



Le Manager de l'alimentaire

N°244

BIMENSUEL
DU 27 MARS
AU 9 AVRIL
2015

MDD Expo :
nouveau
catégories gagnantes

p.2-6 et p.20

p.14

Bongrain cède Verson à Cité Marine

p.10

Natsu rachète Marco Polo

p.10

Le Brin d'Olivier repris par B. Fleith

p.10

France Champignon ferme 2 sites

p.10

Aldabra repris par Grand Frais

p.11

Kerlys se rapproche d'UFM

p.11

Réauté en panne

p.11

Arcadie cède Auch

p.13

Atlantic Ovo repris par H. Ferrière

p.13

Bongrain devient Savencia

p.15

Findus : 2^{ème} usine avec La Cocinera

p.15

St Hubert dans le soja avec Novandie

p.16

L&L rejoint Quintessential

p.17

USINES & PROJETS

p.19

Kermené : 10 M€

Métarom : 2 M€

Lactalis : 68,5 M€

La Lémance : 2,5 M€

Les MDD face au rebond des marques

EDITORIAL

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

Le montant de l'amende (192 M€) infligé par l'Autorité de la Concurrence aux 10 fabricants de yaourts MDD pourrait laisser penser que la profession s'est enrichie sur le dos des consommateurs... Il n'en n'est rien, bien au contraire... En simplifiant, on pourrait dire que le "cartel" a seulement permis à ses membres de perdre un peu moins d'argent sur la période. Pour les 2 leaders des MDD, Novandie et Senoble, les pertes se chiffraient, en effet, en dizaine de millions d'euros. Novandie a pu résister du fait de la solidité de son actionnaire Andros. Plus fragile, Marc Senoble a préféré jeter l'éponge et

céder son activité MDD, rebaptisée Senagral. Mais, pas de chance pour ses concurrents, et surtout pour Novandie, c'est un nouvel entrant, la coopérative Agrial, qui a remporté la mise. La concentration du secteur, absolument nécessaire pour rééquilibrer les rapports de force avec les GMS, a été ainsi remise à plus tard. Certains outsiders espèrent maintenant que les amendes vont enfin faire bouger les lignes et que quelques rapprochements conduiront à la fermeture d'une ou deux usines afin de réduire les surcapacités...

En fait, sur ces très gros marchés MDD, qui reculent du fait du rebond des marques, l'offre doit forcément se concentrer. Tout va plus ou moins vite, selon les secteurs. Dans le jambon MDD, c'est Monique Piffaut,

qui s'est dévouée pour reprendre une à une les victimes (Prédault, Madrange, Caby). Mais pour atteindre la barre 50% de PDM, elle a dû mener bien des restructurations...

Ces exemples démontrent que MDD ne rime plus avec sécurité. Beaucoup de PME ont d'ailleurs réagi en diversifiant leur offre et en montant en gamme. Au bon moment car les MDD bio (3% de l'offre totale MDD des GMS) et premium (5%) sont en croissance. Nul doute que de nouvelles niches (sans gluten, végétarien...) nécessiteront très vite des offres MDD... Et si les GMS manquent de réactivité, les PME peuvent regarder du côté des opérateurs des autres circuits (RHD, distribution sélective...), qui eux aussi développent leurs propres MDD.

L'HOMME

Delpeyrat au rayon marée libre service avec la marque Delmas

Delpeyrat se lance un nouveau défi : celui d'implanter la nouvelle marque Delmas dans les 3 univers de la poissonnerie* : banc marée, traiteur de la mer et marée LS.

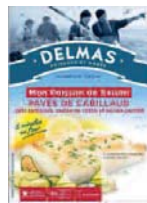
Après 7 ans passés chez Métro et un an chez Bouvard, Jean-Luc Poinçot, DGA, pilote depuis mi-2014 ce nouveau pôle constitué par les 2 usines rachetées en 2013 à Norway Seafood : Boulogne (62) et Castets (40). Les 2 sites sont dédiés au filetage (16 000T de poissons frais). L'ensemble réalise un CA de 90 M€ avec 240 salariés et 6 000T en GMS (banc 47%, LS 53%).

Après le "traiteur de la mer" (9 réf, saumon fumé) en janvier, Jean-

Luc Poinçot s'attaque en avril à la marée LS* avec 3 gammes** : qui visent 600T en 2018 :
- "Prêt à cuire au four, barquette alu 240g" (5 réf)
- "Prêt à poêler, barquette plastique sous vide 240g" (3 réf)
- "Prêt à déguster 120g" (2 réf de saumon)
En 2018, Delmas vise 15% de pdm (contre 11,5% actuellement) sur le poisson frais LS et un CA de 120 M€ (soit +33%).

* Leclerc, Auchan, Cora et Carrefour,

** poissons de mer (cabillaud...) ou d'élevage (truite des Pyrénées, bar, saumon...)



LE PRODUIT

"Moi en mieux" : bio & vegan

Fondatrice de la marque Cooked by, Dorothee Dereux lance "Moi en mieux", une marque "bio & vegan", qui se veut gourmande et joyeuse. Les 4 recettes* (270g, 5,50€, rayon frais) sont élaborées par Festins (Chemilly sur Yonne, 89) :

- Quinoa légumes verts (1)
- Poêlée de légumes (2)
- Risotto de quinoa aux légumes croquants (3)
- Spaghetti tomate basilic au blé complet (4)

* rayon frais des Naturalia et Monoprix, Grande épicerie de Paris, Lafayette gourmet...

* site moiennemieux.fr en juin, naturellement sans gluten ni lactose, (1) épinards, petits pois, haricots verts coriandre, persil, (2) lentilles, corail, pois chiches, butternut, curcuma, coriandre, (3) crème de soja, curcuma, ciboulette, (4) petits pois, brocoli, épices, gingembre



MDD Expo,
Paris
31 mars-1^{er} avril

99€
TTC*

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

Votre temps est précieux?

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

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

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

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

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

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

Le Manager de l'alimentaire recherche et privilégie :

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

Espérant vous compter parmi nos abonnés,

Bien sincèrement,

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

8, rue François Villon, 75015 Paris

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

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

Réponse par fax au

03 27 61 22 52

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

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

Société :

Nom & Prénom :

Fonction :

Adresse :

CP-Ville :

tél : fax :

email :

Bulletin d'abonnement

Le Manager de l'Alimentaire

Date :

Signature :

Je souhaite recevoir une facture acquittée

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

Je préfère régler à réception de facture

A retourner à :

Le Manager de l'alimentaire

Martine Delattre

Service abonnements

CS 70001

59361 Avesnes-sur-Helpe Cedex

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



Boulangerie Grain d'Or Gel

1. Pâtes feuilletées colorées et aromatisées 5 couleurs et 5 arômes : chocolat, thé matcha, framboise, tomate, pesto.



Biscuits snacks Du Bois de La Roche

1. Palmiers pomme cannelle. Texture croquante et saveur unique.



Merba BV

1. Muffin cookies. Texture souple et fondante, type "soft baked" dans la tendance des cookies américains vendus en restauration collective. 30% de pépites de chocolat (10% noir, 10% lait, 10% blanc). Flow pack vertical 210g (8 cookies) ou horizontal de 175g (8 cookies).



Rivazur Cakes

1. Cake muesli abricots noisettes. Cette recette à l'huile de colza associe des graines oléagineuses (tournesol, pavot, lin brun, flocons d'avoine) avec des fruits secs (morceaux d'abricots et de noisettes). Source de fibres et riche en oméga



MDD Expo : apéritif-desserts

Erhard Pâtissier Glacier

1. "Sweet Burger". Burgers revisités par un grand chef français installé à San Francisco. 2 recettes : vanille-framboise et chocolat.



Le Bon Grain

1. "Cake in a Cup" speculoos. Ce moelleux au speculoos belge se prépare dans une tasse (micro-ondes 1'). Le pack contient une tasse en porcelaine et 2 portions de préparation de 70g (il suffit d'ajouter de l'eau).



Mag'M

1. Macaron fondant chocolat (individuel et pratique).



Poppies

1. 2 mini assortiments (12 pièces, 200g, décongélation 1 heure) :

- macarons au chocolat belge, mini éclairs vanille, choux croustillants au caramel
- mini donuts fourrés fraise, mini brownies, mini éclairs vanille, choux chocolat aux éclats croquants de noisettes



3. Mie moelleuse et fondante. Inclusions riches en couleurs, en formes et en texture. Présentées en format familial, les 12 tranches du cake muesli peuvent être toastées.

Confiserie Maestrani

1. Praline fourrée aux fruits 7g, de couleur dans une boîte-cadeau 200g. Recettes : "Mango-passion", "Lait-framboise", "Orange".



Martinez Chocolatier

1. Toffeebreak "caramel enrobé de chocolat au lait". Barre au chocolat,

fourrée au caramel artisanal croquant et enrobée au chocolat au lait belge. Devant de caisse.



Charcuterie Corte del Gusto

1. Gamme de chiffonnade de charcuterie. Dépose manuelle dans des barquettes hautes, type traiteur. Les tranches se décolent très facilement. Matière première refroidie mais non congelée.



Grandi Salumifici Italiani

1. Mortadelle "Casa Moderna La

Goduriosa" en tranche, à manger avec les doigts ou à l'apéritif (ou ingrédient culinaire).



Foie gras Labeyrie Fine Foods

1. Duo de bloc de foie gras du sud-ouest et de gelée orange et zestes confits (barquette 490g).



Produits de la mer Pittman Seafoods

1. "Chez Vous". Homard pêché le long des côtes canadiennes (surgelé, ultra haute pression).



IRI-FRANCE Panel InfoScan Census® Hypers+Supers

⇒ Les ventes dans les linéaires

	1 AN ⁽¹⁾	JANVIER	1 AN ⁽¹⁾	JANVIER
Hypermarchés et supermarchés				
EPICERIE	24 315 M€	1 902 M€	-0,1%	+0,7%
LIQUIDES	13 997 M€	919 M€	+1,7%	+1,7%
PLS POIDS FIXE	30 555 M€	2 299 M€	+1,3%	+0,8%
Hypermarchés				
EPICERIE	15 109 M€	1 187 M€	+0,6%	+1,1%
LIQUIDES	8 501 M€	550 M€	+2,3%	+2,8%
PLS POIDS FIXE	18 985 M€	1 429 M€	+2,0%	+0,9%
Supermarchés				
EPICERIE	9 20 M€	715 M€	-1,3%	+0,1%
LIQUIDES	5 496 M€	369 M€	+0,9%	+0,2%
PLS POIDS FIXE	11 571 M€	870 M€	+0,2%	+0,5%

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

(1) cumul annuel mobile, fin au 01/02/2015

⇒ Rayon traiteur frais LS

	MARCHÉ	PART DES MDD
Salades fraîches	+8,8%	42,6%, +0%
Pâtes fraîches	+4,9%	30,0%, -3%
Sandwich	+4,0%	42,9%, -2%
Viandes élaborées rf	+3,3%	32,5%, +1%
Snacks chauds salés	+2,6%	11,6%, -19%
Quiche/tarte salée/tourte rf	+1,5%	45,5%, -1%
Pâtes ménagères	+1,5%	43,7%, -1%
Soupes et sauces fraîches lt	+1,4%	10,4%, -4%
Plats cuisines frais	+1,0%	52,3%, -3%
Entrées fraîches	-0,3%	42,6%, -4%
Pizzas rf	-0,8%	39,3%, -4%
Panés frais	-1,6%	24,5%, -8%
Crêpes galettes tartes sucrées	-1,8%	46,2%, -1%

(1) cumul annuel mobile, fin au 01/02/2015

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).

FROMAGES D'EUROPE

Venez découvrir
nos nouveautés fromagères
du 31 mars au 1er avril au salon

MDD
EXPO

STAND
F72
crèmerie



> Fromages
sans lactose

> Fromages
Grecs AOP

> Spécialités
Italiennes



PER INTER

un Monde de Saveurs

Spécialiste des fromages de terroirs d'Europe,
Per Inter offre à la GMS une expertise riche de 26 ans
et vous apporte des solutions innovantes pour
répondre aux nouveaux modes de consommation

www.perinter.com

Certifié





INNOVATION MDD

Seafoodexport Pei Fishers

I. Homard américain entier blanchi congelé sous glace (350g, MSC). Cuisson flash permettant de détacher la chair de la carapace.



Produits laitiers

Laiterie Saint Père

I. Beurres aromatisés: "piment d'Espelette", "poivre et baies roses", "pépites de chocolat" (plaquettes 100g et 125g)



* Agromousquetaires

Beuralia

I. Beurre léger 40% MG tartinable. Barquette format kilo inviolable.



Per Inter



I. Mozzarella di bufala campana AOP lactose <0,1% accessible aux personnes intolérantes.

Légumes

Coroos Conserven BV

I. Haricots Borlotti, Lima et "Blacked eyed". Forte teneur en protéines, fibres et vitamines. Très utilisés dans la cuisine américaine et africaine.



Gelpass

I. Poêlée de pommes de terre corrézienne. Rondelles de pdt et cèpes cuisinés dans une sauce à base de graisse d'oie, d'ail et de persil (sachet 600g).



Plats cuisinés-traiteur

Pinguin Compagnie Générale de Surgélation

I. Préparation pour tarte aux légumes. Mélange de légumes surgelés (brocolis, carottes, courgettes, poivrons jaunes) déjà enrobés d'un appareil

MDD Expo : snacking sucré-salé

AB Foods

I. Pop-corn micro-ondes en sachet, 100% naturel ("vrai sucre"), sans OGM, sans huile de palme, emballage sans PFOA.



Beliès - Pietercil

I. Trio aux légumes du jardin potager : carotte, panais et betterave rouge. Trois dips différents dans un seul emballage (prêt à servir).



Cipal

I. Houmous recette authentique. Pourcentage élevé de taine qui donne le goût et la texture.



Delpierre Mer et Tradition

I. Solutions repas appertisées premium (210g, micro-onde et four jusqu'à 220°C)
 - hareng fumé-pommes de terre et sa vinaigrette
 - thon-maquereau - blé et lentilles et sa sauce aux agrumes
 - thon-maquereau au blé avec sa sauce caramel gingembre
 Packaging AMPET, résultat proche du frais, DLUO 2 ans, préservation texture des légumes et tenue riz/pâtes, diminution du temps de cuisson des aliments par transfert de chaleur.



à base d'œufs, légèrement assaisonné. Rapide: il suffit de répartir ce mélange sur une pâte brisée ou feuilletée, puis four 40-45'. Riche en légumes (>65%) et adapté à un régime végétarien.



In'Vest Amifood

I. 3 sauces pour risotto : champignons, légumes, crustacés.



Greencore Grocery

I. Sauces chaudes "deux étapes": tex mex, fajita, smo-



ky BBQ fajita & hot chilli (+gammes indienne et italienne).

La Pizza de Manosque

I. Pizza cuite au feu de bois chèvre miel 380g (crème, mozzarella, emmental, fromage de chèvre). Stick de miel de fleurs du sud-est de la France à garnir après cuisson.



Diététique

Cook Inov-Unidiet

I. Plat préparé minceur à base de

Europe Snacks

I. Snack salé poppé. Snack nouvelle génération. Le processus ("expansion par air chaud et sous pression") garantit une texture à la fois craquante et légère, et un positionnement nutritionnel plus sain que les autres produits standards de la catégorie.



Roland Monterra

I. "Sandwichs l'Authentique". Gamme de sandwichs gourmands et premium aux pains aromatisés (menthe, basilic, citron, tomate-poivron) et aux ingrédients de qualité :
 - coppa, tomate, chèvre, roquette, sauce olives
 - jambon cru, poivrons, salade, sauce basilic
 - poulet, tomate, roquette, sauce olives
 - poulet, poivrons, œuf.



Sibell

I. Chips de pomme de terre en cobranding avec Truffières de Rabasse. 3 recettes : truffe, morilles, cèpes.



Vasseur

I. Gamme "Oh hisse la saucisse ! l'apéritif" (bols 250g, mini saucisses). 3 nouvelles saveurs : indienne (curry), américaine (ketchup), merguez. Micro-ondes ou en roulé dans une pâte feuilletée.



nouilles de konjac : "Shirataki de konjac à la bolognaise". Valeur énergétique réduite et faible en MG. Riche en protéines et source de fibres. Box 250g avec fourchette (12 mois, micro-onde).



Roucadil

I. Pruneau à l'aloé vera en stick



VegeDelice - Schouten

I. Filets végétariens (précuits, 80g) avec une texture filandreuse ressemblant à la viande de poulet.



la technopole agroalimentaire

PROPOSE

LE CONCOURS NATIONAL DE LA CREATION D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

22^e EDITION

INSCRIPTIONS AVANT LE 30 AVRIL 2015

www.agropole.com

INNOVATION MDD



Boissons Destination

■ "Family T'Kids", l'infusion bio des enfants avec des morceaux de fruits, des pétales de fleurs ou des éclats de caramel ou cacao. Sans théine ni caféine, sans sucres ajoutés ni conservateurs. Gamme : "Bisous du matin", "Caramela", "Chocorange citronné", "Baisers grenadine", "Banana flip".

Eyguebelle

■ Marquise blanc poire génépi 10° vol 75cl (apéritif).

Novasources-Prinsen

■ "Instantanés". Boissons instantanées gourmandes en sticks individuels : latte macchiato, mochaccino...

Pages The & Infusions

■ Infusion bambou ylang. Ingrédient innovant : le bambou. Positionnement : bien-être premium.

Routin

■ Sirop pour cocktail saveur pinacolada.

MDD Expo : épicerie

Acetificio Marcello de Nigris

■ Crème au vinaigre balsamique de Modena IGP 100° naturelle.

Eurovanille

■ Vanille prête à infuser 100° nature. 2 sachets de 1,5g (= 2 gousses). Praticité, gain de temps, aromatisation intense, bonne conservation grâce au sachet de suremballage. PAV de 7 UC.

Georgelin

■ Confiture extra de raisin rouge de Bordeaux. Le raisin est un des rares fruits qui n'est jamais transformé en confiture à cause de ses pépins, explique Lucien Georgelin, qui a relevé le défi de supprimer les pépins tout en conservant les grains. En bouche, les grains de raisins libèrent toutes leurs saveurs. Raisins cueillis à la main.

Meo-Fichaux

■ Capsule de café parfaitement hermétique compatible avec toutes les machines Nespresso. Procédé breveté. Totalement barrière à l'oxygène. Pas d'emballage aluminium mais du plastique PBT recyclable (perméabilité 2 fois plus faible qu'un embal-

lage en PET métal). Fabriqué en France. 10 couleurs. Etui vertical avec ouverture sur le côté et facile à refermer. Cet étui réduit de 29° le poids de l'emballage.

Pedon SPA

■ Freekeh & quinoa facile à cuisiner (19 mois, salades chaudes ou froides, soupes froides, risottos, accompagnement...). Le freekeh est riche en fibres et présente un faible indice glycémique.

Saline d'Einville

■ Gros sel à l'ancienne en doypack 400g

Segafredo Zanetti

■ Gamme complète à la marque "Café de Paris" pour les magasins dont les volumes annuels ne permettent pas de développer une MDD.

Vandemoortele

■ Nadya Cuisine (MG 82°). Liquide végétal pour la cuisson, composé d'huiles végétales (colza). Flacon 500 ml. Dosage facile via simple pression. Réglette latérale pour la quantité restante. Multi-usages : cuisiner, mijoter, saisir, dorer sans éclaboussures.



Papier / OPP / Manchon

L'étiquette sur mesure



Hélio / Offset, format et bobine...

Parce que la qualité de vos étiquettes valorise votre image, nos équipes ont développé pour vous **un savoir-faire unique** pour **apporter les meilleures réponses** à vos besoins marketing.



Un acteur international de l'impression d'étiquettes au plus près de vos marchés.



Z.A. Les Hauts de Couëron - Rue de l'Imprimerie - 44220 Couëron - FRANCE
Tél. 33 (0)2 40 38 00 71 - Fax 33 (0)2 40 38 09 85
www.simedit.com - Mail : scommercial@simedit.com

ARRELES 06 81 67 36 07



Amand Traiteur : 3 nouvelles terrines

En partenariat avec Michel Bruneau (2 étoiles Michelin), Amand Traiteur signe 3 nouvelles terrines fabriquées à Morlaix : "melon au jambon", "créole" (légumes et encornet) et "rouget barbet au fenouil et sel de Guérande". Nouveau format 950g (en complément du 1,5kg) afin d'éviter les pertes et d'optimiser la présentation en assiette (GMS ou RHD, 39 jours, sous-vide barquette 950g).



Fleury Michon : minis hachés poulet grillé

Fleury Michon lance des "minis hachés poulet grillé" : "viande 100% filet et cuisse", sans panure, ni friture (10x15g, 2,59€). Le marché des hachés est en croissance (1 411T, +2,2%). FM détient 80% de pdm valeur.



Boncolac : tartes meringuées, cœur coulant chocolat, gâteau Basque

Boncolac signe 4 nouveautés surgelées pour la RHF.

Meringue. Avec ces 2 tartes (pâte sablée), Boncolac totalise 10 desserts meringués pour tous les moments (format 10 à 32 cm).

- "tarte passion meringuée" (960g, 27cm)

- "tarte citron meringuée" (1 000g, 27cm)

Individuel. 2 desserts 95g. - "cœur coulant au chocolat" (24% chocolat, 60% cacao, 100% beurre, 95g). Seule offre du



Fleury Michon rassasie avec 400 grammes !

Plats copieux

Fleury Michon répond à l'attente de plats "copieux et rassasians" avec une gamme 400g avec plus de 100g de protéines et des féculents (4,95€, cuit sous vide en sachet). 3 recettes avec en facing une grosse pastille "plat copieux 400g" :

- poulet à la basquaise & riz au piment d'Espelette
- osso buco de dinde à la milanaise et penne rigate
- sauté de porc à la provençale et pommes de terre au thym

Pour le lancement, chaque pack affichera une communication interpellante et impactante : "vous en aurez buco dans votre assiette", "aussi balèze que basquaise", "dans le midi, on chasse la fringale".



Et aussi

5 nouvelles recettes pour dynamiser les 3 gammes : - culinaire (4,80€) : "St-jacques, sauce citron, semoule méridionale"

- quotidienne (3,99€) : "Cabillaud légumes du soleil gratinés", "Gratin de poisson pdt & poireaux"

- sur le pouce (3,35€). 2 recettes avec des goûts appréciés des jeunes : "Riz & poulet façon fajitas", "Poulet sauce barbecue pdt"

* pdt = pommes de terre

Bilan 2014

Les plats cuisinés individuels (37 000T, 400 M€) ont retrouvé la croissance au 2^{ème} semestre (+2,8%). Ce qui permet au marché de finir l'année étale (val +0,1%, vol +0,3%). Fleury Michon (33,3%, +0,7pt) en a profité pour accroître sa pdm devant les MDD (27%, -2,3pt), Marie (16,2%, +0,9pt) et Weight Watchers (7,9%, +0,8pt). Foyer acheteurs de FM : 22,5% (+0,7pt)

Succès 2014

- Les recettes historiques qui ont progressé : tagliatelles à la bolognaise +8%, hachis Parmentier +16%, gambas tagliatelle +7%, poulet & risotto aux cèpes +5%, saumon à l'oseille +10,5%, filet mignon aux cèpes purée +5%
- Parmi les innovations qui ont superformé, signalons : les mini nuggets de poulet & coquillettes, les émincés de poulet grillé & duo de purées, la poêlée à la savoyarde, les émincés de bœuf pdt, le risotto St Jacques avec Gerblé

Box

Le marché s'est stabilisé en volume. FM affiche une pdm de 16,1% en retrait (val -10,6%, vol -6,7%). FM poursuit sa stratégie de valeur avec un prix moyen supérieur de 13% à ses concurrents et en se concentrant sur ses meilleures boxes (Coquillettes jambon, Maxi cheesy bœuf, Vache Qui rit, Maxi cheesy poulet, Risotto poulet, Savoyarde et ses 4 recettes régionales).

marché en 5 ingrédients (chocolat, œufs, sucre, beurre, farine). Facilement démoulable. Four 15' à 155°C. Micro-ondes 1'30".

- "gâteau Basque" (95g). Recette traditionnelle fabriquée au Pays Basque. Crème pâtissière 100% beurre à l'amande amère (arôme naturel) et pâte sablée 100% pur beurre.



Guilloteau lance "Fromager Affinois" à la coupe

Guilloteau vient de lancer une gamme signée "Fromager d'Affinois" dédiée au rayon coupe de la GMS. Etiquette sécable (10 parts de 200g en un tour de main). Gamme de 1 à 2kg : nature, aromatisé, bleu, chèvre, brebis... BRI, fiche recette, offre 100% remboursé.



Valette : "SO" Toasts en barquette 110g

Valette lance la gamme "SO" Toasts en barquette de 110g (mi-cuit). 3 réf : - Mon plaisir au foie de canard et basilic (20% de foie gras, 6,90€)
- Mon effiloché de canard à l'échalote douce confite (5,50€)
- Mon désir au foie gras de canard,



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

magret de canard fumé et piment d'Espelette (20% de foie gras, 6,90€)

Jordans : flocon d'avoine bio "grains entiers"

Le N°1 du muesli et des pépites croustillantes, Jordans s'attaque au flocon d'avoine avec une offre bio "grains entiers" (2,35€, 500g). Céréales complètes, ni conservateurs, ni colorants.



Jordans met en avant son expérience sur le marché anglais du porridge. Les flocons d'avoine sont la catégorie la plus dynamique des céréales adultes (vol +18,7%). La catégorie pèse autant que les mueslis (4 100T/an).

* IRI CAM HMSM au 11/01/2015

La Belle-Iloise : 2 nouvelles salades "prêtes à déguster"

La Belle-Iloise signe 2 nouvelles salades "prêtes à déguster"

- thon germon poivrons et riz noir aux saveurs de Toscane

- thon germon légumes façon tajine au citron confit

La marque en a profité pour relooker ses 2 autres recettes (9€95 le lot de 3 salades) : "Maquereau lentilles belluga au balsamique blanc", "Thon germon légumes au vinaigre de Xérès"

Basée à Quiberon, la conserverie La Belle-Iloise est dirigée par Caroline Hilliet Le Branchu, petite-fille du fondateur.



Caroline Hilliet Le Branchu

Bridélise : pâte à tartiner chocolat-noisette

Bridélise signe une pâte à tartiner chocolat-noisette (babeurre, sac-

Maître Coq : des marinés au ketchup avec Amora

Maître Coq multiplie les nouveautés "marinés" autour du poulet pour l'été.

Bilan marché 2014

A l'exception des marinés, tous les segments "volailles été" ont reculé en 2014 à cause la météo. Le Gaulois est n°1 devant Maître Coq (+1,5pt) et Douce France. Cibles de ces gammes été : les familles 35-49 ans "CSP-". 22,7% de la population est consommateur.

- Total Gamme été : 16 260T, vol -4,6%, val -6,7%

- Brochette : 5 860T, vol -7,3%, val -9,2%

- Marinés : 5 854, vol +9,2%, val +11,2%

- Saucisses : 2 982T, vol -18,0%, val -21,6%

- Plat grill : 1 564T, vol -9,1%, val -18,1%

Marinés au ketchup en co-branding avec Amora

- 7 ref "Tomato Ketchup" (10 jours) :

cuisse 500g, ailerons 450g, découpes 800g, pilons 500g, brochettes extra-tendres 760g (x8, 9j), plateau ketchup 1,1kg (x8, 9j)



Marinés 100% pilons

- Nouvelle découpe, cuisson rapide, consommation avec les doigts

- 3 ref : ketchup, paprika, mexicain (500g, 10j, 4,85€)



Pic drapeau

- Certaines réf proposent un drapeau à piquer à la fin de la cuisson afin que les convives reconnaissent la recette (drapeau US, mexicain...)

Filets extra-fins marinés

- Cette nouvelle découpe "extra-fin" permet d'étoffer la gamme plancha. Cuisson ultra rapide
- 2 ref : "paprika", "nature +sachet d'herbes" (300g)

Brochettes tradition

- Présentation comme chez le boucher. Brochette façon montée main 120g. Morceaux de cuisse de poulet mariné
- 2 ref (3x120g) : "Pruneaux abricots", "Olives noires oignons"



Brochettes de dinde +sauce

- Cuisse, sauce béarnaise
- 2 ref : x4/410, x8/880g
- Nouveau branding : logo, réassurance avec le coq

charose, beurre, pâte de noisette 10%, chocolat 6,4%..)



Président aux éclats de chocolat

Président signe un beurre aux éclats de chocolat ultra croquants (50% cacao). Le produit est fabriqué par la beurrierie d'Isigny le Buat.



Davigel : nouveautés

- Filet colin d'Alaska tex-mex 120g : enrobé de tortillas de maïs



savoir tex-mex, pré-doré

- Croque en bande (640g, 34cmx13cm). Façon croque monsieur, cuit, à partager

- Nouvelles recettes sans entame 33cmx13cm : quiche lorraine, tartes ("poireaux", "tomate chèvre basilic", "4 fromages", "oignon jambon de dinde"...))

- Tarte moelleuse aux fruits rouges pré-coupée (10 parts, 750g) : décoré de cubes de fraise

- Moelleux au cœur coulant chocolat (F)

- Kouign amann 90g (Finistère)

- Glaces Lion-Nestlé (bac 2,4L)

- Aiguillette de poulet (2,5kg, pièce 45/65g)



- Salade barbecue poulet bacon (bq 2,6kg) : pdt, oignons frits

- Saucisse de Toulouse brasse confite dans graisse de canard (1kg à portionner)

- Boudin noir brasse aux oignons (1,5kg)

- Parfait de charolais 150g

- Haché de bœuf tradition 15% MG

- Tartelette chunky chocolat 150g



Côte d'Or : tablette sans carré "Noix de pécan pointe de sel"

Côte d'Or (Mondelçz) étoffe sa gamme de "tablettes sans carré" avec la recette "Noix de pécan pointe de sel" (1,82€, 100g).



p@-production[s]

DESIGN ET TECHNOLOGIE DU PACKAGING

l'agence spécialisée en création et photogravure packaging



p@-production[s]

P.A. Vendée Sud Loire | 85600 Montaigu

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

www.pa-productions.com



© 2014 MARVEL





MANAGEMENT

Côteaux Nantais : 3 purées bi-fruits bio sans pomme

Les Côteaux Nantais (Vertou, 44) lance plusieurs purées de fruits bio, cuites à l'étouffée et sans sucres ajoutés (112g, 360g, 630g, 915g, 1 650g). Bi-fruits sans pommes :

- pêches-cerises,
 - mûres-bananes,
 - mangues-rhubarbe
- Et aussi :
- pomme-mirabelle
 - pomme-pruneaux



Soy : falafels

Soy (Revel, 31) signe des falafels (250g, 3,70€). Ces boulettes libanaises sont 100% végétales. Ingrédients : tofu 38%, pois chiches 17,4%, petits pois, chapelure... Poêle 6' ou four 10'.



New Covent Garden : 3 Slim soupes avec moins de 2% de MG

Bergams distribue la nouvelle gamme de "Slim Soupes" de New Covent Garden. Caractéristiques : Moins de 2% MG et moins de sel. Contient 2 des 5 portions de légumes quotidiennes.



- poulet goa épicé & lentilles
- bain de verdure
- tomate, légumes & lentilles vertes

Le Petit Basque : yaourt de brebis MG 0%

Le Petit Basque*, leader du lait de brebis, lance une gamme o% MG : - yaourt (2x125 g) : nature (1,35€) et vanille (1,40€) en pot carton tronconique. La recette vanille incorpore l'extrait naturel de stévia, qui réduit de 30% la teneur en sucre (10g glucides pour 125g) - fromage blanc 4x80g (2,40€) et 1x400g (2,40€)

Le lait de brebis se distingue par sa richesse en calcium, protéines et vitamines B2 et B12.



* groupe Sill

Starbucks : macchiato au sirop d'érable

Starbucks lance 3 macchiatos en édition limitée dont un nouveau : l'érable macchiato. Composition : sirop vanille, lait chaud, mousse, espresso, nappage sirop d'érable. Élaboration en 4 temps : 1- porter le lait à ébullition, 2- recouvrir de mousse crémeuse,



Les Toqués du Fruit au rayon frais

Toque et fruits (Locminé, 56) lance sous la marque "Les Toqués du Fruit" un concept d'aide à la pâtisserie à base de fruits. Ces préparations permettent de réaliser, simplement et rapidement, des desserts créatifs (crumbles, tartes, verrines, sorbets, confitures...). Les 10 ref seront implantées au rayon frais "fruits et légumes" des GMS.

Le projet est né de la rencontre en 2013 de Franck Dieu-donné avec Frédéric Guillemin et Bertrand Gilot, les dirigeants de La Fruitière du Val Evel (Locminé, 56). Cette PME, familiale depuis 2 générations, est spécialisée dans la transformation des fruits. La Fruitière du Val Evel fournit exclusivement la RHD (chefs pâtisseries, glacières et cuisiniers) en qualité premium. Son site est certifié IFS niveau supérieur. L'agence marketing et packaging idest (Nantes) a également travaillé sur le projet.

Les gammes

- **Mes crumbles.** 2 ref : "fraise, rhubarbe, pomme", "pomme, quetsche, mirabelle"

- **Mes tartes au citron**

- **Mes sorbets.** 3 ref : framboise, poire Williams, mangue

- **Mes confitures maison.** 4 ref : fraise, abricot, fruits rouges (framboise, griotte, fraise, cassis), fruits exotiques (mangue, passion, goyave, banane, litchi, citron vert). Faire mijoter 6'-7' à la casserole avec 100 à 200g de sucre puis verser dans 2 pots (300g). Conservation : 2 mois au réfrigérateur.



Les produits

- Très riches en fruits avec un peu de sucre de canne, sans colorant ni conservateur, sans arôme ajouté
- Poire Williams du Val de Loire, abricot Bergeron de la Vallée du Rhône, mangue "Chato de ica" du Pérou...
- Process : "flash pasteurisation"
- Sachet souple doypack* (500g, 4,50€)

*www.les-toques-du-fruit.com

3- ajouter l'espresso, 4- ajouter un filet de sirop sur le dessus (sirop d'érable, caramel ou noisette).

Les 2 autres recettes : Hazelnut (espresso corsé + nappage noisette), Caramel (double espresso + nappage caramel).

3,90€, magasin bio et GMS).

- pomme-mangue-acérola
- pomme-goyave-cranberry
- pomme-ramboise-myrtille



Bonnerterre : jambon à l'os bio

Bonnerterre lance un jambon à l'os bio avec un goût intense et une texture juteuse (140g, 6,60€). Produit par des maîtres-artisans charcutiers à partir de porcs de la région Centre. 1 500 points de vente.



Isostar : Energy Booster menthe

Isostar, la marque de nutrition sportive de N&S, lance 3 nouveautés : - la barre High Energy (3,35€) : 30% des AQR en vitamines C-E et zinc

- High Energy Fruit Boost (5,95€) : alternative aux gels, caféine pour la vigilance, texture fondante, goût abricot

- Energy Booster menthe (2,40€) : texture 100% liquide, caféine



* Nutrition & Santé = Gerblé, Gerlinéa, Milical, Modifast, Pesoforma, Céréral Bio, Soy...

Sojade : dessert praliné

Sojade (Triballat Noyal) signe 2 nouveautés au soja dans les magasins bio : - dessert praliné (530g, 2,25€) - boisson vanille (2,55€, 1L)



Tabasco vert à base de piment Jalapeño

Tabasco signe un Tabasco vert (57 ml, 2,39€), une déclinaison à base de piment Jalapeño. Elle est plus douce et plus acidulée que la recette rouge originale. La recette du Tabasco rouge est inchangée depuis 140 ans avec ses 3 ingrédients : piments rouges, sel de l'île d'Avery (Louisiane) et vinaigre, le tout vieilli 3 ans en fûts de chêne. Pour soutenir le lancement, McDonald's a intégré la sauce Tabasco vert dans son burger CBO en décembre dernier. Tabasco, qui est distribué par Unilever, est n°1 des sauces pimentées (pdm val 79%). Ce marché est en croissance volume de 4%.



Fleury Michon dans le fromage!

Les consommateurs associent très souvent jambon et fromage dans les sandwiches et en cuisine. Fleury Michon leur simplifie le travail avec un pack bi-alvéole contenant les 2 produits. Pour appuyer sa démarche, FM fait remarquer que les découpes de fromage ont le vent en poupe :

- tranches : **11 300T, +11%**
- cubes : **24 631T, +8,2%**

Sandwich baguette

FM lance 2 duos "jambon Le Paris +fromage" permettant de réaliser chacun 2 sandwiches. Jambon et fromage sont tranchés au format baguette. 2 ref (90g, 1,99€) : - 4T de jambon +2T d'emmental - 4T de jambon +2T de cheddar



Cuisine

3 ref baptisées "Duo" dans un pack bi-alvéole (2x75g, 2,75€). Utilisations : quiche, tarte, salade, pâtes, omelette... - dés jambon & emmental - poulet & emmental - bacon & cheddar



Cartel de l'ultra-frais laitier : 192,7 M€ d'amende!

L'Autorité de la concurrence vient d'infliger 192,7 M€ d'amendes à 10 industriels pour une entente sur l'ultra-frais MDD et des pratiques allant de 2006 à 2012.

General Mills

A l'origine de l'affaire, General Mills-Yoplait* a été exonéré de sanction car il a révélé le 1^{er} l'affaire le 12 août 2011 à l'Autorité. Il échappe ainsi à une amende de 44,7 M€! Yoplait a fourni "le carnet secret" de son salarié, qui participait aux réunions. "M. X consignait les notes prises lors des réunions avec ses concurrents ou lors d'échanges téléphoniques pour lesquels il utilisait un téléphone portable secret dédié à l'entente" raconte sur son site l'Autorité.

De son côté, Senoble-Senagral a aussi fourni le 22 février 2012 divers documents** quelques jours après une visite. Sans ses révélations, Senagral aurait écopé de 101,3 M€.

* les révélations de Yoplait ont eu lieu peu après son rachat par l'américain General Mills

** des documents concernant la RHF ainsi qu'une entente avec H.Triballat/Rians sur les fromages frais lissés et moulés MDD

Le chien qui fume

Le centre de gravité de l'entente était constitué des 4 leaders des MDD : Yoplait, Novandie, Lactalis et Senoble. Les réunions avaient lieu dans des hôtels et parfois dans l'appartement parisien du DG de Novandie. L'Autorité évoque aussi le café "Le chien qui fume" bd du Montparnasse... Au total, ce sont 18 appels d'offres qui ont été faussés par ces pratiques, selon l'Autorité.

Minoration

L'amende de Lactalis a été majorée de 25% compte tenu de la taille du groupe. Celles de Senagral et de Novandie ont été réduites compte tenu de leurs difficultés financières.

Novandie a bénéficié d'une réduction supplémentaire pour avoir perturbé pendant un an l'entente. Dans son rapport, l'Autorité raconte en effet la guerre des prix entre Novandie et Senoble, qui a duré de mi-2008 à 2010.

Réactions

- **Lactalis.** LB&C et LNUF MDD ont choisi de ne pas contester les griefs notifiés. Pour Lactalis, l'extrême sévérité de cette décision témoigne de ce que l'Autorité n'a pas fait une juste appréciation du contexte économique et a surévalué la gravité des faits et leur impact sur l'économie. Lactalis ajoute avoir déployé un programme d'envergure pour renforcer l'éthique de conformité au droit de la concurrence et la prévention contre les pratiques anticoncurrentielles.

- **MLC.** MLC fera aussi appel, a indiqué à Ouest-France son DG Jean-François Fortin, qui explique que les prix n'ont pas augmenté sur cette période. "Au contraire, nos résultats ont fondu comme neige au soleil".

- **Senoble.** Lire p.14

SOCIÉTÉS	AMENDE	
	FINALE	DE BASE*
4 Lactalis Nestlé UF MDD	56,1 M€	53,4 M€
2 Senagral	46,0 M€	101,3 M€
3 Novandie (groupe Andros)	38,3 M€	76,8 M€
6 Maître laitier du Cotentin	22,9 M€	27,3 M€
7 Yeo Frais (3A)	12,0 M€	14,3 M€
9 Laïta	8,1 M€	9,6 M€
5 Lactalis Beurres & Crèmes	4,0 M€	3,8 M€
8 Alsace Lait	3,6 M€	13,3 M€
10 H. Triballat Rians	1,4 M€	1,6 M€
11 Laiterie de Saint Malo	0,3 M€	0,3 M€
1 Yoplait	0,0 M€	35,7 M€

* Amende de base selon griefs

Information nutritionnelle : les 4 couleurs de la FCD

La FCD plaide pour son système d'information nutritionnelle collectif, inspiré du projet "Aquelle fréquence" de Carrefour. Ce système, qui est fondé sur les fréquences de consommation des aliments, sera testé sur des MDD prochainement. L'objectif étant de le déployer d'ici fin 2015, 4 couleurs (pas de rouge) :

- violet : occasionnellement
- orange : 1 ou 2 fois / semaine
- bleu : plusieurs fois/semaine
- vert : tous les jours

La couleur s'appuie sur les acquis scientifiques (PNNS...) Un comité scientifique attribue la fréquence à chaque produit en prenant en compte la composition, la taille de la portion, le moment de consommation...

* Auchan, Carrefour, Casino, Cora, Monoprix, Franprix/Leader Price, Metro, Système U...

Avocat : Nicolas Genty, ex-Fidal, rejoint EY

Nicolas Genty, associé, qui travaillait chez Fidal, a rejoint le cabinet EY Société d'Avocats. Il pilotera au niveau national les activités "contrat-concurrence-distribution". Depuis 25 ans, Nicolas Genty conseille les entreprises notamment au cours des négociations entre fournisseurs et distributeurs.



Nicolas Genty

FEFF : 4 rencontres avec les GMS sur MDD Expo

Sur MDD Expo, la FEFF organisera 4 "Rencontres PME/GMS" :
 - Système U : mardi 10h-13h avec Marc Gunther, directeur MDD
 - Intermarché : mardi 14h-17h avec

Nelly Graff, marketing marque propre - Leclerc : mercredi 10h-13h avec Nadia Millio, dir. commerciale Scamark
 - Carrefour : mercredi 14h-17h avec Stéphane Le Pottier, directeur MDD
 * contact : evenement@feef.org

InVivo : arrivée d'Yves Le Morvan

Yves Le Morvan, ex-DG délégué de Coop de France, devient directeur des relations publiques et institutionnelles chez InVivo



Yves Le Morvan

Le label "fait maison" corrigé?

La mention "fait maison" ne décolant pas dans les restaurants, le gouvernement réfléchit à une nouvelle version, selon le Parisien.



Expert de l'Identification et de la Traçabilité depuis plus de 25 ans

Solutions d'impression - pose



Editeur de Logiciels



Imprimantes



Lecteurs et terminaux



Etiqueteuses



Etiquettes et films



Proximité client
 Audit Hotline
 A votre écoute
 Fabricant
 Maintenance

SITL Paris
 Porte de Versailles
 du 31 mars au
 02 avril 2015
 Hall 7.2
 Stand n° 111
 www.eticoncept.com



⇒ Charcuterie-salaison : la filière halal

	HALAL GMS+HD+DRIVE	PDM VAL*
1	Jambon de volaille	40,3%, +14,6%
2	Saucissons terroir	22,0%, +4,3%
3	Salaisons	16,5%, +13,5%
4	Saucisses pâtes fin	8,8%, +9,3%
5	Pâtés	2,8%, +3,0%
6	Aides culinaires	1,8%, +44,0%
7	Foie gras	1,9%, -7,5%
8	Charcuterie cuisinée	1,4%, +10,7%
9	Autres	4,4%, +0,0%

CA HALAL TOTAL GMS+HD+DRIVE : 97,1 M€ (+11,9%) ET 10 987T (+14%)

1	Fleury Michon	37,0%, +11,9%	4	Autres	14,7%, +20,9%
2	Isla délice	35,5%, +17,7%	5	MDD	8,4%, -2,6%
3	Isla Mondial	4,5%, +44%			

* Source IRI en CAM au 25 janvier 2015

⇒ Le marché de la charcuterie LS

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

* épaule 0,4% (-6,8%), AC=avec couenne

CA total GMS+HD : 5 052 M€ (+1,6%) et 489 544T (+0,4%)

* Source IRI en CAM au 25 janvier 2015

Produits de la mer Cité Marine reprend l'usine de Verson à Bongrain-Soparind

Bongrain-Soparind a cédé à Cité Marine son usine de Verson (14). Cette usine fabrique les steaks de la mer et les tartinables (rillettes de thon...), notamment sous les marques Coraya et St Môret. Le groupe conserve son usine de Carentan (50) qui fabrique du surimi sous la marque Coraya.



Marco Polo repris par l'allemand Natsu

Le fabricant de sushis Marco Polo (marque Yedo Sushi) a été repris par Natsu (Düsseldorf), un gros producteur allemand de sushis créé en 2004.

Présent aux rayons frais et surgelés, Marco Polo (260 salariés, siège Rueil Malmaison/92) est n°1 du sushi au LS et n°3 en Allemagne avec ses 2 usines (Contres/41 et Allemagne).

European Capital avait racheté fin 2005 la PME, créée en 1999 par Jean-Charles Halimi. Olivier Marchand, ex-patron Bénédicte, avait repris la direction en 2013 à la suite d'un LBO. Leader historique du sushi au rayon

marée des GMS, Marco Polo s'était fait surprendre par l'explosion des "bars à sushi" (Sushi Daily...) installés au cœur des GMS. Le phénomène s'est accéléré en 2013 au moment même où Olivier Marchand prenait les commandes de l'affaire avec Laurent Lesourd (commercial) et Valérie Lutt (marketing). Résultat : la PME s'était contentée en 2013 d'un CA de 22 M€. Le trio avait réagi en investissant les rayons traiteur et surgelé.

La PME a dû aussi faire face aussi à l'arrivée de plusieurs concurrents notamment 2B' Fresh, qui livre les sushi Natsu, gère leur mise en rayon et reprend les invendus.

Les vendeurs étaient conseillés par Easton CF.

Fruits & Légumes

Le Brin d'Olivier repris par Bruno Fleith

Le Brin D'Olivier* (Nyons, 26) a été repris par Bruno Fleith, 45 ans, majo-

ritaire, aux côtés de Franck Perconte (cadre commercial). Bruno Fleith a travaillé dans des directions financières de plusieurs IAA (Campofrio, Fruité, Urcoopa). La PME (CA 5,5 M€, 8 salariés) appartenait à Pierre Mourier. Elle est spécialisée dans la confiserie et le conditionnement des olives pour les GMS. Bruno Fleith compte consolider ses positions en GMS puis s'attaquer à d'autres circuits (épicerie fine, export...).



Bruno Fleith



France Champignon ferme Thouars et Falaise et investit 6,4 M€ à Doué

Confronté à la concurrence hollandaise et espagnole, France Champignon (groupe Bonduelle) va concentrer sa fabrication de conserves de champignons de Paris (naturels et cuisinés) à Doué-la-Fon-

taine (49), près de Saumur. La production de l'usine de Thouars (79) y sera transférée d'octobre 2015 à juin 2016. 6,4 M€ seront investis à Doué pour accueillir ces volumes. Au menu : la construction d'un atelier pour les champignons cuisinés et de bâtiments de stockage ainsi que l'installation de nouveaux stériliseurs. 77 des 138 salariés de l'usine de Thouars pourront rejoindre Doué, distant de 25 km. Doué passera ainsi de 133 à 210 salariés. Dans le Maine-et-Loire, France champignon (442 salariés) possède également sa plateforme de distribution (Longué-Jumelle) et une unité de conditionnement (Montreuil-Bellay).

France Champignon arrêtera par ailleurs son usine de Falaise (14), qui produit des champignons de Paris pasteurisés pour les IAA et la RHD. Ce site (29 salariés), qui est structurellement déficitaire, sera vendu ou fermé d'ici janvier 2016.

Basée à Saumur, France Champignon a réalisé en 2014 un CA de 180,7 M€ contre 174 M€ en 2013. Depuis 2010, Bonduelle détient 55% du capital aux côtés de 2 coopératives.

SIMO – MET LE POISSON EN FORME!

- Solutions PAI individuelles pour l'industrie agroalimentaire
- Poissons en cubes, chunks, timbres, flocons IQF
- Cru, fumé, cuit, fumé à chaud

Pour plats cuisinés,
pizza, salades,
sandwich



Rendez nous visiter:

MDD Expo
Paris, 31. Mars - 01. Avril
Stand G47

European Seafood Exposition
Bruxelles, 21. - 23. Avril
Hall 6, Stand 812



Hilbringer Strasse 2 - 4
D-66663 Merzig
Tel. +49 6861 912 11 0
Fax +49 6861 912 11 10
sales@simo.de
www.simo.de

⇒ Les spécialités charcuterie et salaison LS

GMS+HD+DRIVE	PDM VAL*		
1 Jambon sec	44,2%, +0,5%	1 MDD	48,3%, -3,4%
2 Assortiment	8,8%, +1,3%	2 M. régionales	22,7%, +3,2%
3 Bacon	7,5%, +0,6%	3 Aoste	9,7%, +9,3%
4 Rosette	6,8%, -1,3%	4 Aut. Marques	8,3%, +10,9%
5 Saucisson sec	5,1%, +3,3%	5 MDD 1er prix	4,8%, -6,7%
6 Grison	4,2%, -6,5%	6 Delpeyrat	2,4%, +9%
7 Mortadelle	3,8%, +0,7%	7 Herta	1,8%, -1%
8 Salami	3,4%, -1,4%	8 Petitgas	1,3%, +29,8%
9 Roulade	1,3%, +4,5%	9 Fl. Michon	0,6%, +++
10 Autres	14,8%, 6,0%	10 Bord.Chesnel	0,2%, -12,4%

CA total GMS+HD+drive : 988 M€ (+1,0%) et 56 250T (+0,0%)
Ce gros marché est largement dominé par les MDD est les marques régionales. Seul Aoste est la seule marque à sortir du lot.

* Source IRI en CAM au 25 janvier 2015

TABLEAU DE BORD

Abonnez-vous !

6 mois
(10 numéros)
pour 99€

Bulletin d'abonnement
Le Manager
de l'alimentaire

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

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

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

Aldabra repris par Grand Frais

Spécialisé dans la 1^{ère} transformation de fruits et légumes (IAA, GMS et RHD), Aldabra (Pouzin, Ardèche), qui était en liquidation judiciaire, a été repris par Grand Frais, selon L'Écho Le Valentinois. Le site d'Aldabra avait nécessité un investissement de 2,3 M€. Il avait démarré fin 2013.

* frais et surgelé, 4^{ème} gamme (découpe cube, rapé,...), fruits (abricot, coing, kiwi, melon, poire), légumes frais (aubergines, betterave, blettes, bettes, brocoli, carotte, chou, ail, oignon, échalote, oseille)

Kerlys se rapproche d'UFM, la filiale de Cecab

La conserverie de légumes Kerlys (Agromousquetaires) va se rapprocher de l'Union fermière morbihannaise (UFM), la filiale légumes de Cecab. Kerlys emploie 180 salariés (300 en été) à Local-Mendon.

Multi-filières

Le Graët : Valérie Le Graët succède à son père

Noël Le Graët vient de passer le témoin à sa fille Valérie, qui, à 51 ans, devient DG du groupe familial (700 salariés). Noël Le Graët, fondateur de l'entreprise et président de la Fédération Française de Football, reste président du groupe. Présente dans le groupe depuis 20 ans, Valérie Le Graët était depuis 2010 DG du pôle épicerie (Délices de la mer, Stephan, Fidèle et Mère Lalie). Ses 2 soeurs Servane et Carole sont



Valérie Le Graët

directrices déléguées.

Chocolat

Cémoi va démarrer son usine en Côte-d'Ivoire

Cémoi (Perpignan) va ouvrir en mai son usine de produits finis en Côte-d'Ivoire. Montant de l'investissement : 6 M€. Cette usine permettra de fournir l'Afrique de l'Ouest. Patrick Poirrier, pdg, a prévu d'investir 20 M€ sur 3 ans. Objectif : un CA de 1 md€ en 2017 contre 775 M€ (dont 360 M€ à l'international) en 2014.



Patrick Poirrier

Roland Réauté à la recherche d'un investisseur

Le tribunal de Laval a placé les chocolats Roland Réauté (CA 18,6 M€) en sauvegarde. La procédure concerne également Dupin (CA 10,8 M€), qui commercialise ses produits ainsi que la holding Le Grand Vaugois. La PME, dirigée par Brigitte Réauté, est à la recherche d'un investisseur pour rebondir.

Basé à Azé (53), Réauté, qui vient de fêter ses 60 ans, compte 59 magasins dont 32 franchisés. L'usine emploie 93 salariés (+76 saisonniers). Des licenciements ne sont pas exclus.



Brigitte Réauté

André Bazin
Par passion du Goût

Viande de porc cuite rissolée en timbres IQF

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



FILIÈRES

Traiteur

Fabrice Brossard : nouveau laboratoire

Le traiteur Fabrice Brossard (CA 1,5 M€) vient de se doter d'un nouveau laboratoire culinaire de 600m² à La Riche (37). Investissement : 1M€.

Viande-volaille

JBS devient le n°2 mondial derrière Nestlé

En 2014, le brésilien JBS (36 mds€, +30%) est devenu la 2^{ème} entreprise alimentaire du monde derrière Nestlé (85 mds€) et devant l'américain Tyson (34,8 mds€). L'UE pèse 6,4% des ventes de JBS.

Bell international en recul de 8,4%

Le suisse Bell a réuni ses activités France, Benelux, Pologne, Hongrie et République tchèque au sein de Bell International. En 2014, Cette division a enregistré un CA de 250 M€ (-8,4%).

Porc : la filière française menacée

Le prix du porc européen pourrait ne pas retrouver un niveau correct avant la mi-2016. De nombreux élevages français sont menacés, alerte l'Ifip-Institut du porc, qui estime que l'approvisionnement national de la filière est en péril. En 7 ans, la production française a baissé de 6%.



Ci-dessus l'équipe de l'Ifip : Bernard Fostier DG, Jacques Lemaitre président et Michel Rieu directeur du pôle économie.

Tilly Sabco en panne d'algues pour ses poulets sans antibiotiques

Tilly Sabco a redémarré en mars avec 150 salariés, mais "la pérennité des 200 emplois ne sera pas assurée sans les poulets sans antibiotiques, ce qui nécessite un approvisionnement sécurisé en algues" avertit la direction. Problème : Olmix attend toujours le feu vert de l'État pour collecter des algues sur le littoral breton. Olmix dénonce les pressions de "d'associations écologiques extrémistes"... Le temps presse car la 2^{ème} chaîne

(pour les poulets de 3,7kg nourris aux algues) doit démarrer fin juin. Le plan d'investissement prévoit 12 M€ sur 3 ans.

La PME a été reprise en décembre par Olmix, MS Food et la CCI de Morlaix.

Abattoir Ste-Cécile : les salariés veulent une SCIC

Faute de repreneur, les salariés de l'abattoir de Ste-Cécile (50) veulent créer une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). L'abattage de 10 000 porcs/semaine maintiendrait 250 emplois. CAP 50 s'est engagé à maintenir son approvisionnement en porc quel que soit le repreneur et à des prix qui correspondent au marché, selon les salariés.

Arcadie cède l'abattoir d'Auch

Arcadie a cédé le contrôle de l'abattoir d'Auch. L'agglomération reprend les bâtiments et va investir 2,5 M€ pour moderniser et redimensionner l'outil. La capacité sera réduite de 14 000T à 5 000T. Une nouvelle société d'exploitation réunira des utilisateurs : association d'éleveurs, Arcadie, Sodexo et Gers Bœuf.

Atlantic Ovo repris par Hervé Ferrière

La casserie d'œufs Atlantic Ovo, créée en 1984 par Alain et Claudine Le Pimpec*, a été reprise par Hervé Ferrière. Installé à Kernasclédén (56), la PME réalise un CA de 12 M€ avec 35 salariés, 8 000T d'ovoproduits liquides et 200 millions d'œufs/an. Le site de 3 500m² peut traiter 110 000 œufs à l'heure. Clientèle : IAA et RHD.



Hervé Ferrière, 54 ans, a travaillé chez Pepsi-Co et Procter & Gamble et Navimo.

* en photo sur le Sirha 2011

Foie gras Rougié : Eric Bertrand nommé directeur institutionnel

Eric Bertrand, responsable "grands comptes", a été promu directeur institutionnel de la marque Rougié. Cette nouvelle direction a été créée après

le départ de Pascal Schneider-Manouy, qui était directeur marketing. Missions d'Eric Bertrand : élargir les liens avec les chefs, identifier leurs besoins, animer l'École du foie gras Rougié... Rougié va par ailleurs recruter un directeur marketing. Rougié appartient à Euralis depuis 2002. La marque est dédiée à la RHF. Depuis 2012, Rougié commercialise aussi du homard bleu européen décortiqué surgelé.



Foie gras : belle année 2014

En 2014, les achats de foie gras ont bondi de 3% en volume et 4,2% en valeur, selon le Cifog. La pdm volume du foie gras mi-cuit atteint 80,6% sur les fêtes et 76,4% sur l'année. L'excédent de la balance commerciale a progressé de 10% et établit un nouveau record à 57,3 M€.

Produits laitiers Marc Senoble dans le pétrin

Cartel de l'ultra-frais (lire pg). "Marc Senoble dit faire appel? Mais le groupe Senoble ne peut pas faire appel puisqu'il n'a pas été condamné. C'est la société Senagral qui l'est", a déclaré Thierry Dahan, vice-président de l'Autorité de la concurrence, dans une interview au Parisien. Thierry Dahan réagissait aux propos de Marc Senoble dans Les Echos.

Thierry Dahan donne l'explication de la colère de Marc Senoble dans la suite de l'interview : "Peut-être que le contrat de vente de la filiale Senagral à Agrial prévoit que Senoble devra assumer, tout ou partie, le coût d'une condamnation de Senagral, les faits s'étant passés avant la vente. Mais ça, nous ne le savons pas".

Effectivement, Agrial avait intégré une clause sur le sujet. La plus grosse part de l'amende serait dit-on pour Senoble...

Marc Senoble devra-t-il passer par la case Agrial pour faire valoir ses intérêts sur dossier?

Régilait a adopté Vif S&OP, qui a été lancé au Cfia

A l'occasion du lancement de Vif

S&OP, Vif a organisé sur le Cfia une conférence avec Régilait. Audrey Bret, responsable supply chain de Régilait a présenté sa démarche S&OP (plan industriel et commercial) qui a généré une amélioration du taux de service de 35%. La démarche avait été initiée à la suite de ruptures clients fin 2013.

Le processus S&OP avait 2 objectifs : - gagner en visibilité moyen terme (6 à 18 mois)

- synchroniser les visions commerciale, industrielle, supply chain et financière

La décision de remplacer Excel par Vif S&OP a été prise en juin 2014.

"Grâce à la collecte automatisée des données, nous avons désormais une vision sur toutes les ventes prévisionnelles et les capacités des ateliers... Nous pouvons comparer les hypothèses avec des visions croisées : commerciales, industrielles, supply chain ou financières", explique Audrey Bret.



Filiale de Sodiala et Laita, Régilait est le leader du lait en poudre avec 22 000T par an et un CA 2014 de 107 M€ (export 50%, 80 pays) contre 78 M€ en 2004.

Vif avait reçu l'an dernier le trophée des Rois de la supply chain avec les équipes d'Euralis.

Bongrain devient Savencia

Bongrain (Viroflay, 78) change de nom et devient Savencia Fromage & Dairy.



"Cette nouvelle identité évoque saveur, plaisir, qualité et innovation et offrira une plus grande visibilité à l'international", explique le n°1 des spécialités fromagères (Caprice des Dieux, Bresse Bleu, Cœur de Lion...).

Soparind Bongrain* (CA 400 M€, 2500 salariés, chocolat, charcuterie et produits de la mer) devient quant à lui "Savencia Saveurs & Spécialités".

* charcuterie (Bordeau Chesnel, St Agaune, Clavière, Albert Lhuissier, Souchon d'Auvergne), produits de la Mer (Coraya, Scandinavian), chocolat (Maison du Chocolat, Valrhona, Weiss, De Neuville, Révilon, Mademoiselle de Margaux)

Surgelés

Dr Oetker reprend Coppenrath & Wiese

■ L'Allemand Dr Oetker vient de racheter Coppenrath & Wiese (CA 400 M€, 2 000 salariés), le leader du marché européen des tartes surgelées, gâteaux et pâtisseries.

R&R reprend les glaces de Nestlé Sud Afrique

■ R&R Ice Cream et son actionnaire PAI Partners annoncent le rachat de l'activité glace* de Nestlé Sud Afrique. R&R récupère une usine (9 lignes, 200 salariés) à Johannesburg et un réseau de 14 distributeurs couvrant l'Afrique du Sud et la région sub-saharienne.

En mai 2014, R&R avait déjà repris l'australien Peters. R&R est n°3 mondial avec un CA de 1 Md€.

* marques : Dairymaid, Country Fresh, Eskimo Pie, King Cone, Rolo et KitKat...

Findus affiche ses ambitions industrielles avec La Cocinera

■ Findus a finalisé l'acquisition de La Cocinera, la marque de Nestlé leader des plats cuisinés et snacks surgelés en Espagne. L'opération porte sur la marque et l'usine de Valladolid.



La Cocinera (200 salariés, CA 65 M€) signe depuis 50 ans une large gamme de produits cuisinés (lasagnes, cannellonis, nuggets de poulet...). Matthieu Lambeaux, patron de Findus Europe du Sud (France, Espagne, Belgique), s'appuiera sur l'usine de Valladolid pour développer aussi ses plats cuisinés et ses snacks en France et en Belgique.

Findus EdS ne possédait qu'une usine, celle de Boulogne, dédiée aux poissons. Findus EdS est leader du surgelé salé avec un CA de 300 M€ : n°1 en France, n°2 en Espagne et n°3 en Belgique.

Boulangerie-pâtisserie Les P'tits Amoureux distingués par un Mercure d'Or

■ La biscuiterie-pâtisserie "Les P'tits Amoureux" (Ardin, 79) vient de recevoir un Mercure d'Or décerné par CCI France et la Banque Populaire. La PME (CA 4 M€, +30% en 2014) est pilotée par Gary Daguise et son associé Aubry Guillon.

Le tandem vient de lancer des "minis goûters enfants" au rayon boulan-



Aubry Guillon et Gary Daguise

gerie/pâtisseries industrielles. Leur gâteau moelleux au fromage blanc se décline en 4 recettes : chocolat, vanille, framboise, abricot (6x50g).

* Galipotes, gâteaux au fromage blanc moulu, tourteaux fromagés...



Tartefrais s'attaque au surgelé, qui sera stocké chez Frial

■ Patrick Georget, patron de Tartefrais (180 salariés à Falaise/14), s'attaque au surgelé. La production sera stockée chez Frial, à Falaise. Doté d'une usine de 10 000m², Tartefrais a réalisé en 2014 un CA de 21 M€ contre 22,5 M€ en 2010.



Patrick Georget

La Parisienne de baguette met en service son usine

■ La Parisienne de baguette (LPB) a mis en service son usine d'Aubervilliers (93). Créée début 2014, la PME a investi 15 M€ dans l'usine (5 000m², 3T/h, four à sole) et sa logistique (30 camions équipés d'un système de chauffage).

Bio Danival fête ses 25 ans

■ Danival, qui appartient à l'américain Hain Celestial, fête ses 25 ans en mettant en avant ses partenariats avec les producteurs locaux. La PME écoule ses 200 produits exclusivement dans les magasins bio. Son offre réunit 6 amuse-bouche, 27 entrées, 106 plats et sauces, 79 desserts et douceurs. 20 nouvelles recettes seront lancées en 2015.



VOTRE BRIQUE VOUS RACONTE QU'ELLE VIENT DE FORÊTS BIEN GÉRÉES



« Cette brique carton est fabriquée majoritairement à partir de fibres de bois provenant de forêts certifiées FSC® et de sources contrôlées, garantissant une gestion responsable de la forêt. SIG a certifié tous ses sites de production dans le monde selon les normes internationales du Forest Stewardship Council® (FSC) pour une vérification complète de la chaîne de traçabilité. »

Pour la préservation des forêts, soutenez nos engagements et exigez le label FSC sur vos produits. »



SIG Combibloc

Pour préserver la forêt, exigez des produits munis du label FSC. La marque de la gestion forestière responsable. C'est écrit dessus !



WWF recommande le label FSC



www.fsc-france.fr



En 2014, Danival (98 salariés) a réalisé un CA de 17 M€ (dont 18% à l'export) avec ses 3 sites du Lot-et-Garonne.

- Moulin d'Andiran : siège et usine
- Estillac : 17 spécialités japonaises, c'est le seul site production de miso bio en Europe.
- Nérac : entrepôt logistique

Biocoop : 13,4% de plus en 2014

Biocoop a bouclé 2014 sur un CA de 657M€ en hausse de 13,4%. Objectif 2015 : 20 ouvertures et une croissance de 10% en Île-de-France.

Fin 2014, Biocoop a ouvert son 357^{ème} magasin et franchi les 100 000m² de surface de vente. "Ce sont l'équivalent de 100 000ha bio (9% des surfaces bio françaises) qui sont cultivés dans l'hexagone pour Biocoop", précise le réseau.

Biocoop fait remarquer que les 26 478 fermes françaises bio (+4% en 2014) génèrent 63 500 emplois, soit 7% de l'emploi agricole total.

- 4 filières : fruits & légumes (APFLBB, Norabio, Cabso, Solébio País), céréales (Corab, Bicoce, Cocebi), viandes (Bio Direct, Le Pré Vert) et lait (Biolaït).
- fruits et légumes : 27 096T (pdm tous circuits bio confondus : 10%)
- 4 plates-formes logistiques (40 000m²) : Melesse (35), Sorgues (84), Port Sainte Marie (47), Ste-Geneviève-des-Bois (91)
- transport par avion : 0%

BIOCOOP

- CA 2014 : **657 M€**
- CA 2013 : **580 M€**
- CA 2012 : **535 M€**

BIOCOOP RESTAURATION

- CA 2015 : **4,9 M€**
- CA 2013 : **4,2 M€**
- CA 2012 : **3,3 M€**

La Vie Claire : +14% en 2014

La Vie Claire a bouclé 2014 sur un "CA magasins" de 151M€ en hausse de 14%. Le CA de la société s'établit lui à 98,5M€ (+17%). L'enseigne compte 450 salariés : 324 dans ses 55 magasins en propre (147 en IdF et 178 en Rhône-Alpes) et 124 au siège (entrepôt 64, administration 60).

FILIÈRES

MDD : les 40 catégories gagnantes et perdantes

Sur 12 mois, les MDD reculent significativement dans de nombreuses catégories.

Dans les 20 catégories perdantes, la baisse de pdm est supérieure à

2,5 points. Autant de gagné pour les marques... On remarquera que ce recul des MDD est particulièrement fort sur les élaborés frais (charcuterie, salades, snacks, saumon fumé...).

Les MDD progressent néanmoins sur d'autres catégories (notamment en épicerie) mais les gains des PDM sont bien moins significatifs.

⇒ Les 20 MDD qui ont le plus progressé

	VALEUR MDD		VOLUME MDD		REFERENCES*
	PDM	GAIN	PDM MDD	GAIN	
Gâteaux fromagers et tourteaux	26%, +3,9pt	+8%	33%	-4%	1 (+10%)
Punch et cocktail	21%, +3,3pt	+26%	30%	+41%	6 (+13%)
Sauces herbes infus. sgl.	43%, +3,0pt	+8%	45%	+4%	5 (+2%)
Concentrés pour boissons lt	6%, +2,4pt	+58%	11%	+37%	2 (+30%)
Toasts galettes et crackers	27%, +2,3pt	+15%	25%	+13%	8 (+6%)
Graisses a frire	26%, +1,8pt	+6%	29%	+0%	2 (+5%)
Sucres	26%, +1,6pt	+3%	36%	+6%	4 (+2%)
Crème desserts lactés LC	32%, +1,5pt	-1%	39%	-1%	2 (+7%)
Pâtes fraîches et fromages fondus	22%, +1,5pt	+12%	32%	+11%	8 (+12%)
Edulcorants et substituts sucre	17%, +1,5pt	+3%	26%	-1%	5 (+3%)
Biscottes	33%, +1,4pt	+5%	50%	+4%	7 (+3%)
Sangria et apéritif à base vin	16%, +1,2pt	+11%	35%	+4%	2 (+19%)
Saucisses fraîches rf	56%, +1,1pt	+1%	59%	+2%	8 (+2%)
Aliments autres animaux	31%, +1,0pt	-4%	52%	-17%	15 (+3%)
Lait longue conservation	48%, +1,0pt	+3%	51%	+1%	25 (+3%)
Cognac armagnac calvados	34%, +1,0pt	+1%	36%	-3%	3 (-2%)
Foies gras appertisés	21%, +1,0pt	+5%	25%	+3%	3 (+3%)
Vins aromatisés	17%, +0,9pt	+14%	20%	+19%	3 (+6%)
Sauces chaudes	28%, +0,8pt	-3%	33%	-3%	8 (-2%)
Vermouth	13%, +0,7pt	+1%	24%	+1%	3 (+1%)

⇒ Les 20 MDD qui ont le plus régressé

Chips	34%, -4,5pt	-8%	45%	-5%	16 (-5%)
Miels	24%, -4,1pt	-11%	31%	-17%	9 (-13%)
Rôtis porc et autre salaison	39%, -4,0pt	-6%	44%	-7%	3 (+2%)
Fruits secs	42%, -3,8pt	-4%	45%	-12%	11 (-13%)
Charcuterie tranchée	54%, -3,7pt	-6%	60%	-5%	19 (+2%)
Salades fraîches	43%, -3,7pt	+0%	61%	-2%	28 (+1%)
Pizzas surgelées	34%, -3,4pt	-3%	41%	-4%	14 (-1%)
Desserts et pâtes surgelés	61%, -3,3pt	-5%	64%	-5%	15 (+1%)
Spécialités glacées à partager	35%, -3,3pt	-14%	42%	-17%	5 (-8%)
Saucisserie de volaille	36%, -3,3pt	-12%	44%	-10%	3 (-3%)
Asperges en conserve	60%, -3,2pt	-6%	71%	-9%	6 (-4%)
Snacks chauds salés	12%, -3,2pt	-19%	17%	-17%	4 (-6%)
Salades de fruits	52%, -3,1pt	+2%	45%	+3%	4 (+3%)
Saumon fumé	55%, -3,1pt	-10%	61%	-14%	14 (+1%)
Surimi rayon frais	44%, -3,0pt	-8%	56%	-8%	7 (+0%)
Plats cuisines déshydratés	7%, -2,9pt	-32%	6%	-17%	3 (-4%)
Semoule & céréales accomp.	19%, -2,6pt	-10%	30%	-4%	11 (-8%)
Sandwich	43%, -2,5pt	-2%	47%	-1%	18 (+0%)
Pâtes fraîches	30%, -2,5pt	-3%	40%	-4%	14 (-3%)
Autre poisson fumé et préparé	57%, -2,5pt	-2%	54%	-6%	15 (+0%)

* REFERENCES = Nombre de références (évol/n-1), Source IRI, Total hypers+supers Census, Cumul annuel mobile 1 février 2015

www.anuga.com

10 TRADE SHOWS IN ONE

COLOGNE, 10-14.10.2015

Découvrez le salon leader mondial de l'agroalimentaire

Weight Watchers s'attaque aux céréales et à la mayo...

En 2015, Weight Watchers (=WW) s'attaque à 3 catégories : les sauces avec le hollandais PAB, les céréales pour adultes avec Weetabix et à la cancoillotte avec Lactalis. A ces 8 ref, s'ajoutent 9 autres nouveautés en boucherie, frais, ultra frais et épicerie. Ci contre : Christel Delasson (2^{ème} à gauche), qui pilote la licence WW, aux côtés des responsables marketing des industriels.

Cancoillotte avec Lactalis

- La cancoillotte (spécialité fromagère MG 10%) pèse 4 300T avec 70% des volumes en Franche Comté, Bourgogne, Rhone Alpes et Lorraine. Avec sa marque "La Belle Étoile", la fromagerie Poitrey (Franois, 25), rachetée en 2007 par Lactalis, est n°1 sur ces régions historiques (pdm vol 40%). Objectif avec WW : étendre la cancoillotte à d'autres régions.
- 2 réf (3,5* MG et 25* sel en moins) : ail et nature. Pack émergent : fourreau + pot transparent.

Céréales avec Weetabix

- Marché céréales adulte (80,8 millions d'UVC, -2,9%) : équilibre 41* (-10%), plaisir 39* (+6,1*), bien-être 20* (-2%)
- 2 réf "Love fibre" avec Weetabix, qui appartient au chinois Bright Food depuis 2012
- pétales de blé complet et de riz + pommes et raisins secs (375g, 3,45€ MG 1,6g, fibre 6,3g)
- pétales de riz et blé complet (500g, 3,25€, MG 2,1g, fibre 7,5g)

Mayonnaise avec PAB

- Marché : 255 M€ dont mayonnaise +5,6%, sauces variétés +9,7%
- 4 sauces avec le hollandais PAB BV, qui commercialise déjà ces produits en Belgique
- Mayonnaise légère (500 ml, 2,99€) : recette veloutée, 60% de MG en moins
- 3 sauces (250ml, 1,99€) : cocktail (-50* MG), tartare (-40* MG), andalouse (-50* MG)



Plats frais avec Marie

- Marché plats cuisinés individuel PCI : 32 900 T, +0,6%
- Grâce à ses 23 ref, WW est n°1 des PCI allégés avec 2 416T (+14%). Sur le total PCI, sa PDM val atteint 9% (+1pt en 2014) avec 1,5 millions de consommateurs et un taux de réachat de 53%.
- Sur le mois de janvier 2015, WW a même atteint un record de 10,6%.
- "Linguine au jambon cru" : pâtes au blé complet, courgettes grillées, tomate, crème légère et basilic (MG 2,8%, 290g, 4,49€)



Ultra frais avec Yoplait

- Allégé pèse 9* de l'UF en valeur soit 344 M€
- Avec 9 réfs en 2014, WW affiche une pdm de 3,7* (+0,3pt) loin derrière Taillefine (34,8%, -1,6pt), les MDD (27,7%, +0,5pt), Yoplait (17,7%, +0,9pt) et Sveltesse (10,4%, +0,2pt).
- "Duelto Caramel" (4x100g, 1,85€, MG 2,9*). Le produit



associe mousse et crème dessert.
- "Consistant & fondant" (MG 0*, 4x100g, 1,99€). 3 recettes brassées : vanille, miel, caramel. Avec ces 2 ref, WW arrive sur les concentrés, un segment récent qui pèse déjà 1,8% de l'UF val.

Plats appertisés avec Raynal*

- Après la chute de 2013, le marché s'est presque stabilisé en 2014
- WW progresse avec 230T, +5% (pdm val 2,3*, vol 1,7%)
- "Parmentier de poulet, cuisiné avec des légumes : carottes et oignons (3,30€, 300g)



Viandes avec Socopa

- Marché val* (1 619 M€). 2013 : +2,4%. 2014 : +2,0%.
- Marché vol* (158 000T). 2013 : -1,6%. 2014 : +0,8%.
- Les 2 lancements WW en 2014 (hachés 2x100g, haché vrac 300g) ont boosté l'an dernier la croissance des ventes de hachés de Socopa (+6,4%).
- WW s'attaque en 2015 à la saucisserie, qui est la 2^{ème} catégorie après les hachés (vol 31,2%). C'est un marché dynamique (vol +2,4* sur 2 ans), qui se valorise (val +7,0* sur 2 ans). 2 ref (MG 5,8%) :
- Chipolatas 4x55g, 2,90€
- Chair 250g, 2,90€
* élaborés viandes fraîches (poids fixes)



Yoplait : Caroline Grenthe⁽¹⁾, WW : Christel Delasson⁽²⁾, Socopa : Didier Recouvreur⁽³⁾, WW : Audrey Duval⁽⁴⁾, Mix Buffet : Stéphanie Lis⁽⁵⁾, Marie : Stéphanie Poggioni⁽⁶⁾, Raynal et Roquelaure : Evelyne Sandner⁽⁷⁾

(1) chef de groupe marketing, (2) directeur licences et produits France Espagne Italie, (3) responsable marketing, (4) responsable développement commercial, (5) directrice marketing, (6) responsable de marques (ww, Traditions d'Asie, Régalète), (7) chef de produit

Salades traiteur avec Mix-Bufferet

- WW se repositionne en lançant 2 coffrets salade repas signés "Mon dej Malin". Composition : salade 280g + compote de pomme allégée en sucre 90g.
- 2 réf : "salade fusilli & chèvre", "Salade penne & poulet rôti"



Fromages allégés avec Merzer

- Reconduction en 2015 de la caution WW sur les 2 réf de fromage Merzer (Triballat) : 275g et tranches MG 12*. Merzer progresse (vol +14%) sur un marché des fromages PPNC allégés en recul (-3,4%). Merzer est n°1 de ce segment (PDM vol 33%, +3,8 pts).
* PPNC : pâtes pressées non cuites

WW en chiffres

Les produits WW totalisent 3,2 millions de foyers acheteurs (pénétration 12,9%) avec 4 actes d'achat/an et une double cible d'acheteurs fidèles : femmes, +35 ans, CSP+. En avril, un food truck WW stationnera sur les parkings des hypers Auchan et Carrefour pour faire découvrir les gammes.



AKANEA

DEVELOPPEMENT
PROGICIELS EXPERTS INNOVANTS

Éditeur de progiciels experts en gestion agroalimentaire :

- ▶ négoce
- ▶ filetage
- ▶ fabrication
- ▶ entreposage



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

Automatisation
Communication
Traçabilité
Pilotage
Réactivité



GESTION INFORMATIQUE
" 100% AGRO "



25 ans d'expérience - 160 collaborateurs - 16 000 utilisateurs



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

MEMBRE DE



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

La Vie Claire totalise 240 magasins dont 185 franchisés (France et DOM TOM) et 55 en propre. En 2014, la marque a signé une centaine de nouveautés (sans gluten, Vegan...).

Biocoop : Alain Carini, directeur logistique

Alain Carini, 51 ans, a été nommé directeur logistique de Biocoop. Directeur supply chain chez Monoprix de 2003 à 2008, il a été DG des magasins bio Naturalia jusqu'en juin 2014.



Alain Carini

Soja-Sans-gluten-Sportif St Hubert s'attaque aux desserts au soja avec Novandie

St Hubert lance une gamme de desserts au lait de soja baptisée "Les Petits Plaisirs Soja". La gamme est élaborée par l'usine de Marcellé-Raoul (35) de Novandie, qui produit déjà des MDD. La gamme compte 6 ref : nature, chocolat, vanille, fraise, framboise, abricot (avec des morceaux de fruits).



François Graffan, directeur marketing de St Hubert, vise 5 à 10 000 T d'ici 5 ans. Ce marché très dynamique (54 M€ et 16 000 T, +10,3%) est dominé par Sojasun (pdm 87%). St Hubert estime que l'ultrafrais soja pourrait doubler, voire tripler d'ici 5 ans.

St Hubert appartient au fonds britannique Montagu.

Fresh in Sport : des plats cuisinés pour les sportifs avec Food Development

Avec l'appui d'un spécialiste de la nutrition sportive, Rémy Companyo et Richard Laffon, fondateurs de Fresh in Sport, s'apprêtent à lancer une gamme de plats cuisinés frais qui répondra aux besoins nutritionnels sur mesure des sportifs. "Une fois son profil énergétique établi, nous proposerons à l'athlète la livraison de plats traiteurs frais sans gluten et sans lactose et une liste de courses complémentaires", explique Rémy Companyo.

Pour la mise au point, la start-up toulousaine, qui est soutenue par BPI France, a travaillé avec Food Development, une PME nantaise spécialiste de l'accompagnement des innovations et de la R&D pour le secteur alimentaire. "L'un des défis a été de développer des recettes permettant de proposer une gamme assez large de produits sans passer par l'ajout de nutriments (vitamines et/ou minéraux)", explique Vincent Lafaye, patron de Food Development. L'offre sera prochainement expérimentée par le Stade Toulousain (Rugby Top 14) et déployée auprès des "sportifs exigeants".



Rémy Companyo et Richard Laffon



Vincent Lafaye

Amy's Kitchen chez Thiriet et Toupargel

Thiriet et Toupargel viennent de référencer plusieurs nouvelles recettes sans gluten d'Amy's Kitchen... La marque, également bio et végétarienne, est déjà présente chez Auchan et Carrefour.

Schär : 8 ref surgelées "sans gluten" chez Auchan

Après Cora il y a 4 ans, les hypers Auchan référencent à leur tour des produits sans gluten surgelés Schär (8 ref*). L'épicerie Schär était déjà présente depuis 6 ans au rayon diététique des hypers.



* petits pains Kaisersemml 350g/4,25€, Bontà d'Italia (pizza margherita sans lactose 280g/3,95€, lasagne 300g/4,25€, tortellini 300g/5,50€), pâte feuilletée Millefoglie 250g/3,95€ fish fingers 300g/5,85€, chicken fingers 375g/5,85€, cônes glacés à la crème et au cacao 420g/7,95€

Sucre-Malt Malteurop : Stéphane Constant DG

Stéphane Constant a rejoint Vivescia en tant que DG de Malteurop. Diplômé de Ensaia Nancy, il a travaillé



Stéphane Constant

chez Unilever, Rhodia/Solvay, DSM et DuPont. Malteurop est l'un des leaders mondiaux du malt avec 25 usines dans 15 pays. Le groupe produit aussi des ingrédients à base de malt pour les IAA. Vivescia est dirigé par Alain Le Floch.

Cristal Union serein pour l'après quotas

I. Cristal Union annonce un CA de 1 815 M€ avec 1,4 MT de sucre et 5,6 Mhl d'alcool et de bioéthanol. L'EBE ressort à 224 M€ et le résultat net à 119 M€.



Olivier de Bohan

Sur l'exercice, les investissements ont atteint 98 M€. Rendement des capitaux engagés : 15%. Cristal Union se dit serein pour l'après quotas (2017). La coopérative veut passer de 14 à 17 MT de betteraves pour se rapprocher du leader Südzucker (27,2 MT).

Olivier de Bohan, président, et Alain Commissaire, DG, ont de nouveau exclu un rapprochement avec Tereos (à eux deux, il dépasserait 70% de la production française).



Alain Commissaire

BRSA

Wessanen vend American Beverage

I. Le néerlandais Wessanen (Bjorg, Bonneterre...) a vendu sa filiale American Beverage (cocktails, boissons...) à Brynwood pour 52 M€. Wessanen (CA 433,5 M€, ebitda 23,6 M€, 822 salariés) a ainsi achevé son recentrage sur les produits bio et sains en Europe.

En janvier 2015, Wessanen a repris l'italien Abafoods (CA 41,4 M€, ebit 13,5%), spécialisé dans les laits végétaux, pour 52 M€.

Alcools

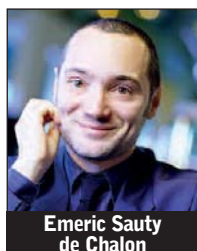
Quintessential rachète L&L

I. Le britannique Quintessential Brands a repris L&L-Lafayette & Legier (Cognac/16) auprès de l'américain Kopf. Producteurs de liqueurs de fruits à base de cognac à Boé (47), L&L (39 salariés, 11 500m²) possède notamment la marque Alizé, une success-story (aux USA) née de l'association des fruits de la passion et du Cognac.



1855 : l'AMF requiert 0,35 M€ d'amendes

I. L'Autorité des marchés financiers (AMF) a requis 0,2 M€ contre la société de vins en ligne 1855 ainsi que 0,15 M€ contre son ex-dirigeant Emeric Sauty de Chalon. La start-up, qui était cotée en bourse, est en liquidation judiciaire.



Emeric Sauty de Chalon

Freixenet garde Yvon Mau

I. L'espagnol Freixenet a démenti tout projet de vente ou de recherche de partenariat pour sa filiale française Yvon Mau.

Distribution GMS

Lidl, Intermarché et Leader Price : le trio gagnant de février

I. Les dépenses sur la période p2 (26/01 au 22/02) ont progressé de 0,6% en valeur sur les circuits généralistes (HM +SM +HD +proximité +internet). Cette croissance reflète la croissance du nombre de foyers en France (+0,7%). En fait, les dépenses alimentaires par foyer sont stables.

- Internet : pdm 5%
 - Lidl : 4,7%, +0,2pt. 5^{ème} mois consécutif de croissance grâce au recrutement
 - Intermarché : 13,5%, +0,4pt
 - Leader Price : 2,6%, +0,1 pt. Expansion du parc, gain de 200 000 clients
- Les autres distributeurs sont stables.

Carrefour : n° 6 mondial

I. Carrefour a rétrogradé en 2014. Le distributeur n'est plus le n°2 mondial mais le n°6, selon Linéaires. Explications : une faible croissance et la baisse de l'euro.

- 1 Walmart : 359 mds€, +2%
- 2 Costco : 85 mds€, +7%
- 3 Kroger : 82 mds€, +10%
- 4 Tesco : 77 mds€, -2%
- 5 Schwarz-Lidl : 76 mds€, +3%
- 6 Carrefour : 75 mds€, -0,2%
- 7 Amazon : 67 mds€, +20%

Restauration hors foyer

Medirest recrute Patrick Jozeau, ex-Brioche Dorée et ex-Cafés Richard

I. Patrick Jozeau, 53 ans, a rejoint Compass comme DG de Medirest (sanitaire et médico-social, 700 établissements). Le secteur de la santé est fortement porteur, précise Compass. Après 10 ans chez Sodexo, Patrick Jozeau a travaillé chez Brioche Dorée et Cafés Richard. En 2006, il a rejoint Elior où il était DG d'Elior Restauration Santé.



Patrick Jozeau

La Pataterie maintient le cap malgré la crise...

I. 1^{er} franchiseur en restauration assise avec 215 établissements, La Pataterie a bouclé 2014 sur un CA de 154,5 M€ en légère hausse (+0,8 M€) malgré l'ouverture de 24 restaurants, dont un en Pologne. L'enseigne a souffert de la "crise profonde" de la RHD française, qui a perdu 90 millions de visites sur un an. Elle a d'autant plus ressenti cette crise que ses 2 piliers sont la famille et la province.

La Pataterie maintient néanmoins ses objectifs

Unigrains

Un investisseur indépendant, partenaire de référence depuis 50 ans du capital-investissement dans l'agroalimentaire et l'agro-industrie

Une relation durable fondée sur une approche industrielle

Des solutions financières sur mesure, en fonds propres et quasi fonds propres

Une expertise sectorielle reconnue pour éclairer les décisions d'investissement

Un acteur majeur pour le développement des entreprises et l'émergence de leaders nationaux et mondiaux

Des filiales en capital transmission majoritaire et en conseil en Fusions-Acquisitions



UNIGRAINS
VOS ENJEUX SONT NOS ENJEUX

23 avenue de Neuilly - 75116 Paris
Tél. +33 (0)1 44 31 10 00
Fax +33 (0)1 44 31 10 40
www.unigrains.fr



2017, soit 350 restaurants, dont 50 à l'international (Belgique, Luxembourg, Pologne, GB). L'enseigne note quelques signaux positifs en ce début d'année (un record historique de couverts le 14 février et 5 semaines consécutives en nette hausse).

Vivalya : le trio aux manettes

Créé en décembre 2014, la coopérative Vivalya annonce 3 nominations :



Jérôme Lavaire

- président : Jérôme Lavaire. Il est pdg de Ribégroupe. Il a été président Hexagro de 2013 à 2014.



Denis Le Saint

- vice président : Denis Le Saint. Il co-préside le groupe familial Le Saint (CA 320 M€). Il a été président de Creno de 2011 à 2014.



Stéphane Corthier

- DG : Stéphane Corthier. Diplômé d'HEC, il a rejoint Creno en 2012. Vivalya (3 500 salariés) est le 1^{er} réseau de distribution de fruits et légumes frais, et marée fraîche. Il réunit 23 PME et 80 dépôts de livraison.

* 900 tournées, 40 000 clients GMS et RHD, détaillants

Le comptoir de Mathilde s'installe à Paris

Le Comptoir de Mathilde vient d'ouvrir sa 1^{ère} boutique à Paris. Créé

en 2007 par Richard Fournier et son épouse Marielle, l'enseigne d'épicerie fine fait revivre l'esprit des années 1950 avec 20 boutiques dont une à Bruxelles. Cagettes garnies de sucettes, pâtes à tartiner, épices, bonbonnes d'apéritifs, baba au rhum, chocolats, vente en vrac de produits régionaux...

Noura relooke Lina's

Lina's, qui a été racheté par le groupe Noura, a dévoilé sa nouvelle identité lors du Salon de la Franchise.

Quick : Philippe Geoffroy, directeur des opérations

Philippe Geoffroy a été nommé directeur des opérations France de Quick. Il dirigera le commercial, le réseau, la franchise et la qualité. Philippe Geoffroy a fait l'essentiel de sa carrière chez Altadis (DG commercial). De 2010 et 2014, il a été DG d'Editeo, de Lebara et de Label 7. Quick est présidé par Cédric Dugardin.



Philippe Geoffroy

Multinationales McCormick rachète Brand Aromatics

McCormick a racheté 100% de l'américain Brand Aromatics (New Jersey), qui fournit aux IAA des condiments, marinades, bouillons et concentrés.

CA : 28 M\$ (+5% en 2014) avec 40 salariés. Montant de la transaction : 63 M\$.

Danone : Lorna Davis pilotera "Danone 2020"

Danone vient de recruter Lorna Davis pour piloter son programme de transformation "Danone 2020". Elle a travaillé chez Danone de 1997 à 2007. Lors de la vente des biscuits à Kraft en 2007, elle pilotait les biscuits en Chine et est devenu présidente de Kraft Chine. Avant son retour chez Danone, elle pilotait les biscuits Amérique du Nord de Mondelez. Lorna Davis est née en 1959 en Afrique du Sud.



Lorna Davis

Danone accepte une hausse des salaires de 1,5%

A l'issue de 2 jours de négociations et des débrayages, FO annonce que Danone a accepté une augmentation générale de 1,5% et des mesures d'améliorations sociales.

Fonterra au capital du Chinois Beingmate

La coopérative néo-zélandaise Fonterra est entrée au capital du chinois Beingmate. L'accord prévoit la création d'une coentreprise, qui possèdera l'usine de Darnum

en Australie et distribuera Annum (marque de Fonterra) en Chine.

Danone : Pascal de Petrini de retour

Pascal de Petrini rejoint le comité stratégique de Danone. Sa mission sera de piloter l'équipe "strategic resource".

Né en 1960 en Algérie, il a travaillé chez Danone de 1984 à 2011. Depuis 2013, il était DG de la zone Asie-MO-Afrique chez Fonterra.

Technologie Bizerba rachète Luceo

L'allemand Bizerba* a racheté à Tiam la société Luceo (Vern sur Seiche, 35), qui propose des solutions d'inspection optique pour les IAA. La nouvelle société Bizerba Luceo, dirigée par Christian Korte, opérera depuis la France.

* pesage, étiquetage, tranchage...

Kaufler et SMO fusionnent pour créer FPE

SMO (Taden, 22) et Kaufler (Loudéac, 22) ont officialisé sur le Cfia leur fusion réalisée fin 2014. Contrôlé par Olivier Baron, le nouveau groupe baptisé Food Processing Equipment (CA 8 M€, 50 salariés) est basé à Loudéac. Constructeur-intégrateur d'équipements complets, le groupe propose par exemple des lignes intégrées pour les pizzas ou les sandwiches. Kaufler était spécialiste de la surgélation et du refroidissement et SMO du process fromage viande, du tranchage, de l'injection fromage...

Construisons
demain
ensemble



CABINET D'ETUDE ET DE CONSEIL
EN INDUSTRIE & AGROALIMENTAIRE

Maîtrise d'œuvre Bâtiment,
Énergies, Process, Environnement

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

INGENIERIE CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION



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

Groupe cecia ▲ Poitiers - Concarneau - St Malo

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

USINES & PROJETS

Viande hachée

Kermené : au moins 10 M€ pour 11 550m² à Saint-Léry

■ Kermené, filiale de E.Leclerc, va porter la surface de son site Saint-Léry (56) de 9 800m² à 21 350m² (soit une extension de 11 550m²). L'usine devrait passer de 25 000 à 40 000T (steaks hachés, brochettes...).

Au menu : ateliers de fabrication et de conditionnement, chambres froides, production d'énergie et stockage des matières premières et des produits surgelés. A terme, l'effectif atteindra 350 personnes.

Kermené (3 400 personnes) réalise un CA de 922 M€ avec 6 usines et 1 600 références.

- **St-Jacut-du-Mené (22)** : abattage-découpe-désossage. 6 500 porcs, 500 gros bovins et 250 veaux par jour. 215 000T de viande/an

- **Collinée (22)** : 46 000T de charcuterie (jambon, saucisses de Strasbourg, saucissons, mousses et pâtés, snacks...). Site 30 000m²

- **Vildé-Guingalan (22)**. 13 000T/an de lardons, brochettes, produits demi-sel. Site 7 000m²

- **St-Onen-la-Chapelle (35)** : plate-

forme logistique de 15 000m² vers les 600 Leclerc. 19 millions de cartons/an

- **St-Léry (56)** : 20 000T de steak haché frais et surgelé. Site 9 800m²

- **Trélivan (22)** : 8 500T de charcuteries cuites (rillettes, andouilles, boudins, tripes...) et de plats cuisinés. Site 10 000m² ouvert en 2009

Ingrédients-arômes

Metarom : 2 M€ à Boves

■ Metarom va agrandir de 1 600m² ses locaux à Boves (80). Après la réorganisation de l'unité de caramels en mars (doublement de la capacité), l'entreprise procédera à l'extension de la zone de stockage et de logistique, qui sera opérationnelle au 1^{er} trimestre 2016. Montant de l'investissement : 2 M€. 6 postes seront créés dans les 3 ans.

Metarom (127 salariés), dirigé par Jean-Loïc Métayer, a réalisé en 2014 un CA de 30 M€ (+5%) dont 60% hors



Jean-Loïc Métayer

de France (60 pays).

"Nous développons actuellement une gamme pour le marché du nutraceutique", a indiqué à la presse locale Céline Hocquet, qui dirige la filiale France.

Produits laitiers

Lactalis : 54,3 M€ à Retiers et 14,2 M€ à Vitré

■ Lactalis va investir 14,2 M€ à Vitré et 54,3 M€ (dont 39 M€ de matériel) à Retiers.

- **Retiers**. Le projet porte sur la réindustrialisation et la construction d'unités pour les poudres infantiles et nutritionnels (lactosérie, ultrafiltration) puis d'une tour de séchage.

- **Vitré** (342 millions de litres en 2014, +10%). Une 6^{ème} ligne fabriquera un nouveau produit signé Lactel. Nouveau palettier incubateur (24 000 > 34 000 palettes)

La Lémance : 2,5 M€ dans une laiterie en Vendée

■ La fromagerie La Lémance (Montayral, 47) va ouvrir une laiterie fin 2015 sur le Vendéopôle de la Verrie (85). Investissement : 2,5 M€. Le site devrait

générer un CA de 3 M€ d'ici 3 ans. La Lémance livre les magasins bio.

Légumes

Ti'Patate : des frites fraîches pour la RHD

■ Ti'Patate devrait quitter le local d'incubation de la technopole Anticipa Lannion Trégor en mai 2015. La TPE rejoindra alors la zone de Beg Ar C'hra à Plounevez-Moedec.

Créé en novembre par Xavier Tillemon, Ti'Patate produira pour la RHD des pommes de terres crues sous vide (frites, entières ou tranches, "locales, bio et agriculture raisonnée"). Avec un budget de 0,25 M€, Ti'Patate vise 150T de produits finis par an, pour un CA de 0,2 M€.

Coproduits végétaux

Trotec : 20 M€

■ Le belge Trotec (CA 30 M€, 50 salariés) va investir 20 M€ à Albon (Drôme) pour y construire sa 2^{ème} usine de recyclage. Opérationnelle en 2016, l'usine (30 salariés) produira 55 000T d'aliments pour animaux à partir de 77 000T de coproduits d'origine végétale.

infologic
PROGICIEL DE GESTION

COPILOTE
AGROALIMENTAIRE

Parce qu'une facture coûte en moyenne 2 euros, il y a COPILOTE

3 façons d'économiser 50 à 60% de frais de gestion de vos factures :

- Par envoi à un routeur pour envoi par courrier au client final
- Par envoi par mail en PDF dans le respect des normes imposées par le DGI
- Par envoi EDI normalisé GS1

Pour un gain de place, de temps, une économie de papier, de la sécurité et de la réactivité.

COPILOTE, la nouvelle génération de Progiciel de Gestion Intégré

www.infologic-copilote.fr



Les 1^{ers} trophées des savoir-faire innovants

Parmi 60 dossiers, le jury a désigné les lauréats sur les critères de l'aspect innovant, l'usage, et l'adaptabilité à une MDD. La remise des prix aura lieu sur le salon, le mardi 31 mars à 19h.

Laiterie de St Denis de L'Hôtel

Crème fluide sans opercule

Crème fluide en bouteille PET sans opercule (MG 30%, 2x25cl). C'est la 1^{ère} bouteille sans opercule sur le marché des crèmes 25cl. Le bouchon garantit l'étanchéité. Aluminium supprimé grâce à l'absence de l'opercule. Allègement de 20 à 25% du poids de l'emballage. Sleeve de regroupement par 2.



Meralliance

Plancha & Barbecue

Le plateau de cuisson intégré évite au poisson de coller à la grille. 2 recettes à base de saumon sauvage (fumé et mariné) prêtes à réchauffer (15 jours, sans conservateurs, 210g) :
- tomate et piment d'Espelette
- cumin et curcuma



Biscuiterie Louvat

Bâtons de meringues 75g

Parfums : caramel, amandes, praline, framboise, myrtille. Utilisations :

décors et accompagnement de desserts ou café gourmand.



Vitacuire

12 petits fours express

Les canapés passent de l'état "cru surgelé" à un produit cuit en moins de 5'30". Le plateau intégré permet d'optimiser la cuisson, de donner un aspect doré et de garantir la croustillance de la pâte.



Inno'Vo

Cocktail pina colada bag 3L

"Fontaine à cocktail rafraîchissante" avec robinet aseptique, sécurisé et fiable (18 mois et 6 semaines après ouverture à 4°C).



Tastyfood

Bœuf teriyaki et ses nouilles.



Solia

Biobox

Toute la vaisselle incluse dans ce kit est fabriquée avec des matériaux naturels : pulpe de canne pour les assiettes et gobelets, bois pour les couverts et du papier...



CFIA 2015 : les lauréats des Trophées

Les Trophées de l'Innovation ont été remis sur le CFIA aux lauréats des 4 catégories. Sur la photo de gauche à droite :

- David Luche, responsable des Trophées CFIA
- Charles Darbonne, pdg de Darégal (inFUZE, matière grasse laitière infusée)

- Patrice Michaud, directeur de Conceptogram (doseuse santons)
- Stéphane Fulconis, responsable commercial de Leygatech (outre flexible avec un bouchon vissé)
- Hervé Henry, pdg de Siléane (Kamido, robot autonome de prise en vrac 3D, solution sans apprentissage)
- Sébastien Gillet, directeur du CFIA



FRAIS
SURGELE
AMBIANT

STG & NAGEL LOGISTIQUE

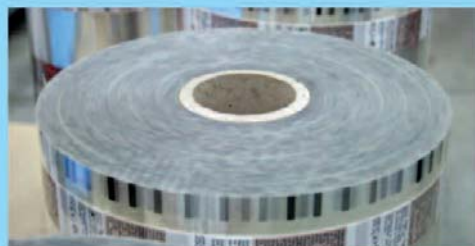


Spécialiste du transport et de la logistique sous température dirigée en Europe, nous vous offrons une solution personnalisée et adaptée à vos besoins en frais, surgelé et ambiant. Contactez-nous !
+33(0)1 41 80 13 21 · marie.outtier@stg-nagel.com

www.nagel-group.com

OREP
Packaging

Emballages flexibles
Films complexes / Stand-up



Une solution packaging innovante pour un client

UNIQUE

www.orep-packaging.fr

Tél. : +33 (0)2 47 91 14 14
contact@orep-packaging.fr