



Le Manager de l'alimentaire

N°234

BIMENSUEL
DU 17 OCTOBRE
AU 6 NOVEMBRE
2014

SPÉCIAL INNOVATIONS

Fleury Michon, Thiriet, Comexo... p2 à 9

Casino s'allie à Intermarché p.11

Fonteneau reprend Lily Toques p.12

Larnicol lève 1,2 M€ p.12

Arterris rachète Larroque p.12

Toque Angevine ferme l'Essonne p.12

Bonduelle dans l'Ouest américain p.13

Eurovanille lève 1 M€ p.14

Bongrain : PSE chez Bressor p.14

Solexia reprend Chillet p.15

Pascal Pasquier distingué p.18

USINES & PROJETS

Pinguin : 12 M€ p.20

Agrafresh : 8,5 M€ p.20

Lactalis : 6,5 M€ p.21

LDC : 20 M€ p.21

Légulice : 6,5 M€ p.21

SPÉCIAL SIAL

Les lauréats Agropole 2014 p.20

Régions : Ile de France, Lorraine, Bourgogne p.22

FEFF : les Grés d'Or p.23

Abonnez-vous
bulletin p.22

90% de parts de marché pour 4 acheteurs

EDITORIAL

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

Après Auchan et système U (via Système A), Casino et Intermarché s'allient à leur tour. En 3 semaines, la France sera passée de 6 à 4 centrales totalisant 90% de pdm. Grâce à ces alliances, ces 4 distributeurs, qui disposent chacun d'une pdm de 10 à 14%, pèseront désormais le double et joueront dans la cour de Leclerc et Carrefour, qui dépassent déjà 20%. Tous expliquent que ces alliances ne ciblent que les grandes marques internationales. 80 à 100 dossiers pour "Système A" et une soixantaine (dont 10 "non alimentaires") pour Casino-Intermarché, qui épargne des ETI comme Fleury Michon,

Andros ou Pasquier.

"Sachant que le volume concerné est de 10 mds€, chaque point obtenu dans la négociation avec les multinationales rapportera 100 M€", explique Thierry Cotillard, patron des achats d'Intermarché, qui veut obtenir de meilleures conditions que Carrefour, Leclerc ou Système A... L'objectif ne serait pas de répercuter ces gains aux consommateurs mais de reconstituer les marges sur les grandes marques, qui se sont dégradées avec la guerre des prix. Prenons acte, mais ces annonces seraient mieux passées si les enseignes concernées s'étaient engagés à alléger leurs marges sur les PME, car ce sont elles qui financent depuis 2 ans la guerre sur les grandes marques...

Une autre annonce suscitera des inquiétudes : Casino a décidé de sou-

mettre aux 60 usines d'Intermarché tous ses appels d'offres MDD. Ces dernières bénéficieront même d'un droit de préférence, à conditions égales!

Pour les ETI et PME qui fournissent ces linéaires, c'est de facto 26% des MDD françaises, qui pourraient leur devenir inaccessibles ! Et même 46% pour celles qui opèrent sur certains produits carnés car Leclerc dispose aussi d'outils industriels pour ses MDD (Kermené en Bretagne).

Dès lors, on comprend l'agacement de certains opérateurs de la viande sur le dossier Gad. En récupérant l'abattoir de porc de Josselin, SVA-Jean Rozé va en effet alimenter le pôle viandes des Mousquetaires, qui pourrait être dopé par l'accord avec Casino...

L'HOMME

Après les sushis, Baptiste Bayart, créateur de 2B'fresh !, vise d'autres produits ultra-frais

3 ans après la création de 2B'fresh ! à Lomme (59), Baptiste Bayart a décroché un Grés d'Or 2014 de la Feef pour une collaboration avec Monoprix sur les sushis. La TPE, qui réalisera 3,2 M€ en 2014, vise 6 M€ en 2015. Son business plan évoque 50 M€ dans 5 ans... 2B'fresh ! s'est en fait spécialisé dans la gestion de l'ultra fraîcheur (DLC très courte) pour les supermarchés

et les magasins de proximité en optimisant la logistique, le flux poussé et le retour de la démarque.

La TPE s'est d'abord concentrée sur le sushi frais (et la gastronomie japonaise) en s'appuyant sur l'allemand Natsu, le leader européen du sushi industriel. Cette solution clé en main a aussitôt séduit Dominique Fenech, directeur marchandises produits frais de Monoprix. Gammes, produits, flux, merchandising ont été adaptés à chaque format : Daily, Monop', Monoprix.

"En fait, nous avons réinventé la vente à la chine en nous inspirant d'un concept allemand et de la vente à la dépose des années 80..."

Suite page 24

Grés d'Or 2014 : Baptiste Bayart aux côtés de Dominique Fenech, Monsieur PME de Monoprix



Credit photo : sp. Feef

LE PRODUIT

Bonduelle : légumes précuits pour potage

Rayon surgelé. Bonduelles s'attaque aux "légumes pour soupe" avec 3 recettes intégrant des morceaux (750g, 2,05€). Les légumes sont précuits et ne nécessitent que 3 min de cuisson :

- courgettes-haricots verts-pois-brocolis
- poireaux-carottes jaunes-navets
- potiron-potimarron-carottes-oignons

Autres nouveautés au rayon surgelé : la purée "Douceur de céleri" (720g, 2,70€), "Haricot vert en persillade" (prêt 3min, 600g, 2,50€), "La Forestière" (300g*, 3,20€)

* 4 champignons cueillis à la main : cèpes, mini-girolles, bolets et shiitake (+beurre, ail, persil)





Mathez : "Les Inséparables !" sur le Sial

Après "Les Parisiennes", les chocolats Mathez (CA 12 M€) lancent "Les Inséparables !", 4 boîtes de truffes (métal 200g, 8€). "Vendues seules ou par deux, elles s'imbriquent les unes dans les autres pour un équilibre complet : 4 pétales, 4 couleurs, 4 parfums...", explique Stéphanie Gautier, chef produit. Les 4 recettes :

- rose : caramel au beurre salé
- vert : brisures de macaron
- orange : orange confite
- beige : nature

Mathez a par ailleurs signé 3 nouvelles recettes en 2014 : crumble fruits rouge, citron meringué, noix de coco. Circuit : bienmanger.com, épicerie fine, concept stores

Porté par l'international (Japon...), Mathez (Chateaufort-sur-Sarthe, 49) vient de finaliser cet été une extension (bureau, usine, boutique > 5000m²).

Après le Sial Chine et Foodex Japan, Mathez sera sur le Sial Paris.

Traiteur du Marais : amuse-bouche à base de ver de farine

Racheté début 2014 par le groupe Raynier Marchetti, Le Traiteur du Marais se positionne comme le tra-

teur parisien trendy, le dénicheur de tendances, qui bouscule les codes culinaires...

La nouvelle collection de pièces cocktail salées et sucrées a été créée par le chef Vincent Bessou. Au menu : saveurs intrigantes et ingrédients atypiques. Exemple : des insectes torréfiés. L'amuse-bouche "Le Survivor" contient un

ver de farine qui croustille sous la dent. Composition : sablé au parmesan + fromage de chèvre frais + menthe + gelée de poire rôtie + grains de cardamome + ver de farine.

Autres créations salées de Vincent Bessou : la "Sucette foie gras tagada". Et aussi : poisson hamachi, nouveaux agrumes (cédrat), notes iodées (langoustine)...

Côté sucré, le traiteur propose des gâteaux des coffee shops américains (Red Velvet Cake) et 2 douceurs twistées aux légumes :

- le "Green perle twistée pistache & céleri" : écrien sablé + mousse de céleri et pistache
- le "Sweet cup de mousse de carotte & gingembre" : brousse avec zestes de citron vert, fouettée et sucrée

+ coulis gélifié de carotte et de gingembre

Carrefour : 3 recettes à base d'insectes

En Belgique, Carrefour a lancé 3 recettes à base d'insectes*, qui sont entières et donc visibles, selon Gondola :

- Buggie Balls : boules apéro avec 6% de vers de farine (ils sont recouverts de chapelure)
- Buggie Burger : hamburger aux légumes + vers de buffalo entier (visibles en surface, goût de noisette)
- Buggie Crisps : larves de fausse teigne cuites au four + sel ou paprika (apéro ou salades)

* producteur : Deli Ostrich

Delhaize : 2 pâtes à tartiner à base d'insectes

Delhaize vient de référencer 2 pâtes à tartiner "Green Bugs" de The Green Kow, une PME belge spécialisée dans les produits d'épicerie à base d'insectes. 2 ref (3,45€, 145g) à déguster sur un toast ou dans un plat froid :

- Carottes avec 4% de vers de farine
- Tomates avec 6% de vers de farine

Les vers sont hachés très fin. Les 2 produits (dégustations en magasin) ont été installés au rayon volaille, avec les viandes exotiques. "Ces produits sont meilleurs pour l'environnement et plus équilibrés", explique Delhaize.

Paul : L'Entremets-Bougie pour les tables de Noël !

Pour les tables de fêtes, Paul propose une bûche originale : L'Entremets Bougie (millefeuille de bavoise vanille + confit de framboises + génoise + le tout enrobé dans un biscuit Joconde, 600g, 6 pers, 20,90€).

KFC : "Double Down", le sandwich sans pain

"Oubliez le pain et gardez le meilleur !" proclame KFC, qui lance le "Double Down" (7,80€), un sandwich dans lequel le pain est remplacé par 2 filets de poulet entiers marinés et panés (11 herbes et épices). A l'intérieur : fromage Monterey Jack (2T), bacon (2T) et une sauce barbecue créée en France. "C'est un succès planétaire partout où il a été lancé et nous sommes fiers d'être le 1^{er} marché à le lancer en Europe" précise Alexandra Lutt, directrice du marketing.



Stéphanie Gautier



Crédits photos: Hervé Collura



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	AOÛT	1 AN ⁽¹⁾	AOÛT
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	24 313 M€	1 809 M€	+0,5%	+1,2%
LIQUIDES	13 839 M€	1 152 M€	+2,1%	-5,6%
PLS POIDS FIXE	30 375 M€	2 325 M€	+1,5%	-0,2%
Hypermarchés				
EPICERIE	15 072 M€	1 122 M€	+1,3%	+2,5%
LIQUIDES	8 385 M€	694 M€	+2,5%	-4,3%
PLS POIDS FIXE	18 838 M€	1 431 M€	+2,3%	+1,6%
Supermarchés				
EPICERIE	9 241 M€	687 M€	-0,7%	-0,9%
LIQUIDES	5 454 M€	458 M€	+1,5%	-7,6%
PLS POIDS FIXE	11 537 M€	894 M€	+0,3%	-2,9%

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

(1) cumul annuel mobile, fin au 24-08-2014.

Confiserie, barres céréalières

	MARCHÉ	PART DES MDD
Bonbons et sucettes	+5,0%	14,6%, -5%
Tablettes de chocolat	+2,3%	17,5%, +0%
Barres céréalières	+1,6%	22,8%, +3%
Spécialités confiserie sucre	+0,9%	18,0%, +5%
Confiserie de chocolat	-0,6%	2,9%, -5%
Chewing gums	-3,3%	1,2%, +0%
Petite confiserie de sucre	-3,9%	0,7%, -22%

(1) cumul annuel mobile, fin au 24-08-2014

Hypermarchés	Supermarchés		
AOÛT*	+0,6%	AOÛT*	-3,4%
1 an	+2,0%	1 an	+0,2%

* cumul annuel mobile, fin au 24-08-2014

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 0319 | 82822. ISSN 1639-2655. Abonnement : Martine Delattre (tel. : 03 27 56 12 19 martine@manager-alimentaire.com).

Ce numéro comporte 1 encart publicitaire central 4 pages Infologic et un encart petit format-4p Agrosphères - Reproduction interdite.



Contamination E.coli : Le risque d'une baisse des ventes mais aussi d'un arrêt de la production

NOVISM, service exclusif AIG, vous permet d'évaluer votre exposition au risque de contamination.

Un seul ingrédient contaminé peut avoir des répercussions sur l'ensemble de votre chaîne de production, et vous coûter des millions d'euros en coût de rappel, en atteinte à votre réputation et en pertes d'exploitation.

NOVISM, notre simulateur de coût en cas de rappel de produits, calcule gratuitement la perte maximale probable de votre entreprise et vous permet de prendre des décisions éclairées pour mieux protéger vos clients et votre bilan financier.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site dédié : www.aig.com/fr/novi



Prêts pour demain

AIG est le nom commercial du réseau mondial d'assurance dommages et responsabilité d'AIG Inc., incluant AIG Europe Limited. Les assurances sont fournies par AIG Europe Limited. Le présent document est fourni à titre informatif uniquement et ne peut en aucun cas servir de justificatif d'assurance. L'offre est susceptible de varier selon les pays et peut ne pas être disponible dans tous les pays européens. L'étendue et les conditions d'application des garanties sont assujetties aux dispositions du contrat d'assurance, qui sont disponibles sur simple demande. Pour plus d'informations, vous pouvez visiter notre site internet: www.aig.com

AIG Europe Limited. Société au capital de 197 118 478 livres sterling, Immatriculée en Angleterre et au Pays de Galles sous le numéro: 01486260.

Siège social: The AIG Building, 58 Fenchurch Street, London EC3M 4AB, United Kingdom. Succursale pour la France: 16 place de l'Iris 92400 Courbevoie. Adresse Postale: AIG Europe Limited - Tour CB21 - 16 place de l'Iris - 92040 Paris La Défense Cedex - RCS Nanterre 752 862 540



Bonduelle : "La Salade du Jour"

I. Fraîcheur et mélanges (jeunes pousses) étant les 2 moteurs du marché, Bonduelle fait la synthèse en lançant "La Salade du Jour" (1,95€). Ce mélange est réalisé chaque jour en fonction des arrivages de matières premières. "La Salade du Jour" est composée de 3 ingrédients (ou plus) parmi 12 jeunes pousses (épinard, roquette, redchard, 9 variétés de laitue : 5 rouge, 4 verte) et la mâche. La touche "vert et rouge" est mise en valeur dans un sachet très transparent.

- Marché. Les salades en sachet (-1,8%) représentent 89% de la 4^{ème} gamme (483 M€, -0,8%). Seuls les mélanges sont en croissance, grâce aux jeunes pousses (+8,4%). 72% des foyers (+0,6pts) consomment de la sala-



de en sachets.

- PDM. Bonduelle progresse (CA +2%, pdm val 16%/+0,6pt). N°1 en notoriété (79%), la marque, qui a recruté 1200 000 foyers en 3 ans, est consommée par 25% des foyers.

Brioche Dorée : Toasté breizh et Dôme citron breizh

I. Brioche Dorée lance 2 produits inspirés du terroir breton :

- "Toasté façon breizh". Sandwich chaud : pain au sarrasin, œuf brouillé, beurre, jambon, emmental et champignons (ce sont toutes les saveurs d'une "galette complète")

- "Dôme citron façon breizh" : ganache au citron sur un palet breton



Fleury Michon : soufflé, box basque et lyonnaise

Les consommateurs de plats cuisinés

Selon une étude réalisée pour FM, 58% de foyers sont consommateurs de PCI. Profil : CSP+, urbains, célibataires, foyers sans enfants. C'est "une clientèle en or", se réjouit Patricia Robillard, qui pilote le marketing traiteur chez FM. Quelques résultats de cette étude :



Patricia Robillard

- Moment de consommation des PCI : déjeuner 69%, dîner 39%

- Lieu : domicile 68%, bureau 30%, autres 2%

- 62% des repas PCI sont pris seuls

- Catégories : le célibataire insouciant, le trendy coupable, le senior moderne, le snacker actif...

A la suite de cette étude, FM a réorganisé son offre par groupes de besoins et d'attentes (y compris le temps réel consacré au repas) et non plus par protéines.

Ce travail a abouti à définir 4 gammes (design : agence Carré Noir) :

- Sur le pouce : pratique et rapide -> jeune

- Quotidienne : plaisir et équilibré

- Santé : nouveau concept avec Gerblé (lire LMA 233)

- Culinaire : >20mn, soir, domicile, hédoniste et senior
Les 3 premières gammes sont en barquette. La 4^{ème}, qui comprend notamment les recettes Robuchon, sont en sachet ou en cassiolette.

Précisons que FM décline 80 recettes : c'est la gamme de PCI la plus large du marché (certains grands hypers en proposent plus de 40).

Le marché

Si le rayon Traiteur reste bien orienté (+3,6% en 2014), ce n'est pas le cas pour les PCI qui se stabilisent à peine (-0,8% CAD fin p8), après la baisse de 2013 liée au horse gate.

Fleury Michon progresse : val (pdm 32,6%+0,1%), vol (+1,1% CAD à fin p8).

Le Soufflé

Proposé en cassiolette aluminium (1p, 210g, 3,75€), ce soufflé se réchauffe au four traditionnel (10'). Le concept se veut l'expression du savoir faire culinaire de FM (bien

gonflé, texture légère et aérée). Pack gourmand & moderne. FM a investi dans un "bateur géant" pour monter les blancs.

- 3 recettes : Jambon emmental, Brocolis saumon, Chèvre bacon



Box basque, bretonne et lyonnaise

Après avoir baissé en 2012 (8 443T, -9,1%) et en 2013 (8205T, -2,9%), le marché des box se stabilise en GMS. FM se maintient à 16,5% (pdm val) grâce à sa stratégie de valorisation via l'innovation.

Les régions sont une tendance de fond (qualité, authenticité et convivialité), selon FM, qui lance donc 3 box régions (280g, 3,50€) :

- Bretonne : pâtes aux St-Jacques, crème & cidre breton

- Basque : pâtes, jambon de Bayonne à la piperade

- Lyonnaise : pomme de terre saucisson de Lyon, moutarde



Ball in Box

En 6 mois, Ball in Box a trouvé sa place avec 227T et 2 réfs* dans le top 10 VMM snacking chaud, selon FM. Résultats : 2,6% de foyers acheteurs et 28% de réacheteurs, 1 an 500T (objectif 1 000T en année 2).

- Nouvelle ref : Bacon & pomme de terre

Autres nouveautés

- "Sur le Pouce". 2 réf (3,35€) : "Mini nuggets de poulet & coquillettes au fromage", "Boulettes au bœuf tex-mex & potatoes". "Sur le Pouce" proposera des défis à relever entre amis via smartphone en 2 minutes (le temps de patienter devant le micro-ondes...)

- Quotidienne : Emincés de bœuf sauce au poivre, pdt, 3,99€

- Culinaire : Lieu, jus de tomates et thym, écrasé de pdt, 4,80€

* FM = Fleury Michon, PCI = plats cuisinés individuels, pdt = pomme de terre

p@-production s

DESIGN ET TECHNOLOGIE DU PACKAGING

l'agence spécialisée en création et photogravure packaging



© 2014 MARVEL



p@-production s

PA Vendée Sud Loire |
Bouffère - 85600 Montaigu

Tel. : 02 51 09 99 33
commercial@pa-productions.com

www.pa-productions.com

Nielsen : le TOP 6 des innos

L'étude "Nielsen Breakthrough Innovation Report" s'appuie sur l'analyse des 12 000 lancements en Europe de l'Ouest depuis 2011. Elle montre que 2 nouveaux produits sur 3 n'atteignent jamais le seuil de 10 000 unités vendues, et que 3 sur 4 ont disparus en année 2.

Sodebo dans le TOP6 européen

Dans son étude, Nielsen a sélectionné des "succès hors normes" répondant à 3 critères : différenciation, pertinence (CA > 10 M€), et endurance



(CA année 2 > 85% du CA année 1). Seuls 6 des 12 000 lancements ont répondu à ces 3 critères :

- bière Foster's Gold
- glace Magnum Infinity
- biscuits Milka Choco Supreme
- yaourt à la grecque Mullerlight
- limonade Lucozade Energy Pink
- salades composées Sodebo Salade et Compagnie

2 lancements ont par ailleurs été identifiés comme de sérieux candidats pour 2015 :

- chips Lay's Xtra
- chocolat au lait Cadbury Marvelous Creations

* l'étude est disponible gratuitement sur www.nielsen.com

Candia : Viva chocolat noir

"Viva chocolat noir" a été sélectionné par le pôle Innovations Sial. Candia vient tout juste de lancer cette boisson lactée au chocolat râpé et cacao. Intentions d'achat : 72% (dont 30% certaines*). Avec ses couleurs chaudes, le décor rompt avec les codes du lait longue conservation. Les 2 formats (brique 1L/1,79€ et bouteille 25 cl/0,79€) visent à se distinguer des offres existantes (bouteille 1l et briquettes 25 cl), qui ciblent les enfants. TV, PLV, animations...



La marque Viva cible les familles avec 10 vitamines

et vitamine D. Candia précise que la fréquence des achats de lait est en recul notamment à cause de la baisse de la consommation en mélange chaud (avec thé, café...). L'utilisation en cuisine concerne 77% des acheteurs.

* test sur 156 femmes consommatrices de lait au chocolat (Home Use Test)

Charles & Alice lance des gourdes SSA au rayon frais

Charles & Alice a lancé des gourdes SSA* au rayon frais (6x90g, 2,99€). 2 packs bi-parfums (x6) :

- 3 P* + 3 P* poire Williams
- 3 P* + 3 P* fraise 12 heures hors du frigo, bouchon anti-avalancement.



* P = pomme, SSA = sans sucres ajoutés

Connétable :

sardines à poêler sur le Sial

Leader des sardines, Connétable lance les "sardines à poêler" (2 recettes : beurre et provençale, 2,49€). Le produit est "Sial Innovation 2014". Autres nouveautés :

- sardines entières au piment de Cayenne (1,89€)

"les fines et fondantes" (petites sardines). 2 ref : zestes de citron (1,99€), huile d'olive (lot 3x50g)

"thon 100% filets" (2,19€) : tranche fabriquée en Bretagne. C'est, avec le foie de morue, la meilleure rotation des innovations 2014 de la PME.

- foie de morue (1,87€, MSC) : nature au sel de Guérande



Créaline : "L'écrasé pomme de terre"

Créaline lance "L'écrasé pomme de terre, huile d'olive et basilic" (2,99€, 100g), qui a nécessité un investissement de 0,2 M€. Créaline produisait déjà "l'écrasé de pommes de terre et 2 carottes"

Dirigé depuis 4 ans par Jean-Noël Le Carpentier, 42 ans, Créaline connaît une forte croissance (+25%/an) qui devrait porter son CA à 13 M€ avec une production de 5 000T. La PME (60 salariés) a



Jean-Noël Le Carpentier

SIAL
www.sialparis.fr
Retrouvez-nous
Hall 7 Allée L
Stand 011

fit
expert en la matière

Votre partenaire matières premières laitières



Ingrédients laitiers

Beurres - Poudres de lait
Crèmes - Poudres de crème
Poudres de babeurre
Fromage blanc - Lait concentrés
Lactose & Lactosérums



Nutraceutiques

Protéines WPC / WPI
Protéines MPC / MPI
Lactose infantile
Solutions protéiques pour barres



Arômes

Arômes produits laitiers
Arômes sucrés
Arômes salés

Pour plus de renseignements : info@fitsa-group.com

www.fitsa-group.com

n°1 en France des sauces fraîches

COMEXO
CRÉATEUR DE SAUCES

- Des sauces fraîches, ambiantes, bio, mayonnaises, vinaigrettes, fromage blanc, béarnaise...
- En sachets, coupelles, sticks, bocaux, doypacks, flacons, cartouches, poches, seaux, bidons, containers...
- Nouvelle collection "Clean Label", sans conservateurs, sans colorants et sans arômes artificiels.

saucés@comexo.eu
45220 Château-Renard - www.comexo.eu



recruté récemment 10 CDI. La production se répartit à 50/50 entre les 10 soupes et les 15 purées & légumes cuisinés. Créaline est intégrée dans la branche légumes d'Agrial.

Créaline : 3 cup 500g de soupes avec morceaux

Créaline lance 3 cup 500g de soupes avec morceaux de légumes (2,95€):
- légumes verts et petits pois
- légumes du potager et dés de carottes
- légumes et pâtes



Créaline : 3 veloutés

Créaline (Lessay), qui vient de revoir ses packs de soupes (plus lumineux...), lance 3 veloutés au rayon frais F&L:
- petits pois et carottes (3,60€, +miel et anis)
- provençal au pesto (3,60€)
- légumes verts (3,20€, +cresson de fontaine)



Compagnie Artique : paniers thon & Boursin au poivre

La Compagnie Artique (Primel, 29) signe des paniers feuilletés thon & Boursin au poivre. Étui 4x80g, 3,79€, four 15 à 20°. C'est la 4ème recette cosignée par Primel et des marques de Bel*.



*"Feuilletés Leerdammer et jambon", "Feuilletés Boursin AFH familial", "Mini-feuilletés Boursin AFH ("nature", "tomate"), AFH = ail & fines herbes

Société : le roquefort "Cave des Templiers"

Pour les fêtes, Société proposera son roquefort "Cave des Templiers", qui est quasiment inconnu du grand public car il n'est vendu qu'à Roquefort-sur-Soulzon (Aveyron) et chez quelques crémiers. Caractéristiques : goût puissant, persillage vert intense, onctuosité incomparable, pâte blanche... Coffret en métal aux formes épurées (300g, 9,90€). Exclusivement aux rayons coupe et frais emballé.



CSM lance le donut Simpson en RHF

CSM France accélère sur la pâtisserie américaine en lançant en RHF le donut Simpson Pink Glazed (ver-

Thiriet : les nouveautés de Noël

L'entreprise

Après une formation de boulanger à l'Ecole Ferrandi, Claude Thiriet a rejoint en 1966 la boulangerie familiale et l'a transformée pour créer en 1973 Glaces Thiriet. Basé à Eloyes (Vosges), Thiriet (CA 400 M€) distribue 1200 produits surgelés de l'apéritif au dessert dont 150 innovations par an. Son site d'Eloyes élabore 450 glaces et pâtisseries. L'entreprise (2 800 salariés dont 400 à Eloyes) compte 1,5 million de clients, 177 magasins (France et DOM TOM) et 90 centres de livraisons à domicile (France et Belgique). Pour rassurer notamment sur la traçabilité, Thiriet a lancé récemment le site www.lescoulissesdelaqualite.com

Apéritifs & entrée

- 6 Mini sapins dorés au bloc de fgc* (50g, 7,50€) : biscuit cacao poivré + croustillant aux amandes + bloc de fgc
- Miroirs au fgc* : croquant aux amandes et gelée de Porto (2x50g, 9,50€)
- 12 Canapés sapin (12x110g, 7,50€). Saveurs : "jambon Serrano & piment d'Espelette", "saumon & crèmeux façon tzatziki", "fromage de chèvre & poivron", "fromage frais & carottes aux épices douces"
- Sapin surprise (300g, 14,90€). 30 sandwichs en pièce montée : tzatziki, 2 saumons, chèvre et pétales de Serrano



- 6 Mini bulles cocktail (120g, 8,50€) : 3 recettes "Saint-Jacques/ gelée façon Bloody Mary", "Gambas/ gelée façon Mojito", "Saumon/ gelée façon vodka agrumes"
* fgc = foie gras de canard

Plats

- Canette semi-désossée farcie orange et Grand Marnier (1,5kg, 25,90€)
- 4 Charlottes de céleri, panais et crème de marrons

micelles de sucre multicolores sur un glaçage rose au goût fraise, 4 plateaux de 12, décongélation 1h).



Disneyland : un champagne avec Lanson

A l'occasion de sa nouvelle attraction Ratatouille, Disneyland s'associe à Lanson pour créer la bouteille "Champagne Disneyland Paris" (75 cl, 65€ dans les boutiques des hôtels). Disneyland Paris compte 61 boutiques et 54 restaurants.



Ferme de Sigy : le 1^{er} yaourt bio local d'Île-de-France

Le 1^{er} yaourt 100% bio local d'Île-de-France a été présenté lors de la Fête de la gastronomie. Un atelier a été créé en Seine-et-Marne à la Ferme de Sigy (laiterie artisanale). Le projet est accompagné par le GAB IdF. Jusqu'à présent, il n'existait pas d'atelier en IdF qui traitait le lait bio d'IdF malgré une demande importante.



Halieutis : Chronofile de cabillaud pané

Sur Equip'Hôtel*, Halieutis lancera sous sa marque Chronofour, un

(280g, 4,95€) : flan céleri et panais surmontés d'une rosace de purée de marrons
- Saumon, moules et crevettes sauce au Champagne
- Pintade et champignons sauce à la Fine Champagne * 450g, 10,50€



Desserts

- Bûche chocolat noisette (530g, 8p, 14,90€) : mousse chocolat + crèmeux praliné + écorce de chocolat déposée à la main
- 2 palets "Ton'K chocolat caramel" (170g, 5,95€) : croquant chocolat noisette amande + ganache chocolat lait et caramel + mousse chocolat fève tonka
- Parure de neige marron myrtilles façon chantilly (500g, 6p, 13,95€) : mousse façon chantilly + cœur (biscuit amandes, mousse marrons, compotée myrtilles)
- 6 macarons au Champagne rosé (72g, 3,20€)
- Cadeau caramel chocolat amande (500g, 6p, 13,95€) : 2 financiers entourent un crèmeux au caramel (amandes caramélisées), 2 mousses (chocolat noir, chantilly au caramel)
- Enchantement vanille café cœur de truffe (bûche glacée 800ml, 8p, 12,95€)
- 2 Dômes façon Forêt noire (240ml, 4,50€)
- Astre fruité fraise passion rhubarbe (800ml, 8p, 12,95€) : sorbets plein fruit fraise et passion + compotée rhubarbe + lit de dacquoise au citron et fruitée



- 2 Gribours (180ml, 3,50€) : petit ourson vanille et chocolat/caramel



"Chronofile de cabillaud pané" (120g, -18°C). 100% filets, sans arête, visuel proche du filet naturel et texture lamellaire préservée, GEMRCN, conservation 72 h après décongélation. Un flash code indique la zone de pêche et le nom du bateau (+photo de l'équipage).
* stand K13 de Transgourmet, 16-20/11



Gonidec relook "Les Mouettes d'Arvor"

Gonidec (Concarneau, 29) a revu l'identité graphique de sa marque "Les



Charal Potatoes Burger

Happy Family

Charal Surgelés étoffe son offre à la marque "Happy Family" avec 2 ref à prix plus accessibles.

- Le haché moelleux à cuisiner, 600g, 4,90€

- 50 Mini-boulettes moelleuses à cuisiner, 750g, 5,75€

* Happy Family compte plus d'1 million de consommateurs

Potatoes Burger

2 galettes de pomme de terre + haché au goût grillé + sauce barbecue + fromage (2x180g, 3,90€)



Plats cuisinés

Charal veut relancer le segment des 4 plats cuisinés familiaux avec 4 nouveautés (4,90€) :

- Notre hachis Parmentier au bœuf* 1 kg,

- Notre gratin boulettes au bœuf à la bolognaise* 850g,

- Notre gratin boulettes au bœuf façon couscous* 850g,

- Notre Moussaka au bœuf* 850g.



Et aussi

Les 1^{ères} boulettes à l'oignon du rayon surgelés (x25, 4,90€)

Mouettes d'Arvor" (sardines, sardinettes, filets de maquereaux). La PME a aussi multiplié ses créations pour accompagner les événements culturels (Route du Rhum, Festival de Cornouaille...).

La Potagère : soupes déshydratées bio

La Potagère lance les 1^{ères} soupes déshydratées bio, prêtes à cuire en sachet (1,80€, 4 assiettes, 1L d'eau, cuisson 5-6').

- toscane tomates, basilic et vermicelles, 90g
- poulet aux vermicelles, 70g
- mouliné aux 8 légumes, 80g
- velouté de poireaux et

pdt, 70g



Guilloteau lance son offensive sur le Bleu au LS et à la coupe

Pierre-Stéphane Leyrat, directeur commercial-marketing-logistique de la Fromagerie Guilloteau (Pelussin, 42), annonce le lancement de 3 références de Bleu :

- LS : Pavé d'Affinois Bleu 180g
- rayon coupe : Fromager d'Affinois Bleu 2 kg
- rayon coupe : Saint Géric 780g



Pierre-Stéphane Leyrat



Jardins de l'Orbrie : pétillant "pomme-framboise"

Les Jardins de l'Orbrie (Bressuire, 79) lance un pétillant sans alcool "Pomme-framboise" sous la marque "Cœur de pom" (75cl, 3,85€, Saveur de l'année 2015). Framboise française, pomme Val de Loire.



Meneau : Fizz cola bio

Le "Fizz cola bio by Meneau" a été sélectionné "Sial Innovation 2014". Fizz est la marque de boissons bio de Meneau*.

Basé à Saint Loubès (33), la PME familiale, qui fête ses

135 ans, est dirigée par Vincent et Philippe Lassalle. Elle avait lancé le 1^{er} sirop de cola au sucre de canne bio et équilibrable, sans caféine (Trophées Natexpo 2013). En 2012, Meneau a réalisé un CA de 6,14 M€ (+8,5%) avec 17 salariés.

* sirops, jus de fruits, smoothies, aides culinaires



Vincent et Philippe Lassalle



Magda : cèpes cuits surgelés pour la RHD

Magda (Pierrelate, 26) lance une collection premium de champignons pour la restauration. Avant d'être cuits puis surgelés, les champignons sont déshydratés dans un four à chaleur tournante. Résultat : peu de per-

Notre vrai savoir-faire, ce sont les métiers de la fermentation



Jean Philippe Girard
Président de l'ANIA

"Nous devons faire face à de nouveaux défis de qualité, sécurité et compétitivité sur la scène internationale. Nous voulons accompagner les entreprises vers de nouveaux marchés à forte valeur ajoutée. Notre vrai savoir-faire, ce sont les métiers de la fermentation : fromage, charcuterie, boulangerie, bière et vin... Les secteurs qui s'exportent le mieux sont aussi la fierté du patrimoine alimentaire français !"

Rencontre CEBP INNOVATION 24 septembre 2014



Cercle associatif indépendant, le CEBP réunit librement les dirigeants de la filière industrielle Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie Traiteur dont il entend être le think tank. Les Rencontres du CEBP permettent d'accroître son information, d'échanger et de réfléchir à un sujet métier, comme de nouer de nouveaux contacts professionnels.

Infos : Joëlle Alexandre, Déléguée Générale
cebp@orange.fr - 01 40 28 48 90 - www.cebp.fr

FRAIS SURGELE AMBIANT

Rendez-vous au SIAL stand 7 C 267, hall 7 !



STG & NAGEL LOGISTIQUE



Spécialiste du transport et de la logistique sous température dirigée en Europe, nous vous offrons une solution personnalisée et adaptée à vos besoins en frais, surgelé et ambiant. Contactez-nous ! +33(0)1 41 80 13 21 · marie.outtier@stg-nagel.com

www.nagel-group.com



INNOVATION

Comexo : collection "Milky"

Comexo (Château-Renard, 45), qui se définit comme "créateur de sauces", a mis en valeur les produits laitiers au sein d'une nouvelle collection baptisée "Milky".

"Beurre, babeurre, fromage, crème fraîche, yaourt ou fromage blanc : leurs richesses en saveurs se combinent à l'infini", explique Philippe Guergadic, président de Comexo. Illustration, le babeurre (pour la sauce Ranch) : cet ingrédient (dérivé de la crème du lait) au "goût aigrelet" est consommé dans le monde entier. Dans les pays anglo-saxons, le "butter-milk" est fréquemment utilisé pour les sauces.



Philippe Guergadic

Riche en MG, le cream cheese confère "fraîcheur, onctuosité et rondeur en bouche". Quant au Parmigiano

reggiano, c'est l'ingrédient de la sauce Caesar.

Exemples d'utilisations des sauces "Milky" :

- sandwiches ou burgers : "sauce au beurre", "cheddar" ou "ranch au babeurre"
- salades : "sauce tzatziki au yaourt" ou "caesar au parmigiano reggiano"
- viandes, bord d'assiette ou dipping : "sauce poivre crème fraîche", "crème fraîche et fines herbes", "fromage blanc ail & fines herbes"
- poissons : "hollandaise au beurre"
- desserts : "sauce cream cheese à la vanille"



Un tableau résume les multiples "accords mets et sauces" pour les 10 sauces "Milky"...

* Conditionnements : coupelles 15g->50g, sachets 10g->60g, sticks 4g->18g, flacons (pet, verre, squeeze, cartouche...), bocaux verre, poches 0,5l->5l, doypacks 1l, jerricans 5l seaux (3l, 5l, 10l), containers 1l.

te après cuisson (500g surgelés cuits = 495g après cuisson). Les saveurs sont mieux préservées. Le temps de cuisson (8') est divisé par deux. 2 ref de cépes (500g, cuits en France) : chapeau 2,4 cm, morceau.

Grandeur Nature : 2 beurres de baratte bio

Grandeur Nature* signe 2 beurres de baratte bio (doux et demi-sel, plaquette 125 g). Commerces et grossistes bio.
* Laiterie Le Gall, Quimper/29



St Hubert : Le Fleurier "Secrets d'olive"

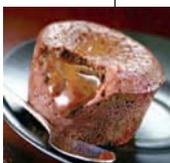
St Hubert lance Le Fleurier "Secrets d'olive", une matière grasse allégée* en barquette (MG 53%, 510g, 3,45€). La marque Le Fleurier réunit des MG allégées et riche en vitamine E.

* sans conservateur, huile d'olive vierge extra (10*)



Traiteur de Paris : moelleux au chocolat premium

Sur le Sial, Traiteur de Paris présentera sa nouvelle recette de moelleux au chocolat premium fabriqué sur son site de Fécamp. Chocolat 22,4% et cœur très coulant (20x90g, Ø7cm, surgelé).



Oasis : 4 canettes collector avec Warner Bros

Oasis (marque n°2 des soft drinks) lance 4 canettes collector. Chaque parfum est associé à un super-héros de Warner* (15€, le coffret de 2 canettes**).
- Frambourgeoise (WonderWoman) :

- pomme cassis framboise
- Mangue Debol (Batman) : tropical
- Orange Press-lé (Superman) : orange
- Ramon Tafari-se (Flash) : fraise framboise



* les personnages Batman, The Flash, Superman and Wonder Woman appartiennent à DC Entertainment (Warner Bros)

** YouTube, Facebook, Twitter, Colette

Weiss : cube Napolitains pures origines

Chocolat Weiss (Saint-Étienne) lance un cube Napolitains pures origines* (29,80€, 500g). Il est composé de 6 variétés de Napolitains de 7 grammes.



* Li Chu 64%/Vietnam ; Ceiba 64%/Rep. Dominicaine ; Bassam 69%/Côte d'Ivoire ; Manatee lait 42%& noir 64%/Trinité&Tobago ; Madalait 35%/Madagascar

Muroise : "Ma Divine" framboise et chocolat

Muroise & compagnie lance "Ma Divine" framboise et chocolat. Cette création bio associe chocolat noir et framboise (7€, pot 220g). La marque signe déjà 30 recettes de confitures artisanales (épicerie fines et web). "Ma Divine" est la 1^{ère} née de la collection d'exception intitulée "Les Précieuses" (pack "toile de Jouy").



Routhiau s'associe à Grand Marnier pour une canette farcie

En partenariat avec Marnier-Lapostol, Jean Routhiau a élaboré une farce charcutière à l'orange et au Grand Marnier avec des marquants d'écorces d'orange. Pour les fêtes, la



PME vendéenne en profite pour lancer en RHD deux recettes farcies (surgelé, prêt à cuire au four) :

- une canette entière semi-désossée (1,5 kg)
- une cuisse de canette désossée (250g)

* Marnier-Lapostol

Kronenbourg : nouveau pack

Pour les 350 ans de Brasseries Kronenbourg* (Carlsberg), la marque Kronenbourg a revu avec Carré Noir son identité** (nouveau logo, mention : "Brassée en France"...). Le rouge est assumé encore plus comme couleur de reconnaissance. Autres fils conducteurs : simplifier, surprendre avec des angles de vue originaux sur les packs...



* 1210 salariés, CA 2013 : 932 M€

** tests dans 4 villes (février-avril) par IN Vivo-BVA

AGROPOLE PROPOSE

Le technopôle agroalimentaire

LE CONCOURS NATIONAL DE LA CREATION D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

22^e EDITION

60 000 € DE DOTATIONS

INSCRIPTIONS AVANT LE 30 AVRIL 2015

www.agropole.com

Aoste revoit sa charte graphique

Aoste, qui se positionne comme la marque experte de la charcuterie raffinée, a revu sa charte graphique (logo et décor).



Swiss Delice lance un yaourt brassé

Swiss Delice étoffe ses gammes Excellence (Silver et Gold) et lance un yaourt brassé :

- **Gold.** Chocolat sur lit d'orange amère
- **Silver.** 2 bicouches (lait entier et crème fraîche), coulis de fruits (abricot, mirabelle)
- **Le yaourt brassé 125g.** 3 parfums : mangue, abricot, fruits des bois

Swiss Delice a par ailleurs revu ses packs et son site internet (+élégant et très féminin).

Nouvelle campagne : "Goûtez à la swiss touch" (presse féminine et cuisine + affichage).



Amorino : Stella di Natale pour remplacer la bûche de Noël !

Amorino bouscule les codes de Noël avec Stella di Natale (800g, 39€). Exit la bûche avec cet entremets glacé blanc polaire et argenté. Bouquet glacé composé de morceaux de marrons glacés. Fleurs élaborées à partir de glace à la fleur de lait. Décor : petites billes de meringue et paillettes argentées.



Florette : jeunes pousses de saison

Fort du succès de ses "Mélanges de saison" (vol +8%, val +4%), Florette lance la gamme "jeunes pousses de saison". Mâche et roquette (M&R) sont présentes dans les 4 ref. - Automne : M&R + laitue verte et rouge - Hiver : M&R + red chard - Printemps : M&R + épinard - Été : M&R + laitue rouge Les jeunes pousses sont le segment le plus dynamique de la 4^e gamme.



Communication Florette cet automne : affichage, bacs...

Nutella Pingouin : 1 kg pour l'hiver

Pour l'hiver, Nutella proposera un pot affichant un pingouin avec une écharpe rouge (1kg, 5,3€)



Nectars de Bourgogne : 2 pétillants de fruits

Nectars de Bourgogne lance 2 gammes : - 2 pétillants de fruits : "La 10 cassis" et "La 10 Griotte" : bouteille verre 27,5cl avec une capsule qui s'ouvre à la main (fruit + eau + sucre + bulles). Cette alternative aux sodas cible une consommation nomade, snacking (jeunes actifs) - des crèmes et liqueurs de fruits en 20cl : cassis de Dijon 20% IGP, pêche de vigne, framboise, fraise des bois, pamplemousse, sureau, rose, violette, cactus-piment et



figue de barbarie, mûre. Utilisations : apéritifs, cocktails, desserts. Ces petits conditionnements permettent l'achat de plusieurs parfums...

Francine : 4 sticks de 4 levures colorées

Francine lance 4 levures colorées (verte, rose, orange, jaune) pour personnaliser biscuits et pâtisseries (salés ou sucrés) avec un simple stick "2 en 1". L'étui (1,45€) contient 4 sticks de 4 couleurs.



Baguépi : "Jardin du Sud" avec dattes, noisettes, abricots, raisins

Pour les fêtes, Baguépi* (Groupe Soufflet) propose aux artisans boulangers le pain "Jardin du Sud" aux saveurs de fleurs d'oranger et de miel. Ce mixe permet de confectionner des brioches, cakes, pain de mie ou pains gourmands... 27% d'inclusions : dattes, noisettes, abricots, raisins blonds et bruns.

* la division meunerie des Moulins Soufflet (600 personnes) écrase 1 500 000 T/an

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

Prêt à utiliser

Facile à doser

Existe en 3 variétés

Ail & Fines Herbes, Poivre et Echalote & Ciboulette.

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

Fromageries BEL S.A. - Capital : 10 308 502,50 € - RCS PARIS 542 088 067 - Suggestion de présentation

Bankiz.fr



LE TALENT EST RARE,
SAVOIR LE RECRUTER EST NOTRE MÉTIER



Agrofourniture



Collecte et première transformation



Ingrédients et produits alimentaires



Process et Emballage



Grande Consommation et Restauration

www.manageria.fr

CABINET DE RECRUTEMENT
SPÉCIALISÉ AGRI-AGROALIMENTAIRE.
FRANCE & INTERNATIONAL



Manageria 8 rue Saint-Martin - 75004 Paris
Tél. 01 44 54 13 50 - e-mail : info@manageria.fr

La Feef lance “Entrepreneurs +Engagés”

Lors de la cérémonie des Grés d'Or (30/09), Dominique Amirault, président de la Feef, a dévoilé le label “Entrepreneurs+Engagés” dédié aux PME françaises. Il se concrétisera par le logo “E+”, que les entreprises pourront apposer sur leurs emballages. C'est la 1^{ère} “marque collective PME”. Avec ce label, la Feef veut jouer son rôle de défense des entrepreneurs et de valorisation des bonnes pratiques. “Pour les entrepreneurs, ce label sera une reconnaissance de leur travail engagé et un signal fort adressé aux politiques”, explique Dominique Amirault.



Dominique Amirault

Le cahier des charges a été défini par Ecocert sur la base d'un référentiel,

inspiré de l'iso 26000. 4 entreprises sont déjà engagées dans le processus. Objectif : 50 d'ici fin 2014 et 150 fin 2015. Intermarché a d'ores et déjà prévu d'apposer le label, de le mettre en avant dans ses prospectus et de référencer au moins une innovation par an pour les entreprises labellisées, a indiqué Bruno David, Monsieur PME Intermarché.

Les 1^{ères} actions commerciales avec les distributeurs débiteront en 2015. Les 5 piliers d'E+ :

- adopter un comportement éthique et responsable,
- gérer les ressources humaines de façon exemplaire,
- produire en France,
- s'engager sur la responsabilité sociale et environnementale,
- anticiper et prendre en compte les attentes des clients et consommateurs



Serge Lhermitte : délégué ministériel pour les IAA

Serge Lhermitte, 30 ans, a été nommé délégué ministériel pour les IAA. Il était commissaire au redressement productif d'Aquitaine. Il remplace Corinne Orzechowski.

Le Top 10 des distributeurs mondiaux

Deloitte vient de publier son Top 10 des distributeurs mondiaux. A eux dix, ils pesaient 1 300 mds\$ (+2,9%) en 2013...

- 1- WalMart / USA : **476 mds\$**
- 2- Costco / USA : **105 mds\$**
- 3- Carrefour / F : **98 mds\$**
- 4- Schwarz / AL : **98 mds\$**
- 5- Tesco / RU : **98 mds\$**
- 6- The Kroger / USA : **98 mds\$**
- 7- Metro / AL : **86 mds\$**
- 8- Aldi / AL : **81 mds\$**
- 9- Home Depot / USA : **78 mds\$**
- 10- Target YSA : **72 mds\$**

Carrefour s'installe dans son nouveau siège à Massy

Carrefour France a regroupé à Massy (Essonne) ses 4 000 salariés de Massy, Ulis et Evry. Le nouveau siège (80 000m²) est situé au cœur de Massy, à proximité des transports (RER B et C, Gare TGV Massy, A10 et

A6). Objectif : favoriser les synergies, selon Noël Prioux, le directeur de Carrefour France. Le site accueille 4 restaurants (3 000 couverts) : 1 brasserie, 1 à thème, 1 self, 1 rapide (Paul et Starbucks). Autres équipements : identification en temps réel d'une salle de réunion disponible, crèche 85 berceaux, salle de sport 1000m², pressing, coiffeur, Drive...



Delhaize et Coop Italia rejoignent Leclerc dans Coopernic

Après Coop Italia, Delhaize va rejoindre Coopernic. Après les départs de Colruyt, Rewe, Conad et Coop, Leclerc était resté seul au sein de l'alliance Coopernic...

Anses-Nutrivigilance : 1^{er} bilan sur les compléments alimentaires

L'Anses a présenté un 1^{er} bilan de son dispositif Nutrivigilance, qui fait remonter les signalements d'effets

indésirables liés, notamment, à la consommation de compléments alimentaires ou d'aliments enrichis. www.anses.fr

Synabio : Charles Pernin délégué général du Synabio

Charles Pernin a succédé à Cécile



Charles Pernin

Leperc comme délégué général du Synabio. Depuis 2005, il était chargé des dossiers agro-alimentaires à l'association de consommateurs CLCV.

Rhône-Alpes Gourmand : 40 IAA sur le Sial

Le Comité de Promotion R3AP, qui a été rebaptisé Rhône-Alpes Gourmand, vient de déménager*. Sur le Sial, la bannière "Rhône-Alpes Gourmand" fédérera 40 IAA et proposera "La fabrique aux nouveautés".

* 30 Quai Perrache, 69002 Lyon

Wabel Summit : épicerie en novembre

Voici les dates des prochains "summits" organisés par Wabel. Ces sommets réunissent fournisseurs de MDD et acheteurs des GMS européennes (entretiens pré-organisés...):

- épicerie : 26-27/11
- frais & produits laitiers : 11-12/02
- surgelés : 11-12/03

Personnes âgées : Optifel en 1^{ère} ligne

A l'occasion de la journée dédiée aux personnes âgées (le 1^{er} octobre), l'Inra a dévoilé les 1^{ers} résultats d'une enquête menée dans le cadre d'Optifel. Coordonné par l'Inra, le projet

Achats : Casino s'allie à Intermarché !

Les achats des grandes marques seront regroupés. Casino ouvrira ses MDD aux usines d'Intermarché...

L'accord

Après l'alliance Auchan-SystèmeU (pdm : 11,2%+10,3%), Casino (pdm 11,6%) et Intermarché (14,2%) annoncent à leur tour qu'ils regroupent leurs achats de grandes marques vendus en France à compter des négociations qui débutent en novembre. L'alliance Casino-Intermarché (pdm 25,8%) devient ainsi le 1^{er} acheteur devant Auchan-U (21,5%), Carrefour (22%) et Leclerc (20%).

L'accord concerne uniquement les marques des multinationales. Ne sont donc pas concernées les MDD et les marques nationales des PME ou ETI. Les produits frais traditionnels issus de la production agricole ou de la pêche sont également exclus.

Les 2 distributeurs continueront à gérer et développer séparément leurs approches commerciales et leurs points de vente.

60 multinationales et 10 mds€

Alors que SystèmeU a donné à Auchan un mandat pour les achats concernés, les Mousquetaires et Casino ont eux décidé de créer une structure de 16 acheteurs (8 chacun) dans des locaux "neutres".

Les 1^{ers} contacts ont eu lieu en septembre, a indiqué aux Echos Thierry Cotillard, directeur de la centrale d'Intermarché. Dès l'annonce de l'accord U-Auchan, Intermarché a saisi la proposition que lui avait faite Casino.

"Nos 2 réseaux se trouvent assez rarement en situation de concurrence frontale", explique Thierry Cotillard, qui ajoute que "l'accord concerne 2% de nos fournisseurs qui assurent 40% de nos volumes de vente. Soit 60 à 80 dossiers pour un CA de 10 à 15 mds€".

Pour justifier sa stratégie, Thierry Cotillard évoque la nécessité pour sa centrale de pouvoir financer ses investissements. Le distributeur va en effet investir à partir de cette année 1 Md€ dans sa chaîne logistique en créant des bases mixtes.

Accord quand même sur les MDD...

L'accord entre les 2 distributeurs concerne en fait aussi les MDD puisqu'il est prévu que Casino soumette à l'outil industriel d'Intermarché (plus de 60 usines en France) tous ses appels d'offres MDD. Les usines Intermarché bénéficieront d'un droit de préférence, à conditions égales.

L'Ania demande plus de contrôles

L'Ania constate que 4 acteurs au coude à coude se partagent désormais 90% de pdm. "Comment ne pas craindre une amplification de la guerre de prix ? déplore Jean-Philippe Girard, président de l'Ania, qui demande le renforcement des contrôles de l'administration et une vigilance accrue lors des négociations commerciales.



Thierry Cotillard

européen Optifel vise à concevoir des nouveaux produits à base de fruits et légumes qui sont optimisés (composition nutritionnelle, goût, texture) pour les personnes âgées en perte d'autonomie. www.optifel.eu/fr/

Le déjeuner résiste grâce à la restauration rapide

Selon une étude de NPD Group, le déjeuner est le seul repas de la restauration commerciale qui pro-

gresse en nombre de visites en 2014 (+1%, soit 24 millions de visites additionnelles sur l'année). Le midi, la restauration rapide (+2%) progresse mais la restauration à table recule (-1%).

FNCL : Réjane Mazier directrice

Réjane Mazier, 41 ans, prend la direction de la Fédération des coopératives laitières (FNCL). Elle remplace Christèle Josse. Réjane Mazier, Agro

Paris, travaille depuis 20 ans dans les organisations professionnelles (fruits, légumes et lait).

Présidé par Dominique Chargé, la FNCL* réunit 50 groupes coopératifs et 200 "fruitières" soit 42 000 coopérateurs et 20 000 salariés.

* 56% du lait collecté, 45% du lait transformé, CA 2012 : 11,2 Mds€



Réjane Mazier

Sealed Air
Food Care

LE DURABLE PEUT IL ÊTRE PROFITABLE?

CRYOVAC® Diverséy

Pour en savoir plus sealedair.com/foodcare



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



EFFICACITÉ OPERATIONNELLE



AUGMENTATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION



STRATÉGIE DE MARQUE

© Reg. U.S. Pat. & TM Off. © 2014 Sealed Air Corporation. All Rights Reserved.



⇒ Le petit-déjeuner : les achats en GMS sur 12 mois

	MARCHÉ	PDM DES MDD
Sirops érable et assimilés	+2,2%	16,7%, +4%
Thés	+1,9%	8,9%, -7%
Miels	+1,0%	27,1%, -5%
Pâtes à tartiner	+0,4%	9,1%, +0%
Infusions	-1,0%	16,1%, -16%
Céréales	-1,3%	19,1%, -1%
Petits déjeuners chocolatés	-2,9%	13,1%, -8%
Confitures	-3,1%	32,1%, -5%
Crèmes de marrons	-3,1%	13,3%, +22%
Laits industriels	-3,8%	25,1%, -6%
Subibles	-3,8%	18,2%, +2%
Cafés torréfiés	-7,0%	19,8%, -9%

(1) cumul annuel mobile, fin au 27/07/2014

Beaucoup de catégories sont mal orientées. La chute des cafés torréfiés s'explique par la hausse des ventes des capsules

Source : IRI-France Panel InfoScan Census hypers+supers

Cumul annuel mobile, fin au 27/07/2014

⇒ Le marché de la charcuterie LS

	GMS+HD+DRIVE	PDM VALEUR*	EVOL
1 Jambon supérieur	21,8%	-0,4%	
2 Salaisons	19,6%	+1,2%	
3 Lardons poitrine	9,2%	+5,3%	
4 Jambon choix + Paris	9,2%	+7,7%	
5 Saucisses pâtes fines	6,4%	+0,2%	
6 Jambons de volaille	6,4%	+3,9%	
7 Foie gras	6,4%	+2,8%	
8 Charcuterie cuisinée	4,0%	+1,0%	
9 Pâtés	3,6%	+0,5%	
10 Saucisses terroir	3,5%	+1,3%	
11 Spécialités AC*	3,3%	+6,2%	
12 Saucissons terroir	3,1%	+0,9%	
13 Rillettes	3,1%	+1,9%	

* épaule 0,5% (-9,3%), AC=avec couenne

CA total GMS+HD : 5 017 M€ (+2,1%) et 488 099T (+0,4%)

* Source IRI en CAM au 10 août 2014

Boulangerie Brioche Fonteneau reprend Lily Toques

La PME vendéenne Brioche Fonteneau (CA 33 M€, +8%) vient de reprendre Lily Toques (85) via sa holding familiale. Créé en 2011 par Jean

Fraud, Lily Toques réalise un CA de 1 M€ dans l'apéritif dînatoire en GMS (mini croissants garnis, bruschettas, tranches apéritives, préfeu). La PME s'était dotée d'un site neuf en 2012 (investissement 1,2 M€). Brioche Fonteneau possède 2 usines : Boufféré et La Copechagnière.



Mathieu et Gilles Fonteneau

Chocolat Larnicol lève 1,2 M€ pour accélérer en franchise

Le chocolatier Larnicol (Melgven, 29) vient de lever 1,2 M€ auprès de CM-CIC et de Sodero (Caisse d'Épargne). La PME créée par le MOF Georges Larnicol affiche plus de 10% de croissance annuelle moyenne! Le groupe (CA 17 M€, 165 salariés), qui possède une usine à Melgven, possède une trentaine de magasins (grand Ouest et Paris). Pour accélérer, Georges Larnicol mise désormais sur la franchise.



Georges Larnicol

Terroir Arterris rachète la conserverie Larroque

La coopérative Arterris* (Castelnaudary) a racheté la conserverie

Larroque, qui réalise un CA de 4,5 M€ avec des spécialités du Sud-Ouest (frais, conserve, cuit ou confit, sous-vide ou séché) à base de canard gras, volaille ou porc. Clientèle : particuliers, vente en ligne, restaurants, BCT, épiceries, GMS locales et 3 boutiques (1 à Montauban et 2 à Toulouse). Larroque a été fondé en 1980 par Jean-Claude Larroque. Les 56 000 canards/an qu'achetait Larroque seront désormais fournis par Les Fermiers Occitans. Savidoc, autre filiale d'Arterris, écoulait déjà une partie de ses volailles dans les points de vente de Larroque.

* Arterris détient déjà Savidoc (volailles), Les Fermiers Occitans et Linea Alimentaria (canards, lapins et dindes)

Plats cuisinés-traiteur William Saurin : Armand Baudry, ex-Saupiquet, nommé DG

Armand Baudry a rejoint en août William Saurin (Lagny, 77) comme DG. Il a travaillé successivement chez Gillette, Procter, Wrigley et Saupiquet (2012-2014).



Armand Baudry

LDC : La Toque Angevine ferme l'Essonne et regroupe ses sandwichs à Segré

La Toque Angevine (sandwichs et pizzas MDD) va regrouper toutes ses activités sandwichs sur son site principal de Segré (49). Cette filiale

de LDC emploie 519 salariés sur 2 sites :

- Segré (416 CDI) : pizzas et sandwichs
- Courcouronnes (Essonne, 103 CDI) : uniquement des sandwichs

Depuis 2011, La Toque a accumulé des pertes d'exploitation croissantes (cumul : 22 M€ sur 3 ans). Ces pertes affectent fortement "Pôle Traiteur LDC" (-6 M€ pour ROC cumulé sur 3 ans). La Toque a dû faire face à la baisse de ses prix de vente et à la hausse des matières premières. Le tout dans un environnement très concurrentiel (Dauzat et Sodebo).

Le regroupement à Segré sera accompagné par des investissements et un élargissement de gammes. 103 postes seront créés à Segré correspondant aux 103 supprimés à Courcouronnes. Un important dispositif de mobilité est prévu.

Pour les salariés refusant le transfert, La Toque lancera un PSE avec reclassement et formation. La recherche d'une nouvelle activité pour Courcouronnes sera engagée avec les collectivités et les pouvoirs publics.

Le processus d'information des représentants du personnel durera jusqu'à la mi-janvier 2015.

Multi-filières LDC : le traiteur a rebondi sur le 2^{ème} trimestre

LDC a bouclé son S1* sur un CA de 1 453 M€ (-0,5%) avec des tonnages

en hausse de +1,3%. Globalement, le T2 (juin-août : val +0,3%, vol +3,1%) est meilleur que le T1.

- **Volaille France** : CA 1011 M€ (-1,6%), tonnages stables
- **International** : CA 93,8 M€ (+3,4%), tonnages +2,0%
- **Traiteur** : Sur le total S1 : 238,5 M€ (+2,5%), tonnages +5,9%. Les ventes ont bondi au second trimestre (juin-août) : 114,7 M€ (+4,2%), tonnages +7,3%. Les ventes progressent en pâtes à dérouler mais le surgelé reste en retrait.

* mars-août

Viande-volaille Duc renforce ses fonds propres

Duc a reporté la publication de ses résultats semestriels au 31 octobre. Ce report s'explique par les opérations liées à son plan de réorganisation de sa structure financière et de renforcement de ses fonds propres.

Gad-Josselin : SVA veut investir 20 M€

SVA Jean-Rozé (Intermarché) prévoit de reprendre 530 salariés (soit 70% des effectifs) de l'abattoir de porcs Gad à Josselin (Morbihan), Dominique Langlois, patron de SVA, vise 23 000 porcs par semaine (soit un maintien des volumes). Il a prévu d'investir 20 M€ pour moderniser les activités de découpe et adapter l'outil à sa nouvelle vocation (servir en autres les usines et les magasins d'Intermarché).

Les 2 autres unités de Gad-Lampaul ("salé fumé"/58 salariés et "graisse animale"/13 salariés) n'ont toujours pas trouvé de repreneurs.

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 :

Téléphone :

e-mail :

Date :

Ville :

Fax :

Signature

TABLEAU DE BORD

⇒ Le Top 18 des coopératives européennes

1	Friesland Campina (=)	11,42 mds€	+4%	PB	Lait
2	Aria Foods (=)	9,87 mds€	+8%	Dk	Lait
3	DLG (+5places)	7,92 mds€	+9%	Dk	Céréa*
4	Südzucker (+1p)	7,88 mds€	+6%	Al	Sucre
5	Danish Crown (-1p)	7,80 mds€	+4%	Dk	Viande
6	Agravis (=)	7,51 mds€	+6%	Al	Céréa*
7	In Vivo (=)	6,10 mds€	+3%	Fr	Poly
8	Sodiaal (+12p)	5,40 mds€	+19%	Fr	Lait
9	DMK (=)	5,30 mds€	+2%	Al	Lait
10	Fenaco (+3p)	4,92 mds€	+6%	Su	Poly
11	Terrena (=)	4,70 mds€	+4%	Fr	Poly
12	Tereos (=)	4,70 mds€	+5%	Fr	Sucre
13	Vivescia (+11p)	4,21 mds€	+18%	Fr	Céréa*
14	Lantmannen (-6p)	4,09 mds€	+2%	Dk	Céréa*
15	Agrial (+8p)	3,90 mds€	+15%	Fr	Poly

Belle progression de Sodiaal et Vivescia ! 3 coop françaises intègrent le top 20. Le top 10 des coop françaises progresse de 7,4%/an sur 2008/2013

* céréales - Appro. *Source PwC, Kerry et Vion sont exclus compte tenu de leur nature juridique, Baywa est considéré comme une coopérative de distribution

Salaisons

Le Jambon de Vendée obtient l'IGP

Le Jambon de Vendée (1 500T, 5 opérateurs) a décroché son indication géographique protégée (JO UE 8/10/2014). Grâce au pressage, la phase de séchage est plus courte que pour d'autres jambons crus. Le Jambon de Vendée se consomme cru ou cuit (épaisses tranches grillées).

* jambon cru, désossé à la main, frotté au sel sec et arrosé d'eau-de-vie de vin...

(business angels) et de Particeep*. 13 nouveaux actionnaires rentrent au capital.

Créée en 2011, Ace commercialise 3 produits : la carica du Chili, le cœur de plantain et la croustille de manioc. Objectif : 1 M€ dans 2 ans contre 0,145 M€ en 2013.

* plateforme de financement participatif



Corinne Ajinca

Légumes

Ace trouve des business angels

Corinne Ajinca, dirigeante d'Ace International Foods (St Lyé la Foret, 45), vient de lever 90 000€ auprès de "Le Mans Sarthe Investissements"

Bonduelle s'attaque à l'Ouest américain

en rachetant une usine

Bonduelle Americas va racheter au canadien Sobey's son usine de légumes surgelés de Lethbridge

dans l'Alberta à la frontière américaine pour 4,3 md€. En très bon état, cette usine de 15 000T est la première du groupe dans l'ouest du continent. Les 10 premières sont en effet situées dans le Nord Est (USA et Canada).

Cette implantation industrielle va permettre à Bonduelle de développer ses ventes dans l'Ouest en limitant ses flux logistiques (très coûteux) de l'Est vers l'Ouest. Bonduelle a également décroché auprès de Sobey's un contrat exclusif de long terme pour plusieurs gammes sur le territoire canadien.

Bonduelle réalise un CA de 420 M€ en Amérique du Nord (USA 50%, Canada 50%) avec 2 050 salariés et désormais 11 usines et 45 000ha (685 planteurs). Au Canada, le grou-

pe possède 85% de pdm en conserves et surgelés (marque Artic Gardens, MDD et sous-traitance Green Giant...). Aux USA, Bonduelle est présent essentiellement en surgelé MDD via sa filiale Allens.

Bonduelle vise une croissance de sa rentabilité opérationnelle

Bonduelle a bouclé son exercice sur un CA de 1 921 M€ (+1,3%) et un ROC de 102,7 M€ (-2,8%). Le résultat net (15,2 M€ contre 52,1 M€ l'exercice précédent) a été pénalisé par les taux de change et l'amende de 32,4 M€ infligée par Bruxelles (champignons appertisés MDD). Pour l'exercice 2014-2015, Bonduelle vise un ROC compris entre 106 et 109 M€.



FILIÈRES

Boulangerie-pâtisserie

BVF (Neuhauser) :
Ordinal pilotera une ligne à Saint-Paul en Jarez

■ BVF* a choisi Ordinal Software pour la mise en place d'une application dédiée au pilotage d'une ligne de production sur son site de Saint-Paul en Jarez (Loire). BVF fait partie de BCS, qui appartient à Neuhauser. Le site de Saint-Paul en Jarez produit plus de 16 000T de viennoiseries surgelées (25 millions de pains au chocolat, croissants...).

* BVF=Boulangerie Viennoiserie Française

Le Duff : FB Solution inaugure son site de Garonor

■ FB Solution (Le Duff) inaugure le 21 octobre son nouveau site à Garonor. Spécialisé dans la BVP pour les métiers de bouche, FB Solution livre l'Intercontinental, Air France (et 40 compagnies), les TGV, Euurotar et Thalys, Raynier Marchetti, Saint Clair, Room Saveurs...

Epicerie

Alpina Savoie : spécialités, quart Sud-Est et PAI

■ Alpina Savoie (Chambéry), le plus ancien semoulier pastier français, fête ses 170 ans. La PME (CA 49 M€, 140 salariés) est contrôlée depuis 2009 par le groupe rennais Galapagos. Son PDG Christian Tacquard a décidé de recentrer Alpina sur le quart Sud-Est et sur les spécialités*. Autre priorité : les ventes aux IAA (le babyfood notamment). Alpina triture 240T de blé/jour et

commercialise 38 000T/an.

* crozets (nature, au génépi), taillerins aux myrtilles, nouilles savoisiennes, polenta, pâtes bio...

Eurovanille lève 1 M€ auprès d'Audacia

■ Eurovanille (Gouy-Saint-André, 62) vient de lever 1 M€ de fonds propres auprès d'Audacia et de réaliser un emprunt de 1 M€ auprès de Bpifrance.



La PME, qui détient 5-7% du marché de la vanille mondiale préparée, veut doubler sa pdm d'ici 5 ans (10-15%, soit 200 à 210T/an). Eurovanille maîtrise toute la filière : de la plantation jusqu'au produit fini. Clientèle : artisans, grossistes, IAA, GMS.



Créé en 1990 et dirigé par Laurent Bourgeois, Eurovanille a réalisé en 2013 un CA de 13,2 M€ (export 68%, 73 pays).

La consommation mondiale de vanille augmente de 4% par an depuis 2008.

* vanille certifiée RainForest Alliance en provenance d'Inde principalement

Produits laitiers

MLC gèle son projet d'usine de beurre

■ La coopérative des Maîtres Laitiers du Cotentin (MLC) a perdu 2,2 M€

sur l'exercice clos au 31 mars, indique Ouest-France. Le groupe a annoncé le gel de son projet d'usine de beurre & crème à Méautis (50), près de Carentan. MLC (CA 360 M€) collecte 400 ML de lait et produit 170 000T d'ultra-frais.

Grâce à sa filiale France Frais (n°1 de la distribution du frais en RHF), le résultat du groupe MLC est néanmoins positif à +1 M€. Le groupe MLC réalise un CA de 1,7 md€ (GMS 70%, RHF 30%) avec 4 000 salariés (dont 700 salariés pour la coopérative).

Bel : 112,6 M€ dans une usine de Mini Babybel aux USA

■ Antoine Fiévet, pdg de Bel, a inauguré sa 28^{ème} usine dans le monde à Brookings (Dakota du Sud). C'est sa 3^{ème} aux USA. Brookings (15 000m² sur 19ha) est dédié au Mini Babybel. Investissement : 112,6 M€. Capacité >10 000T par an, soit 1,5 million de portions/jour. L'expertise Mini Babybel a été développée sur le site d'Evron (Mayenne), qui est dirigé par Marc Panvier. Ce sont les ingénieurs de Bel qui conçoivent et assemblent les machines. Le site de Brookings reproduit l'outil d'Evron.

En 2013, les ventes de Mini Babybel aux Etats-Unis ont atteint 10 000T (+24%). C'est le 1^{er} marché mondial de Mini Babybel, qui profite de son positionnement "snack sain, fun et nomade".

La croissance américaine de Bel (+11%/an) est portée par Mini Babybel (1/3 des ventes volumes), La vache qui rit et Boursin.

Les volumes de Mini Babybel progressent aussi en France (+7%) et en Europe (+6%).

* les 2 autres usines US : Leitchfield (Kentucky), Little Chute (Wisconsin)

** Bel USA (siège: Chicago) commercialise aussi 4 marques locales : Merkts, Kaukauna, Price's Pimiento, Wispride

Leerdammer s'attaque à la raclette

■ Après les dés "salade & apéritif" en mars, Leerdammer s'attaque maintenant à la raclette. 2 ref : "Spécial pour vos raclettes" : nature et fumé (250g, 12 tranches).



Le marché de la raclette a progressé de +7% en 2013. Leerdammer vise une cible plus familiale et plus jeune. C'est la 1^{ère} marque nationale sur le fromage en tranches (+28% en 4 ans).

Bongrain : PSE chez Bressor, qui supprime 16 postes

■ LA FGTA-FO annonce que Bongrain a mis en place un PSE dans sa filiale Bressor qui est implantée sur 2 sites : Grièges (01) et Servas (01). Ce PSE concernerait 16 salariés.

* plan de sauvegarde de l'emploi

Syndilait veut créer un logo pour les laits français

■ Syndilait a décidé de créer avant la fin de l'année un identifiant visuel collectif, qui sera porté sur les emballages afin d'identifier facilement les laits collectés et conditionnés en France.

Déjà confrontée à une guerre des



Sauces & Créations

DES **CRÉATIONS**
À VOTRE
SAUCE

NOUVEAU CONDITIONNEMENT : MIGNONNETTES ET TUBES

59 554 Raillencourt Sainte Olle
Tel : 03 27 74 79 79 ; contact@sauces-creations.fr

prix, la filière s'attend à un afflux de laits d'importation. Dans les 6 prochains mois, les importations pourraient bondir de 40% (soit +100 ML). Cette année, les importations devraient franchir la barre des 10% contre 7% en 2013.

Syndifrais : départ de Pierre Girier

I. Pierre Girier a démissionné pour raisons personnelles de la présidence



Pierre Girier

de Syndifrais (syndicat des fabricants de produits laitiers frais), annonce AgraAlimentation. Il reste DG des Laiteries H. Triballat.

Huilles

Bright Food rachète l'italien Salov

I. Bright Food a pris le contrôle du producteur italien d'huile d'olive Salov (marques Sagra et Filippo Berio). Bright Food, qui est le 2^{ème} conglomérat agroalimentaire chinois, a racheté cette participation à la famille Fontana qui restera minoritaire au capital. Salov réalise un CA de 330 M€ dans 60 pays, avec des positions de leader au Royaume-Uni et aux Etats-Unis.

Nutrition médicale

Danone céderait à Fresenius sa nutrition médicale

I. Danone serait en "discussions avan-

Solexia reprend Maison Chillet

O. Le groupe Solexia a racheté la Maison Chillet (Saint-Symphorien-sur-Coise, 69). Créée en 1902 par Antoine Chillet et installée sur les Monts du Lyonnais, la PME familiale (CA 7,5 M€ et 46 salariés) produit 20T par semaine de saucissons et de salaisons premium soit 70 000 pièces*. Solexia a prévu d'installer un ERP, de communiquer davantage sur la qualité de la marque et d'accélérer à l'export (Belgique, Pays-Bas, Allemagne, Rép.Tchèque).



Déjà 4 acquisitions

Cette acquisition permet à Solexia de renforcer son pôle agro (4 PME) tout en s'ouvrant au segment du haut de gamme. Le CA 2014 prévisionnel de Solexia Agro (détenu par Solexia à 70% et CM-CIC à 30%) est de 31,4 M€ pour un effectif de 164 personnes. Les 3 autres PME :

- **Salaisons du Val d'Allier** (Langeac, 43) : saucissons secs Auvergne pour les magasins de terroir et les comités d'entreprise, 47 personnes. CA 2014 : 11,5 M€ (10,9 M€ en 2013). www.waldallier.com

- **Volailles Vey** (Polignac, 43) : élevage-découpe de volailles, CA 7,5 M€, usine 2 400 m²; clientèle BCT locaux, 4 marques : "Marquis du Velay" (bio), "Baron du Velay" (Label Rouge), "Comtesse des prés", "Dame du Velay". www.volaillesvey.fr

- **Max Natura AG** : poulets rôtis en Suisse, CA 4,7 M€, www.maxpoulet.ch

Des PME à 3 heures de Lyon...

Hors agro, Solexia possède 5 autres PME. Avec ses 9 PME, Solexia dépassera 50 M€. Créé en 2005 par Hervé Kratiroff (président) et Eric Versini (DG), Solexia est un fonds lyonnais indépendant centré sur l'acquisition de PME familiales. PME ciblées : CA > 10 M€ et salariés < 60. Autres critères : opérer sur des marchés de niche avec des produits qualitatifs (sans effet de mode) avec une faible dépendance (clientèle et fournisseurs). Le tout à moins de 3 heures de Lyon en voiture...

* pièces à trancher (Jésus Lyonnais, Rosette de Lyon...)



Hervé Kratiroff et Eric Versini

cées" avec l'allemand Fresenius pour la cession de sa branche nutrition médicale.

Bio

Bonneterre : Guillaume Lecomte nommé DG

I. Guillaume Lecomte, 42 ans, devient DG de Bonneterre, la filiale de Distriborg. Il était depuis 6 ans directeur marketing et R&D de



Guillaume Lecomte

Distriborg. Guillaume Lecomte succède à Thierry Chiesa.

Spécialisé dans les réseaux bio, Bonneterre (Rungis, 94) possède plusieurs "marques spécialistes" : Bonneterre, Evernat, Le Sillon, Allos, Tartex...

La Vie Claire : "Cliquez Bio"

I. Avec 5 ouvertures (dont une à Tahiti), La Vie Claire (CA 84,2 M€, réseau 130 M€) va compter 234 magasins (53 intégrés + 181 franchises) dont 49 en Rhône-Alpes. L'enseigne vient par ailleurs de lancer "Cliquez Bio", un service de commande en ligne avec retrait en magasin.

RHD

Pomona déploie Copilote sur 7 sites

I. Sur le salon ERP, Infologic a convié son client Pomona à une table ronde sur le thème : "Choix de l'ERP". Olivier Duchamp (commercial sud-est, Infologic) a reçu Jean-Jacques Coppet, responsable SI de Pomona. Le distributeur déploie actuellement Copilote (l'ERP d'Infologic) sur 7 de ses sites.

* Paris La Défense, 30/9-2/10



Jean-Jacques Coppet et Olivier Duchamp



Cabinet de conseils en recherche, valorisation et développement de ressources, spécialisé dans les domaines agroalimentaires et agricoles



Adéquation & Performances

Audit - Recrutement - Conseil - Formation - Accompagnement

accueil@recrutementagro.fr
www.recrutementagro.fr

1 rue Victor Hugo
44404 Rezé Cedex
Tél. : 02 40 97 20 84

contact@conseilagro.fr
www.conseilagro.fr



CSB-System

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



Vos stratégies au cœur de notre System



Venez nous rencontrer sur notre Stand E 250 / Hall 7 à l'occasion du salon IPA-SIAL du 19 au 23 octobre 2014 au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte



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

FILIÈRES

Elior rachète Lexington à la City de Londres

■ Elior a racheté Lexington (CA 30 M€, 650 salariés), un spécialiste de la restauration en entreprises à la City de Londres. Elior emploie 6 000 salariés au Royaume Uni.

Brake avec Restau'Co pour une "restauration responsable"

■ Brake (Limonest, CA 627 M€) a officialisé son soutien au projet "Restauration collective responsable" porté par Restau'Co et la Fondation Nicolas Hulot. Une phase test est prévue sur 2014



Claire Iffenecker et Eric Lepêcheur

2015 dans 6 restaurants pilotes (IdF et Rhône-Alpes), précise Claire Iffenecker, responsable DD* de Brake.

Restau'Co (restauration collective en gestion directe) est présidé par Eric Lepêcheur.

* DD= développement durable

Buffalo Grill : Mathieu Quéré président du directoire

■ Evolution de la gouvernance chez Buffalo Grill. Mathieu Quéré, qui était DG depuis 2012, devient président du directoire. Gilles Douillard reste président du directoire de Rosini Holding (la holding du groupe).



Mathieu Quéré

Créé en 1980, Buffalo Grill a été repris en 2008 par Abénex (majoritaire), Nixen et Cerea. Buffalo Grill (30 millions de repas) est le leader de la restauration assise en France avec 330 restaurants, un CA de 600 M€ et 7 700 salariés.

Sodexo prolonge son contrat avec CMA-CGM

■ CMA-CGM a prolongé de 4 ans son contrat avec Sodexo sur son siège de Marseille. C'est l'un des plus grands restaurants d'entreprise d'Europe. Le contrat porte sur 2 000 couverts quotidiens. L'offre de Sodexo allie produits frais (locaux et cuisinés sur place) et variété (saveurs internationales). CMA-CGM est l'un des leaders mondiaux du transport maritime par conteneurs.

Murgier reprend Union Nouvelle et Guy Besson

■ Bpifrance et Crédit Agricole RI ont co-investi dans le groupe Murgier (distribution de boissons CHR), pour financer l'acquisition des sociétés Union Nouvelle et Guy Besson situées en Haute-Savoie. Dirigé par Erik Murgier, le groupe Murgier (CA 39 M€, 110 salariés) compte poursuivre ses acquisitions.

Ingrédients-PAI

Nactis lance Tradismoke, sa nouvelle ligne aromatique de fumée

■ Sur le Sial, Nactis (arômes, ingrédients) présentera les applications de Tradismoke, sa nouvelle ligne aromatique de fumée (10 ans de R&D). Produite exclusivement à partir de bois de hêtre (technologie brevetée), la fumée Tradismoke est d'origine 100% naturelle. Son profil organoleptique est équivalent à celui de la fumée traditionnelle. Utilisations :

- alternative au fumage traditionnel : poisson, viandes, charcuterie
- ingrédient aromatisant : fromages fondus, sauces, soupes, snacks, boissons...

Tradismoke (poudre ou liquide lipo ou hydrosoluble, certifié casher et halal) peut être utilisé en vaporisation, douchage, trempage, barattage ou incorporation directe. C'est la seule ligne aromatique fabriquée par une entreprise française parmi les 10 arômes de fumée autorisés en Europe.

Avec ses 6 usines, 4 centres de R&D et 3 filiales*, Nactis (Bondoufle, 91), présidé par Hervé Lecesne, a réalisé un CA de 38 M€ en 2013 dont 24% à l'export avec 200 salariés.



Hervé Lecesne

Sur le Sial, Nactis (stand 5A R 023) sera présent sous le pavillon de l'Aria Ile-de-France, dont Hervé Lecesne est le président.

* filiales : Bulgarie, Pologne et Tunisie. Réseau d'agents dans 50 pays

Eurogerm s'envole à l'export et progresse en France

■ Eurogerm (ingrédients pour la filière blé-farine-pain) a bouclé son S1 sur un CA de 35,5 M€ (+15,7%). Les ventes export (20,3 M€, +24,6%) s'envolent et pèsent désormais 57% du CA (contre 53% en 2013). 3 moteurs : l'Europe du Sud, l'Amérique du Sud et l'Afrique. Les ventes françaises sont aussi en croissance : +5,7% à 15,3 M€.

Seul bémol, la forte pression sur les prix, qui pèse sur la marge brute.

Signalons qu'Eurogerm a fermé sa joint-venture de Shanghai (avec Nisshin Seifun) compte tenu des difficultés pour s'implanter directement sur le marché chinois. Eurogerm continue de travailler avec Nisshin Seifun sur l'Asie.

- S1 export :	20,3 M€, +24,6%
- S1 France :	15,3 M€, +5,7%
- MB :	15,4 M€, +9,5%
- Ebitda :	3,4 M€, +13,5%
- RN :	1,23 M€, +5,6%

Multinationales

Nestlé : la zone Europe devient la zone EMENA

■ Nestlé a décidé d'intégrer le Maghreb, le Moyen-Orient, l'Afrique du Nord-Est, la Turquie et Israël dans la zone Europe. Résultat : la zone Europe sera

renommée EMENA (Europe, Moyen-Orient et Afrique du Nord). Elle sera placée sous la responsabilité de Luis Cantarell, qui était patron de Nestlé Health Science.

Laurent Freixe, qui dirigeait la zone Europe, devient DG Amériques.

Danone : Laurent Sacchi reportera à Franck Riboud

Laurent Sacchi a été nommé secrétaire du conseil d'administration de Danone. Il reportera à Franck Riboud, président non exécutif du CA.

Alcools

Belvédère : Diana souhaite un partenariat

Le marocain Diana Holding projette un partenariat de long terme avec Belvédère dont il est devenu un actionnaire de référence (13,14% du capital au 1^{er} octobre). Contrôle par la famille Zniber, Diana est spécialisé dans le vin.

Ackerman reprend Couamais

Après le Cellier du Prieuré au 1^{er} semestre, Ackerman (CA 52 M€) a racheté Jean-Paul Couamais (Vouvray, 37) dans le Val de Loire. Couamais (CA 2 M€) est le n°4 de l'appellation Vouvray avec ses 36ha.

Produits de la mer

Le tilapia est séquencé

Un consortium international, dont fait partie le Cirad, a réussi le séquençage du tilapia. Ce travail va faciliter la sélection de souches d'intérêt aquacole, selon le Cirad.

Boncolac inaugure "Agen 2"

Boncolac (groupe Sodiaal) vient d'inaugurer son usine "Agen2", qui est dirigée par Thibault Spiesser. "Avec cette usine, qui a été mise en service en avril, nous doublons notre capacité. De plus, le site pourra être étendu sur les 4 façades sans arrêt de la production", se félicite Philippe Carré, DG de Boncolac. Comme l'ancienne usine, "Agen 2" est spécialisée dans le surgelé salé premium pour les cocktails (canapés, mignardises, bouchées, pains surprises, mises en bouche, brochettes). Mais, en plus, l'usine intègre une partie "cuisine chaude" en amont afin d'élaborer sur place toutes les garnitures. Clients : GMS (MDD), RHD, grossistes. Agen 2 élabore aussi des plaques de pain et bases à garnir pour les traiteurs. L'innovation Boncolac est pilotée par Frédéric Bista-



Philippe Carré



Ci-contre, Frédéric Rostand et Damien Lacombe respectivement DG et président de Sodiaal.

relli, directeur marketing et innovation.

L'usine en chiffres

- 9 600m², 91 personnes (230 en pointe)
- investissements de Boncolac : 9 M€ uniquement en machines et nouveaux équipements
- les locaux de l'ex-usine seront réaménagés par l'Agropole pour accueillir 2 PME locales : Lexem et Yooji. Cette usine avait été créée en 1994 par la société "France Cocktail" qui a été rachetée en 1998 par Boncolac.

Boncolac en chiffres

- CA : 100 M€ et 500 salariés
- Pâtisseries fines* : 12 000T avec 3 usines : Bonloc (tartes, gâteaux et entremets), Rivesaltes et Montblanc (tartes, tartelettes, brioches et œufs en neige)
- Traiteurs premium surgelés : 2 000T avec 2 usines : Agen et Aire-sur-la-Lys (plaques de pain, entrées, apéritifs et cocktails dinatoires)

* 20% est exporté en Europe, Amérique du Nord, Chine Russie et Japon

Anchois : en panne de matière

Les 5 fabricants français d'anchois*, réunis au sein de la Fiac, sont inquiets pour leur avenir en France en raison du doublement des prix de l'anchois frais, en criée. Explications : de faibles apports (Maroc : -30%) et la concurrence des acheteurs italiens et espagnols, qui valorisent mieux l'anchois dans leurs pays.

En France, la pêche est très limitée du fait des quotas et elle est préemptée pour une consommation en frais en Espagne. Les captures sont également mal

orientées ailleurs : Croatie (mauvaise pêche), Argentine (retard), Pérou (retour d'El Niño).

Le marché français des anchois (sel, huile, allongés/roulés/mariné) est évalué à 6 000T pour un CA de 50 M€.

* Miceli (13), La Monégasque Vanelli France (13), Belmonte (34), Roque (66), Conserveries provençales (83)

Scapêche s'implante à Douarnenez

La Scapêche va baser plusieurs bateaux à Douarnenez et s'installer dans l'ancien bâtiment de France-Langouste (600 m²).

Pet-food

Natura Plus Ultra Pet Food parie sur un prix "direct usine"

Natura Plus (10 salariés, Agen) vient de lancer la marque des croquettes "Ultra Premium Direct" à un prix "direct usine". La PME compte intégrer l'ensemble du processus industriel sur l'Agropole d'Agen. La société "Natura Plus Ultra Pet Food" a été créée fin 2013 par Matthieu Wincker (Essec),



Matthieu Wincker





FILIÈRES

qui a passé 20 ans dans l'agro-alimentaire (Maître Prunille, Intersnack, Danone).

* www.ultrapremiumdirect.com

BRSA

I. Coca-Cola Life : "naturellement sucré"

Après le classique, le Light et le Zero, Coca-Cola va lancer en janvier "Coca-Cola Life" (sucre +stevia). Ce cola "naturellement sucré" (30% moins sucré que le classique) visera les quadras. La France reste le plus petit consommateur de sodas en Europe. Depuis 2012, les ventes de cola en France sont orientées à la baisse. Coca-Cola détient 85% des ventes de colas en GMS.



Sauces

Polli lance ses sauces risotto

I. Polli lance ses sauce risotto (3 ref à base de tomate: parmesan, basilic, artichaut). La marque premium italienne* a réalisé un CA de 1,5 M€ en GMS en 2013, pour sa 1^{ère} année en France. Objectif : 5 M€ d'ici 5 ans. Polli couvre 4 catégories : sauces pour pâtes et pour risottos, pestos, antipastis et apéritifs.



Fondé en 1872 (6 générations), Polli est n°3 en Italie sur sa catégorie avec ses 3 usines (2 en Italie, 1 en Espagne).
 - CA : **70,5 M€, +6%/an**
 - Légumes : **22 000t**
 - Pots : **60 millions/an**
 - CA export : **32%, 37 pays**

*tomates séchées, poivrons grillés, cœurs d'artichauts, oignons balsamiques, champignons grillés, peperoncini farcis au thon

** usines : Eboli près de Naples et Monsummano Terme, près de Florence

Informatique

Vif : une chaire sur le pilotage SI avec Agrocampus Ouest

I. Agrocampus Ouest et Vif ont lancé le 16 octobre une chaire sur le pilotage des systèmes industriels agro-alimentaires. Objectif : développer des activités de formation et de développement de haut niveau. Actions prévues : conférences thématiques, accompagnement de projets professionnels, travaux de recherche...

Le développement des outils intégrés à l'ERP, ou modules PLM, supply chain (...), solutions informatiques adaptées aux particularités de l'agro-alimentaire est stratégique, expli-

Pascal Pasquier : Entrepreneur de l'année, région Ouest

Pascal Pasquier, 57 ans, pdg de Brioche Pasquier (Les Cerqueux, 49), a reçu le prix de l'Entrepreneur de l'année pour la région Ouest. Ce prix est organisé par Ernst & Young et L'Express*.

L'histoire

Elle débute en 1974 lorsque, dans leur village du Maine&Loire, 5 frères reprennent la boulangerie familiale, avec la recette de leur père, Gabriel Pasquier.



De 1977 à 1980, Pascal Pasquier implante la marque en Bretagne. En 1981, il s'attaque au Sud-Est. La 2^{ème} usine de la PME est construite en Isère. La marque s'implante en PACA et Rhône-Alpes. Pascal Pasquier revient au siège en tant que directeur commercial. A partir de 2000, il crée les 1^{ères} filiales à l'international (Grande-Bretagne, Espagne, Benelux...). Il devient DG en 2006 puis PDG en 2009. L'entreprise s'organise



Pascal Pasquier

en 4 pôles : brioche, pâtisserie, biscotte, international.

Pendant 20 ans, l'entreprise aura connu une croissance annuelle à 2 chiffres en dupliquant ses recettes industrielles et marketing en France, puis en Espagne, Belgique, Allemagne...

Parmi les clés de la réussite identifiées par Ernst & Young :
 - l'international et l'innovation
 - des produits phares et une marque forte
 - l'industrialisation précoce

Dates & chiffres

- CA 2013 : 620 M€, +4% en 2013, +15% cumulé depuis 2010
- CA hors France : 20%
- 3 000 salariés
- 17 usines dont 5 à l'étranger (Richmond, Espagne, Allemagne, Belgique...), construction en 2014 du site anglais antenne commercial à Séoul...
- N°1 français des brioches (pdm 40%)
- Challenger de la biscotte : pdm 8%
- 2006 : acquisition de Symphonie (Normandie), une PME spécialisée dans le traiteur apéritif & desserts
- 2006 : acquisition d'Albatros (croûtons)
- 2012 : acquisition de Galaxy desserts aux USA

*avec le soutien du groupe Edmond de Rothschild, Verlingue et Bpifrance

quent les 2 partenaires, qui estiment que l'enjeu pour les IAA devient double :

- avoir les meilleurs outils pour gagner en compétitivité
- mais aussi intégrer les personnes compétentes pour faire fonctionner au mieux ces outils

* 1 900 étudiants de la licence au doctorat, 150 enseignants-chercheurs et ingénieurs

Conseil management

Quatenaire : les 8 associés prennent 100%

I. Les 8 associés salariés de Quatenaire ont racheté 100% de leur PME. L'actionnaire majoritaire était depuis 6 ans le groupe Menway. Quatenaire est désormais présidé par Philippe Delwarde, qui a repris les fonctions de Joël Morin en juillet.



Philippe Delwarde

Quatenaire* (CA 6,5 M€, 45 salariés) est spécialisé dans le conseil en management opérationnel (300 sites clients).

*Paris, Nantes et Lyon

Logistique

Heinz renforce ses flux avec Chep

I. Heinz a renouvelé son contrat de 3 ans avec Chep pour la location de palettes dans toute l'Europe. Ce nouveau contrat ajoute tous les flux de l'usine européenne de ketchup d'Elst (Pays-Bas) vers le Royaume-Uni. Les 2 sociétés travaillent avec le transporteur Samskip sur un projet de barges des Pays-Bas vers le RU.

G7 : un nouvel opérateur en température dirigée

I. Guebey, N7 Froid et Plein Sud _trois PME du transport sous température dirigée_ viennent de créer G7, une structure commune, qui couvrira la moitié Est de la France. G7 s'appuiera sur 5 plateformes* : Pont d'Ain (01), Selongey (21), Donzère (26), Montagny (69), Saint Pierre en Faucigny (74). G7 (350 salariés) réalisera un CA de 45 M€. Gouvernance : Georges Guebey PDG, Jean-Michel Orst DG, Lionel Darche DG délégué.

* froid positif 12 000m², froid négatif 65 000m²

Amont

La CAM rejoint Terrena

I. La CAM (Coopérative des Agricul-

teurs de la Mayenne) a engagé un processus de rapprochement avec Terrena. L'opération débute par l'adhésion de l'activité bovine de la CAM à l'Union Ter'Elevage (Terrena). La CAM totalise 4 000 adhérents, 550 salariés et un CA de 320 M€. Ter'Elevage (CA 286 M€, 132 salariés) commercialise la production de 5 000 éleveurs de bovins et 500 d'ovins sur le Grand Ouest.

InVivo : Laurent Martel, DG Agriculture

I. Thierry Blandinieres, DG d'InVivo, a créé un pôle Agriculture (semences, grains...) qu'il a confié à Laurent Martel, 47 ans ex-DG de Senalia*. Les 2 autres pôles :
 - nutrition et santé animales : DG Hubert de Roquefeuil
 - distribution



Laurent Martel

grand public (DG Jean-Pierre Das-sieu) et Agro-alimentaire. InVivo réalise un CA de 5,4 mds€ avec 6 600 salariés dans 19 pays.

* Senalia est le leader portuaire européen du chargement des céréales pour l'exportation



TRANSCAPITAL

CATALYSEUR DE PROJETS STRATEGIQUES DANS LES IAA

Exemples de transactions (2013-2014)

LA BANQUE D'AFFAIRES DE L'AGROALIMENTAIRE

TRANSCAPITAL accompagne

Des clients de toutes tailles

Dans leurs projets :

- de cession,
- d'acquisition,
- de levée de fonds,
- de recomposition de capital minoritaire,
- de cessions de marques ou d'actifs industriels (...)

En France et partout dans le monde

Grâce à l'appui de son réseau international de spécialistes des filières Agro / Agri

En s'appuyant sur une équipe expérimentée entièrement dédiée à la filière

Fière de privilégier en permanence l'intérêt exclusif de ses clients

Dans le long terme et

Dans le respect d'une éthique irréprochable

Conseil de



DANONE

pour la cession de ses usines produits frais de Prague, Sofia et Castelo Branco à



PRODUITS LAITIERS

Conseil de



pour la cession de



à Rolland COTTES

PÂTISSERIE FRAÎCHE

Conseil de



Filiale du Groupe



cédée en MBO à



NUTRITION ANIMALE

Conseil de



pour la cession de



à Groupe COSNELLE

PRODUIT TRAITEUR

Conseil de



pour sa cession à



INGREDIENTS

Conseil de

Christophe DELMOTTE



pour l'acquisition de



PRODUITS SURGELES

Conseil de



pour l'acquisition de l'activité de transformation de produits de la mer de



PRODUITS DE LA MER

Conseil de



pour l'acquisition de



EPICERIE BIO

Conseil de



pour l'acquisition de

Ecosse

PRODUITS DE LA MER



Les lauréats du concours Agropole 2014

Les 3 lauréats seront présents sur le stand de l'Agropole sur le Sial. Depuis 1994, ce concours national* a primé 53 sociétés dont 33 sont toujours en activité. 9 de ces 33 entreprises sont installées sur Agropole (Agen). Elles emploient 838 personnes et ont construit 46 290m² de bâtiments industriels. Créé en 1990, Agropole s'étend sur 60 ha (production 50 000m², tertiaire 16 000m²) et compte 2 694 emplois. La structure a accompagné 368 IAA dont 132 sur le site (pérennité à 3 ans : 81%) et 51 sur le département. 1€ public a généré 11€ d'investissements privés! En 2014, l'investissement privé sur l'Agropole atteindra 19,4 M€ (il a varié de 9 à 20 M€/an de 2008 à 2013). La dynamique est portée par les grands groupes (extension) et par la croissance des flux logistiques et des services mutualisés. La dernière extension a accueilli l'usine Sojami en août 2011.

4 membres du jury



Jean-Bernard Bonduelle, directeur relations extérieures et DD
Jean Sebastien Tamisier directeur recherche et innovation Fleury Michon



Gérard Bouleau DG délégué Soparind Bongrain
Jean Philippe Paré, directeur R&D Danone

*Jury IAA GMS-RHD : J-Bernard Bonduelle (Bonduelle), Gérard Bouleau (Bongrain), J-François Huet (Galec/Leclerc), Catherine Chapalain (Ania), J-Sébastien Tamisier (Fleury Michon), Pascal Jeanson (Sodexo), J-Philippe Paré (R&D Danone)

*Jury partenaires : Nicolas Trentesaux (Sial), Alain Belais (Apce), Gérard Julien (Ria), Ariane Voyatzakis (Bpifrance), Philippe Nauche (Sopexa)

N'Bread : produit alvéolé "manger-main"

- Les fruits & légumes (ou plats préparés...) sont transformés en un produit facile à manger car sa texture est proche de celle du pain de mie alvéolé. Process : le mélange à froid (purée ou morceaux + additifs naturels) est soumis à des phases d'expansion et de polymérisation. La texture modulable va du fondant au croquant. Saveurs :

sucré, salé...

- La préhension est identique à celle du pain d'où des usages en "snacking" et en "manger-main"

- Cibles : pâtisserie (bouchées avec un chef étoilé), snacking sain, nourriture fonctionnelle (applications hyperprotéinées, hôpitaux, maisons de retraite...)

- L'effectif sera de 12 personnes en phase de production. Invest an 1 : 503 K€. Objectif an 3 : CA 2 M€

- Olivier Paurd, 49 ans, DUT AA (IUT Lille), est associé à Isabelle Desjardins-Lavisse (51 ans, ESCP Paris) qui a créé Genialis (R&D en concepts alimentaires innovants) en 2007.

* olivier.paurd@sfr.fr, 06 75 47 75 95



Olivier Paurd

CD Fruits-Folion : cuirs de fruits & légumes

- Créé fin 2013, CD Fruits (Auch, 32) fabrique des cuirs de fruits sous la marque Folion (process mis au point avec le CTCPA). A partir de purée de fruits ou de légumes, CD Fruits obtient une feuille, souple et résistante (séchage...). Conditionnement sous vide. Conservation en ambiant. La gamme comprend 3 produits, qui peuvent se décliner sur tous les F&L :

- cornets pour glaciers (la feuille devient craquante au contact de la glace)

- plaques pour RHF et IAA (600x400mm)

- feuilles maki pour les sushis

- Caroline Cochet (27 ans, IUP Quimper, IUT d'Auch) a travaillé chez Sud'h'Sol, Nutrition et Santé, Le Kiosque à Sandwiches et Labeyrie.

* caroline.cochet@folion.fr, 06 81 30 71 19



Caroline Cochet

Ici&Là : galettes de légumineuses

- Galette de légumineuses cuites : lentilles + riz cuit + carottes + farine de riz + fibres de pois. Autres légumineuses possibles : pois chiches ou flageolets. Les recettes seront ensuite déclinées avec des légumineuses fermentées*. Le marché des galettes végétales en France est évalué à 100 M€.

- Investissement : 30 K€ (an 1) puis 60 K€ (an 2). Objectif CA : 1 M€ en année 3

- Agés de 24 ans,

Emmanuel Bréhier (R&D) et

Benoît Plisson (commercial)

sont ingénieurs de l'sara-Lyon. Ici&Là (Lyon) est lauréat de 2 concours : Ecotrophéa, BPI (création d'entreprises innovantes).

* taux protéiniques : légumineuses cuites 8%, fermentées 15%

* bréhier.e@gmail.com, 06 72 67 89 09



Emmanuel Bréhier et Benoît Plisson

Tomates, cuisine Indienne, herbes aromatiques

Voici les 3 autres créateurs que le jury a auditionnés :

- **P&P Fruits**, Beaupreau (49) : dés de tomates anciennes en sachet 5^{ème} gamme (pascalisation, haute pression). Marc Pajotin, 38 ans, ISA d'Angers, a travaillé chez Pasquier, Leroux et le japonais Takasago (arômes)

* mpajotin@ppfruits.fr, 06 77 70 53 71

- **Beendhi**, Paris : préparations bio indiennes (lire LMA 223). Beena Paradin, 40 ans, Essec, est spécialiste de la cuisine Indienne (livres, émission TV). Ses préparations sont déjà distribuées dans 115 magasins (Naturalia, Bio C'Bon, Biocoop et Rayon verts...). Beendhi a aménagé en février 2014 un atelier de production à Paris (10^{ème})

* beena@beendhi.com, 06 21 47 46 37

- **Fusion Ingredients**, Dijon : herbes aromatiques déshydratées. Carlos Liguori, brésilien de 48 ans, dirige Penina (épices et herbes, entreprise familiale). Il développe à Dijon un nouveau process breveté avec Novolyze.

* ci@fusion-ingredients.com (03 80 40 34 17)

Charcuterie

Euralis/ex-Stalaven : 6 M€ dans une charcuterie

Christian Pées, président d'Euralis, Pierre Couderc, DG, et Alain Tapie, DG du pôle alimentaire, ont posé la 1^{ère} pierre de leur nouvelle unité de charcuterie (ex-Stalaven) à Yffiniac (22). Le bâtiment de 4 500m² accueillera courant 2015 les 80 salariés qui travaillent sur le site de Saint-Brieuc. Investissement : 6 M€.

Légumes

Pinguin : 12 M€ à Comine

Filiale du belge Greenyard (légumes surgelés), Pinguin va investir 12 M€ dans son usine de Comines (Nord), qui emploie 100 salariés. Au menu : réhabilitation du site et un nouveau process. Greenyard a racheté ce site à la Cecab l'été dernier en même temps que celui de Moréac (56).

Agrafresh : 8,5 M€ pour une usine de salades à Arras

Le flamand Agrafresh (Bruges, CA 13 M€, 100 salariés) va investir 8,5 M€ sur l'Actiparc d'Arras pour construire une usine dédiée aux légumes frais et aux salades prêts à l'emploi. Dotée d'une capacité de 8 000T, l'usine (5 800m² sur 17 000m²) emploiera 60 salariés dans un 1^{er} temps. Travaux : fin 2014-fin 2015.

La PME possède déjà en Belgique une usine qui est saturée. Agrafresh (8 000T) exporte actuellement 50% de sa production en France : GMS (MDD Carrefour...), IAA, RHD.

Eau

Carola investit 2 M€ sur son site alsacien

Un an après son rachat par le belge Spadel* (210 M€, 743 salariés), Carola (49 salariés, 13 M€, 50 ML) investit 2 M€ à Ribeauvillé en Alsace... Au menu : fardeuse, convoyeur, palettiseur... L'investissement ouvrira aussi la voie à des bouteilles plus légères et à une réduction des émissions de CO₂.

Carola vient, par ailleurs, de lancer un nouveau packet une campagne en l'Alsace et en Lorraine. N°1 sur le Grand-Est, Carola détient 30% de pdm sur les eaux gazeuses en Alsace.

* Franck Lecomte est DG France & Royaume-Uni de Spadel



Légulice : 6,5 M€ en Bretagne

La 2^{ème} usine de champignons sera dans le Sud...

Légulice (CA 2013 : 11 M€, 6 salariés, marque Lou), basé à Rennes, a lancé la construction de son unité de production de champignons frais-CF* (petits pour apéritif, gros à farcir, émincés...) à Poilley/Louvigné (35). Investissement : 6,5 M€ (bâtiment 4,5 M€, process** 2 M€). Bâtiment : 10 000m², avec 11 salles de culture. Le site doit démarrer en mars 2015 avec 80 salariés. Objectif : 3 000T en barquette en année 1 (puis rapidement 4 500T) sur 9 700 m² de culture.



Fabrice Chapuzet, Benoît Roze et Emmanuelle Roze

Avec ses 4 500T de CF* importés, Légulice totalisera 9 000T et sera n°1 français du CF devant La Gontière (6 500T, fournisseur d'Auchan), Renaud & Fils (5 000T), Bonduelle (2 500T), Ruol (1 600T) et La Perrière (1 100T).

Le marché français des CF atteint 57 700T (+5%/an) dont 34 500T/an en GMS (origine : France 27%, Pays-Bas 41%, Pologne 28%, Belgique, Espagne). Sur les 100 000T de CdP* produits en France, seules 15 000T sont destinées au frais.

La plateforme logistique de Poilley traitera également les Bella Rosés et les Shiitakés des petites exploi-

tations bretonnes. Emmanuelle Roze, Fabrice Chapuzet et Benoît Roze ont créé leur PME familiale en 2009 en important des

champignons frais pré-emballés. Légulice se développe aussi dans les légumes. Les objectifs du trio :

- 25% du marché des CF d'ici à 3 ans, soit 18 000T (marque Lou et MDD).
- Une seconde usine de CF dans le Sud de la France d'ici 2016
- Rayon épicerie : 15% de pdm sur les conserves de légumes, avec ses sachets express, d'ici à 2019 (marché GMS : 145 M€)
- Export : Belgique et une BU en Amérique du nord, dès 2015

* CF= champignons frais, CdP = champignons de Paris

** financement du process : BNP Paribas 50%, CA Ile-et-Vilaine 25% et Société Générale 25%. Le bâtiment appartiendra à Légulice à l'issue des remboursements.

Produits laitiers

Lactalis : 6,5 M€ chez Canelia pour des poudres

Lactalis va investir 6,5 M€ sur le site de sa filiale Canelia Rouvroy Poudre, à Rouvroy-sur-Audry (Ardenne). Le site de 11 600m² accueillera une nouvelle ligne de production et un nouveau bâtiment (4000m²). Le site livrera ces poudres aux usines, qui élaborent les gammes nutritionnelles et infantiles.

Dirigé par Denis Wolfer, Canelia (63 CDI) transforme 210 ML de lait en 40 000T de poudre et 35 ML de rétentat.

Chocolats, fruits secs

Coop : 310 M€ pour 3 usines, chocolat, vin et fruits secs

Le suisse Coop a posé la 1^{ère} pierre de son projet à Pratteln, qui accueillera en 2018 trois usines (Sunray, Chocolats Halba et Cave / mise en bouteille de vin), ainsi

qu'un nouveau laboratoire. 310 M€ seront investis dans ce projet (200 000T de béton). Un entrepôt de 27 mètres entièrement automatisé pourra accueillir 42 000 palettes. Les 3 usines emploieront 600 salariés. Le site produira 13 000T de chocolat suisse par an (plaques, pralinés et lapins de Pâques) et remplira les sachets de fruits secs Sunray. Ce sera aussi la plus grande unité de mise en bouteille de vin de Suisse. Pratteln sera desservi par le réseau ferroviaire (Coop s'appuiera en partie sur sa filiale railCare).

Volailles

LDC : 20 M€ chez Arrivé à Saint Fulgent.

LDC construit un bâtiment de 4 400m² dans l'abattoir d'Arrivé à Saint Fulgent (800 salariés). Cette extension s'accompagnera d'une réorganisation. Investissement : 20 M€.

POUR VOUS IMPLANTER AYEZ LE REFLEXE PICARDIE

RETROUVEZ-NOUS SIAL 2014
The Global Food Marketplace
HALL 5A STAND R81

AGROSPHÈRES
L'ASSOCIATION DES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES DE PICARDIE

vos facilitateur de projets

tél. 03 22 22 30 33
www.agrospheres.eu

GOLDEN HARVEST

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

vandemoortele



Cervia-Ile de France : les lauréats sur le Sial

Les lauréats du Concours de Paris Ile-de-France, organisé avant l'été par le Cervia* présenteront leurs innovations sur le Sial.
* Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire

Prêt à pousser



Romain Behagel et Jérôme Devoue

- Botte de pleurotes : kit pour faire pousser des pleurotes en 15 jours à la maison. Principe : du marc de café recyclé, issu d'un circuit de bistrot, ensemencé et mis en boîte. 2 récoltes par pack.
- Prêt à pousser (Montmagny, 95) a été créé par Romain Behagel et Jérôme Devoue.



La Ferme de la Tremblaye

- Fromage de chèvre au bleu 900g.
- La Ferme de la Tremblaye (La Boissière, 78), dirigée par Henri Cazajus, avait été récompensée au Concours Général Agricole de Paris 2014.



Henri Cazajus

L'Atelier des Lilas

- Tarte bourdaloue sans gluten et sans lactose : farine de riz, fécule de tapioca et margarine végétale (bio)

- L'atelier des Lilas (Les lilas, 93) élabore des pâtisseries et tartes salées artisanales sans gluten ni lactose, à destination des professionnels.



Alexandra Chaillat et Sarah Maugain

Les finalistes

- Yakooza Sasu (Paris) : smoothie Détox
- Jorka-Saveurs à Kroquer (St-Maur, 94) : Le Millepages (pâtisserie)
- Brasserie Parisis (91) : bière blonde houblonnée Parisis
- Brûlerie Caron (Châtillon, 92) : dose de café sous forme de mini-filtre à disposer sur une tasse (on verse de l'eau chaude)
- Les Deux Gourmands (Cresprières, 78) : mini-pack de biscuits aux ingrédients IdF
- Autret Paris (Cergy-Pontoise, 95) : petits macarons aux fruits d'Île-de-France
- EARL du Château (Neuville/Oise, 95) : légumes oubliés IdF
- AgroParisTech (Thiverval, 78) : le 1^{er} drive fermier francilien (Ferme de Grignon)



Lorraine : les 5 lauréats Inoval

A la veille du Sial, le concours de l'innovation lorraine Inoval 2014 a distingué 5 produits. Jury : Ensaia, Conseil régional, Inpi, Chambre d'agriculture, Oseo, Auchan, Qualtech, Agria Lorraine.

Les internautes ont évalué l'attractivité et l'innovation perçue. Un sondage sur Facebook a permis de décerner le "prix consommateurs".

* Inoval (4^{ème} édition) est organisé par le Critt Agria Lorraine. La Lorraine compte 350 IAA et 15 000 emplois

Kircher : Pains & Tradition

- Vente aux particuliers de colis de pains précuits frais via www.shop.pains-tradition.com. 10 assortiments et 13 types de pains
- Basé à Mont Saint Martin (54), Kircher est présidé par Jean Kircher et dirigé par Nicolas Schroeder



Jean Kircher et Nicolas Schroeder

Les p'tits pots

- Repas pour enfants en bas âge (6 à 18 mois) sous forme de panier hebdomadaire (6 pots plat complet midi + 6 desserts).



- Fabrication artisanale avec de vrais légumes bio et des produits locaux de saison

* Céline Toiseux, celine.toiseux@yahoo.fr

Maison Boulanger : Boule de neige à la bière

- Glace réalisée avec la bière Lux Divina de l'entreprise Brasseurs de Lorraine.

* Colombey-lès-Belles/54, gérant : Jonathan Boulanger



En Forges : Miranito

- Apéritif alcoolisé gazeux aux arômes naturels de mirabelle, vanille, citron, menthe et verveine (un "mojito à la liqueur de mirabelle" en quelque sorte)

* Liffol Le Grand/88, gérant : Paul Bourion



Sucre & Co* : Carafruits

- Caramel au beurre salé de fruits. 3 saveurs : pomme, framboise, fruits exotiques

* Nancy, gérant : Isabelle Lefort

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

Miam 2014 : 11 produits en lice

l'Aria Bourgogne et Vitagora remettront sur le Sial les trophées Miam*.

- **Laiterie Benard** (71) : flan 100% bio
- **Joseph Cartron** (21) : liqueurs de T, liqueurs de thé

- **La Bressane** (71) : fromage blanc battu à la crème de Bresse AOP

- **Cutie Pie** : kits pour réaliser des pâtisseries ludiques

- **Européenne de Condiments** (21) : moutarde balsamique (marque Kuhne)

- **La Maison du Charolais** : terrine de pot au feu au bœuf de Carolles AOP

- **Festins** (89) : plats cuisinés "Plaisirs des Mets Top Chef"

- **Légendes Gourmandes** (71) : sablé avec glaçage (+stylo alimentaire)

- **Nectars de Bourgogne** (21) : "La 10 Cassis", pétillant de cassis de Bourgogne

- **Mulot & Petitjean** (21) : pain d'épices aux graines et son de moutarde

- **L'Or des Valois** (21) : "Le truffillé", jambon de Bourgogne façon persillé à la truffe de Bourgogne

** Meilleure innovation alimentaire milésime 2014, vidéos des produits sur la page Facebook Concours Miam

Feef : les lauréats des Grés d'Or 2014

La Feef a remis ses Grés d'Or 2014 le 30 septembre aux Folies Bergère. 8 IAA figurent parmi les 12 lauréats.

Borges Tramier-Carrefour

Partenariat sur la théâtralisation du rayon "olives condimentaires". Croissance du CA du rayon : +9% (catégorie +1,4%). Borges Tramier est piloté par Eric Michaud (marketing & ventes)



Cécile Roman (compte clé Carrefour), Eric Michaud (DG Borges Tramier), Nicolas Trentesaux (DG Sial), Jérôme Hamrit (directeur PGC Carrefour)

* Créé en 1863, le confiseur Tramier a été racheté en 2007 par le groupe familial espagnol Borges

Jean Larnaudie-Cora

Le foie gras IGP Quercy au "rayon coupe" a été co-développé suite à une rencontre sur le Sial 2012.



Les 2 sociétés travaillent ensemble depuis 2002.



Gérard Germain (directeur centrale Provera), Arthur d'Espous et Hugues Lami-raux (DG et DC Larnaudie)

Soup'Idéale-Leclerc

"C'est vrai, c'est frais, c'est prêt !", c'est la devise de la PME rachetée par Eric Delcroix en 2003. Soup'Idéale a lancé des soupes aseptiques et stérilisées en partenariat avec Tetra Pack et la Scamark. Sourcing à moins de 250 km. La Scamark a confié à Soup'Idéale toutes ses soupes MDD en brique.



Eric Delcroix (DG Soup'Idéale), Nadia Million (DC Scamark), Jean-François Huet (Leclerc), Jean-Luc Rey (DC Soup'Idéale)

Nectars de Bourgogne, Venteprivée.com

En octobre 2013, la PME* a inauguré la plateforme Miam Miam de Venteprivée.com. En 4 jours, Emmanuelle Baillard a réalisé 7% de son CA annuel soit 65 000€ avec 27 000 articles, 1 925 commandes et 366 000 visiteurs. Une 3^{ème} vente est en préparation.



Pascale Volle et Christine Turcon (Grands comptes et directrice Vente Privée), Emmanuelle Baillard, Sébastien Perrochon (Responsable Commercial Vente Privée)

* création 2004, transformation de fruits premium (cassis Noir de Bourgogne)

CONCEPT Fruits

Basée en Ardèche, la société CONCEPT FRUITS cultive l'amour de la châtaigne depuis 1975. Dans le respect de la tradition mais toujours à la recherche d'innovation Concept Fruits lance, à l'occasion du SIAL 2014 (stand 6H070) deux nouveaux produits: CROC' MARRON, à consommer partout, à tout moment de la journée et pour accompagner tous les plats, ainsi que la CREME DE MARRONS en sachet (320g) à la saveur authentique des marrons, dans un conditionnement en gourde exclusif.



CONCEPT Fruits - Zone Artisanale les Priaux - 07430 VERNOSC LES ANNONAY/Ardèche- FRANCE
Tel : + 33 (0)4 75 67 08 63 - Fax : +33 (0)4 75 67 88 37 - E-Mail : service.commercial@concept-fruits.com



Méo - Monoprix



Gérard Meauussoone et Pascal Leleu (président et DC Meo), Nicolas Doucet et Alice Oliveira (acheteur et responsable "Epicierie Monoprix")

En novembre 2013, le torréfacteur Méo* et Monoprix ont décidé de travailler sur une gamme nationale de capsules. Monoprix a fait profiter la PME de tous ses leviers : film TV écran plasma, glissières linéaires, prospectus, pub "Cafés Méo chez Monoprix, vous allez aimer boire la tasse!"...



* Créé en 1928

Charbonneaux Brabant-Arcane



Gaël Brabant (DG Delouis), J-Christophe Ruiz, Valéry Brabant, Guy Brabant (DC, DG et président Charbonneaux Brabant), Pierre Payen (DG Arcane)

L'importateur japonais Arcane a fait de la marque Percheron le leader des vinaigres et moutardes dans les enseignes japonaises. En 1999, Charbonneaux Brabant* a repris Percheron, une PME artisanale qui fournit des vinaigres d'exception aux Chefs restaurateurs.



* créé en 1797, vinaigres, moutardes, huiles sous la marque Clovis.

Brioche Fonteneau-Intermarché



Mathieu et Gilles Fonteneau (DG et président Brioche Fonteneau), Bruno David, M. PME Intermarché

Dès l'origine, Gilles Fonteneau, PDG, a pu travailler avec Intermarché en direct avec des magasins locaux.



Puis en 2000, la gamme s'est étoffée avec la MDD et la mise en avant de la marque "Ma Boulange". L'enseigne a ensuite confié à la PME sa marque "Itinéraire des Saveurs". Fin 2013, Brioche Fonteneau a emporté les trophées de l'innovation Intermarché/Feef.

* création 1977

Les ambitions de 2B'fresh !

Suite de la page 1

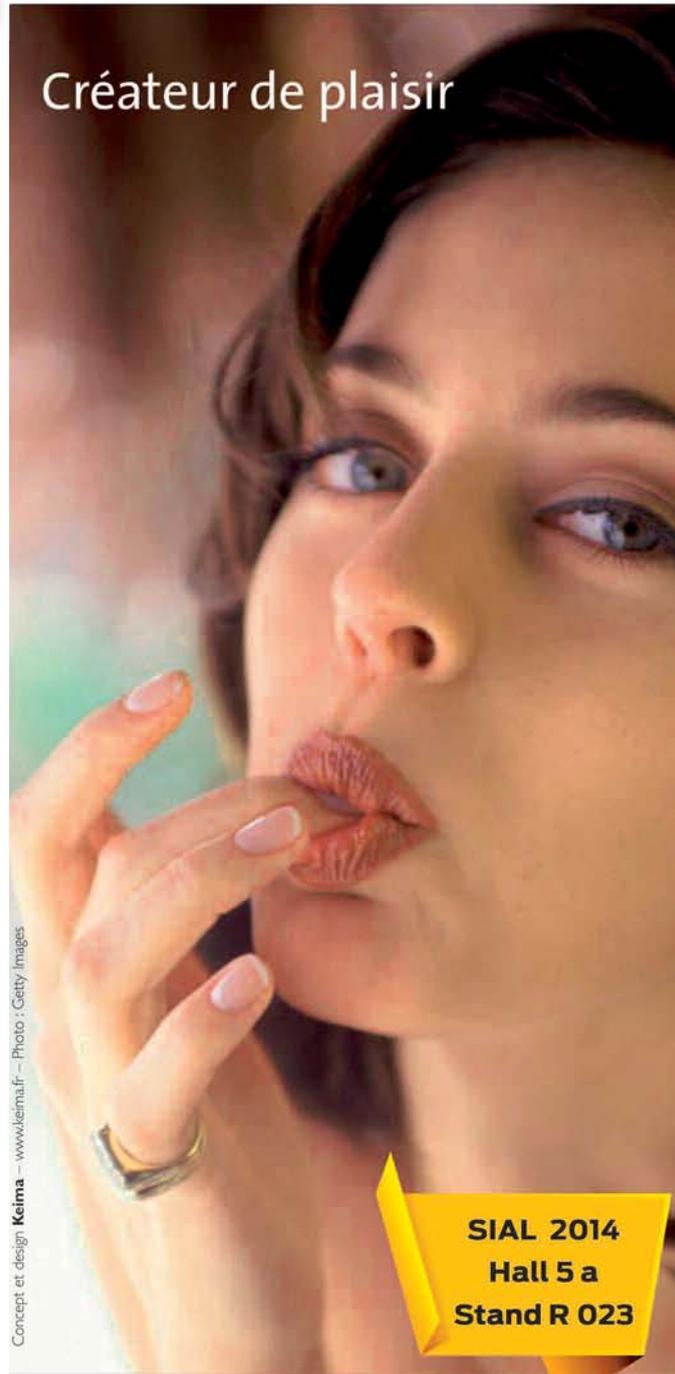
"Nous passons 2 fois par semaine en magasin avec des produits à J+4 en faisant du flux poussé. A chaque passage, nous gérons le rayon, le merch, et reprenons l'intégralité des invendus", explique Baptiste Bayart. L'entreprise (24 salariés) est présente dans 600 magasins multi enseignes sur Lille, Paris, Lyon, Strasbourg, Bordeaux. Prochains lançements: Metz, Nancy, Amiens, Grenoble, St-Etienne, le littoral aquitain, Nantes, Rennes, Toulouse, Marseille.

2B'fresh!, qui revendique déjà 14% de pdm valeur sur les sushis LS, vise une position de leader dans 2 ans. Baptiste Bayart s'attaquera en mars 2015 aux fruits frais découpés premium (ananas mur à point, mélange originaux, mangue avion...) avec un partenaire français. 3 enseignes ont déjà signé...



2B'fresh lancera aussi sa propre marque japonaise: "Kan'B". Elaborée sur d'autres sites, elle cohabitera avec Natsu sur des produits périphériques aux sushis : brochettes, yakitoris, sashimis...

"Nous travaillons également sur une offre traiteur snacking ultra frais avec un partenaire non présent sur le marché. L'idée sera de proposer des offres plus fraîches qu'à ce jour, plus qualitatives et très différentes", explique Baptiste Bayart, qui prévoit un test au 1^{er} semestre sous sa propre sa marque. Baptiste Bayart promet aussi des acquisitions (dans le Nord de la France ou ailleurs...) et des développements industriels: "Nous allons nouer des partenariats afin d'investir dès l'automne 2015 sur des lignes de production haute cadence"...



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

SIAL 2014
Hall 5 a
Stand R 023

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

99€
TTC*

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

Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,

Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

03 27 61 22 52

Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date :

Signature :

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

Le Manager de l'alimentaire

Martine Delattre

Service abonnements

CS 70001

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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

Société :

Nom & Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP-Ville :

tél : fax :

email :



inf**o**LOGIC
PROGICIEL DE GESTION

Et si on vous donnait
la recette d'un bon ERP ?



SIAL 

Retrouvez-nous au SIAL à Paris
du 19 au 23 octobre 2014

hall 5a, stand M 080

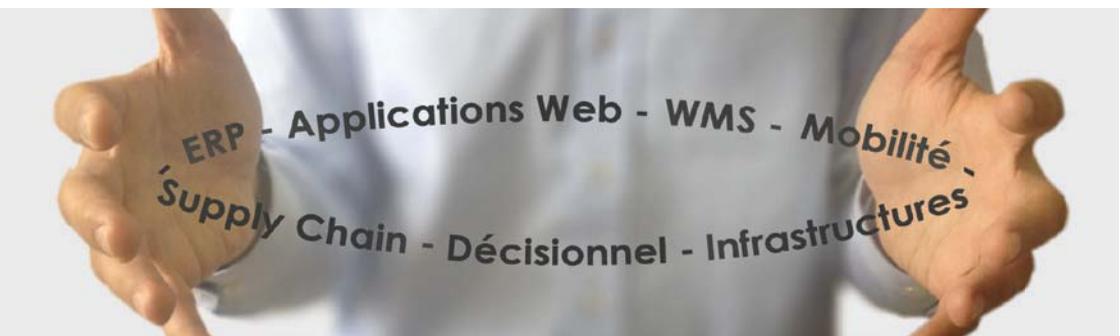
Présent dans l'évolution et la mutation de l'agroalimentaire multi-filières depuis plus de 30 ans, INFOLOGIC édite et intègre une solution ERP complète et accessible.

Créativité, anticipation des équipes et technologies innovantes garantissent la pérennité et l'accompagnement de vos projets.

Près de 500 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 :

- La prise en compte de toutes les fonctions de l'entreprise
- La maîtrise des filières agroalimentaires et leurs spécificités
- L'utilisation de technologies innovantes et universelles
- Les compétences et l'expérience des équipes
- Les moyens techniques adéquats à l'optimisation de COPILOTE.



ERP - Applications Web - WMS - Mobilité -
Supply Chain - Décisionnel - Infrastructures

Une solution ERP complète

Du sur-mesure

COPILOTE vous offre la possibilité d'équiper tout ou partie de votre entreprise avec une seule solution. Le système d'information est homogène et apporte une facilité de prise en main et une harmonie dans le partage et le traitement de l'information.

Un décisionnel indispensable

Grâce à l'INFOCENTRE, vous analysez et croisez les différentes données issues de l'ERP. Vous disposez ainsi des indicateurs clés dans le pilotage de votre activité. Véritable outil d'aide à la décision, l'INFOCENTRE vous assure l'extraction de statistiques et tableaux de bord avec des données en temps réel.

Bien plus qu'un ERP

En choisissant COPILOTE, vous faites le choix d'un accompagnement tout au long de votre projet et de conseils essentiels. INFOLOGIC vous propose un équipement matériel performant adapté à la solution. INFOLOGIC, c'est aussi toute une gamme de services : installation, sécurité, formation, assistance, maintenance et audit.

Modules disponibles :

Ventes, Achats, EDI, Infocentre, Finances, Mobilité, GED, CRM, GPAO, Superviseur d'atelier, M.E.S, Qualité, Stocks, Logistique, WMS, Expéditions...

« En ayant un seul et même ERP à tous les niveaux, on a uniformisé notre façon de travailler. La centralisation des données nous a permis d'obtenir une cohérence dans les informations qu'on échange entre les plateformes et dans nos analyses. »

Frédéric GIRAUD - Directeur Général du groupe HUBERT

Une solution ERP métier

Une expérience de plus de 30 ans

INFOLOGIC s'adresse au monde agroalimentaire. 30 années qui lui ont permis d'acquérir une expertise dans les différentes filières et métiers de ce secteur.

À l'écoute de ses clients

Les équipes INFOLOGIC sont composées de consultants issus de filières agroalimentaires. Ils connaissent leurs spécificités et peuvent ainsi bien comprendre vos besoins.

Une forte réactivité

Les équipes R&D INFOLOGIC assurent la création de nouvelles fonctionnalités répondant aux exigences et réglementations de l'agroalimentaire.

Filières équipées

Boissons & alcools, céréales & nutrition animale, charcuterie & salaison, confiserie & chocolaterie, fruits & légumes, ovoproduits, panification industrielle, plats cuisinés, produits de la mer, produits laitiers, produits secs, restauration collective, viande, volailles...





Une solution innovante et pérenne

Depuis toujours, INFOLOGIC déploie une stratégie résolument tournée vers l'innovation. COPILOTE est entièrement développé en Java, langage devenu universel. INFOLOGIC assure ainsi la pérennité de ses solutions.

À la pointe de la technologie

La Recherche & Développement se concentre aujourd'hui sur la mise en œuvre d'un client Web en complément du client riche Java. Ce client Web est utilisé sur les portails COPILOTE (clients, fournisseurs...) et également sur le réseau privé de l'entreprise.

La réponse à de nouveaux modes d'utilisation

Pour répondre à une demande accrue de mobilité et de facilité d'utilisation, COPILOTE propose des fonctions tactiles et graphiques, le tout sur tablettes et smartphones.

« Le process interne d'INFOLOGIC est pensé pour intégrer des schémas différents. L'éditeur a le souci de garder un produit cohérent avec des spécificités rapatriées dans son standard. C'est une bonne chose pour la vision à moyen et long terme. Pour le client, c'est un gage de confiance. »

Nicolas COMBE - Directeur des opérations de GROUPE GP

Des équipes compétentes

Des collaborateurs issus du monde agroalimentaire, formés à la gestion de projet informatique, couplés à des équipes expertes en nouvelles technologies. INFOLOGIC maîtrise votre métier au travers du sien.

Recherche & développement

L'édition du progiciel COPILOTE est assurée de façon totalement autonome par les équipes d'INFOLOGIC. Les lancements réguliers de fonctionnalités innovantes constituent un atout essentiel pour votre compétitivité.

Infrastructures

Les équipes techniques INFOLOGIC travaillent en continu avec la R&D, le déploiement pour vous proposer une architecture matérielle adaptée. Vous n'avez qu'un seul interlocuteur pour la gestion de votre système d'information.

Déploiement

Les consultants prennent en charge la mise en place de COPILOTE, de l'analyse des besoins au recettage du Système d'Information. Des formateurs agréés, accompagnent les utilisateurs au bon usage de COPILOTE.

Assistance

Les équipes assurent le maintien en condition opérationnelle de la solution et vous accompagnent dans son utilisation 24h/24, 7j/7.





Une architecture technique adaptée

INFOLOGIC propose bien plus qu'un ERP.

Conseil et audit

Un déploiement efficace nécessite la prise en compte d'une architecture matérielle adaptée au fonctionnement de l'entreprise et au bon usage de COPILOTE. Pour se faire, les équipes techniques INFOLOGIC sauront apporter les préconisations les plus appropriées.

Panel d'offres et de services

Que votre configuration matérielle soit installée au sein de votre entreprise ou hébergée dans nos datacenters, l'ensemble de nos équipements est sélectionné avec le plus grand soin auprès de constructeurs fidèles depuis plus de 30 ans.

Installation technique

Une fois votre architecture matérielle validée, les techniciens INFOLOGIC installent sur le terrain serveurs, PC, imprimantes, trackers... Ils pourront également effectuer toute la préparation nécessaire à la mise en place de COPILOTE en mode hébergé ou en cloud.

Maintien en condition opérationnelle

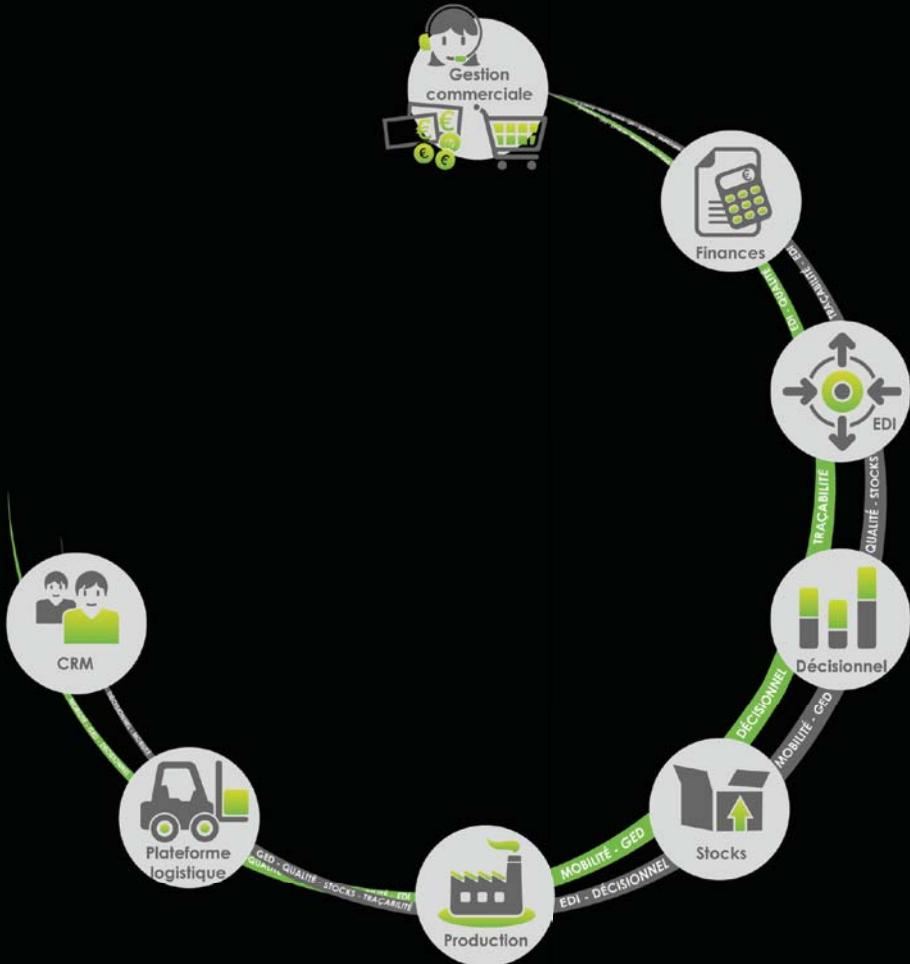
INFOLOGIC propose un service continu 7j/7, 24h/24 et assure une sécurité et une opérabilité optimales des systèmes grâce à des actions d'entretien et de prévention.

« Nous faisons aussi appel à INFOLOGIC pour des prestations à la demande pour tout ce qui est réseaux et infrastructures. Nos serveurs ont été livrés, installés et paramétrés par INFOLOGIC. L'avantage d'INFOLOGIC est de proposer une solution clé en main. C'est une vraie garantie pour nous. »

Yannick FIARD - Responsable des SI de EURO-NAT / EKIBIO

COPILOTE

AGROALIMENTAIRE



Document et photos non contractuels.