : framboise, citron, pamplemousse.



*150 variétés de chocolats belges, 1 400 points de vente

Dr.Schär : 2 pains avec une DLC 60 jours

Dr.Schär lance dans les magasins diététiques deux pains sans gluten avec une DLC limitée à 60 jours. Habituellement, les pains sans gluten conditionnés sous vide peuvent être stockés pendant 4 mois.

- "Vital", pain rustique riche en fibres (350g, 3,50€). Ingrédients : farine de châtaignes, pépins de tournesol, graines de lin, levain, quinoa, sorgho
- Classic, pain de mie nature traditionnel (300g, 2,99€). Ingrédients : millet, quinoa, levain.



Les pains Vital et Classic bénéficient d'une chaîne logistique optimisée. Conditionnement : sachet refermable.

La marque Schär signe en France 125 produits sans gluten.

CFIA RENNES

HALL 3 stand B 16

Process en atmosphère propre

L'Emballage Flexible

Haute définition

Spécialiste du film technique
Opércules et banderoles pour produits laitiers
Films complexes
Films triplex
Films PE/OPP



Impression Haute définition
Hélio et Flexo jusqu'à 10 couleurs



emsur
Spo • Premium Color®

Façonnage
Sachets Wicket/Complexes
Manchons-Sleeves rétractables



emsur
Spo •



SPO groupe EMSUR - BP 25 53340 BALLÉE France - Tél. +33 (0)2 43 98 42 38 - Fax. +33 (0)2 43 98 60 14
E-mail : info.spo@emsur.com - Internet : www.spo-packaging.com



INNOVATION

Betjeman & Barton :
2 thés pour la St-Valentin

St-Valentin. La Maison de Thés Betjeman & Barton met en avant 2 thés : "Parlez-moi d'Amour" et "Tesoro".


Cap'Mundo : capsules millésimées Nespresso

Olivier Brivois responsable de la marque Cap'Mundo annonce le lancement de 2 références de capsules pures origines "millésimées 2013" compatibles Nespresso :
 - Don Jimenez : République Dominicaine
 - Yrgacheffe : Éthiopie


Authentic Caribbean Rum arrive en France

La WIRSPA* lance en France la marque "Authentic Caribbean Rum", qui fédère les rhums produits dans 15 pays des Caraïbes, qui ont accepté de se soumettre à des contrôles de qualité et à des normes de production.

*WIRSPA=West Indies Rum and Spirits Producers' Association Inc

Isostar se renforce sur les segments hydratation et energy

Isostar s'étoffe sur ses segments clés (hydratation et energy) avec des nouveaux parfums et de nouveaux formats :

- hydratation (Hydrate & perform):

Frédéric Ventre, PDG Yooji, s'installe chez Cora à côté de Nestlé et Blédina

Suite de la page 1

"Cette implantation maximise l'impact visuel et positionne Yooji comme une alternative évidente à l'offre ambiante, qu'elle soit bio ou conventionnelle", explique Frédéric Ventre.

Créée en septembre 2012 avec le soutien de la région Aquitaine et d'Oseo, Yooji (Estillac) compte 15 salariés. Frédéric Ventre, pdg, table sur 150 points de vente d'ici la fin de l'année. Les purées sont cuisinées sur le site de l'Agropole d'Agon-les-Bains (47). Yooji était l'un des finalistes du concours Agropole 2012. La PME a aussi été remarquée par Total Développement Régional (TDR), qui lui a accordé un prêt sans intérêt ni garantie d'un montant de 50 000€ en 2013.

La gamme

- La gamme*** compte 11 recettes bio (5 réf* pour les 6-12 mois et 6 réf** pour les plus de 12 mois). Deux recettes ont été élues "Saveurs de l'Année 2014". Les petits galets de 20g sont conditionnés, par 12 ou 24, dans des poches souples refermables de



type Doypack (240 ou 480g). Le conditionnement a été distingué par un oscar de l'Emballage 2013. La page Facebook compte déjà plus de 4 000 fans.

*exemples : carotte 53% (+pomme de terre 27%), aubergine 46% (+pomme de terre 27%)

** exemple : légumes 77% (courgette, aubergine, poivron rouge, oignon, tomate), riz cuit, pommes de terre

*** ni sel ajouté, ni additif, ni conservateur

La cible

- 2 millions de bébés de 6 à 36

mois soit un marché de 350 M€

- "Le marché est ultra-dominé par les conserves à température ambiante de Blédina (Dano) et Nestlé, dont les ventes baissent depuis plusieurs années en dépit d'une natalité soutenue, car l'offre n'est plus en phase avec les attentes des parents", explique Yooji.

- Les GMS réalise 90% des ventes d'aliments infantiles.



"vitamine C & E : antioxydants"

- "Energy booster": "vitamine C & E : antioxydants"

- "Gel Energy": goût neutre, caféine

- "High Energy": goût chocolat

En 2014, Isostar veut renforcer sa présence auprès des sportifs avec 50 événements



partenaires sur ses sports cibles : triathlon, trail, cyclisme, VTT et marathon.

Isostar compte aussi sur ses ambassadeurs au travers de son Team Pro (6 sportifs) qui s'enrichit cette année avec Xavier Thévenard (le vainqueur de l'UTMB 2013).

Marque référente chez Décathlon depuis 2006, Isostar* fait face à la multiplication des marques sur son

marché.

* Isostar appartient au groupe Nutrition & Santé, n°1 en Europe de la diététique et de l'alimentation bio avec Gerblé, Gerlinéa, Milical, Modifast, Pesoforma, Cérééal Bio, Soy...

Soy et Céréales : 7 références à base de fromages

Isostar et Céréales ont développé une large gamme autour des fromages et à base de soja ou de céréales :

DES CRÉATIONS À VOTRE SAUCE

En Sticks • Sachets • Coupelles • Pots • Doys packs
• Poches • Seaux • Containers ...

59 Raillencourt Sainte Olle

Tel : 03 27 74 79 79 ; contact@sauces-creations.fr

Produit en Bretagne : le palmarès 2014

Palmarès 2014 du Prix de la Meilleure Nouveauté Produit en Bretagne

Guyader

- Tartinable saumon & Boursin ail & fines herbes (pot 120g, 2,90€, 38j)



Guillet Frères

- "Kérisac de Glace" (6x37,5cl, 13,90€, bouteille verre) : apéritif liqueux inspiré du cidre de glace au Canada (froid -18°C et fermentation).



- Basé à Guenrouët (44), Guillet Frères- Cidres Kérisac réalise un CA de 9 M€ avec 40 salariés. La PME familiale produit de 8 millions de bouteilles et 15 000 fûts. Répartition : GMS 45%, CHR 45%, export 5%, VPC 5%.

Kritsen

- Gaufre saumon aux poireaux (barquette 100g, 2,30€, 21 jours) : grille-

pain ou four. Composition : saumon (21%), poireaux (19%), fromage, farine, lait et œufs



Eurial

- Fromage blanc aux myrtilles biologiques à marque Bio nat' (4x100g, 2,07€, morceaux de myrtilles bio). - Bio nat' est une marque de la coopérative Eurial. Les produits sont élaborés à Riec-sur-Belton (29) par La Laiterie de Riec. Celle-ci emploie 45 personnes et collecte 10 ML lait bio auprès de 50 producteurs.



Malo

- Empresuré chocolat intense (4*125 g, pot carton, 1,89€) - La Laiterie de Saint-Malo est le leader français des yaourts et des desserts en pot carton (CA 72 M€, 130 salariés).



- Galette CéréAlpes 3 fromages (chèvre, emmental, gorgonzola, farine de blé du Lubéron, 2,95€)



- Tofinelle Soy roquefort & graines de lin doré (base de tofu, 3,30€)

- Croc Tofou Soy parmesan & légumes du soleil (3,20€)



- Grinioc Soy fromage de brebis, tomates confites & basilic (galettes fraîches de céréales complètes et de légumes, 2,97€)

- Galette CéréAlpes polenta, comté & tomates séchées (2,49€)

- Croc'cereal Soy orge, chèvre et miel (galettes de céréales complètes, orge, boulgour de blé, 3,10€)

- Galette CéréAlpes fromage de brebis & figues (2,95€)

Les Deux Gourmands signent la 1^{ère} création Gart

L'agence évoovient de lancer Gart (= Gourmandises + ARTistes) sur www.kisskissbankbank.com/gart. L'idée est s'associer gourmandises, artistes et solidarité (emploi local solidaire : handicap/réinsertion...) autour de pliates papier, qui

accueillent la création d'un artiste. Le 1^{er} produit Gart (4 biscuits coquelicot) est élaboré par la biscuiterie Les Deux Gourmands.



En vente exclusive sur KissKissBankBank, la gamme verra ensuite les circuits de distribution classiques.



Créé en 2011 par Louis Bataille et Guillaume Caffin, Les Deux Gourmands (Cresprières, 78) veulent faire découvrir l'Île de France avec des produits d'exception : Biscuit au coquelicot de Nemours, au miel du Gâtinais, au chocolat du Pecq, au safran du Gâtinais, au miel de châtaignier du Doudannais, à la farine d'épeautre du Mantois www.lesdeuxgourmands.fr

Delhaize : BelGin, un gin à base de racine de chicorée

Delhaize a lancé récemment le BelGin, qui complète son offre de gins premium. Des ingrédients belges ont été ajoutés à la baie de géné-

On n'arrête pas l'évolution

La nouvelle peseuse de la série RV



- PLUS RAPIDE
- PLUS RÉSISTANTE
- PLUS INTELLIGENTE
- PLUS ÉCOLOGIQUE



Rennes 2014
11,12,13 Février Stand CII/DI2 Hall 4
www.ishidaeurope.fr

Relax
it's
Ishida

CFIA RENNES 2014
Parc Expo - Rennes Aéroport
11-12-13 Février
HALL 7
STAND A13

NOUVEAUTE 2014
CACHACA AGUACANA 40% vol.

AGUACANA
CACHACA

1^{ère} marque de Cachaca en France,

pour les industriels souhaitant développer des préparations alimentaires sur la thématique du Brésil ou de la Coupe du monde.

La cachaca, qui signifie « eau-de-vie de canne » en brésilien, peut substituer le rhum dans de nombreuses préparations sucrées, des sauces ou des préparations flambées...

BARDINET GASTRONOMIE - BP 513 - 33291 BLANQUEFORT Cédex
Tél. : 05 56 35 57 25 - Fax : 05 56 57 11 76 - e-mail : gastronomie@bardinet.fr



INNOVATION



- vrier, base de tout gin :
- racine de chicorée
 - racine de rhubarbe
 - mélisse officinale
 - pissenlit
 - racine d'angélique
 - sureau
 - feuille d'ortie

Cette formulation a été élaborée avec le distillateur Filliers et le mixologue Manuel Wouters.

Maître Coq : L'Extra de poulet

Maître Coq (LDC) lance "L'Extra de poulet" (2x110g, 14 jours, 2,85€) sur le segment des hachés de poulets rôtis. L'Extra de poulet est une tranche épaisse constituée de gros morceaux de cuisse de poulet sans os, sans peau. La portion est de 110g contre 90g



pour les hachés de poulets rôtis. Poêle ou micro-ondes. 2 ref :

- Grillé nature
 - Grillé aux 3 Poivres
- LDC annonce un plan de soutien "extra offensif" pour cette gamme à implanter à côté des panés en étuis.

Sauces et Créations : 5 soupes

Sauces et Créations a conçu une gamme de soupes nomades avec toppings pour le marché du snacking. L'innovation a été distinguée par un Trophée LSA. Une gamme de 5 recettes, signée "Soup'n Mix" a été référencée par Auchan en MDD. 5 ref 325g (2,50€ à 2,75€ selon les recettes)

- Mexicaine au chorizo : haricots rouge, maïs
- Pois cassés bacon : fèves carottes
- Thaï au poulet : brocolis, lait de coco
- Tomat'n co : boulettes de porc, emmental
- Courgettes : fromage, ail, ciboulettes

Topping : une sauce fromage blanc pour la recette pois cassés bacon, une sauce pimentée pour la soupe mexicaine. Croûtons pour les 3 autres recettes. Avec ses toppings, ce produit à consommer chaud se positionne "cœur de repas". Il se veut pratique avec sa serviette, sa petite cuillère et une prise en main facile.

Marc-Antoine Deparis, directeur commercial, annonce une prochaine déclinaison du concept pour la RHD mais en proposant la soupe en poche (+petits sticks ou croûtons à côté).



Daniel Dessaint et Marc-Antoine Deparis

Basé à Cambrai (Nord), Sauces et Créations a été créé par Daniel Dessaint en 2008. Son champ d'activité va des PAI aux GMS en passant la RHD.



Maison Guiot : sirop pomme cassis

La Maison Guiot, agrandit sa gamme saveurs d'antan (31 recettes) en GMS avec le sirop de pomme cassis (70cl, 3,10€).



Ederki : Chili basque

Ederki, leader des produits basques, revisite un plat emblématique de la gastronomie basque (l'axoa de veau) avec le Chili basque (350g, 5,70€). La recette traditionnelle de l'axoa de veau a été agrémentée d'haricots rouges et relevée avec du piment d'Espelette.



Deveurop : pur jus de grenade bio et sève de bouleau bio signé ByaNat

Deveurop (Boulogne-Billancourt, 92) distribue 2 produits bio signés ByaNat élaborés par ByaNat-4Saisons DPN (Sèvres, 92) :

- Pur jus de grenade bio en bouteilles (1L et 33cl)
- Pur jus de grenade bio en fontaine

MDD EXPO

LUMIÈRE SUR LES MARQUES DE DISTRIBUTEURS

8-9 AVRIL 2014

PARIS / PORTE DE VERSAILLES PAVILLON 3

MDD-EXPO@GL-EVENTS.COM
WWW.MDD-EXPO.COM



3L (10,5cmx17cm, h21,5cm): ambiant (24 mois)
- Sève de Bouleau bio en bouteille (1L et 33cl). Récoltée dans les Carpates. Pure sève de bouleau bio (96,9%), acide citrique et fructose. Ambiant (24 mois).



Parallerg : chocolat blanc bio et sans gluten signé Dardenne

Parallerg met en avant le chocolat blanc à l'agave* (bio et sans gluten) élaboré par la chocolaterie Dardenne (Luchon, 31). Teneur en sucres réduite de 35%. Parallerg précise par ailleurs que les pain Vital et Classic sans gluten de Schar sont toujours en tête de ses ventes.



*beurre de cacao, lait entier, poudre d'agave

Oobon avec Kalibio et Kalys pour sa box 6 à 12 ans

Oobon lance un concept de box culinaire dédiée aux 6 à 12 ans... Informations produits, devinettes, tours de main en vidéo via des QR codes...



Chaque coffret contient 5 à 7 produits et la liste des courses de produits frais pour compléter les produits de la box.

Le projet est porté par Célia Pascaud et Sylvie Dessupoiu, qui se sont associées notamment aux marques Kalibio et Kalys.

Love Cuisine : Olivia Muhlke veut réveiller les sens

Olivia Muhlke la fondatrice de Bonofood (marque Bonobo dédiée aux produits aphrodisiaques) lance la marque "Love Cuisine" dans les concept stores, les grands magasins et les épicerie fines.

- Sablés Cœur au pur beurre AOP Charentes-Poitou (12 cœurs + une citation amoureuse, 120g, 4,10€) : "éclats de gingembre"; "mandarine, cardamome"; "violette, vanille"; "fenouil, réglisse"

- Guimauves (sachet 150g, 3,21€) : "violette, rose, fleur d'oranger & vanille/ylang-ylang"; "fruits de la passion, cranberry/framboise & yuzu/citron vert, gingembre"



- Cubes de gingembre de Fidji cristallisés (étui 170g, 5,31€)

- Kits pour cocktail long drink : 2 doses 80ml + sachet de paillettes sucrées pour givrer le bord du verre + livret recettes

- Love Shot : boisson pétillante ("gingembre et de citron"; "fraise et concombre")

- Crackers (sachet avec zip 120g, 3,96€) : "parmesan, graines de pavot & poivre noir"; "tomate & sarriette"; "dulce & graines de sésame"



Edna : minis et midis pour les hôtels et les buffets

Edna lance des nouveaux grammages dans sa gamme de petits pains surgelés pour le circuit CHR :

- minis pains bio rustiques de 25g (cibles : hôtels 4 ou 5 étoiles et service traiteur pour les buffets). 4 ref : multicéréales, semences, sésame, graines de potiron. Prêts à l'emploi
- pains nordiques en taille midi de 45 g (cible : petit déjeuner) : croûtes, fitness, épeautre-complet et muesli-cranberry.



Edna Surgelés (Mundolsheim, Alsace) est une filiale française d'Edna GmbH, qui est spécialisée dans la boulangerie surgelée et l'épicerie fine pour le CHR (café, hôtellerie, restauration) et les points chauds. Edna (600 salariés) possède 3 usines, 18 entrepôts en Europe.

Fructofresh veut accélérer en France

Spécialisé dans les salades de fruits, le polonais Fructofresh (CA 10 M€) mise sur sa DLC de 14 jours pour se développer en Europe et notamment en France où il réalise 40% de son CA.

Ses autres marchés sont l'Allemagne 33%, la Belgique 18%, l'Autriche 6%, le Luxembourg 2% et l'Irlande 1%. Fructofresh transforme 8 000T de fruits pour élaborer 4 000T de produits finis. La RHD* représente 90% de ses volumes et les GMS** 10%.



* 3, 5 et 10L pour RHD
** 150, 250, 550 et 1000 ml pour GMS



Créateur de plaisir

**CFIA Rennes
HALL 7
stand B6/C5**

Fragrances, Flavours, Nutrition

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



www.nactis.fr



INNOVATION

Beghin Say : 3 mini doses pour la RHD

« En RHF, la tendance est aux rations plus petites. C'est la raison pour laquelle nous lançons un sucre de 2,6g (format économique) et que nous déclinons en format bûchette deux de nos produits phares », explique Isabelle Queller, directrice marketing.

- Bûchettes La Perruche (pure canne, boîte 500*4 g)
- Les enveloppés "Petit sucre" : petit sucre de 2,6g en papillote transparente (caisse 1000*2,6g)
- Sticks Ligne au sucre & aux extraits de stévia, 2,5g = pouvoir sucrant d'un stick de 5g (caisse 300*2,5g)



Brake : les nouveautés du mois RHD collective

« Effeuilé de poulet : préparation à base de viande de poulet coupée en feuilles ultra fines puis remodelée (MG 8%, 100g, origine France)

- Manchon de canard mariné au thym et à l'ail cuit (réchauffer au four vapeur, 135g, France)

RHD commercial

- Rondelli aux écrevisses (14 g, surgelé, Liechtenstein): farce (42%) avec marquants d'écrevisse (20%), ricotta, crevettes, mascarpone, ciboulette, vin blanc, citron



- Filet mignon de sanglier de chasse française (frais)
- Tarte aux noix de pécan : pâte sablée au beurre, frangipane à la noix, amande, miel (920g, surgelé, France)

Davigel : nouveautés du mois

- Salade Sud-Ouest aux haricots garrofon et filet de canard* (bq 2,6kg)

Sodebo : snacking à moins de 3€

Après PastaBox (>3€) et "Salade & Compagnie" (>4€), Sodebo, qui veut rester une marque populaire, cible cette année les consommateurs moins aisés, notamment les actifs qui restent sous les 3€ pour le repas du midi.

Salades : Ce taboulé a un grain!

Pour ce concept de boîte repas inspiré de "Salade & Compagnie", Sodebo a choisi le taboulé pour passer sous les 3€ avec un bon rapport qualité-quantité-prix tout en "donnant de la couleur au quotidien des petits budgets".



4 recettes* sans superflu et déjà assaisonnées (GMS 2,99€, 280g, lancement : mars, 50% semoule + 50% garniture):

- Emincés de jambon rôti poivrons grillés et petits pois
 - Poulet à l'orientale poivrons grillés, raisins secs et menthe
 - Poulet épicé petits pois, carottes, coriandre
 - Surimi carottes, petits pois, persil
- Pour Philippe Rondeau, responsable marketing, "Ce taboulé a un grain!" ne cannibalise que très peu "Salade & Compagnie". Par ailleurs, la cible est plus restreinte, selon lui.

Lancée au printemps en 2012, "Salade & Compagnie" a généré un CA de 60 M€ en 2013 avec 15 millions d'UVC (+5 millions en RHD!). La plus belle réussite au rayon traiteur depuis 10 ans, selon les panélistes...

* pas de sauce mais une fourchette, huile d'olive vierge extra

PastaBox Simplissimo

- Ces 4 nouvelles box de pâtes fraîches passent nettement sous les 3€ (2,70€): "Jambon fromage", "Poulet à la crème", "Poulet à la tomate", "Thon à la tomate"



- L'objectif est de redynamiser le marché de box, dont le CA a reculé de 4,6% en 2013. Riz et pomme de terre ont en effet plombé les ventes mais les pâtes ont elle progressé (+4,6%)

- En 2013, Sodebo* (pdm 38,8%) a reculé de 6,8% en CA

sur les box mais a progressé de 6% sur les box de pâtes (pdm 42%).

* Fleury Michon et surtout Lustucru reculent aussi, seules les MDD progressent

BAG* 3 sandwiches

- Le sandwich reste un pilier du snacking : 7 produits snacking sur 10 sont des sandwiches. Le marché a progressé de 3% (+2,4% en GMS). Sodebo est le n°1 en GMS avec une PDM de 27,5%.

- Pour Sodebo, l'objectif est de redonner de l'émotionnel au marché du sandwich d'où l'idée de BAG ("Brigade alliée du goût"), un sac qui réunit 3 sandwichs de forme rectangulaire (avec un nouveau pain très moelleux). Ils sont disposés dans une poche plastique refermable tenant debout ("l'objet se veut tendance, emblématique du take away", explique Sodebo). BAG (250g = sandwich 230g + cookie 20g) contient un cookie élaboré par Sodebo (flow pack dans la poche au contact des 3 sandwichs). GMS 2,99€, DA 3€, pétrolier 4,99€.



- 5 recettes: "Jambon emmental salade", "Poulet sauce au curry", "Thon œuf mimosa", "Bacon œuf mimosa", "Poulet tomate concassée".

Twist & wrap

- Dominé par Daunat, ce marché dynamique et très féminin (2/3 sont des consommatrices) pèse 7,3 millions UVC (+12,3%) en GMS.

- Avec Twist & wrap (GMS et DA 2,90€, pétrolier 4,90€) qui remplace la gamme "Planète wrap", Sodebo mise sur une "garniture bien roulée" pour un visuel appétant (spiralettes de garniture bien visibles) et une tenue impeccable (ce qui n'est pas le cas de tous les wraps sur le marché, selon Sodebo). Létui (avec sa languette) se veut également ultra pratique.



- 4 recettes gourmandes et colorées: "Jambon cheddar sauce ciboulette", "Bacon cheddar œuf mimosa", "Poulet œuf mimosa tomates cuisinées", "Saumon fumé sauce fines herbes"

PROPOSE

LE CONCOURS NATIONAL DE LA CREATION D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

21^e EDITION

60 000 € DE DOTATIONS

INSCRIPTIONS AVANT LE 30 AVRIL 2014

www.agropole.com

-Taboulé tutti frutti* (bq 2,6kg): orange et pamplemousse (35%), poivron rouge, raisins secs

- Penne modena* (bq 2,6kg) : poivrons grillés, courgette, aubergine - Salade tomate mimosa*

- Panibuns cheeseburger** (65g) : doré à l'œuf

- Pavé d'aiguillette de dinde basmati*** (130g, cru) : dinde France, sauce curry

- Riz long cuit et assaisonné* (2,5kg)

- Mezze penne cuites et assaisonnées* (2 kg)

- Le Cara Trésor (20g, Pays-Bas) : petit rocher, chou avec crème au caramel, glaçage chocolat lait caramel, éclats caramels

- Mini ganache au chocolat** (35g)

- Tartelette crumble pomme myrtille** (150g)

- Chausson aux pommes pur beurre (France)

* Offranville, ** Barbezieux, *** Pontivy

EDS : boîte à pizza en CPET pour les magasins

EDS Emballage* et le danois Faer-

ch Plast ont mis au point une boîte à Pizza en CPET pour les pizzas fraîches confectionnées en magasin. Avec cette boîte dont le couvercle est transparent, la pizza peut être emballée en sortie de four.

Le consommateur la réchauffe dans son emballage au four traditionnel ou au micro-ondes. Cet emballage permet aussi d'introduire en rayon le concept de la pizza "à cuire chez soi".

Les pizzas fraîches confectionnées en magasin ont le vent en poupe (entre 200 et 2000 par semaine et par magasin).

* EDS est le distributeur de Faerch Plast en France pour la GMS

Pâtisseries de Touraine : Saint Amour en 70g

Les Pâtisseries de Touraine lance un Saint Amour en format de 70g (présentoir 6 UVC, prix < 1€) en exclusivité chez Carrefour au rayon fromages LS. Le Saint Amour est un gâteau au fromage blanc (MG 3%, goût citronné).

Pour la Saint Valentin, 100 000 bra-cetelets balinais seront glissés dans les packs 350g. Opération de cross-cou-poning avec des marques de Bongrain sur 8 millions de packs. Objectif : recruter 100 000 nouveaux consommateurs.

Située à Pont de Ruan (37), la PME de 30 salariés est dotée d'une usine de 2 350 m².

Lallemand : feu vert pour la levure riche en vitamine D2 dans la BVP

Lallemand annonce que l'EFSA a émis un avis positif pour l'utilisation de sa levure riche en vitamine D2 dans les produits de boulangerie (pain...) et les compléments alimentaires. Avec cette levure, ces produits deviendront des sources quotidiennes de vitamine D, précise Nicolas Bord, directeur des ventes, qui sera présent sur le salon Euro-pain.

* EFSA = Autorité européenne de sécurité des aliments

Ker Cadéac : un marbré chocolat 15 tranches

Sur le terrain des gâteaux à partager déjà tranchés, Ker Cadéac avait lancé en 2013 un quatre-quarts. S'appuyant sur ces succès, la marque signe un marbré chocolat 15 tranches en GMS (400g, 2,95€, 46 jours). Sans papier sulfurisé, ni cartonnette, il est emballé dans un sachet refermable.

Gain de place en rayon grâce à sa présentation à la verticale.

Markal : muesli crunchy, chili con carne...

Markal (Saint Marcel-lès-Valence, 26) lance plusieurs nouveautés pour les magasins bio :

- Muesli crunchy choco épeautre* (sachet 375 g, 3,60€)

- Riz long complet étuvé* (sachet 500g, 2,70€)

- Graines de chia* (sachet 250g, 7,94€)

- Chili con carne** (boîte métal 420g, 3,42€)

- Pur jus de citron vert** (bouteille 25 cl, 1,80€)

* marque Makal, ** marque Bioidea





BOURSIN® IQF : JUSTE CE QU'IL VOUS FAUT !

Prêt à utiliser

Facile à doser

Existe en 3 variétés



BEL FOODSERVICE PAI,
Fromages ingrédients de marque pour l'industrie.










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



La Feef veut un "Small Business Act" pour les PME

La Feef estime que la loi Hamon va affaiblir encore plus les PME à cause de plusieurs effets négatifs induits par cette loi. Exemples :

- la complexification de la relation commerciale (sur les plans formelle et juridique)

- l'accentuation de la position dominante des grandes entreprises (accords de gamme qui réduiront l'accès aux linéaires pour les PME)

- la réduction de la concurrence aux seules "prix/remises"

- l'appauvrissement des assortiments aux dépens des produits PME

"Au nom de la défense du pouvoir d'achat, la loi Hamon laisse se développer une guerre des prix destructrice de valeur", explique la Feef. Son président Dominique Amiraault, demande maintenant pour les PME un "Small Business Act", qui pourrait être un volet du "pacte de responsabilité".

* Fédération des entreprises et entrepreneurs de France

Leclerc-Galec sanctionné pour ses contrats

La Cour d'appel de Paris a condamné la centrale de Leclerc (Galec) à une amende civile de 0,5 M€ pour avoir inséré dans ses contrats plusieurs clauses déséquilibrées. Elle a enjoint à l'enseigne de cesser de mentionner ces clauses. Sont ainsi

sanctionnés :

- l'exclusion des CGV* des fournisseurs au profit des CGA** de Galec alors que le code de commerce prévoit que les CGV sont le socle de la négociation commerciale

- les clauses imposant de payer les prestations de services à 30 jours
- l'existence d'un escompte en faveur du Galec sans réciprocité

- la clause qui transfère au fournisseur le risque de détérioration par les clients des produits faisant l'objet d'une promotion

- les clauses pénales, qui sont déséquilibrées

* CGV-CGA = conditions générales de vente / d'achat

2013 : restaurateurs -4%, traiteurs -5,5%

Selon le Synhorcat, le CA des restaurants a reculé de 4% en 2013, celui des traiteurs de 5,5%. Les baisses les plus fortes sont localisées dans l'Ouest et en Bourgogne Rhône-Alpes (-7%). Pour 2014, les anticipations sont nuancées en Ile de France et dans l'Ouest mais négatives dans le quart Sud-Est et dans le Nord/Normandie.

Smic allemand : un 1^{er} pas...

Les industriels allemands de la viande (ANG) et leurs syndicats ont signé un accord pour mettre en place un salaire minimum dans leur secteur. "Mais il reste du chemin à faire, selon le Sniv-Sncp, qui pointe les délais accordés pour atteindre l'objectif, l'écart entre les 2 Smic (France 9,53€,

viande allemande 7,75€) et surtout la distorsion en matières de charges sociales (elles sont très faibles pour les salariés détachés).

Abattage de porcs : plus de 100 M€ de pertes!

Selon le SNIV-SNCP, les entreprises d'abattage-découpe de porcs qui avaient constaté 100 M€ de pertes en 2011 et autant en 2012, vont dépasser ce chiffre en 2013 !

Bisphénol A : l'EFSA veut diviser par 10 la DJA

Dans un avis provisoire sur le bisphénol A (BPA), l'EFSA recommande de diviser par 10 la dose journalière admissible (de 50 à 5 µg/j/kg).

Leaders Club : nouvelle équipe

Pour la 1^{ère} fois, c'est une présidence collégiale qui s'installe (pour 6 ans) à la tête du Leaders Club France pour succéder à Robert Petit. Vincent Mourre devient président exécutif pour 2 ans. Tous deux coprésidents, Nicolas Riché et Jonathan Jablonski assureront la présidence exécutive en 2016 et 2018. Bertrand Baudaire (La Boucherie) devient trésorier.

- Vincent Mourre (Mio Padre). Il a été président de Toastissimo (35 restaurants), PDG de la Boulangerie de l'Europe et administrateur du Lanterna Genova. Il a créé l'enseigne de restauration rapide et d'épicerie italienne Mio Padre.

- Nicolas Riche (Columbus Café & A la Carte). Depuis 2007, il est PDG

de Wagram finances, qui consolide 70 Columbus et 8 "A la Carte" pour un CA de 27 M€ (+10%, et +40% avec le développement)

- Jonathan Jablonski (Factory & Co, CA 6 M€, 85 salariés). En 2014, il ouvrira son propre laboratoire Factory & Co.



Nicolas Riche, Vincent Mourre et Jonathan Jablonski

- Les autres membres du bureau : Robert Petit (A Toutes Vapeurs), Jean-François et Aurélien Damour (La Criée), Carole Bonnefoy (Terre Azur Pomona), Vincent Finet et Thierry Merheb (Bonduelle Fresh Europe), Benoît Cartayrade (Heineken)

Défaillances : 5 IAA dans le Top 20 d'Altares en 2013

Selon Altares, les industries alimentaires ont enregistré 1 486 défaillances (+3,6%) en 2013. 5 IAA figurent dans le Top 20 des plus grosses défaillances (CA > 50 M€) :

- Gad : 446,8 M€, 1857 salariés
- Continentale Nutrition : 220,2 M€, 966 salariés
- Européenne Food : 116,6 M€, 376 s.
- Spanghero : 78,9 M€, 331 s.
- Ledun Pêcheurs d'Islande : 57,0 M€, 338 s.

HCR : seule l'hôtellerie résiste...

Sur les 12 mois de 2013, le CA des hôtels, cafés, restaurants (HCR) s'est replié de 3,5%, annonce le Synhorcat. La baisse est de 3% sur le T4 :



Dominique Amiraault

GUULT
initiateur
de haute
performance

Trophées de l'innovation
Lauréat 2009

Trophées de l'innovation
Nominé 2011

Trophées de l'innovation
Lauréat 2012

Prix de l'économie
COCOPAQ
Lauréat 2013

Constructeur et intégrateur
de gammes machines et
de lignes process innovantes
depuis plus de 35 ans

**Vos défis,
nos solutions
technologiques**

GUULT, innovation,
savoir-faire, expertise,
nous vous accompagnons
dans vos projets process
et conditionnement

PicPac Systems
Solutions Robotiques

ZI Kervidanou 1
29300 Quimperlé France
Tél : +33 (0)2 98 96 38 38

GuULT

Conception
et fabrication
en France

Cfia
Rennes
Hall 5 Stand C12

Découvrez notre expertise
et toutes nos innovations
sur www.guult.com

Ania : un pack pour la reconquête

En présentant pour la 1^{ère} fois ses vœux en tant que nouveau président de l'Ania, Jean-Philippe Girard (pdg Eurogerm) a détaillé le nouveau mode de gouvernance de l'Ania, qui se dote de 7 vice-présidents et de 4 présidents de commissions, afin de couvrir chaque grand dossier prioritaire. Avec cette gouvernance, l'Ania veut être à l'écoute du terrain et attentive aux attentes et besoins des IAA quelle que soit leur taille et leur point d'ancrage sur le territoire.

Vice-présidents

- Jérôme Foucault (Cofigeo), relations industrie-commerce
- Thierry Gaillard (Mars Chocolat), développement durable



Jérôme Foucault



Thierry Gaillard



Etienne Genet



Bruno Hot

- Etienne Genet (Aria Bourgogne), organisation territoriale

- Bruno Hot (SNFS, sucre), agriculture et 1^{ère} transformation



Olivier Picot



Pascal Sabrié



Robert Volut



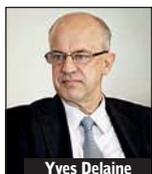
Gérard Boivin

- Olivier Picot (Fnil), relations avec les organisations patronales

- Pascal Sabrié (Heineken), trésorier



Hubert François



Yves Delaine



Michel Nalet



Jean-Philippe Girard

- Robert Volut (Fict), affaires européennes

Commissions

- Gérard Boivin (Unibel), alimentation-santé
- Hubert François (Salins), recherche-innovation
- Yves Delaine (Sofiprotéol), club économie
- Michel Nalet (Lactalis), export
Parmi les objectifs de l'année 2014 (qui sera "une année de reconquête"), Jean-Philippe Girard a

indiqué vouloir tout faire pour que cessent ces taxes, impôts, prélèvements, qui paralysent l'emploi, l'investissement et la croissance.

L'Ania rassemble 20 fédérations sectorielles et 21 associations régionales (Aria). Elle représente 13 500 IAA.

- hôtellerie (seule) : +2,5%
- hôtels-restaurants : - 2,5%
- cafés-bars, traiteurs, restaurants : - 3,5%
- brasseries : - 5%

Didier Chenet, patron du Synhorcat, prévoit un nouveau recul en 2014 malgré la résistance de l'Île de France.

Restauration rapide : +1,78% en 2013, selon Gira

En 2013, la restauration rapide a encore progressé : 7,236 mds de repas (+2,56%) pour un CA de 45,86 mds€ (+1,78%). La restauration rapide

pèse 52% du total des repas hors domicile. Outre offre plus diversifiée et plus qualitative, 2 facteurs expliquent cette croissance : le taux de "retour à domicile" qui décroît, d'autre part la population en âge de consommer hors domicile qui

augmente. "La France est devenue un laboratoire d'innovations et de tendances du snacking à l'échelle mondiale" ajoute Bernard Boutboul, directeur de Gira Conseil. Un point négatif cependant en 2013 : la dépense moyenne a diminué de 0,75% (6,34€/repas, contre 6,39€ en 2012).

Sandwich : +1,85% en 2013

En 2013, selon Gira Conseil, le marché du sandwich a encore progressé : 2,144 milliards d'unités (+1,85%) pour un CA de 7,27 mds€ (3,41%). Le jambon-beurre (pdm 58%, soit 1,2 md d'unités) a reculé de 5,39%.

Tous circuits confondus, le tarif moyen du jambon-beurre était de 2,71€ (+1,26%, soit +754% depuis 2010).

SAF : Patrick Ferrère, ex-FNSEA, nommé DG

Patrick Ferrère a été nommé délégué général de la SAF-Agriculteurs de France, afin de consolider son rôle de think tank sur les questions agricoles et agroalimentaires.

Patrick Ferrère a été DG de la FNSEA de 2001 à 2013.



Patrick Ferrère

Le four micro-ondes : indispensable!

72% des Européens déclarent ne pas pouvoir vivre sans four micro-ondes, la proportion atteint 76% chez les Français, selon une étude européenne réalisée par Whirlpool.

Arlès

AGROALIMENTAIRE

développe des solutions de textures, de colorants et de marquants destinées aux entreprises agro-alimentaires (possibilité de produits issus de l'agriculture biologique)

Colorants et Stabilisants Texturants et Stabilisants

Amidons et dérivés, pectines, carraghénanes, alginate, gomme de Xanthane, farine de caroube, farine de guar, farine de Tara, émulsifiants, lécithines, mixes, gélatines, protéines, anti-oxydant, ...



AVEC NOS PARTENAIRES :
CARGILL TEXTURIZING SOLUTIONS
PURATOS-BEDEM - ROUSSELOT - UNIPEKTIN...

Colorants

Origine naturelle :
carotène, curcuma, carmin de cochenille, lutéine, anthocyane, carbone végétal, chlorophylle, ...



AVEC NOTRE PARTENAIRE :
CHR HANSEN

Marquants

Fruits secs : raisins, coco râpée, abricots, figues, ...
Graines : sésame, tournesol, pavot, ...



AVEC NOS PARTENAIRES :
CHOISIS À L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

REPRÉSENTE

CHR HANSEN

Roussetot

Cargill

unipektin

Puratos

PRÉSENT AU :
Cfia
11-12-13
FÉVRIER
2014
RENNES

STAND :
7
C14 / D13

ZI Rognac Nord - 323, av. Denis Papin
CS 30082 - 13340 ROGNAC
Tél. (+33)04 42 15 42 15
Fax (+33)04 42 15 30 85
www.ets-arles.com

la nature au service des sens



⇒ Viandes surgelées et charcuteries sur 12 mois

ACHATS 12 MOIS 2013*	VOLUME*	PRIX €/KG**
Total charcuteries**	+0,8%	10,24€ (+2,1%)
Lardons, poitrine, bacon	+2,8%	7,46€ (+1,8%)
Pâtés	+2,4%	8,89€ (+0,9%)
Jambon cuit	-0,1%	10,84€ (+1,3%)
Saucissons secs, salami	-0,1%	12,46€ (+3,3%)
Charcuterie de volaille	-0,0%	10,09€ (+1,3%)
Saucisses à pâte fine	-0,2%	5,70€ (+3,6%)
Jambon cru/sec	-2,2%	18,44€ (+3,5%)
Total viandes surgelées	+0,2%	6,67€ (+4,4%)
Volaille & lapin	+8,5%	7,25€ (+2,7%)
Bœuf haché surgelé	-1,6%	6,16€ (+5,9%)

Les ventes de charcuterie LS (+0,8%) progressent malgré des prix en légère hausse (+2,1%). Sur 2013, on notera le léger recul du jambon cuit (-0,1%) et la nette baisse du jambon cru/sec. Le bœuf haché surgelé recule de 1,6% avec des prix en forte hausse (+5,9%).

* GMS 31/12/2012 au 29/12/2013, FranceAgriMer, Panel Kantar, évolution des prix par rapport à la même période de 2012
 *** hors saucisses fraîches à cuire

⇒ Les viandes en GMS sur janvier-décembre 2013

ACHATS JANVIER-DÉCEMBRE 2013*	VOLUME	PRIX €/KG**
EN HAUSSE		
Poulet découpe	+5,8%	7,42€ (+3,6%)
Elaborés de volailles	+5,4%	8,30€ (-1,2%)
Saucisses fraîches à cuire	+4,5%	8,37€ (+5,2%)
Bœuf haché frais	+2,0%	10,29€ (+5,2%)
EN BAISSÉ		
Canard	-5,5%	11,78€ (+2,9%)
Lapin	-5,5%	8,94€ (+3,7%)
Ovin	-3,5%	13,34€ (+0,7%)
Dinde	-3,2%	8,65€ (+3,2%)
Bœuf à griller rôti	-2,8%	16,72€ (+2,8%)
Veau	-2,3%	15,58€ (+2,8%)
Porc frais	-0,2%	7,26€ (+4,8%)
Poulet PAC	-1,5%	5,09€ (+2,8%)

Sur les 12 mois de 2013, le total volaille-elaborés recule (-0,5%) : la hausse du poulet ne compense pas les baisses (dinde, canard, pintade) Le total boucherie fraîche est une nouvelle fois en recul (-0,7%).

** évolution des prix par rapport à la même période de 2012
 * du 31/12/2012 au 29/12/2013, Source : FranceAgriMer, Panel Kantar

Bio

Léa Nature rachète Alpha Nutrition-Natine, un spécialiste du "bio sans gluten"

Léa Nature a racheté à des investisseurs privés espagnols 70% d'Alpha Nutrition (marque Natine), créé en 2004 et dirigé par Yves Serrano. Basée en Auvergne à La Seauve sur Semene (43) et spécialisée dans les extrudés, la PME réalise un CA de 10 M€ (moyenne +20%/an) avec 40 salariés.



Yves Serrano

Yves Serrano reste à la tête de l'entreprise.

Alpha Nutrition développe en MDD et sous sa marque, Natine, une gamme bio et sans gluten (tartines, apéritifs, céréales, chapelures...) pour les magasins bio. La PME fabrique aussi le "Pain des fleurs" (leader de son marché). Ce rachat va permettre de

financer des investissements chez Alpha Nutrition, qui veut augmenter ses capacités.

Chez Léa Nature, Alpha Nutrition rejoint Biolea, le pôle de fabricants (Vitamont, Carte Nature...) dédiés aux magasins bio. "Filiale de Léa Nature, Biolea veut regrouper des fabricants 100% bio, à forte imprégnation familiale", explique Charles Kloboukoff, patron de Léa Nature*.



* CA 2013 : 138 M€ (+11%), 9 usines en France en incluant Alpha Nutrition.

Les Chaises Hautes lève 0,25 M€ pour du babyfood bio surgelé

Les Chaises Hautes (babyfood bio surgelé) viennent de lever 0,25 M€ sur crowdfunding Anaxago, qui est la 1^{ère} plateforme française de financement en fonds propres. Jean-Frédéric



Jean-Frédéric et Anne Laure Navarre

déric et Anne Laure Navarre* ont lancé leur PME en 2012 pour commercialiser "Ma Boîte à Légumes" (légumes bio découpés surgelés pour bébés >4 mois, sachets). 50 points de vente : U, Naturalia, La Vie Claire, hora.fr ou ooshop.com.



Le crowdfunding a permis à la PME de fédérer 20 actionnaires qualifiés et impliqués, explique Anaxago, qui signe ainsi sa 2^{ème} levée en 2014 (Le Bon Coté des Choses : 0,35 M€ en janvier).

* le tandem avait déjà créé La Poussinaie, un espace de coworking parisien

Biocoop : 4,9 M€ pour l'extension de Melesse

Biocoop (CA 535 M€, +10%) a lancé le 6 janvier les travaux d'agrandissement de sa plateforme logistique Grand Ouest à Melesse (35). Investissement : 4,9 M€ Au programme : une extension de 4 000 m², la modernisation du stockage (température dirigée) et des panneaux photovoltaïques avec Enercoop, un "fournisseur d'énergie verte".

Construite en 1989, cette plateforme compte 6 000 m² (240 salariés). Ajoutons que Biocoop vient d'acheter son 1^{er} camion Euro6 à gaz "0% d'émission de CO²".

Plats cuisinés-traiteur

Fleury Michon : Patricia Robillard pilotera le marketing traiteur

Patricia Robillard, qui conseillait Fleury Michon, vient d'intégrer l'en-

Une équipe de plus de 40 personnes développe et innove des technologies performantes à la hauteur de la qualité que nos clients réclament sur leur produit. Il en sort régulièrement des machines nouvelles et qui se justifient par des besoins sans cesse croissants.



Innovation Performance Qualité

CFIA 2014
 HALL 9
 STAND D3-E3

handtmann
 Des idées d'avenir.

handtmann France
 3D, rue de La Motte 28110 Lucé
 Tél. : 02 37 88 34 34
 Fax. : 02 37 88 34 38
www.handtmann.fr

⇒ Le TOP 10 de la croissance en 2013

VENTES 2013 À MARQUES EN GMS	CA	UVC
1 Haribo	+17,9%	+14,0%
2 Carlsberg	+14,6%	+0,9%
3 Heineken	+12,4%	-2,0%
4 St Michel	+11,6%	+8,2%
5 Sodebo	+9,5%	+5,1%
6 LDC	+7,4%	+9,8%
7 Andros	+7,2%	+5,3%
8 Lindt	+6,6%	+7,8%
9 Intersnack	+6,5%	+2,2%
10 Lixir (spiritueux)	+6,4%	+4,5%

Haribo, qui a multiplié les innovations, domine le classement en UVC et en CA. Carlsberg et Heineken ne sont sur le podium qu'à cause des taxes, qui ont augmenté le prix des bières. On notera le carton de la famille Gervoson, qui place St Michel et Andros dans le Top 7. Sodebo se classe 5^{ème} grâce au succès phénoménal de "Salade et compagnie" (CA 60 M€ et 15 millions d'UVC)

* pdm val sur total PGC+FLS
source : Nielsen, HMSMHD P13-2013

TABLEAU DE BORD

Abonnez-vous !

6 mois
(10 numéros)
pour 99€

Bulletin d'abonnement
Le Manager
de l'alimentaire

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

Nom/Prénom :
Société :
Adresse :
Code postal : Ville :
Téléphone : Fax :
e-mail :
Date : Signature



Patricia Robillard

treprise comme directrice marketing traiteur. Elle a travaillé chez Secodip/Kantar, Henkel, Lesieur, Saupiquet, Pierre et Vacances. Puis en 2002, elle s'est

lancée dans le conseil des grands groupes (innovation, repositionnement de gammes ou de marques...).

Fleury Michon : mauvais T4 !

■ Avec une chute de son CA de 3,1% sur le 4^{ème} trimestre, Fleury Michon a mal fini l'année 2013. Au final, la croissance annuelle se limite à +1%. Avec +1,7% en GMS, Fleury fait mieux que le marché alimentaire (+1,3%). Bilan 2013 des 3 catégories GMS :

- Charcuterie. Fleury +5,6%, marché +2%
- Traiteur plats cuisinés. Fleury -2,1%, marché -4,3%
- Traiteur de la mer. Fleury -9,9%, marché -6,4%

Les marchés des plats cuisinés et du surimi ont souffert respectivement du horsegate et d'une météo défavorable qui ont plombé les marchés. En 2014, le groupe prévoit de lancer 80 références à sa marque.

Saint Jean : très belle année 2013 !

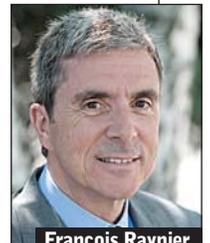
■ Saint Jean a bouclé 2013 sur un CA de 54,7 M€ (+11,1%). La croissance a été portée par la marque notamment en traiteur et quenelles. Les MDD se sont bien comportées. Le bénéfice après impôt atteint 1,3 M€, contre une perte de -1 M€ en 2012.

Raynier Marchetti reprend Le Traiteur du Marais

■ Le Traiteur du Marais (CA 2013 : 2 M€) vient d'être racheté par Raynier Marchetti, qui est le n°3 du marché "traiteur-organisateur de réceptions". Fondé en 2004, Le Traiteur du Marais a imposé sa griffe avant-gardiste et haut de gamme dans les événements culinaires parisiens avec une clientèle prestigieuse (mode, design, cosmétique...). La PME a été un instigateur de tendances culinaires (street food version traiteur, mixologie...) et de mises en scène (tripoteurs, grands noms de la décoration...).



François Raynier, patron de Raynier Marchetti (CA 2014 : 30 M€), développera donc désormais 3 marques : Raynier Marchetti (AG, événements...), Le Traiteur du Marais (Soirée VIP, Événement à thème...), et Honoré James (séminaire...).



François Raynier

Rezoli en redressement

■ Spécialisé dans les pâtes fraîches, Rezoli (Gémenos) a été placé en redressement judiciaire. Dirigée par Arnaud Hubner, la PME avait réalisé un CA de 8,5 M€ en 2010. Son usine de 8 000 m² dispose d'une capacité de 12 000 T avec ses 6 lignes.

André Bazin
Par passion du Goût

Nos râpés
(jambon, lardon, chorizo, kebab...)

03 84 93 33 01
www.andre-bazin.fr



Sushi Shop s'attaque à la pizza

I. Sushi Shop lancera en avril à Paris l'enseigne Bottega Romana, qui sera spécialisée dans la pizza romaine. Créé en 1998, Sushi Shop réalise un CA de 150 M€ avec 105 points de vente. En 2011, Naxicap Partners a injecté 27 M€ dans l'affaire, qui est leader du sushi en France, un marché de 1 md€. Présent en Belgique, Suisse, Londres et Dubaï, Sushi Shop s'attaquera à l'Allemagne en 2014.

Viande-volailles

Castel Viandes : deux gardes à vue

I. Dans le cadre de l'enquête visant Castel Viandes, deux gardes à vue ont eu lieu entre le 14 et 15 janvier. Elles concernaient le PDG et la responsable du service qualité.

Danish Crown supprime 820 postes au Danemark

I. Danish Crown, n°1 européen du porc avec un CA de 7,8 mds€, engage une vaste restructuration qui touchera 820 salariés au Danemark. Deux sites seront fermés à Faaborg (470 postes) : le désossage en 2016 (409 personnes) et le site de la filiale Tulip en septembre 2014. 350 postes seront par ailleurs être supprimés dans l'abattage.

Gad : des ex-cadres veulent relancer Lampaul

I. L'abattoir Gad de Lampaul-Guimiliau (29), qui a été fermé en octobre par Cecab, va-t-il rouvrir? D'anciens cadres de Gad ont élaboré un projet. Objectif : 10 000 porcs par semaine (2 fois moins qu'avant la fermeture) avec 250 salariés. Mais ce projet se heurte au refus de Cecab, qui est l'actionnaire majoritaire de Gad et le propriétaire du site. Le ministre Guillaume Garot, qui a rencontré les repreneurs, s'est dit prêt à regarder le dossier, si le projet ne déstabilise pas la filière.

Œuf de nos Villages : +14% en 2013

I. En 2013, ODNV/L'Œuf de nos villages* (Bruz, 35) a vu ses ventes progresser de 14,1% en valeur (18^{es} des volumes en promo). En avril et mai, la marque lancera l'opération "Les trophées de l'environnement, halte au CO2" pour encourager les initiatives de ses consommateurs. De 2007 à 2013, le marché de l'œuf a bondi de 15,3% pour atteindre 4,358 mds

MDD : le premium et le bio se distinguent

O. A 2 mois du salon MDD Expo, qui se tiendra les 8 et 9 avril (Porte de Versailles à Paris), Nielson a dressé l'état des lieux des MDD.

Il en ressort que le CA des MDD n'a progressé que de 0,2% contre +1,3% pour le marché*. Conséquence : la part des MDD en valeur a reculé pour s'établir à 29,9%. 3 explications :

- l'écart de prix entre MDD et MN s'est réduit
- le groupe Casino a fortement baissé ses prix (Casino est ainsi responsable à lui seul de 40% de la baisse des MDD en 2013)
- les hard discounteurs ont davantage investi sur les marques nationales

Il n'en demeure pas moins que les indépendants (Système U, Leclerc, Intermarché) ont eux accrus leurs ventes de MDD. Les MDD ont aussi bien résisté sur les foyers jeunes (<35 ans) et modestes. Enfin, les MDD profitent de la montée en puissance du drive où elles sont sur-représentées (PDM valeur MDD = 42%).

Autre enseignement, le bio et premium surperforment en MDD.

* HM+SM+HD

⇒ MDD : évolution par distributeur

	VALEUR	VOLUME
Système U	+3%	+3%
Intermarché	+3%	+1%
Leclerc	+2%	+4%
Simply/Atac	+1%	+1%
Lidl	-4%	-2%
Auchan	-1%	-2%
Aldi	-2%	+8%
Monoprix	-2%	-1%
Carrefour	-3%	+2%
Cora	-3%	-1%
Match	-4%	+0%
Leader Price	-8%	-4%
ED	-8%	-17%
Franprix	-10%	-11%
Casino	-19%	+4%

- Les ventes MDD de Casino chutent car le distributeur a fortement baissé ses prix (-10%) et réduit les promotions.
- Le recul de Casino explique à lui seul 40% du recul total des MDD sur 2013.
- Le hard discount a été plus agressif sur les MN entraînant un recul de ses MDD.
- A l'inverse, U, Intermarché et Leclerc ont continué de croître en MDD.

⇒ MDD : évolution par catégorie

	VALEUR	VOLUME
Sans alcool	-4,0%	+2,3%
Crèmerie	-1,2%	+0,9%
Epicierie salée	-0,9%	+1,9%
Alcool	-3,9%	+0,7%
Surgelé salé	-2,3%	-1,5%
Frais non laitier	-0,3%	+2,7%

- Le recul des MDD est dû pour moitié aux boissons sans alcools et à la crèmerie
- En sans alcool, l'augmentation des taxes a réduit l'écart de prix entre MN et MDD
- En crèmerie, la guerre des prix a rendu les MN plus accessibles, ce qui a pénalisé les MDD

⇒ MDD premium et bio

	PDM	ÉVOL
MDD standard	84%	-0,2%
MDD premier prix	8%	-1,9%
MDD premium	5%	+2,4%
MDD bio	3%	+6,9%

- Les MDD premium et surtout bio sont en croissance.
- Les 2 enseignes dans lesquelles le poids de la MDD premium est la plus forte sont Monoprix (17% de MDD premium) et Casino (8%).
- Les autres enseignes ont un poids MDD premium/MDD total compris entre 3 et 5%

⇒ Répartition des MDD premium

	PDM	ÉVOL
Frais non laitier	35,7%	+3,7%
Crèmerie	19,1%	=
Epicierie salée	13,9%	+1,7%
Epicierie sucrée	12,4%	+5,9%
Alcool	2,6%	-2,4%
Sans alcool	1,8%	-2,4%

L'épicierie sucrée et le frais non laitier ont été les 2 catégories les plus dynamiques en premium.

⇒ Les écarts de prix se sont réduits

INFLATION EN 2013*	TOTAL	LEADERS	PGM	MDD	PP
Epicierie	-1,1%	-2,3%	-3,3%	+0,2%	+2,3%
Liquides	+0,9%	-0,1%	-0,6%	+2,4%	+5,1%
Frais LS	-1,1%	-2,6%	-3,8%	-0,3%	+0,9%

Le prix des marques (et encore plus ceux des grandes marques=PGM) a diminué. Résultat : l'écart a diminué entre les MN et les MDD.

- Leaders = 7 000 produits détenus par +40% des magasins en France
- PGM = "Plus grandes marques" = 1 500 références des marques majeures"
- MN = marque nationale
- PP = premiers prix

d'unités. En 2013, la valorisation s'est poursuivie avec l'essor du bio et du plein air. Marché : 900 M€ (+2,8%), vol +1,8%. Répartition PDM volume** : plein air (18,3%, +7,3%), bio (10,2%, +8,1%), Label Rouge (8,4%, +1,9%), standard (91,9%, -0,5%).

* issu du regroupement entre 2A/Aviculteurs Associés et Groupe Appro
**Panel IRI CAM P12 2013 - HM+SM

Charcuterie-Salaisons Monique Piffaut reprend les 2 sites finistériens de Jean Caby

I. La Financière Turenne Lafayette de Monique Piffaut (William Saurin, Madrange...) va reprendre 2 des 3 usines de Jean Caby :
- Lampaul-Guimiliau : 500 salariés, jambon cuit

- Ergué-Gabéric : 200 salariés, lardons et rôtis
La cession de ces 2 sites permettra à Jean Caby de financer la construction d'une nouvelle usine pour remplacer celle de Saint-André-lez-Lille (saucisses cocktails). Jean Caby avait été racheté en 2006 par Aoste/Campofrio, qui en avait

cédé 51% au franco-américain Eric Steiner en 2012. L'espagnol Campofrio* possède toujours 49% de Caby (CA 233 M€, 1170 salariés, siège à Lille). Arnaud Montebourg voit dans cet accord la "pérennisation de la filière salaison en Bretagne". Il demande aussi que les démarches de transfert de l'usine de Lille se concrétisent dans les plus brefs délais...

* Campofrio appartient au chinois Shuanghui et au mexicain Sigma

Multi-filières

Agrial : nomination d'Yves Jacobs et de Philippe Galou



Yves Jacobs



Philippe Galou

Yves Jacobs, 50 ans, a été promu DAF du groupe Agrial. Il succède à Philippe Galou, 62 ans, qui prend la direction du développement (+ innovation, R&D). Yves Jacobs a rejoint Agrial en 2012. Il a travaillé notamment chez Faurecia et Cooperl.

Foie gras

Foie gras : stable en volume pour les fêtes

Pour les fêtes, les ventes de foie gras gencodés (HM+SM) ont reculé légèrement en volume (-0,1%) et progressé en valeur de +3,4%.

- En hausse : "mi-cuit" (val +6,2%), "entier" (val +3,3%), "Bloc sans morceau" (val +15,9%)

- En baisse "Bloc avec morceau" (val -2%)

Sauces

Lesieur : fin de grève avec une prime de 450€

Lesieur a accordé une prime de 450€ pour mettre fin à une grève qui a bloqué ses 3 usines : Coudekerque (Nord), Bordeaux et Vitrolles.

Christian Potier : sortie du fonds OTC

L'entreprise Christian Potier (sauces et condiments) a racheté en bourse 450 000 de ses propres actions (soit 15% du capital) pour les annuler. Cette offre a permis la sortie du fonds OTC (entré en 2008) et de plusieurs minoritaires. Le prix proposé valorise la PME à 11,4 M€. Pour l'exer-

cice clos le 31/03/2013, la PME, détenue à 60% par la famille Potier, a dégagé un RN de 0,15 M€ pour un CA de 15,43 M€ (+14,7%).

Gyma : retour aux bénéfices en 2014

Dans un marché RHD en légère baisse (moins de fréquentation, y compris en restauration sociale et dépenses moyennes en baisse), Gyma a bouclé 2013 sur un CA de 45 M€ (dont 5 M€ en Allemagne). La croissance de 5% a été tirée par la Belgique, la Suisse, l'Angleterre et la filiale allemande, précise Eric Cothenet, DG. La France progresse légèrement grâce aux clients historiques, à des produits complémentaires et à quelques nouveaux marchés. "Mais cette progression reste inférieure à celle qui était planifiée lors de la sauvegarde", reconnaît Eric Cothenet, qui vient de prendre des



Eric Cothenet

mesures de restructuration concernant le siège (Carpentras), l'usine de Sorgues (près d'Avignon) et le site allemand (près de Düsseldorf). "En France, le nombre de licenciements économiques a été ramené à 6 après négociation. Ces mesures et la conquête de nouveaux marchés vont permettre à Gyma de dégager des bénéfices en 2014", assure Eric Cothenet.

Biscuits

Jeannette : rideau...

La biscuiterie Jeannette (36 salariés, Caen) a fermé le 28 janvier, 5 semaines après l'arrêt de la production. La liquidation judiciaire avait été prononcée le 18 décembre. La PME était contrôlée par le groupe LGC.

Poult : Qualium tient la corde

Selon Le Figaro, le fonds Qualium tient la corde pour la reprise du biscuitier Poult mis en vente par LBO France. Le groupe a cédé récemment sa filiale polonaise (CA 57 M€) au fonds Bridepoint. Dirigé par Carlos Verkaeren, Poult a réalisé un CA de 190 M€ (+12%) en 2013.



Venez rencontrer Isatech au CFIA 2014



ERP pour l'agroalimentaire : Microsoft Dynamics NAV SI Foodware & AX for Food

Mobilité et collaboratif : Microsoft Office 365 & Microsoft Dynamics CRM 2013

Planification et ordonnancement : Preactor

Matériels de mobilité et de traçabilité : Timcod

www.agroalimentaire.isatech.fr - 0 820 320 310

Isatech sera présent cette année au salon CFIA (Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire).

Pour nous rencontrer ?

RDV Hall 10, stand B29/C32



RENNES 2014
Parc Expo
Rennes Aéroport
11-12-13 Février





Eticoncept



**Expert de l'IDentification
et de la Traçabilité
depuis plus de 20 ans**

Fabricant Français
d'impression
- pose



Editeur de
logiciels
d'étiquetage
et de traçabilité



Imprimantes



Etiquettes
et films



Etiqueteuses



Lecteurs
et terminaux



Fabricant A votre écoute
Formation Maintenance
Hotline Proximité client

TESTEZ-NOUS
01 69 28 00 23

CFIA Rennes du
11 au 13 Février 2014
Stand n° C31/D30 - Hall 4
www.eticoncept.com

Epicerie

Knorr arrête la production de soupes déshydratées en France

Knorr (groupe Unilever) va supprimer 46 postes sur 390 à Duppigheim (Bas-Rhin), en y arrêtant ses soupes et sauces déshydratées. Cette production sera transférée en Allemagne. En compensation, Unilever a promis aux syndicats de ramener sur le site 12 000T de Maïzena d'Allemagne. Avec l'apport de Maïzena, le site de Duppigheim, dirigé par Jean-Marie Hummel, deviendrait le 2^{ème} site européen de conditionnement de déshydratés d'Unilever.

Produits laitiers

Lactalis ferme l'usine Puleva de Séville

Lactalis va fermer l'usine de Séville (70 salariés) de Puleva, sa filiale espagnole. La fabrication sera concentrée à Grenade.

Milcobel reprend le grossiste Heremans

La coopérative laitière belge Milcobel (CA 800M€) a repris le grossiste Heremans (CA 9 M€) bien implanté dans la région de Bruxelles.

Légumes

Haricot tarbais :

un incendie ravage un bâtiment

En 2014, le haricot tarbais sera rare ! A cause de la météo mais aussi de l'incendie qui a ravagé le 14 décembre le bâtiment principal de stockage de la Coopérative du haricot tarbais. 40T déjà ensachées ont été perdues.

* 60 haricoteurs, 150T/an, 8 salariés

Nataïs : joint-venture en Afrique du Sud

Michael Ehmann, fondateur et président de Nataïs, vient de créer en Afrique du Sud une filiale en joint-venture avec Jochwe à Hopetown à 800km du Cap. En s'implantant dans l'hémisphère Sud, Nataïs (Bézéril, 32) veut s'affranchir des risques climatiques et ainsi développer _avec plus de sécurité_ ses ventes en Asie et au Moyen-Orient. L'Afrique du Sud fournira à terme 5% à 10% de volumes supplémentaires.



Parallèlement, Nataïs va passer de 4500 à 5000ha dans le Sud-Ouest. En 2014, Michael Ehmann vise une production de 25 000 à 30 000T avec 240 maïsiculteurs (+20 en 2014) dont 20 en bio. Leader européen du popcorn micro-ondable et vrac, Nataïs a réalisé en 2013 un CA de 35 M€ (+25%) avec 120 salariés (+20) sur son site de Bézéril.

UGPBAN : accord avec Reo Veiling

L'UGPBAN (bananes des Antilles) et l'organisation Belge (Reo Veiling) ont signé un accord pour coopérer dans la commercialisation des fruits et légumes.

* Union des producteurs de bananes de Guadeloupe et de Martinique

Pronatura : Activa Capital veut vendre

Le fonds Activa Capital cherche à vendre ses parts majoritaires dans Pronatura, distributeur de fruits et légumes bio (200 salariés, CA 70 M€ en 2012), ont annoncé Les Marchés. Henri de Pazzis, qui a créé l'affaire en 1987, y est minoritaire. L'affaire est présidée par Lionel Wolberg. Bucéphale Finance est chargé de la cession.



Henri de Pazzis

Surgelés

Toupargel : Eric Baron, directeur commercial

Eric Baron, 57 ans, a été promu directeur commercial de Toupargel. Il remplace Romain Tchénio, désormais co-DG. Eric Baron pilotait les activités télé-vente et livraison. Il aura désormais en charge les 2/3 des effectifs. De 1986 à 1996, Eric Baron a dirigé Asurgel jusqu'à sa reprise par Toupargel.



Eric Baron

* 7 régions, 112 agences de livraison, 32 agences de télé-vente

Toupargel a reculé de 8% sur le T4

La dégradation de l'activité de Toupargel s'est atténuée au 4^{ème} trimestre*. La baisse de CA n'est que de 8% contre plus de 10% sur les 9 premiers mois. Le ROC sera néanmoins supérieur à celui de 2012 (8,3 M€) grâce à la baisse des charges et à l'impact du CICE.

* Sur le T4, le nombre de commandes a baissé de 6,4% et le panier moyen de 1,6% à 52,8€

Toupargel rachète Le Comptoir du Surgelé

Toupargel (CA 2013 : 294,4 M€) a racheté Le Comptoir du Surgelé (enseigne "la Ferme du froid"). Créée en 2003, cette PME familiale basée près de Vichy, possède 13 agences dans le Centre de la France. Avec ses camions-magasins, elle a réalisé un CA 5,6 M€ avec 50 salariés. Toupargel récupère un fichier de 20 000 clients supplémentaires en zone rurale et périurbaine. Toupargel compte un million de clients essentiellement en zone rurale et petites agglomérations où près d'un 1 foyer sur 10 est client.

Iglo veut doubler son CA d'ici 2020

Iglo a retenu Havas Media pour l'achat media global dans le monde. Luca Miggiano (Mondelez chocolat) rejoindra par ailleurs le groupe en tant que patron du marketing. Iglo a aussi recruté 2 personnes pour le digital. "Cette nouvelle stratégie marketing vise à doubler la taille de l'entreprise en 2020", indique Elio Leoni Sceti, patron du groupe. Iglo* est le leader européen du surgelé avec un CA de



Elio Leoni Sceti

1,5 mds€ et une pdm de 28%.

* Marques: Birds Eye, Iglo et Findus (en Italie). Ses 4 principaux marchés (Royaume Uni, Italie, Allemagne et Autriche) représentent 85% du CA.

Alcools

AdVini rachète le Club Français du Vin

AdVini* a racheté le Club Français du Vin, qui réalise un CA de 6 M€ dans la vente par correspondance.

* Jeanjean (Languedoc), Laroche (Chablis), Antoine Moueix (Saint Emilion), Rigal (Cahors), Ogier (Châteauneuf-du-Pape), Gassier (Provence), Cazes (Rivesaltes et Collioure), Vina Casablanca (Chili) et l'Avenir (Afrique du Sud).

Rémy Martin : Eric Vallat succède à Patrick Piana

Rémy Cointreau vient de recruter Eric Vallat comme DG de sa filiale Remy Martin. Il a travaillé chez Louis Vuitton, Dior Couture et J.M Weston. Il succède à Patrick Piana, qui a quitté son poste après l'annonce de résultats décevants en Chine.

BRSA

Orangina Schweppes : Stanislas de Gramont DG

Stanislas de Gramont quitte Danone produits laitiers frais pour prendre la direction d'Orangina Schweppes, la filiale européenne du japonais Suntory, a révélé LSA.



Stanislas de Gramont

Orangina Schweppes France: départ de Hugues Pietrini



Hugues Pietrini

Hugues Pietrini quitte Orangina Schweppes France dont il était pdg depuis 2010 pour une nouvelle aventure à l'international, précise LSA.

Antartic : nouvel entrepôt de 3 700m²

Antartic (eau, BRSA) vient de construire à Saint Martin d'Abbat (45) un nouvel entrepôt de 3700m² dont la gestion a été confiée à SMTRT. Cet entrepôt (11 000 palettes) sera dédié majoritairement au stockage de l'eau (30 à 40 réf). Jungheinrich a équipé ce site de rayonnages, navettes et chariots.

Coca-Cola cède sa DA à Daltys

Coca-Cola Entreprise* (2 800 salariés) a cédé ses activités de gestion de distributeurs automatiques en France à Daltys, qui est l'un des leaders du secteur. 102 salariés sont repris par Daltys. Coca est présent dans 9 700 distributeurs et y réalise moins de 1% de ses volumes. Le parc de Daltys (1 200 salariés) atteint désormais 51 000 distributeurs.

* embouteillage et distribution. L'autre entité, Coca-Cola Compagnie est propriétaire des marques. C'est elle qui fabrique le concentré et définit le marketing.

Diététique-santé Seventure accélère sur la nutrition et la santé

Seventure Partners, dirigé par Isabelle de Cremoux, a bouclé le 1er closing de son fonds "Health for Life capital" (120 M€, santé et nutrition), qui a attiré notamment Danone, Tereos et Unigrains. Seventure est présent chez Polaris et Nutriox.



Isabelle de Cremoux

Snacking Daunat s'allie à Columbus Cafe

Daunature (société Daunat) et Columbus Café (coffee-shops) lancent un nouveau concept de corners en franchise. Le point de vente abritera une offre LS signée Daunature et l'offre habituelle de Columbus. Donc, pas de surface dédiée à la préparation des aliments. L'espace est totalement dédié à la vente avec tous les atouts du LS (sécurité, frais de personnel, faible casse, rapidité pour le consommateur...). L'offre sera la suivante :

- Daunature: sandwiches, salades-repas, yaourts à boire, smoothies...
- Columbus: pâtisseries (muffins...), boissons chaudes ou froides...

Daunat en profite pour glisser sa Croustie, un automate pour chauffer et faire croustiller les sandwiches (tout en gardant une garniture fraîche) qu'il a lancé en 2013.



LA MEILLEURE ALTERNATIVE AU BEURRE

- le goût du beurre, les qualités du végétal
- une multitude d'applications
- un profil nutritionnel amélioré
- un bilan carbone 5 fois plus faible
- pour un coût moindre et maîtrisé !



Vandemoortele France - service commercial 01.46.52.57.94
www.vandemoortele.com



POUR VOUS IMPLANTER AYEZ LE REFLEXE PICARDIE



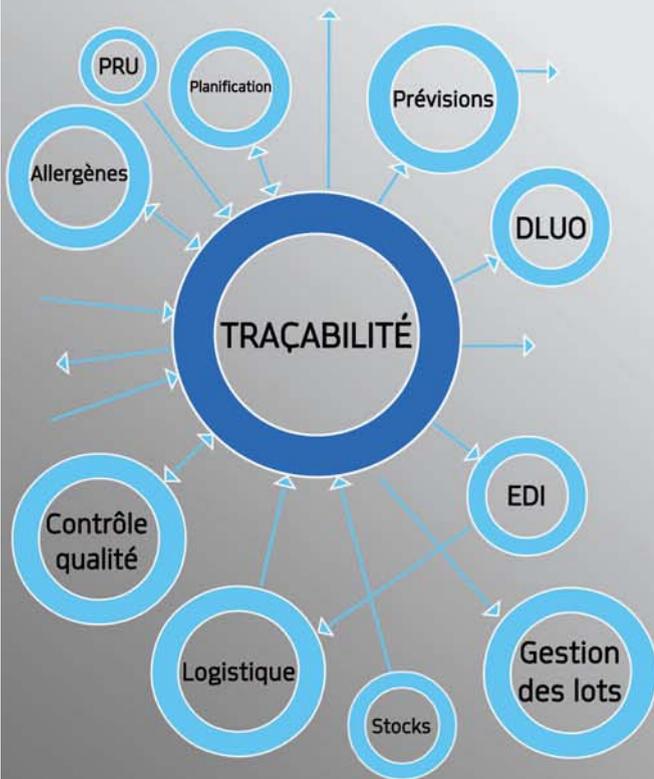
AGR SPHÈRES

L'ASSOCIATION DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES DE PICARDIE

tél. 03 22 22 30 33 | contact@agrospheres.eu



MINOS BUSINESS SUITE
L'ERP métier
 Pour répondre aux contraintes de votre activité.



Ordirope
 VOTRE EXPERT METIER

Découvrez **MINOS BUSINESS SUITE**, notre solution ERP dédiée au métier de l'agro-alimentaire.
www.ordirope.fr

ORDIROPE - Editeur et Intégrateur de solutions ERP métier
 2 Quai du commerce, 69009 LYON - 04.72.53.33.33 - commercial@ordirope.fr

Produits de la mer
Marine Harvest a cédé Rolmer à Laurent Mauray

Marine Harvest a cédé sa filiale Rolmer à Laurent Mauray, ex-DG d'Erimer (produits de la mer surgelés à Queven/46). Fabrice Tessier reste directeur du site. Basé à Challans (85), Rolmer réalise un CA de 9,2 M€ avec 62 salariés et 700T. Spécialisée dans les produits de la mer, la PME est active dans le "frais élaboré" (verrines, carpaccios, tartares, rôtis...)

RHD
Costa Coffee accélère en France

Costa Coffee, qui vient de s'installer au cœur de Paris (c'est sa 5^{ème} boutique en France) vise 12 ouvertures en propre en 2014. Objectif : 200 boutiques dans 5 ans. L'enseigne est contrôlée par le fonds Bridgepoint.

Coup de Pates rachète EFR à Orléans

Spécialisé dans la distribution (frais et surgelé) aux métiers de bouche, EFR*, basé à Saran (45), vient de rejoindre Coup de Pates. Cette acquisition permet à Coup de Pates de compléter son implantation avec une base logistique de 4 000m² en région Centre. Des investissements sont d'ores et déjà prévus pour augmenter les capacités en froid négatif du site.

Spécialisé dans les métiers de bouche, Coup de Pates réalise un CA de 300 M€, principalement auprès des artisans boulangers et pâtisseries. Il se développe aussi en restauration commerciale (rachat de Fresca en Ile de France en 2010).

Le rapprochement entre EFR et Coup de Pates a été réalisé par le réseau MTI (Emmanuel Desjardins et Jean Luc Robert).

* Entrepôts Frigorifiques Raymond

Gelazur cède Avangout à France Frais

Gelazur a cédé au groupement France Frais sa filiale Avangout, qui est spécialisée dans la distribution de produits alimentaires surgelés à la restauration en région PACA. Le groupe niçois présidé par Frédéric Bauche se concentrera désormais sur les produits de la mer surgelés (importation et commercialisation).

SovéFrais revoie sa logistique avec Prodex

Pour faire face à sa croissance, SovéFrais (coop Even) a revu la préparation de commandes de son site logistique de Ploudaniel (29) avec Prodex (Savoie - Legris Industries). SovéFrais (CA 45 M€, 150 salariés) distribue 2 000 réf de produits frais à 5 000 clients (RHD et proximité) en Bretagne.

Speed Burger : +12% en 2013

Speed Burger a bouclé 2013 sur un CA de 23,9 M€ (+12%) avec 43 magasins (35 franchisés). Les restaurants de plus d'un an ont progressé de 4%. L'enseigne angevine, qui fête ses 10 ans, va ouvrir 5 à 6 magasins en 2014.

Distribution

Carrefour : rebond en Espagne et gain de 2% en France

Les ventes de Carrefour en Espagne ont progressé de 1,2% au T4. En Italie, la baisse se poursuit avec -4,6%. En France, le CA est en hausse de 2,0% hors essence.

- Hyper : 6 097 M€, +1,7%
- Super : 3 376 M€, +1,8%
- Proximité : 1 131 M€, +4,6%
- Total France : 10 604 M€, +2,0%

Netto : Pierre de Saint Vincent directeur

Pierre de Saint Vincent a pris la direction de l'enseigne Netto. Après avoir piloté la direction de l'offre alimentaire, il avait, en 2011, rejoint la direction Sud-Ouest.



Pierre de Saint Vincent

Casino ralentit la chute grâce aux baisses des prix

Les baisses de prix commencent à payer. En effet, la dégradation de Géant et des supers Casino s'est ralentie sur le T4 (hausse du trafic des volumes alimentaires).

- **Géant Casino.** En comparable, les ventes de Géant ont moins diminué au T4 (-2%) qu'au T3 (-4,7%). Le trafic est positif +1,9%. En alimentaire, les volumes (PGC-FI) s'envolent de +8,1% pour un CA à +0,6%.

- **Supers Casino.** Nette amélioration au T4 (-2,7% contre -5,5%) : trafic (+1%), volumes alimentaires (+1,2%)

- **Proximité.** CA en retrait de 3% en organique.

- **Franprix.** CA: -2,4% en comparables mais reprise de l'expansion et adoption du nouveau concept.

- **Leader Price.** +1,8% grâce à l'intégration de Norma et à la consolidation de master-franchisés. En comparables, les ventes reculent de 7,6% (baisse de prix et moins de promo)

Le T4 de Casino France*

- Géant : **1 313 M€**, -2%

- Casino SM : **849 M€**, -4,1%

- Monoprix** : **1 100 M€**, +101,9%

- Proximité : **327 M€**, -3,6%

- Franprix+LP : **1 121 M€**, +0,3%

- Cdiscount : **458 M€**, +11,6%

- Total : **5 248 M€**, +10,3%

* CA et croissance totale, ** le CA de Monoprix a doublé car Casino contrôle désormais 100% de Monoprix (contre 50% en 2012)

Migros France : Didier Eicher DG

Didier Eicher, DAF de Migros Genève, a repris en plus la direction de Migros France.

Ingrédients-PAI

Tereos : joint-venture en Indonésie dans l'amidon

Tereos s'implante en Indonésie avec la reprise en joint-venture (avec JKS*) de 50% de Redwood Indonesia, l'unique amidonnerie de maïs du pays (330 000T/an). Tereos est déjà présent dans l'amidon en Chine et au Brésil sur l'amidon depuis 2011.

*JKS est une IAA indonésienne, qui est leader du sucre et des céréales

Axe Fruit : CA +50%

Axe Fruit, importateur distributeur de superfruits*, vient de fêter ses 5 ans. Créée en 2008 par Damien Hussonot, la PME a bouclé son exercice avec une progression de 50% de son CA (0,75M€). "Notre croissance nous permet désormais de nous déplacer sur les sites de nos fournisseurs (Pérou...). En marge du FIE, nos clients ont pu établir un lien direct avec notre producteur Graceland Fruit", explique Damien Hussonot.



Guillemette Bazzini, Daniel Arkema, Rosalie Spir

Après les cranberries, Axe Fruit s'est attaqué aux baies de goji, myrtilles, framboises et cassis séchés. La PME cherche aussi à "dénicher les succès de demain" comme les physalis ou les mûres blanches.

Sur le dernier exercice, Axe Fruit a importé 130T de fruits secs (+60%). En photo: Guillemette Bazzini (administration des ventes), Daniel Arkema (Graceland Fruit) et Rosalie Spir (commercial et sourcing).

* les cibles vont des artisans aux grandes IAA

Fravi : Jacques Vitoret a cédé la charcuterie à Profrais

Après avoir cédé son portefeuille "laitier" en juillet, Jacques Vitoret, patron de Fravi (Montélimar, 26), a cédé la charcuterie le 1^{er} janvier à Jean-

Louis Merrier, patron de Profrais à Saint-Egrève (38). "Nous avons entamé un tour de France des clients.

J'accompagne Jean-Louis pendant un an ou peut-être un peu plus", indique Jacques Vitoret, désormais âgé de 78 ans...



Jacques Vitoret

Logistique

Triballat livre Sojasun en Espagne par la mer avec Stef

Pour la 1^{ère} fois, Triballat Noyal a utilisé le transport combiné mer/route entre l'usine de Sojasun de Chateaubourg (35) et le site logistique Stef Madrid. En 2014, 80% de ses volumes vers l'Espagne prendront la mer de Montoir (44) à Gijón (Asturies). Objectif : 100% en 2015. Cela représente 4 semi-remorques réfrigérées double-étage (17,5T de



produits Sojasun et Sojade) par semaine et 45 000L de gazole économisés/an. Olivier Clanchin, président de Triballat Noyal, estime qu'en 2014, 33% des livraisons de son entreprise prendront la voie maritime.

* produits bio, fromages, marques Sojasun, Vrai, Sojade, Petit Billy, Merzer, Petit Breton...

Pet-food

Continental : InVivo se retire, Alandia seul en piste

Le groupe coopératif Invivo a jeté l'éponge pour la reprise de Continental Nutrition* (pet food). Seul l'investisseur Alandia reste candidat. Prochain rendez-vous au tribunal de commerce : le 18 février.

* 510 salariés à Boulogne et 152 à Ville-neuve-sur-Lot

Informatique

Generix cède son ERP à Aurea

Generix (CA 63M€) négocie la cession à l'américain Aurea de son activité ERP GCE (Generix Collaborative Enterprise).

Promotion

Bonduelle : 650 millions de contacts TV et Digital

Bonduelle a lancé sa nouvelle plateforme de communication avec 3 spots TV (signature: "Bonduelle, surprisez-vous", agence Australie). Les 6 semaines généreront 550 millions de contacts en TV, et 100 sur le web.

Panzani accélère dans les médias en 2014

En 2014, Panzani va multiplier par 4 son budget média pour les seules pâtes (agence BETC, 2 films). Panzani est n°1 des pâtes (val 34,9%, vol 34,9%) et des sauces (val 41,4%, vol 41,5%). Ci-dessous les CA des 2 marchés:

- **Pâtes** : 562,5 M€ (+1,5%), 302 625T (+2,9%).

- **Sauces pour féculents** : 247 M€ (+3,3%), 57 355T (+3,3%).



RETROUVEZ-NOUS
DU 11 AU 13
FÉVRIER 2014
AU CFIA
RENNES AÉROPORT
HALL 7 - STAND B15

LA COMTOISE
CRÉATEUR DE FROMAGE

- 100% au service de l'industrie agroalimentaire
- Fromages Fondus et Spécialités Fromagères sur mesure
- Unité de R & D dédiée aux formulations et innovations produits
- Certification ISO 22000

CONTACTEZ-NOUS !
Tél : 33 (0)3.85.75.71.50 | info@comtoisefromagere.fr | www.comtoisefromagere.fr





Jambon

Ranou : 13 M€ pour un "satellite" à La Forêt Fouesnant

I. Ranou* (Les Mousquetaires) va acheter 6 ha à La Forêt Fouesnant (29) pour y construire une usine. Ce sera un "atelier satellite" de l'usine de Saint-Évarzec (29), qui sera bientôt saturée (25 000T/an de jambon actuellement). Ce satellite (investissement de 13 M€) doit être opérationnel en 2016. Sur 5 000m², l'atelier produira 8 000T mais sa capacité sera de 15 000T. Le tranchage et le conditionnement des jambons, qui y seront produits, seront réalisés à Saint-Evarzec (600 salariés) où 7M€ seront par ailleurs investis pour réorganiser le site.

* DG Jean-Pierre Ropars.

Produits de la mer

Stef : 8 à 10 M€ à Boulogne-sur-Mer

I. Stef va investir 8 à 10 M€ sur 2 ans pour étendre et moderniser ses activités produits de la mer à Boulogne-sur-Mer (62). Mené avec la CCI Côte d'Opale, ce projet permettra à Stef de regrouper ses activités sur la moitié nord de la gare marée de Capécure. Il prévoit une extension de 5 600m² (sur un terrain de 20 000m²) et la rénovation totale des installations existantes (équipements et réfrigération) d'ici la fin 2015.

Depuis 1996, Stef Transport Boulogne-sur-Mer disposait d'une surface de 6 000m² avec 56 quais de chargement. Avec cette extension, Stef veut s'adapter aux volumes

croissants qui transitent par Boulogne, qui est le 1^{er} port européen de transformation des produits de la mer.

Le site est une plaque tournante clé pour les flux import de Stef en provenance du Royaume-Uni et des pays scandinaves. C'est aussi le principal hub logistique pour les produits d'origine méditerranéenne (bars, dorades) à destination de l'Allemagne, l'Angleterre, la Belgique et les Pays-Bas. Le site gère 4 types de clients : GMS, IAA, grossistes et mareyeurs. Transport : 80T/jour en local, 250T/jour en France/Europe. Prestations logistiques : 18 000T/an, 3,5 millions de colis/an.

* 110 collaborateurs, 10 véhicules 7j/7, 24h/24, 6 000m² (+2°C), 1 chambre en froid négatif (-25°C)

Furic : 5 M€ dans un nouveau site

I. La Compagnie bretonne du poisson (société J-F Furic) va déménager dans un nouveau site à Penmarc'h (29) sur un terrain de 18 000m². L'investissement est évalué à 5 M€.

Début des travaux : fin 2014 ou début 2015. La surface de production passera de 2 500 à 4 500 m².

La conserverie transforme 1 000T/an (sardine, maquereau et thon blanc). La PME réalise un CA de 12 M€ avec 56 personnes, dont 10 dans ses 6 magasins.



Légumes

Florette FS : 7 M€ pour l'extension de Toreille

I. Florette Food Service prévoit un programme d'investissements de 7 M€ pour l'agrandissement de son site de Torreilles (66) et l'innovation (nouvelles solutions salades repas et snacking). Cette usine près de Perpignan totalise déjà 9 000m². L'entreprise compte embaucher 35 CDI en 2014.

Intégré depuis avril 2013 au sein de Florette (branche légumes d'Agrial), Crudi SAS a été rebaptisé Florette Food Service. L'organisation et les équipes restent inchangées. Pierre Méliet, qui était DG de Crudi, devient DG de Florette Food Service.

Fournisseur historique de McDonald's France depuis 30 ans, l'entreprise est spécialisée dans les fruits à croquer, les salades repas et les solutions traiteurs élaborés... L'objectif est "d'accélérer sur les solutions snacking en RHD".

- Salariés :	300
- Lignes :	15
- Achats :	25 000T
- dont salades :	15 000T

Cap Seine veut réveiller Lunor

I. Cap Seine annonce un projet offensif pour Lunor, qui passera par des investissements soutenus, un effort

accru sur le commercial et un repositionnement de ses gammes adapté à son outil de production. Ces projets se déploieront au 1^{er} trimestre 2014.

Cap Seine vient de fusionner Pom'alliance (1^{ère} gamme) et Lunor (5^{ème}) au sein d'une nouvelle structure : Noralliance Légumes.

* CA 839 M€ (+17%), résultat 11,1 M€, MBA 22,3 M€

Multi-filières

Thébault-Idec : Synutra et Lustucru en chantier

I. Patrice Lafargue, patron du groupe Idec (CA 230 M€), qui contrôle Thébault Ingénierie, a indiqué que dans l'industrie, seul le secteur de l'agro-alimentaire a maintenu son rythme en 2013. Thébault travaille notamment sur l'usine de poudre de lait Synutra en Bretagne et la nouvelle usine Lustucru près de Lyon.

Nestlé : 1 md\$ dans 3 usines au Mexique

I. Nestlé va investir 1 md\$ sur 5 ans au Mexique afin d'y construire 2 usines (infantile, pet-food) et en agrandir une troisième (céréales).

Biscuits

Loc Maria : le siège rejoindra la nouvelle usine Gavottes

I. Loc Maria, qui va construire à Lannvallay (près de Dinan) sa nouvelle usine de Gavottes, y installera également son siège social (40 postes) actuellement à Saint-Grégoire, près de Rennes, a annoncé Jérôme Tac-



Pierre Méliet

Offre découverte !

6 mois
(10 numéros)
pour 99€ *

Bulletin d'abonnement
au Manager
de l'alimentaire

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

* offre découverte destinée aux non abonnés

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

à retourner par fax au
03 27 61 22 52
ou par courrier à :
Le Manager de l'alimentaire
Martine Delattre
Service abonnements
CS 70001
59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex
Tél : 03 27 56 12 19

quard, DG de Loc Maria à Ouest-France. L'usine actuelle est à Taden (95 salariés). Le holding familial Galapagos restera lui à Rennes.

LU : une nouvelle ligne et 59 postes en moins

L'usine LU de La Haye-Fouassière (Mondelez) va se doter d'une nouvelle ligne qui en remplacera 3. La production du site (Petit Beurre, Petit Brun et Thé) restera à 16 000T mais 59 postes seront supprimés (essentiellement intérimaires). Le site emploie plus de 400 CDI.

Ingrédients

Naturex : une usine à Houston pour extraire l'huile de krill

AKBM*, la joint-venture de Naturex et d'Aker**, va s'installer à Houston (Texas) dans une ancienne usine de glaces de 13 500m². L'usine sera opérationnelle en juin 2014 avec 50 personnes. La production sera expédiée dans le monde entier. Le projet a bénéficié du programme fédéral américain, NMTC, ce qui a permis de lever 11 M\$ à des conditions favorables. AKBM développe

des produits biotechnologiques dérivés de krill riches en acides gras oméga-3.

* Aker BioMarine Antartic

** le norvégien Aker est le leader mondial de la pêche de krill

Candiflor va déménager sur un nouveau site

Spécialisé dans les fleurs naturelles cristallisées (confiseries, décors pour chocolatiers) depuis 1818, Candiflor (Toulouse) s'installera en 2015 à Quint-Fonsegrives (31), sur un nouveau site de production, qui va tripler sa surface. L'effectif évolue de 15 et 30 salariés selon la saison. Candiflor produit ses fleurs (roses, acacias, lilas, verveine) dans le Tarn et exporte 60% de sa production (États-Unis, Japon, Australie, Qatar, Europe). Positionnée "épicerie fine et luxe", la PME dirigée par Marie-Martine Laffont, fournit Hédiard, Fauchon, les macarons Ladurée et la famille Royale d'Angleterre (le gâteau du mariage de Kate et William). Elle est surtout



connue pour ses confiseries à base de violettes cristallisées, mais elle a développé plus de 50 références (fleurs et pétales). Candiflor utilise 60T de pur sucre de canne et 3T de violettes par an.

* rose, lilas, menthe, verveine, acacia, jasmin, mimosa, cumin, coriandre

Viande

JB Viande rachète l'usine Fraisnor et investit 6,7 M€

Le spécialiste du porcelet JB Viande vient de racheter l'usine de lasagnes et de pâtes fraîches de Fraisnor à Arras (62). 6,7M€ y seront investis. "Cette unité nous permettra de consolider l'export de nos produits historiques (découpe & carcasse) sur de nouveaux marchés (Balkans, Asie, Amérique du Nord) et de démocratiser la viande de porcelet avec des produits faciles et différenciants sous la marque Porketto", précise Freddy Braure, DG. Le site sera opérationnel



Freddy Braure

dès juillet. Il accueillera 40 emplois d'ici 3 ans.



Implantée sur Hazebrouck (59), JB Viande est n°1 du porcelet en France. La PME est présente à l'export dans 25 pays (grossistes, IAA, RHD). Victime du horsegate, Fraisnor (110 salariés) avait fermé l'an dernier.

Logistique

Carrefour veut déménager sa plateforme de Carpiquet

Carrefour va déménager sa plateforme Logidis de Carpiquet (513 salariés) pour s'installer dans un site neuf d'ici fin 2016 (sans doute à Bourguébus). Ce projet s'inscrit dans la nouvelle stratégie de Carrefour (projet Caravelle), qui vise à rapprocher ses plateformes logistiques des magasins avec un approvisionnement "multiformats" pour les produits ambiants.

AKANEA Développement - RCS Lyon 330 573 775 - SAS au capital de 623 434 € - NAF 5829 C Document non contractuel - Crédits photos : arturalev, Fotolia - Tyler Olson, Fotolia



AKANEA

DEVELOPPEMENT
PROGICIELS EXPERTS INNOVANTS

Automatisation
Communication
Traçabilité
Pilotage
Réactivité



www.akanea.com
+33 (0)9 72 72 23 62

Éditeur de progiciels
experts en gestion
agroalimentaire

négoce, transformation, entreposage



Akanea Développement
le nouveau nom de Sage ATL

EXPERTISE - INNOVATION - PROXIMITÉ
25 ans d'expérience à vos côtés



CFIA Rennes : 1 300 exposants, 15 000 visiteurs

Plus de 15 000 visiteurs sont attendus sur le CFIA Rennes, qui se déroulera les 11, 12 et 13 février. Un moins plus tôt que les éditions précédentes pour des raisons de disponibilité du parc des expositions et de vacances scolaires bretonnes.

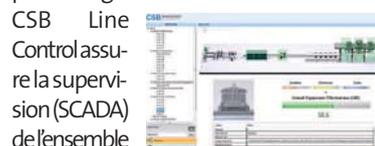
Comme d'habitude, le CFIA affiche complet avec 1 300 exposants (dont 200 nouveaux) sur 37 000 m² et 3 secteurs : ingrédients & PAI (120 exposants, hall 7), emballages et conditionnements (430 exposants, halls 2, 3, 4) et équipements et procédés (750 exposants, halls 5, 8, 9, 10a).

Parmi les nouveautés 2014, signalons :

- Les "Coulisses des Produits", qui proposent de découvrir le processus d'innovation d'un produit à la lumière des process et des solutions utilisées pour le fabriquer
- L'animation "Work in agro !", qui mettra en relation les étudiants avec les IAA, dans le but de valoriser les métiers de l'agro-alimentaire
- Une table ronde autour de la situation de l'agro-alimentaire breton
- L'Usine agro-alimentaire du futur avec pour thème "La réalité virtuelle au service de l'excellence industrielle".



avec une réactivité plus effective pour corriger les écarts.



CSB Line Control assure la supervision (SCADA) de l'ensemble de la ligne en temps réel pour le suivi de la productivité de chaque machine. Le module fournit des informations détaillées par appareils (défauts, performance, maintenance, optimisation) et permet de descendre au niveau OF/produit (suivi OF, comparatif visuel, réglages). Les indicateurs de performances peuvent aussi être communiqués sur les smartphones ou tablettes.

Per Inter : ricotta di bufala, fromage à griller, yaourt grec égoutté

Spécialisé depuis 25 ans dans l'importation de produits alimentaires, Per Inter (Anncey, 74), qui a déjà conquis la RHF et les GMS, continue le développement de son pôle Industrie en s'appuyant sur son organisation logistique et son large plateau de fromages :

- Produits de services : fromages pré-découpés en tranches, minis dés, râpés...
- Terroirs d'Europe avec des fromages venant des pays européens : Italie, Espagne, Suisse, Grèce, Hollande ...
- Bio : fromages en tranches, minis dés, râpés, portions...

Sur le CFIA, la PME familiale met en avant plusieurs nouveautés :

- la ricotta di bufala (Italie, barquette plastique 5 kg, MG 20%)
- le fromage à griller (film plastique 1 kg, MG 19%) : au lait de vache, à griller, toaster ou enrober (coupé en tranches ou en dés, l'extérieur devient croustillant tandis

que l'intérieur reste moelleux et crémeux). Idéal pour les salades, burgers, brochettes et plats végétariens. Conserve sa forme à la cuisson. Ne se répand pas.



- le "véritable yaourt grec égoutté", fabriqué en Grèce (seau 5 kg avec couvercle, MG 10%, lait de vache) : texture onctueuse au goût typique. Multi-usages : préparations salées et sucrées en entrée, plat ou dessert.

VIF et Euralis distingués aux "Rois de la supply chain"

VIF et Euralis ont reçu le 3^{ème} prix des "Rois de la supply chain 2014" pour la mise en place d'une solution qui permet de mieux anticiper l'élevage et l'abattage des canards destinés à la fabrication du foie gras.

Ishida équipe Les Anis de Flavigny

Dirigée depuis 1990 par Catherine, la PME Les Anis de Flavigny s'est

dotée d'une peseuse associative linéaire Ishida qui a remplacé la doseuse, toujours en fonctionnement, conçue par Jean Troubat, grand-père de la dirigeante.



La nouvelle peseuse CCW-R-106PL permet, avec un rendement nominal de 99%, de faire face à une production de 220T/an dont celle des "Petits Anis", les nouveaux étuis de poche de 18 g lancés récemment.



CSB-System: nouveau module CSB Line Control

CSB-System lance une solution innovante pour optimiser durablement l'efficacité des lignes de production et de conditionnement. Elle permet d'augmenter les cadences

Guelte innove en robotique et vision industrielle

Précurseur des solutions robotisées avec une 1^{ère} installation il y a près de 20 ans, la PME bretonne Guelte développe de nouvelles fonctions automatisées. "Préhension de produits nus, encaissage, palettisation, manutention de charges lourdes, tout est imaginable... La technologie robotique couplée aux systèmes de vision permet un meilleur suivi de production et de qualité", explique Guelte.



Nactis : kit Créa'Sauce, pour créer ses propres sauces froides

Nactis présentera le système Créa'Sauce, qui donne la liberté à l'industriel de créer ses propres sauces froides émulsionnées sans exhausteurs de goût, ni arômes artificiels. Ce kit est composé de 3 éléments

GLUTEN HYDROLYSÉ
SIROPS DE GLUCOSE
GLUCOSE-FRUCTOSE
GERMES DE BLE AMIDON
GLUTEN VITAL

ORIGINE FRANCE GARANTIE

DU blé français TRANSFORMÉ EN ingrédients DE VOTRE réussite

www.chamtor.fr

Les Sohettes · CS 30004
51110 BAZANCOURT CEDEX
FRANCE · tél +33 3 26 89 59 50



permettant de jouer sur la texture, le goût, la couleur et l'aspect :

- Créa'Tex : le liant,
- Créa'Sav : le profil aromatique de fond,
- Créa'Top : la signature finale.

Avec ce kit proposé gratuitement, le client assemble une ou plusieurs références de chaque élément constitutif. Grâce aux suggestions de dosage, Créa'Sauce allie la simplicité d'utilisation à une vaste palette de recettes.

La formule ainsi développée est transformée par Nactis en un produit commercial unique sous forme d'un mix poudre à incorporer à froid dans un liquide.

Créé en 1996 et dirigé par Hervé Lecesne, Nactis (CA 2012 : 40 M€, export 24%) se positionne comme expert des arômes, ingrédients aromatiques et fonctionnels, et matières premières aromatiques.



Hervé Lecesne

*200 salariés, 3 500 clients, 6 usines en France (Bondoufle, Yssingaux, Chartres, Furdenheim, Illkirch, Morschwiller), 3 filiales commerciales (Bulgarie, Pologne et Tunisie), agents dans 50 pays, R&D : 3 M€ (8% du CA) et 20 aromaticiens, parfumeurs, ingénieurs et techniciens.

Isatech sur le plateau de la Meito

La Meito organise un plateau collectif sur la CFIA. "Acteurs du numérique" regroupera 7 entreprises proposant des solutions pour répondre aux enjeux de l'agroali-

mentaire : Acsysteme, Her-Bak médias, Isatech, Oyalight, QOS energy, Simcore, 6TM (B29-C32, hall 10).

* La Meito est la Mission pour l'électronique, l'informatique et les télécoms de l'Ouest (Rennes). Son programme AgrE-TIC vise à développer l'usage des TIC dans la filière agricole et agro-alimentaire bretonne.

GNT : Exberry, l'alternative aux colorants contenant de l'aluminium

À compter d'août 2014, l'utilisation de colorants contenant de l'aluminium comme les carmins (colorant E120 à base de cochenille, aussi appelé acide carminique) sera interdite dans certains aliments au sein de l'UE, annonce GNT, qui cite notamment les crèmes glacées. Comme alternative, GNT met en avant ses denrées alimentaires colorantes sous la marque Exberry.

Infologic : "Le pilotage par l'action", nouveau module

Infologic dévoile son "nouveau module de pilotage par l'action, qui permet de transformer l'information en actions". Le principe du pilotage par l'action de Copilote est de gérer les équipes au travers d'un planning individuel pour tous les salariés détaillant la liste des actions à effectuer selon le profil utilisateur, la fonction du collaborateur, le degré d'importance et le temps de réalisation de chaque tâche. Des actions peuvent être



affectées de manière automatique selon les qualifications du personnel et le travail peut être réparti en cas d'absence d'un salarié. "Les équipes sont managées en temps réel avec toute la visibilité sur les actions en cours et des informations comme le temps de réalisation d'une action par exemple. On a ainsi une traçabilité de toutes les actions effectuées dans l'entreprise", explique Infologic.

"LERP Copilote ne communique pas seulement des données à analyser, il améliore et structure l'organisation interne de la société pour gagner en réactivité. Il aide également, à mesurer la performance individuelle et par équipe, ce qui permet de gagner en efficacité et productivité", conclut Infologic.

Précisons qu'Infologic a été nommé aux Trophées de l'innovation du Cfia Lyon (ci-dessus les commerciaux Olivier Duchamp et Antonin Delorme à Lyon).



FIT reçoit la 1 000^{ème} certification OEA

Mi janvier, Hervé Lanoë président de FIT a reçu des mains des ministres Nicole Bricq (commerce extérieur) et Bernard Cazeneuve (budget) le 1 000^{ème} certificat OEA remis en France. Le statut d'opérateur économique agréé (OEA) est une démarche volon-

taire et partenariale avec la douane. Ce label de qualité sur les processus douaniers et sécurité-sûreté distingue

les entreprises les plus fiables. Une relation de confiance s'instaure ainsi avec la douane et les échanges sont facilités avec les pays reconnaissant le statut OEA.

Créé en 1990, Fit est spécialisé dans le négoce et la distribution : ingrédients laitiers, nutrition animale et nutraceutiques. Présidée par Hervé Lanoë et dirigée par Patrick Bousseau, la PME a réalisé en 2013 un CA de 192 M€ avec 82 738T de produits distribués.



Bernard Cazeneuve, Hervé Lanoë et Nicole Bricq



Patrick Bousseau

Bardinet : perles au rhum Negrita pour la RHD

CFIA Bardinet vient de lancer des perles au rhum Negrita en bocal de 200g. Destinées à la restauration et l'artisanat, les perles au rhum sont étonnantes de part leur consistance (fine membrane enfermant un sirop au rhum parfaitement liquide et qui explose en bouche). Cibles : le décor des desserts à l'assiette, le baba au rhum ou encore les glaces et autres desserts lactés en incorporation.



architecture & process

thebault
INGENIERIE
GROUPE IDEC

concevoir & construire
clé en main

• usine agro-alimentaire • entrepôt, logistique • tertiaire

www.thebault-ingenierie.fr • 11, rue des Charnelles CE 17732 35517 Cesson-Saugé • tél: 02 99 81 81 81 fax: 02 99 32 42 43

Carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire

RENNES 2014
Parc Expo
Rennes Aéroport
11-12-13 Février

Hall 5
Stand B7



Bardinet : Cachaça Agucana pour la Coupe du Monde au Brésil

I. Bardinet Gastronomie propose une Cachaça Agucana 40° vol. pour les IAA souhaitant développer des préparations alimentaires sur la thématique du Brésil ou de la Coupe du Monde. Agucana est la 1^{ère} marque de Cachaça en France.



La cachaça (= "eau-de-vie de canne" en brésilien) peut remplacer le rhum dans de nombreuses préparations sucrées, des sauces ou des préparations flambées...

Vandemoortele : Golden Harvest, une alternative au beurre

I. Vandemoortele met en avant "Golden Harvest", une alternative au beurre en carton de 20kg. Ce corps gras est utilisable en substitution du beurre, sans aucune modification des paramètres de fabrication, pour toutes les applications, les feuilletages... Golden Harvest possède la même courbe de fusion que le beurre.

Agro-Sphères : Saveurs Créoles, la Chambre aux Confitures et GGF en 2013

I. Agro-Sphères* offre un accompagnement personnalisé et gratuit aux IAA pour réussir leur implantation en Picardie : recherche de bâtiments ou terrains, de financement, mise en relations avec les partenaires... "En 2013, nos trois réalisations les plus significatives sont l'implanta-

tion de Saveurs Créoles à Montdidier, la création de l'usine de la Chambre aux Confitures à Flixecourt et la reprise du site de Stalaven-Euralis de Roye par GGF, explique Philippe Hincelin, directeur d'Agro-Sphères, qui met en avant les atouts de la Picardie : les 60 millions de consommateurs dans un rayon de 300 km, le maillage autoroutier...



Philippe Hincelin

* Agro-Sphères est à la fois agence de développement économique spécialisée en agro-alimentaire et l'Aria Picardie. L'association compte 114 membres en 2013 (+12 vs 2012).

Lesieur choisit VIF pour le cycle de vie de ses produits

I. Lesieur* a choisi la suite PLIM de l'éditeur VIF pour gérer le cycle de vie de ses produits et les données de ses articles. La suite PLIM est composée de VIF PLM (R&D) et de VIF PIM (référentiel). Elle permet de gérer des informations réglementaires nutritionnelles (norme INCO et outil de veille) et des listes d'ingrédients pour les étiquettes et pour la vente en ligne. Autres atouts : sa compatibilité avec les catalogues électroniques, ses capacités de paramétrage et la simplicité d'interface avec les ERP. Pour Martine Geneste, responsable SI, "le fait de disposer dans la solution choisie, la partie formulation facilitant la gestion de recettes et de

l'autre le référentiel données produits a été un élément déterminant". "La compatibilité du logiciel avec la norme GS1 permettra d'implémenter facilement les catalogues de nos clients GS1" conduit Martine Geneste. * CA 732 M€, 700 personnes, 3 unités de conditionnement, 1 unité de raffinage, 1 unité de production de sauces et mayonnaises

Darégal : "Sélection Brésil"

I. Darégal (Milly-la-Forêt, 91) met en avant "Sélection Brésil", une offre destinée aux IAA qui souhaitent surfer sur l'effet coupe du monde. Sélection Brésil : coriandre, ail andalou, piment jalapeno, huile infusée coriandre, huile infusée ail, huile infusée piment, pesto chimichurri, pesto ail, pesto poivron/piment. Exemples de recettes typiquement brésiliennes : - La feijoada : petit salé (palette de porc, saucisses et haricots noirs), ail, piment en marquants ou en huile infusée. - La salpicão : salade (carotte, maïs, pomme, céleri et poulet), coriandre, piment en topping (IQF) ou en pulvérisation (huiles infusées).



Argeville : Yummy, des arômes naturels salés

I. Argeville flavours (Mougins, 06) met en avant "Yummy !, naturally good", sa nouvelle gamme d'arômes naturels salés 100% naturel. Gamme : "viande blanche bouillie et rôtie", "viande Rouge bouillie et rôtie",

"bouillon"; "produits de la mer". Créé en 1921 autour de la fabrication d'extraits floraux, Argeville a créé sa division arômes en 2004. La PME familiale dirigée par Fanny et Xavier Ardizio a mise en service en 2011 un site de 1 200 m² exclusivement dédié aux arômes alimentaires. En 2013, Argeville a réalisé un CA de 44 M€ (+10%) dont 10% dans les arômes salés avec 160 salariés.



Xavier et Fanny Ardizio

Club PAI : parcours innovation avec les ingrédients du salon

I. Le Club PAI (stand 7D12) organisera plusieurs parcours innovation mardi et mercredi avec les ingrédients innovants du salon ainsi qu'une conférence : "Les PAI au cœur de l'amélioration nutritionnelle des aliments".

Laïta : fromages IQF pour la RHD

I. Laïta Professionnel, lance "Les Mini fromages IQF" pour un usage à paner et à frire. Sans additif, appellation fromage, texture fondante, peu couillante à chaud et qui se découpe bien. Formats disponibles : 125g Ø80mm, 55g Ø63mm, 30g Ø48mm, 25g Ø48mm, 20g Ø48 ou 38mm, 15g Ø35mm. Aromatisation possible avec des marquants tels que persil, poivron, ciboulette (30g Ø48mm).



Construisons
demain
ensemble



CABINET D'ETUDE ET DE CONSEIL EN INDUSTRIE & AGROALIMENTAIRE

Maîtrise d'œuvre Bâtiment,
Énergies et Process

Audits, études de faisabilité, optimisation des énergies, environnement, HQE, ... plus de 30 ans d'expérience.

INGENIERIE CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION



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

Groupe CECIA ▲ Poitiers - Concarneau - St Malo

Tél. (33) 05 49 88 85 57 - Fax (33) 05 49 88 85 73 - www.cecias.com



EXBERRY®

VOUS DÉVELOPPEZ DES RECETTES POUR LE SUCCÈS. NOUS LES CULTIVONS.

Lorsqu'il s'agit de colorer naturellement les produits alimentaires, de plus en plus de spécialistes et de développeurs en Recherche et Développement font le choix de l'authenticité. EXBERRY® Colouring Foods sont simplement des concentrés fabriqués à partir de fruits, légumes et plantes comestibles – sans additif artificiel, ni solvant organique. Nos produits peuvent vous fournir des résultats fiables qui prouveront leur efficacité sur le long terme. Avec notre savoir-faire acquis grâce à nos 30 ans d'expérience, nous vous apportons notre expertise durant tout le processus de fabrication afin de colorer vos différents produits.

N'hésitez pas à visiter notre site gt-group.com pour découvrir nos récents développements ou visitez notre stand du CFIA au hall 7, stand A32.

GROWING COLOURS

GNT



Les **COULISSES** des **PRODUITS**
La Galerie des Nouveautés 2014



Le Manager
de l'Alimentaire

Les 5 produits élus

Sur le CFIA Rennes (11-13 février), les visiteurs pourront voter pour l'un des 5 produits ci-dessous. Ces 5 innovations ont été élues par les professionnels parmi les 50, qui étaient proposées sur le site internet du CFIA. Ces 50 nouveautés* (GMS et RHD) ont été lancées au cours des 12 derniers mois et ont fait l'objet d'un article dans Le Manager de l'Alimentaire. Ces 50 produits sont toujours présents sur une page du site du Cfia*.

Les 5 produits élus ont ensuite fait l'objet d'un décryptage de leur "itinéraire d'innovation" par le Centre Culinaire Contemporain.

Un stand dédié à cette animation sera installé sur le salon dans le hall 7/8. Les visiteurs pourront ainsi découvrir les portraits des 5 produits élus, et voter sur place pour élire le produit "super-plébiscité".

Ultra-frais

Triballat : desserts à base de chanvre

2 desserts à base de chanvre
- une spécialité fermentée : fraise framboise avec des morceaux de fruits
- un dessert végétal gélifié au chocolat



Les graines de chanvre sont riches en acides gras essentiels avec un rapport parfait Oméga 6/Oméga 3 (5/1). Triballat a prévu de développer une filière chanvre 100% français.

Épicerie salée

A l'Olivier : 6 émulsions

La marque "A l'Olivier" (société Bailly, Carros/Alpes Maritimes) signe 6 émulsions (huile d'olive+huile de colza) pour sublimer apéritifs et crudités : "Tomate basilic", "Poivron ail romarin", "Framboise noisette", "Fruit de la passion gingembre", "Manguesésame", "Figue argan". Bouteille squeeze 250ml (5,20€). Monoprix, Auchan, La Grande Épicerie de Paris.



Frais

André Bazin : saucisses de légumes pour IAA et RHD

Fort de son savoir faire en PAI de charcuterie, André Bazin lance des saucisses de légumes pour IAA et RHD. Avantages : portions calibrées, déjà cuisinées, faciles à manipuler, à réchauffer et à mettre en œuvre.

3 variétés : légumes du soleil, printanière, bouchée d'automne. Conditionnement : IQF sachet 10 kg et barquette frais x20.



Épicerie sucrée

Eurovanille : vanille prête à infuser

Pour les artisans (39,50€, boîte 50 sachets de 10g, 500g). Comme les gousses, le sachet s'utilise en infusion. Avantages : dosage facile (1 sachet 10g = 5 gousses), gain de temps, économique (moins cher que la gousse), sécurité, emballage recyclable. Cette alternative à la gousse est une réponse à la crise mondiale de la vanille dont le prix a doublé depuis un an.



Surgelé

Tipiak : pain apéritif chaud et croustillant

Plus besoin d'attendre la décongélation pour un pain surprise (24 sandwiches, 6 à 8 pers, 220g, 6,45€). Le réchauffage (four 20') rend le pain plus savoureux (texture croustillante et moelleuse) et les garnitures fondantes. 2 recettes sur un plateau kraft adapté pour le réchauffage au four : Comté et fruits secs, Chorizo et tomate (tomates marinées au chorizo).



NEW

Venez découvrir nos :
- Poudres de crème
- Laits concentrés
- Poudres de lait roller
Rendez-vous sur notre stand !

Gamme bio
Lactose et lactosérum
Poudres de lait
Beurres
Mélanges MG



WPC-WPI / MPC-MPI
Lactoferrine
Lactose infantile
Solutions protéiques pour barres

Arômes fromages et produits laitiers
Arômes salés et sucrés



Pour plus d'infos : info@fitsa-group.com
www.fitsa-group.com



OREP
Packaging

Emballages flexibles



Nous vous accueillerons sur notre stand :
B11/C10 - Hall 4



RENNES 2014
Parc Expo - Rennes Aéroport
11-12-13 Février



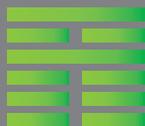
www.orep-packaging.fr



Le concours "Les Coulisses des produits" est organisé par le Cfia, le Centre Culinaire Contemporain, Proximité Client et Le Manager de l'Alimentaire.

* www.cfiaexpo.com/animations/les-coulisses-des-produits/





infologic
PROGICIEL DE GESTION

Et si vous disposiez d'un ERP répondant
aux spécificités de votre filière ?



Cfia

Carrefour des fournisseurs
de l'industrie agroalimentaire

Retrouvez-nous
du 11 au 13 février 2014
hall 8, stand C34/D31

www.infologic-copilote.fr

INFOLOGIC s'impose comme leader du Progiciel de Gestion Intégré dans l'agroalimentaire depuis 30 ans.

COPILOTE, ERP de nouvelle génération, est devenu indispensable à de nombreuses entreprises industrielles ou de négoce, désireuses de développer et dynamiser leur activité.

350 sites pilotent leur activité avec COPILOTE, de la PME au grand groupe.

INFOLOGIC a su associer des atouts essentiels, mis au service de ses clients :

- Une solution métier comportant des spécificités et fonctionnalités dédiées à l'agroalimentaire
- Des consultants ERP issus de filières agroalimentaires
- Des équipes de développement répondant aux exigences et réglementations de l'agroalimentaire et assurant la création en continu de nouvelles fonctionnalités liées au métier
- La confiance et la reconnaissance de bon nombre d'industriels et négociants de l'agroalimentaire en France.

Découvrez les possibilités que vous offre COPILOTE selon votre métier !



Une solution métier

COPILOTE répond aux exigences de chaque filière agroalimentaire: boissons & alcools, céréales, charcuterie & salaison, confiserie & chocolaterie, fruits & légumes, nutrition animale, ovoproduits, panification industrielle, plats cuisinés, viande, produits de la mer, produits laitiers, produits secs, restauration collective, volailles...

Une solution dédiée aux différents profils d'activité

COPILOTE s'adresse aux producteurs, coopératives, négociants, industriels ou logisticiens. Il s'adapte aux processus de l'entreprise dans laquelle il est implémenté depuis l'élevage, la gestion des parcelles jusqu'à l'expédition de produits achetés ou transformés, qu'ils soient secs, ultra-frais, frais ou surgelés...

Une solution évolutive

COPILOTE donne des perspectives puisqu'il s'adresse aussi aux entreprises, ayant des problématiques multi-sociétés, multi-sites et multi-nationalités.

Une solution fonctionnelle complète



Légende : ■ Modules administratifs ■ Module EDI ■ Modules usine ■ Modules transversaux





Boissons & alcools

- Gestion des produits soumis à accises, ainsi que le n° d'accise des clients
- Gestion des produits avec différentes unités (unités de facturation, volume...)
- Gestion des commandes primeurs (TVA décalée...)
- Gestion des taxes et du catalogue associé
- États spécifiques tels que la balance des appellations, le bordereau de déclaration de régie...
- Communication en EDI simplement et rapidement avec la plateforme GAMMA pour tous vos DAE et DSA puisque COPILOTE est certifié GAMMA
- Gestion des documents d'accompagnement avec une interface dédiée et lancement de nombreuses actions (annuler un DAE, saisir un accusé de réception...)
- Gestion des cuves et de l'embouteillage



Charcuterie & salaison

- Maîtrise du calcul des prix de revient des MP avec prise en compte du % de perte dû au séchage
- Maîtrise des process d'assemblage et de désassemblage des produits
- Gestion de la repasse
- Prévisions de fabrication par référence en se basant sur les ventes de l'année précédente
- Maîtrise des DLC courtes pour la charcuterie et des DLC longues avec opérations de séchage pour la salaison
- Gestion de stocks, avec prise en compte des notions de temps de séchage, de pesage et d'étiquetage
- Divers modes de préparation de commandes sur stock, sur reprise, sur fabrication
- Système EDI performant avec la GMS

« Nous sommes très satisfaits de la gestion de l'alcool dans le système comme unité supplémentaire avec calcul de l'article en volume, poids et LAP (litre d'alcool pur). »

Philippe FROMENT, responsable informatique, société EYGUEBELLE (26).



Fruits & légumes

- Gestion des cultures et des vergers
- Suivi des germinations
- Gestion des apports et de l'agrégage
- Paiement des apporteurs ou adhérents de la coopérative
- Gestion de vos tarifs de type « Mercuriales »
- Pilotage des stocks et des flux de marchandises en temps réel
- Contrôles qualité à chaque étape : réception, lavage, transformation, calibrage, conditionnement...
- Interface avec les automates tels que les calibreuses...



Viande

- Gestion à réception du n° de bête, n° de tuerie, pesée fiscale...
- Gestion de la bouverie (passeports...)
- Gestion des achats, de l'abattage, de la découpe et de la transformation: 1ère, 2ème, 3ème transformation
- Aide à l'équilibrage des matières
- Gestion du stock carcasses par article en quantité et en poids en temps réel avec reconstitution de la carcasse
- Respect de la classification européenne
- Traçabilité totale

« COPILOTE est un ERP spécialisé en agroalimentaire, il répond donc tout à fait à nos attentes et à toutes les spécificités de notre activité, tant en terme de traçabilité, de législation, que dans la prise en compte de la saisonnalité de notre activité avec des pics très élevés. »

Philippe VINTEJOUX - responsable informatique, société GODARD (46).

Plats cuisinés

- Gestion des activités d'assemblage
- Gestion de la production avec planification (PIC, PDP) et ordonnancement (gestion des OF)
- Automatisation du cycle de renouvellement des gammes de produits selon les prévisions de ventes annuelles
- Clôture des OF par date
- Prise en compte des affichages obligatoires comme les valeurs nutritionnelles, gestion des allergènes...
- Traçabilité ascendante et descendante
- Suivi des stocks par n° de lot, gestion des stocks de masse et stocks avancés de produits finis
- Système EDI performant avec la GMS

Céréales & nutrition animale

- Gestion de la collecte de céréales
- Mise à disposition de différents niveaux de contrats (contrats de couverture, contrats physiques...)
- Gestion des parcelles avec données personnalisées : superficie, variété, quantités semées, prévisions météo...
- Gestion des flux d'apports, mise en dépôts, stockage à façon avec prise en compte de la réfaction
- Intégration de l'information des opérations de pesage, de prélèvements
- Gestion des supplémentations
- Formulation des aliments, gestion des médicaments...

« INFOLOGIC dispose d'équipes fortes en compétence, à la fois au niveau de la connaissance métier, mais aussi très forte techniquement et cela tout en restant une entreprise à taille humaine. »

Stéphane PLUMAS, directeur des services informatiques, société MARIE PLATS CUISINÉS (94).



Restauration collective

- Proposition de l'offre alimentaire, définition de la structure des menus
- Proposition de choix dirigés pour réaliser rapidement l'instanciation des offres
- Prise en compte des normes RHD (GEMRCN...), contrôle de l'équilibre alimentaire, respect des piliers marketing, respect des normes, gestion des coûts et prix de revient...
- Gestion de cartes de remplacement
- Affectation des clients aux différentes offres (établissements scolaires, hôpitaux, maisons de retraite...) : jours de consommation, tarification, conditionnement, exceptions...
- Traçabilité ascendante et descendante



Volailles

- Gestion de l'élevage : gestion du cheptel, planification et ordonnancement des bandes, gestion des tournées de ramassage, factures éleveurs
- Gestion de l'abattage : réception du vif, contrôle de poids, ressuage, gestion des rendements par lot...
- Aide à l'équilibrage des matières
- Maîtrise des process d'assemblage et désassemblage des produits
- Traçabilité amont et aval
- Prévision de fabrication par référence
- Maîtrise des DLC
- Gestion de stocks efficace
- Système EDI performant avec la GMS

« COPILOTE est surtout un produit évolutif apportant une solution intégrée, modulable et paramétrable selon les spécificités métier. »

Magazine Entreprendre, mai 2013.

COPILOTE

AGROALIMENTAIRE



Document et photos non contractuels. Imprimerie Jatin - 04 75 78 56 56.