



Le Manager de l'alimentaire

N°296

BIMENSUEL
DU 17 AU 30
NOVEMBRE
2017

Au Bec Fin en panne p.10

Nestlé : café bio US p.11

Flavourin croqué
par Capa-City p.12Le Saint reprend
Comptoir Viandes p.12

Matines licencie p.12

Popy
reprend Jannaire p.12St Mamet :
Lambeaux évincé p.13

Agrial reprend Tallec p.14

Mifroma cède Baikö p.14

Starbucks cède
Tazo à Unilever p.14

Des Lis s'étoffe p.14

Chocolaterie de
Bourgogne en panne p.15Crescendo
Iorgne La Pataterie p.15Newrest rachète
à Nouméa p.16

Refresco chez PAI p.16

USINES & PROJETS p.20

Cocorette
dans l'ex-site GadBiocoop-Noves :
24 000m²Le Saint-Nantes :
12 M€

La société civile aux commandes

EDITORIAL

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

Sur "Natexpo 2015", on ne parlait que de "sans gluten". Deux ans plus tard, sur le même salon, en octobre, le discours des exposants bio a basculé sur le vegan et, plus généralement, le végétal. Et pour les prochaines éditions, certains parlent déjà sur la "raw food", l'alimentation dite crue constituée d'ingrédients séchés à une température inférieure à 42°C, sans cuisson, ni pasteurisation....

L'un des intérêts de Natexpo est de voir à l'œuvre toutes ces dynamiques de l'innovation. Tout va bien plus vite que dans le conventionnel. Et pourtant, une bonne partie des

consommateurs bio continuent d'éplucher et de cuisiner des aliments bruts ! Mais, une autre partie de la "cible bio", bien plus importante, est, elle, en perpétuelle recherche de produits meilleurs pour la santé, une quasi obsession... Si bien que ses achats d'aujourd'hui sont différents de ceux d'hier et de ceux de demain !

Mais tout s'accélère aussi dans le conventionnel. Pour s'en convaincre, il suffit de constater la chute continue des achats de colas. Personne ne l'aurait prédit il y a 10 ans ! Or, ces points de pdm perdus par Coca, ce sont des millions de litres et une aubaine pour les opérateurs, souvent plus petits, qui ont proposé à la place des boissons meilleures pour la santé.

Ces tendances vont s'accroître. Tout simplement parce que la société civile est de plus en plus déterminante sur les questions agricoles (OGM, glyphosate...) et alimentaires. Elle peut même parfois avoir plus de poids que les pouvoirs publics ! Pas sûr par exemple que le logo Nutri-Score (information nutritionnelle sur les packs) aurait été retenu sans l'activisme de Que Choisir...

De plus en plus d'acteurs de la société civile se font ainsi entendre. Le WWF vient par exemple de suggérer un "panier flexitarien" (lire p.9), qui, selon lui, permet de "manger mieux et de réduire l'impact sur la planète" : viande -31%, gras-salé-sucré +69%, pâtes-pains -16%... De quoi façonner une nouvelle industrie alimentaire...

LE TANDEM

Eric et Pauline Duval reprennent l'Atelier du Poissonnier

Le Groupe Duval a été désigné reprenneur de l'Atelier du Poissonnier dans La Manche (Agon Coutainville, 50). Antoine Leclerc, dirigeant historique, restera salarié de l'entreprise. Fondé à Rennes par Eric Duval, codirigé avec sa fille Pauline Duval, le groupe familial (700 M€, 3 000 salariés) est spécialisé dans l'immobilier.

Créé en 2010, l'atelier du Poissonnier a construit sa notoriété avec ses rillettes de poissons. La PME s'ap-

provisionne auprès des fournisseurs locaux. Distingué par de nombreux prix, elle réalise un CA de 2 M€ avec 20 salariés et 500 000 bouches/an dont une partie est exportée en Europe.

De nouveaux équipements seront installés dans la conserverie, annoncent les nouveaux dirigeants, qui sont déjà à la recherche d'un nouveau site de production pour la conserverie.

Leur objectif : installer la marque "l'atelier du poissonnier" dans tout l'hexagone, tout en gardant son origine et caractère normand.



LE PRODUIT

Biscru : saupoudreurs de graines germées

Le Groupe Natexpo. Biscru présentait une gamme raw food* à base de graines pré-germées (crackers, pépites...) et notamment 3 saupoudreurs contenant des mélanges de graines germées de sarrasin séchées à basse température, de lentilles corail ou quinoa.

- utilisations : accompagnement (pâtes, salades...), apéritif, déco...
- 3 recettes : indien, cajun, méditerranéen

- riches en magnésium et potassium

Créé par Serge de Thae, Biscru a rejoint en 2015 le groupe Raiponce qui élabore ces produits sur son site de Cavillon.

* alimentation dite "crue", séchage < 42°C, sans cuisson, ni pasteurisation



99€-195€^{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, les fusions acquisitions, les hommes
- Les projets et les investissements de vos confrères ou vos clients,

tarif 2016

Espérant vous compter parmi nos abonnés, Bien sincèrement,

Jean-Luc Jicquel, éditeur, rédacteur en chef

8, rue François Villon, 75015 Paris

tel : **06 72 70 74 87** jicquel@manager-alimentaire.com

* Vous pouvez confirmer votre abonnement en envoyant simplement un email avec vos coordonnées

Réponse par fax au **03 27 61 22 52**
ou mail **martine@manager-alimentaire.com**

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



infologic
PROGICIEL DE GESTION

**Et si vous gériez simplement
les versions de vos produits ?**



**EUROPACK
EUROMANUT
CFIA**
21-22-23 NOV. 2017
HALL 6. EUREXPO LYON

Hall 6 - Stand D87

Avec l'outil PLM de COPILOTE, créez facilement de nouveaux produits.

Dans son ERP COPILOTE destiné à l'agroalimentaire multi-filières, INFOLOGIC propose désormais son outil PLM permettant aux industriels de dynamiser leur processus d'innovation et d'accélérer la mise sur le marché de nouveaux produits :

- Simplification du cycle de vie des produits, du CDC à leur fin de vie
- Réactivité aux appels d'offres clients
- Respect des exigences des cahiers des charges
- Gestion du référentiel produits
- Simplification de la formulation
- Simulation des prix de revient
- Calcul des valeurs nutritionnelles
- Génération des données nécessaires au respect de la norme INCO
- Gestion de la composition, des allergènes
- Recherche de fournisseurs, prospects...



Référentiel	Formulation		Projet	Workflow
Fiche produit	Nomenclature	Simulations	Sources	Définition
<ul style="list-style-type: none"> Reprise des données par EDI Création produit modèle Création produit de simulation Configuration des unités 	<ul style="list-style-type: none"> Création Import GPAO <ul style="list-style-type: none"> Import manuel Import automatique Export GPAO Mise à jour des gammes Duplication PLM 	<ul style="list-style-type: none"> Quantités, pertes et rendements Prix de revient Valeurs nutritionnelles <ul style="list-style-type: none"> Référentiel nutritionnel Calcul valeurs énergétiques Déclaration des ingrédients Liste des allergènes Liste des risques 	<ul style="list-style-type: none"> Appel d'offre Demande interne 	Exécution des process
Données de formulation	Gestion des produits	Gestion des CDC	Fiche projet	
<ul style="list-style-type: none"> Liste des allergènes Liste des risques Liste des nutriments Liste des ingrédients 	<ul style="list-style-type: none"> Ajout/suppression de MP ou SF Gestion produit modèle Gestion produit de simulation 	<ul style="list-style-type: none"> Création Duplication Vérification des contraintes 	<ul style="list-style-type: none"> Création Validation / Clôture Édition fiche projet <ul style="list-style-type: none"> Templates personnalisés Fichiers attachés 	
Gestion des compositions	Modifications et suivi SF	Restitutions	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> Mise à jour automatique des données 	<ul style="list-style-type: none"> Détection sur nomenclature Vérification impact sur cas d'emploi Mise à jour cas d'emploi <ul style="list-style-type: none"> Automatique Montée d'indice Création automatique nouveaux produits 	<ul style="list-style-type: none"> Création Édition fiche technique <ul style="list-style-type: none"> Templates personnalisés 	<ul style="list-style-type: none"> Marketing et commerciales Produit 	
Référencement				
<ul style="list-style-type: none"> Passage des produits de simulation en production 				



PILOTE

AGROALIMENTAIRE



INFOLOGIC, présent à Bourg-lès-Valence (26), Carquefou (44), Labège (31), Lyon (69)
www.infologic-copilote.fr - commerciaux@infologic.fr



Dessaint à fond dans le sarrasin

I. Dessaint Traiteur (groupe Norac) lance plusieurs références de galettes de sarrasin :

- "les petites galettes", garnies, sarrasin, pliées main et fabriquées en Bretagne (barquette, 8x25g, four, poêle, mo, 3,99€, j+10). 2 ref : jambon/emmental, végétarienne chèvre/tomates



- "4 galettes garnies", à partager dans un plateau rond. Une seule ref : "chiffonnade de jambon et emmental français" + muscade (4,9€, 400g, j+10)



- "6 galettes moelleuses bio" : plus épaisses et plus fondantes que les traditionnelles galettes bretonnes (300g, j+16)

Biogam : nouveau look et nouveau pot 400g

I. La Fromagerie de La Meix Biogam (Reillon, 54) a profité de Natexpo

pour présenter sa nouvelle identité visuelle (nouveau logo...) sous la marque Biogam. Le basculement débutera fin 2017 par les fromages blancs et les petits fromages frais.

Les petits fromages frais (fromage blanc avec 40% de crème



Philippe Fund

INNOVATION

Snacking bio : Bioporc lance "AIM & BIO"

Sur le salon Natexpo, le vendéen Bioporc (La Chataigneraie, 85) a lancé la marque "AIM & BIO", qui sera dédiée au segment "traiteur" et au "snacking chaud" des circuits spécialisés bio. L'entreprise affirme ainsi son positionnement de "charcutier-traiteur bio" avec des codes plus modernes. Pascal Barré, qui a succédé fin 2015 à Jérôme Lebrun*, déploie en fait sa stratégie traiteur comme l'ont fait 20 ans ou 30 ans plus tôt en conventionnelles les charcutiers historiques (Fleury Michon, Sodebo, Mix Buffet...). Et le traiteur (notamment micro-ondable), Pascal Barré connaît... Ex-directeur industriel de Bahier, il a créé en 2008 à Mésanger (49) la société Ethni'cook, qui était spécialisée dans le traiteur et snacking halal (burger...).



Pascal Barré

Pour AIM & Bio, il déploiera sa stratégie en 2 temps : d'abord les "salades fraîcheur" (le 1^{er} janvier) puis le snacking chaud au printemps. Christine Derepas, qui pilotait le marketing du volailler Ronsard (Triskallia), a rejoint l'entreprise cet été.

Côté investissements, Pascal Barré, qui s'appuie sur un outil de 3 000m², compte accroître la capacité de production en modernisant les équipements.

* fin 2015, Jérôme Lebrun a rejoint Boulangerie Pâtisserie Associé (BPA) à Ste Gemmes sur Loire (49)

Salades

- 5 cups 160g (+fourchette). La production sera réalisée par un spécialiste vendéen. Quinoa et lentilles seront issus des producteurs de la Cavac.

- taboulé oriental
- carottes & cranberries
- choux, carottes & raisins secs
- quinoa, courgettes, abricots & fruits secs
- lentilles vertes & carottes au vinaigre de framboise



Snacking chaud

- Burger et croque-monsieur seront élaborés chez Bioporc en associant le savoir-faire de Biofourmil, autre filiale de Cavac.



Et aussi : festif

- filets mignons fumés. 3 ref : "herbes de Provence", "5 baies", "laqué"
- boudins blancs aux gambas cuisinées au vin blanc

Et aussi : apéro

- saucisse sèche tranchée. 2 ref : nature, tomate séchée
- chiffonnade de jambon de Vendée IGP



L'entreprise

Spécialisé en charcuterie bio depuis 25 ans, Bioporc réalisera en 2017 un CA de 23 M€ (20 M€ en 2016) avec 100 salariés.

- productions : boucherie (découpes et élaborés), charcuterie cuite, sèche et conserve
- marques : Bioporc, Bonjour Campagne, Saveurs du Bocage, Sacrés Marins

L'entreprise a été rachetée par Cavac en 2014. Cavac (CA 1 md€) est la 1^{ère} coopérative bio avec un CA de 100 M€.

Offre découverte !

6 mois
(10 numéros)
pour 99€ *

Bulletin d'abonnement
au Manager
de l'alimentaire

* offre découverte destinée
aux non abonnés

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

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

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

Le Manager
de l'alimentaire

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

épaisse, 300g) reçoivent un fourreau qui apporte plus d'informations.

Sur le salon, Philippe Fund, directeur commercial de Biogam (Château Salins, 57), mettait aussi en avant un nouveau pot 400g pour 2 ref de fromages blancs :

- "campagne" MG 7,7%
- "battu" MG 3,3%

La fromagerie artisanale bio (20 salariés) ne collecte et transforme que des laits lorrains. Productions : laits UHT, crèmes, yaourts et desserts, emmental, brie, mimolette jeune, munster et tomes.



Darégal lance 5 piments

I. Darégal a lancé la collection "Piments", qui réunit 5 variétés sur les 37 piments étudiés. Ces 5 piments ont été retenus pour leur diversité de couleur, de goût et de piquant :

- poblano
- jalapeno
- serrano
- cayenne
- habanero



Darégal cultive ces piments en Andalousie.

Brossard : P'tit Savane

I. Brossard agrandit la famille Savane avec le P'tit Savane dédié aux enfants à partir de 3 ans. 3 saveurs avec cœur fondant :

- chocolat
- fraise
- tout choco



Jouvin : chorizo bio

I. Salaisons Jouvin (Nogent-sur-Oise, 60) lance un chorizo pur porc bio. 6 ref en frais (porc UE 15) :

- doux et fort 225g (marque El Picaro)
- brisures et cubes
- tranche ou bâton prêt à trancher sur ligne : Ø35mm et Ø58mm



Sur le CFIA Rennes, la PME avait présenté un chorizo sans conservateurs ajoutés et sans gluten obtenu grâce à une sélection rigoureuse des viandes et des épices, ainsi qu'à un processus de maturation plus lent.

GNT dévoilera sa gamme salée Exberry sur le FIE

I. FIE. GNT dévoilera sa nouvelle gamme salée Exberry. C'est la 1^{ère} gamme de denrées alimentaires

colorantes utilisables pour tous les produits salés. Ces concentrés sont obtenus à partir de légumes et de plantes traçables. Ils ne modifient pas la saveur des produits.

GNT mettra aussi en avant ses solutions

Exberry (couleurs naturelles et attrayantes) pour les boissons non alcoolisées. Portée par la vogue "clean label", cette gamme comprend plus de 400 nuances. GNT intègre toute la filière, de la sélection des graines à la culture, jusqu'à la production des concentrés.

Sur le stand, distribution d'échantillons pour soupes, en-cas et boissons sans alcool.

Jardin Bio : soupe à l'artichaut détox

I. Jardin Bio signe 2 nouveautés détox (100% France) :
- l'infusion fruitée, saveur cassis (20 sachets, 2,59€)
- la soupe à l'artichaut (brique 33cl, 1,99€) avec topinambour, persil...



Haribo : Dragibus Black Surprises

I. En avant-première chez Carrefour, Haribo a lancé ses Dragibus Black Surprises. Le sachet ne contient que des Dragibus noirs, qui ont tous le même aspect mais pas le même goût. Les 4 goûts :

- le goût classique (50% des bonbons du sachet)
 - 3 autres goûts : "Velvet moon", "Red Dream", et "Spring afternoon"
- Pour ce lancement, Haribo a travaillé avec FCInq et M&C Saatchi. One Dragibus est la 2^{ème} marque Haribo en nombre d'acheteurs après Tagada. Haribo écoule 67 000 T de bonbons en France (pdm valeur 36%).



Lœul & Pirirot : lapin "les éleveurs responsables"

I. Lœul & Pirirot lance une offre de lapins sous la marque "les éleveurs responsables" avec un cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur.

3 ref : demi, entier (découpé), 2 cuisses. LS et boucherie, chez Cora et Leclerc.



metarom GROUP
ARÔMES & CARMELS

Fi Food ingredients Europe

Rendez-vous stand H9B61

28 - 30 novembre 2017

Découvrez **acti'boost SWEET**

dédié aux produits réduits en sucre



metarom

CRÉATEUR DE SOLUTIONS AROMATIQUES

Arômes sucrés et salés, liquides et poudre, solutions fonctionnelles.

cara'sens

CRÉATEUR DE CARMELS

Caramels aromatiques, fourrages, nappages, caramels colorants.

RCS 397 566 860 000 29 - POINT VIRGULE - 03 44 23 48 48

METAROM GROUP

3, avenue de l'étoile du Sud - Pôle Jules Verne - 80440 Boves, France
Tél. : +33 (0) 322 388 600 - Fax : +33 (0) 322 388 590
www.metarom.com - RCS B315 384 552



EXBERRY®

CLAUDIA ADORE LES YAOURTS VIOLETS ET AIMERAIT SAVOIR CE QUI LES REND SI APPÉTISANTS.

Vos consommateurs sont de plus en plus informés sur les allégations et la liste d'ingrédients de vos produits laitiers. Ils veulent aussi connaître leur origine et leurs effets sur la santé de votre enfant. Vous pouvez compter sur nous pour vous aider à répondre correctement à ces interrogations.

CLIQUEZ SUR
gnt-group.com

GROWING COLOURS

GNT

Intermarché :

50 produits Bleu-Blanc-Cœur

I. Intermarché a développé toute une gamme Bleu-Blanc-Cœur à marque "Monique Ranou", "Pâturage", "Chabrior" et "Jean Rozé". 50 références sont attendues.



Lactalis : Tartimalin en seau 5kg

I. Lactalis CHF (Bourgbarré, 35) lancera en janvier son Tartimalin (fromage à la crème) en seau 5kg (35j). Le produit existe déjà en 1kg. Il est élaboré à Retiers (35).



Le Gall-Grandeur Nature : desserts végétal bio à l'amande

I. Laiterie Le Gall (quimper, 29), filiale de la Sill, lance sous sa marque "Grandeur Nature" une gamme de desserts 100% végétal bio à l'amande. 2 ref (2x100g) :

- nature : 130 kcal, 2,17€
- chocolat : 176 kcal, 2,25€



Grandeur Nature a signé dès 2006 son 1^{er} dessert végétal au riz.

Président : cheddar et chèvre en 480g pour la RHF

I. Lactalis CHF (Bourgbarré, 35) lance sous sa marque Président 2 fromages en tranches rectangulaires adaptées au snacking (barquette 480g, 36 et 48 tranches)

- **cheddar** (48x10g, 90x45mm), fabriqué et affiné (>2 mois) en Écosse (Stranraer),

- **tomme de chèvre** (36x11g, 85x50mm), fabriqué et affiné (>1 mois) en Espagne (Villarobledo). Présentoir "prêt à vendre"



* existe déjà : emmental, tomme de brebis, mozzarella

Père Dodu : petits filets de canard avec un cœur aux fruits de Noël

I. Fêtes. Père Dodu lance rayon volaille "les petits filets de canard, cœur aux fruits de Noël" (2x210g, 9,27€). Nouveautés en poulet :

- "les parfaits" : haut de cuisse de poulet +farce +tranche de lard. 2 ref (2x170g, 5€) :

- farce chutney figues, raisins, groseilles
- farce foie gras & éclats châtaigne

- "les ballotins" (déjà cuit, mo 5', four 10', 2x155g, 4,96€)

- farce chutney figues, raisins, groseilles
- farce forestières aux cèpes



Intermarché : Noël à moins de 10€

avec Agromousquetaires

I. Intermarché met en avant un buffet de Noël à moins de 10€/pers avec des produits de ses usines :

- foie gras sud-ouest (Délice d'Auzan, 32)

- saumon atlantique fumé LR sel sec (Moulin de la Marche, 29)

- tarama noix de St-Jacques (Capitaine Cook, 2,09€, 100g)

- fournée camparière (farine LR, Fournil de Barbézieux)

- bûche glacée chocolat, praliné (Adélie à Vitré, 35)

Jacquet : grands toasts et mini croustillants

I. Fêtes. Jacquet signe 2 nouvelles gammes

- "les grands toasts" : rond. 3 saveurs : brioche, pavot ou seigle (1,75€, 15 toasts)

- "les mini croustillants" : pour l'apéritif. 2 ref : sel de Guérande, ail & ciboulette (2,49€, 40 mini-croustillants)



St Mamet : sachets de fruits lyophilisés pour la RHD

I. St Mamet développe son offre snacking pour la RHD avec la nouvelle gamme "Envie de Fruit". Ce sont des sachets de fruits lyophilisés SSA.

3 réf : ananas, fraise, banane.

Lancées il y a un an, les gammes de compotes à boire FruiTmix et Ze Compot (bouteille 260g) s'étouffent avec 2 nouveautés :

- Ze Compot (sucre allégé) : "pomme fraise velouté" (déjà : "pomme", "pomme mangue passion")

- FruiTmix (SSA) : "pomme framboise cranberry velouté" (déjà : "pomme", "pomme poire kiwi")

Enfin dernière nouveauté : les berlingots passent en bio avec une 1^{ère} réf : "pomme bio".

St Mamet (CA 100 M€) emploie 200 salariés (600 en pleine saison) sur son usine de Vauvert (Gard).



Produit en Bretagne : les 4 lauréats RHD

I. Produit en Bretagne a annoncé les 4 lauréats deson "Prix de la Meilleure Nouveauté Restauration 2018" :

- **Briec** (Yffiniac, 22) : onctueux de caramel au beurre salé à la framboise (seau 1,2kg, 120 jours)

- **Hénaff** (29) : rouleau de pâte Hénaff portionnable (frais, boyau 1kg, 6 mois)

- **Gelagri** (29) : 2 salades en sachet 1kg (-18°C) :

- "la craquante" : chou-fleur, bologour, quinoa rouge, oignons rouges, tomates

- "l'ensoleillée" : brocolis, oignons rouges, chou kale, lentilles rouges, semoule de blé, orge

- **Huitres Henry** (Saint Philibert, 56)



Les produits seront référencés chez les distributeurs membres : Kenty, Legall, Sovéfrans, Episaveurs, Promocash, Pro à Pro, Relais d'Or Miko, Atlagel frais, Passion Froid, A2S...

Nutrition & Nature porté par le végétal

Sur Natexpo, Frédéric Terrisson, directeur du réseau bio chez Nutrition & Nature (Revel, 31), mettait en avant plusieurs nouveautés sous les 3 marques bio et végétales : Soy, CéréAlpes et Valpibio (sans gluten).



Frédéric Terrisson

Soy "soja & blé"

- Gamme bistrot : base tofu, seitan et céréale.
5 ref: "Le bon steak vegan" (2x90g, goût d'oignon), "Les savoureux nuggets" (x6, 170g), "La délicieuse escalope" (2x88g, tomate + basilic), "Les émincés" (2x75g, 2 ref : nature, tex-mex)



Soy "seitan"

- "Gallettes de seitan aux épinards (2x90g, 3,35€)
- "Seitan, sauce tomate & basilic" (2 tranches, poêle 5', 3,58€)



Soy "tarte"

- "2 tartes veggie, sans pâte" (2x90g, 3,70€). 2 ref: "Lorraine", "Épinard &



chèvre"

CéréAlpes

- "4 gallettes fondantes aux légumineuses" (poêle 5', 200g, cuites sur crêpière). Fabrication Haute-Provence. 2 ref (4x50g) :
- pois cassés ail & fines herbes
- pois chiches coriandre, menthe & cumin
- et aussi 4 ref de biscuits : cookies aux pépites de chocolat (160g), croquants aux graines (2 ref 145g : "nature", "chocolat noir"), madeleines à l'épeautre (200g, notes citronnées)



Valpibio

- gaufres caramel (x6, 4,70€) : recette hollandaise au caramel et à la cannelle (croustillante + fourrage)
- gaufrettes : citron, cacao (100g)
- barre coco-choco (1,49€, 40g)
- bretzel billes
- pâtes 250g, Italie: "penne au riz brun & noir" (3,49€), "coudes au riz & millet" (3,19€)



Stoeffler : pièces cuites fumées 400g

I. Stoeffler lance "Les petits fumés de Suzel", des pièces cuites fumées en 400g (froid ou chaud) :
- filet de porc cuit 6,45€
- palette fumée cuite 4,95€



Le Petit Basque : riz au lait de chèvre nature

I. Le Petit Basque, qui s'est étendu au chèvre en juin dernier, étoffe sa gamme avec 2 entremets "au lait de chèvre nature" (2x140g, 1,65€):

- riz
- semoule

Fabrication : St-Médard d'Eyrans (33).



Toupergel : la brioche de la reine Marguerite

I. Après la galette du bon Roi Louis en 2017, Toupergel proposera en 2018 "la brioche de la reine Marguerite" : beurre AOP Charente-Poitou, œufs plein air, éclats de caramel et décor en grains de sucre (10,75€, 380g).



Metarom rééquilibre la perception sucrée des boissons réduites en sucre avec Sweet

I. **FIE.** Metarom présentera Sweet, une solution active naturelle pour rééquilibrer la perception sucrée des boissons réduites en sucre. Acti'Boost Sweet compense les diminutions de sucre jusqu'à 30%.
Utilisations : boissons carbonatées, boissons à

base de jus, limonades, Iced Tea... Étiquetage "arôme naturel". La formulation résiste à la pasteurisation.

La solution agit en synergie avec la matrice :
- elle booste le profil du sucre présent dans le mix
- elle exhuste le profil aromatique de la boisson
Ces actions simultanées renforcent la perception sucrée globale.



La gamme comprend aussi des solutions pour les produits laitiers, boissons lactées ou végétales. Entre 2010 et 2016, les lancements de produits "réduits/faible/sans sucre" ont progressé de 100% (source : Mintel GNPD).

Metarom Group (220 salariés) est une entreprise familiale spécialisée dans la création et la fabrication d'arômes et de caramels pour les IAA. Le groupe est implanté en Europe, Australie, Amérique du Sud, Maghreb et plus récemment Asie et Amérique du Nord.

Monin : L'Artiste, pour dessiner sur la mousse de lait

I. Monin signe L'Artiste, une solution dédiée au dessin sur mousse de lait et cocktails émulsionnés ainsi qu'à la décoration à l'assiette.
- 2 parfums : caramel et cacao
- texture onctueuse et brillante
- traits fins, précis et sans bulles
- 100 applications par bouteille 150ml, 3,10€, pack tête en bas



EXBERRY®

DEMANDEZ-NOUS COMMENT GNT PEUT VOUS AIDER.

De plus en plus de fabricants de produits alimentaires choisissent EXBERRY®, la marque numéro un des denrées alimentaires colorantes. EXBERRY® n'est pas un additif. EXBERRY® est un concentré de fruits et légumes comestibles offrant une totale traçabilité. La solution parfaite pour votre stratégie Clean Label. **Découvrez comment colorer un aliment avec nos denrées alimentaires colorantes.**

CLIQUEZ SUR
gnt-group.com

GNT

GROWING COLOURS



INNOVATION

PepsiCo accélère sur les soupes chaudes Alvallé

Alvallé (PepsiCo) étoffe sa gamme de soupes chaudes au rayon frais (lancée en 2016) avec un mélange "patate douce, carotte et noix de muscade" (1L). Autre nouveauté: un format 50cl (pour 2 des 3 recettes). Alvallé signe donc désormais 3 soupes chaudes :

- courgette grillée et thym (1L, 50cl)
- carotte, poivron jaune et coriandre (1L, 50cl)
- potiron, orange et thym 1L

Soutien: TV (20/11 au 10/12, contacts 119 millions). Bar à soupes sur 160 week-ends.

Alvallé est déjà n°1 des soupes froides avec ses gaspachos (pdm val 83,2%, IRI saison 2017).

Marché des soupes chaudes de légumes au rayon frais: 21 M€ (IRI 2016). Pénétration 13,2%, +1,8pt (Kantar).



Jean Floc'h : röstli burger en RHD

Jean Floc'h lance en RHD un röstli burger, élaboré avec des galettes de pomme de terre précuites et une chair pur porc (viande fraîche des abattoirs du groupe).



Barquette sous atmosphère 12x200g (four 30', DLC 10 jours). Jean Floc'h livre 1200 références au quotidien en RHD.

Rostang : taramas by Rostang

Le restaurant "Dessiner par Michel Rostang" (75007) met en avant ses taramas réalisés par le chef Olivier Fontaine. Œufs de cabillaud fumés >30%.



- nature,
- algues nori & wakame
- tobiko (œufs de poisson croquants)
- whisky tourbé (11€, 100g)
- truffe fraîche

Fontarôme : café expresso et citron

FIE. Fontarôme mettra en avant ses arômes naturels et notamment ses nouveautés :

- arômes sucrés: framboise & baies roses, mangue & passion, café expresso et citron
- arômes salés: aneth-citron, tapenade et ail & fines herbes

Fontarôme était aussi présent au Gulfood Dubai (31/10 au 2/11).

Trophées de Normandie : les lauréats 2017



Stefano Toselli

- lasagnes végétariennes (légumes, protéines de soja, olives) au rayon frais. Certification Vlabel. Barquette micro-ondable 1kg ou 350g
- Dorothée Veron (responsable commerciale GMS), Mézidon-Canon (14)
- CA 75 M€, 245 salariés
- Ter Beke, qui détient Stefano Toselli, est le 1^{er} fabricant de plats cuisinés frais à base de pâtes en Europe



Dorothée Veron



- Alex Pottier, Passais Villages (61)
- 5 salariés, CA 4 M€, création 2006

CHU Rouen UCPA :

- pâtes de fruits enrichies en protéines (boîte cartonnée)
- Bernard Sauvage, Rouen (76)
- 190 salariés, 12 000 repas /jour



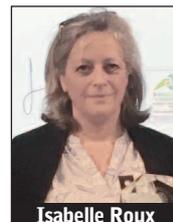
Bernard Sauvage

Mon Traiteur sans gluten

- "Les Musts bien-être": 16 recettes salées (bocal verre 250g)



- Stéphane Delahaye, Dieppe (76)
- 2 salariés, ci contre: Isabelle Roux, chargée du développement



Isabelle Roux

Algae West Store

- Minis cookies à la spiruline et aux superfruits (vitamine E, B12, sachet vrac 120g, 8 mois). Algae West Store conçoit des innovations à base de microalgues.



Marque: "Super Green Me"
- Corinne Malarde, La Ferme Aquacole du Ham à Étréham (14)
- Commercialisation: Biscuiterie de l'Abbaye



Corinne Malarde

Clos Saint-Philippe SCEA

- farce de lapin en poche à douille (10 jours)

- Stéphane Francoise, Vaux Sur Seullès (14)
- 8 salariés, CA 1 M€
- La ferme écoule 200T de lapin (viande et élaborés)



Stéphane Francoise

Mamie Normandie

- La Fallue, la "brioche de nos grands-mères" (sachet 300g, 21 jours)
- David Abdou, Bayeux (14)



David Abdou

Norhuil

- huile de colza, arôme naturel de beurre, en bidon plastique 3 litres: colza régional, 1^{ère} pression à froid non raffinée, cuisson ou assaisonnement, point fumée 200°C



Alex Pottier

Biscuiterie de l'Abbaye

- Smiley Minis. Petits biscuits-bonbons (pur beurre, colorés, acidulés). Goûts: citron, framboise, pomme, cola (sachet 75g, 56 sablés, 8 mois)
- Gérard Lebaudy, Lonlay l'Abbaye (61)
- 232 salariés, CA 35 M€



Gérard Lebaudy

Créé et dirigé par François-Patrick Sabater (1982), TechnicoFlor réalise un CA de 50 M€ (hors France 70%) avec 200 salariés.

Darégal : jus d'herbes aromatiques

FIE. Darégal a lancé une gamme de 5 jus d'herbes aromatiques obtenus par pressage à froid (bidon 10kg): basilic, menthe douce, persil, gin-

gembre et verveine.

Utilisations: boissons, glaces, traiteurs, plats préparés...



Bjorg : lait d'amande grillée

Bjorg lance un lait d'amande grillée en brique 1L (2,90€).



Intermarché : Pommette en ambiant pour les bébés

Noël. Au rayon ambiant, Intermarché proposera "Pommette", une offre festive (plat et dessert) pour les bébés. 2 ref signées "Un goût de fête". Les 2 ref sont fabriquées à Montigny-Lengrain (02):

- assiette de légumes anciens (panais, patates



douces et carottes) + blanc de dinde Fr (cuits à la vapeur, 1,20€, 230g, micro-ondes)

- **compote** SSA pomme, orange, épices: cannelle, muscade, gingembre (>6 mois, 0,90€, 2x120g)

Bonneterre : tiramisu de Lombardie

I. Bonneterre signe un nouveau tiramisu fabriqué en Italie au cœur de la Lombardie (2x65g, 2,89€, magasins bio).



Eurial : mozzarella signée Maestrella

I. Eurial (Agrial) lance une "mozzarella selezione 47^{me} MG" sous sa marque Maestrella, qui est n°1 du fromage à pizza en RHD. 2 formats: - râpés gros brins - cubes Barquette solide et réutilisable de 2,5kg.



Intermarché : en attendant les détox sel et MG

I. Intermarché prépare des produits Détox en sel et en matières grasses. Mais en attendant, l'enseigne poursuit dans le détox au sucres avec des nouveautés élaborés par les usines Agro-Mousquetaires :



- **crème** dessert chocolat ou vanille Pâturages, 4x115g, 1,19€, sucres -30%, fabriqué à St Père en Retz (44)
- **thé glacé** pêche 1,10€ ou mangue 1,30€ Paquito (bouteille 1,5L), fabriqué à St Martin d'Abbat (45).
- **yaourt fraise** ou pêche Pâturages 4x125g, sucres -30%, début 2018
- **muesli** "chocolat noir noisettes", "fruits rouges" Chabrior, 500g, début 2018, fabriqué à Charmes-sur-Rhône (07)

Ker Cadéac : Le Moelleux marbré chocolat-noisette

I. Ker Cadéac (groupe Roullier) lance "Le Moelleux marbré goût chocolat-noisette" (500g, 45 jours, 2,69€).



La marque est leader du gâteau à partager (pdm 27^{me}). * huile de colza, blé français, œufs frais, ni palme, ni colorant

PassionFroid : les fêtes 2017

I. Noël. PassionFroid met en avant 2 produits étudiés avec l'école Ferrandi

Paris.

- **Lexquis** amandes, cassis, figues et poire 85g. Biscuit joconde amandes + mousse amande + cœur et compotée figue-poire-cassis au fin rouge. Décor: velours lie de vin et pastille de gelée de framboise



- **L'inédit** yaourt céréales et cœur orange-bergamote 90g. Biscuit croustillant aux céréales + mousse au yaourt + cœur coulant orange-bergamote. Décor: nappage neutre et écorce d'orange confite.



Et aussi

- **cocktails salé**: "panettone surprise saléx50", "assortiment trompe l'œil saléx36" - **entrées**: "duo saumon fromage blanc 70g", "feuilleté colin Alaska, crevette, saumon fumé 70g"



- **produits de la mer**: "filets de turbot sauvage", "corolle de filets de sole tropicale à garnir 70g" - **viandes/gibier**: "dos de sanglier (filet) façon tournedos", "tête de filet de veau bardée" - **volailles**: "filet de canette farci cèpes VF", "Suprême de pintade farci morilles et cognac fine champagne VF"

- **garnitures**: "rose de pomme de terre cuite 30g", "fondant de courgette cuit 100g" - **fromages**: "délice de Bourgogne au gingembre confit ou aux cranberries" - **desserts**: "pavlova à décorer 47g", "bûche sofa chocolat caramel 720g"

Monbana : P'tite Guimauve Chocolat

I. Bord de tasse. Monbana (Ernée, 53) étoffe son assortiment "automne-hiver" (1kg, 300 pièces) avec la "P'tite Guimauve chocolat au lait



* Les 4 autres recettes: "Crousti neige" (croustille céréales enrobée chocolat lait), "Amande caramel", "1934" (chocolat noir Ghana 70%), "carré noir 70% fèves cacao"

Française de Gastronomie : gratin poisson, brocolis et chou-fleur

I. Française de Gastronomie lance 3 entrées surgelées (GMS): - cassolette. 2 ref "noix de St-Jacques": "girolles", "crevettes nordiques et

label 2018

vif mes performance

PILOTEZ ET ANIMEZ

VOTRE PERFORMANCE

INDUSTRIELLE

EN TEMPS RÉEL



EUROPACK EUROMANUT CFIA

21-22-23
NOV.
2017

Retrouvez-nous à Lyon :

Eurexpo - Hall 6 Stand B78-C77





l'informatique 100% agro

www.vif.fr



20-21 MARS 2018

PARIS PORTE DE VERSAILLES - HALL 7.1

2 thématiques phares !

Healthy Snacking



Healthy Planet



Le rendez-vous des créateurs de produits à succès :

450 fabricants experts

(Epicerie - Frais - Traiteur - Snacking - Surgelé - Packaging)

4 500 acheteurs & porteurs de projets

(GMS - Restauration collective - Restauration commerciale - Grossistes - Partners - Magasins spécialisés...)



www.made-paris.com

sauce bisquée” (céramique grise ronde et incurvée, x2)

- 1 gratin d'antan de poisson, brocolis et chou-fleur (coquille 280g, x1)



Fraîcheur Florette : velouté de courge butternut & châtaignes

I. Fraîcheur Florette étoffe sa gamme automne avec 6 nouveautés (DLC 4 ou 5 jours) :

2 woks (300g, 2,75€) :

- wok maraîcher : carotte nantaise, carotte jaune, poireau
- wok asiatique : chou blanc, carotte jaune, poireau, coriandre

3 soupes et veloutés (450g, verser dans l'eau bouillante)

- velouté de courge butternut : carotte et oignon (2,95€)
- velouté de courge butternut & châtaignes : carotte, oignon (3,95€)
- soupe : carotte nantaise, poireau, navet et oignon (3,50€)

1 shaker “ananas & agrumes” (pomelos, orange, citron vert, 220g, 3,50€) pour compléter la gamme hiver (ananas extra sweet, exotique, 5 fruits)



La Vie Claire :

10 purées de fruits secs

I. La Vie Claire étoffe sa gamme des purées de fruits secs qui compte désormais 10 ref. Ces “alternatives aux matières grasses” sont concoctées dans les Alpes de Haute-Provence à partir de fruits secs broyés sous vide sans chauffage (à l'exception des recettes toastées), ni préchauffage. Affinage à la meule de pierre. Usages : tartiner, pâtisser, plats salés, boissons... Atouts nutritionnels : protéines végétales, magnésium et oligo-éléments.

- cajou, noisette toastée et cacao maigre ssa (11,95€, 300g)
- amande et coco crue : 76% d'amandes blanchies (12,95€, 280g)
- cacahuète : sans sucre et sans sel, 100% toasté, sans palme. Pour vinaigrettes et légumes (3,99€, 300g)
- noisettes, cajou et cacahuètes (8,35€, 300g)
- noix de cajou. Pour crudités (10,85€, 300g)
- purée de pistache crue. Pour vinaig-

rette, macarons, glaces et gâteaux (7,75€, 100g*)

- noisette (11,25€, 280g)

- sésame 280g. Pour pâtes, quiches, légumes grillés.

Purée demi-complète 3,95€, complète 5,19€

- amande blanche 280g : complète non toastée 8,79€, blanche 9,85€



Schär : pain campagnard aux graines

I. Schär, qui commercialise 125 ref “sans gluten” en France, lance 4 nouveaux produits :

- Bon Raisin (2x110g, 3,39€). Briochettes aux raisins secs 18%, farine de riz...

- Fette Biscottate Cereali (3x83 g, 4,89€). Biscottes complètes : féculé pdt, amidon maïs, farine sarrasin 6%

- pain campagnard aux graines (250g, 3,75€) : eau, amidon maïs, levain 12%

(farine de riz, eau), farines (sarrasin 3,6%, riz 3,6%), graines lin 3,4%, farine millet 1,4%, farine riz complète 1,4%, graines chia 1,2%, extrait de pomme,

- Petit Cereal (4x41 g, 3,39€). Biscuit au beurre riche en fibres : farines sarrasin 6%, flocons germe de riz 2,4%...



Tyrrells :

chips à la truffe noire

I. Fêtes. Tyrrells lance les chips à la truffe noire et sel de mer. Cuites à la main. Auchan et Géant Casino.



Café Caron :

un coffret avec Monin

I. Élu “Meilleure torréfactrice 2017”, Anne Caron a conçu un coffret avec blend de la brûlerie, sirop de pain d'épices (Monin) et mousser à lait (+livret).



Jacques Vabre : Atiya Honduras

I. Jacques Vabre étoffe sa gamme de cafés d'Origines (Brésil, Colombie, Kenya, Inde) avec Atiya Honduras (100% arabica, 3,39€).

La marque a par ailleurs revu son logo et son packaging. Jacques Vabre a été 1^{er} marque à lancer un café moulu sous vide en 1968.

MANAGEMENT

Nutri-score : feu vert

Une semaine après le feu vert de Bruxelles, le Ministère de la Santé a signé l'arrêté reconnaissant le Nutri-score comme modèle officiel d'étiquetage nutritionnel simplifié.

L'UFC-Que Choisir s'en est félicité et a appelé les fabricants et distributeurs

à l'apposer sur leurs produits. Auchan, Fleury-Michon, Intermarché, et

Leclerc s'y sont engagés. Le système d'étiquetage nutritionnel sera mis en place par les entreprises sur la base du volontariat, rappelle l'Ania, qui accompagnera les IAA qui s'engagent sur un étiquetage.

Sur son site, Que Choisir propose un test sur 300 produits et un calculateur "Nutriscore".



Auchan lance son enseigne 100% bio

Auchan a ouvert à Marquette-lez-Lille (59) son 1^{er} Auchan Bio, un maga-

sin 100% bio avec 4.200 réf dont 470 MDD et 104 en vrac (épices, thé, café, fruits secs). Patrick Espasa, DG d'Auchan Retail France, veut ouvrir à terme une centaine de magasins.

- le bio chez Auchan (nombre de réf max) : hyper 3 000 réf, drive 1 200, proximité 500, auchandirect.fr 2 800

- 11% des clients achètent au moins un produit bio en hyper (45% sur auchandrive.fr)

- progression du CA bio depuis janvier :

hyper +13%, auchandirect.fr +15%, drive +35%

- pdm Auchan sur le bio vs GMS : 9,2%

* Les GMS (44,9%) sont leaders de la bio devant les spécialisés (37,1% Biocoop, La Vie Claire, Naturalia...), la vente directe (13,2%) et les commerçants ou artisans (4,8%)

Bio ou Gourmet : il faudra choisir en 2018

Natexpo et Gourmet Sélection se tiendront aux mêmes dates en 2018. L'un à Lyon et l'autre à Paris. Certains exposants et beaucoup de visiteurs ont pu faire les deux cette année!

Gourmet Sélection : 23 et 24 septembre 2018

Gourmet Sélection devient annuel. Prochaine édition : le 23 et 24 septembre 2018. Cette année, le salon

des produits gourmets (24-25/09, Paris Porte de Versailles) a réuni 350 exposants et 4 000 acheteurs.

Natexpo : 23 et 24 septembre 2018 à Lyon

Natexpo 2017 (22-24/10) a réuni 14 800 visiteurs à Paris Nord Villepinte. C'est un bond de 23% par rapport à l'édition de 2015. Le salon bio a aussi accueilli un record de 850 exposants (+50% vs 2015).

Le salon devient annuel : Lyon et Paris en alternance. Prochain rendez-vous : Eurexpo Lyon, 23-24/09/2018.



Ci-dessus : Benoit Soury (La Vie Claire), Stéphane Traver (ministre de l'Agriculture) et Brooks Wallin (Organic Stories : Favrichon Pro Sain).

WWF propose son panier flexitarien

"Pour le même prix, manger mieux tout en réduisant notre impact sur la planète, c'est possible", selon une étude du WWF France et d'ECO2 Initiative. Pour cela, WWF propose de passer :

- de 6 à 4 repas/semaine avec viande ou poisson sauvage
- d'un repas/jour avec des produits transformés à 2 repas/semaine

Voici l'impact du panier flexitarien (vs panier standard des Français) :

- viande : -31%
- poissons sauvages : -40%
- produits transformés gras, salés et sucrés : -69%
- pâtes, pain (farines raffinées...) : -46%

En savoir plus : www.wwf.fr

Opticourses pour les populations défavorisées

"Mieux équilibrer les achats alimentaires des populations défavorisées". L'Inra travaille sur ce thème au sein du programme de prévention Opticourses.

Impacts : les participants ont consacré moins d'argent pour la viande rouge au profit de la viande blanche, et plus pour le poisson (boîte ou surgelé). Les achats de fruits et de légumes ont augmenté et ceux de produits sucrés ont baissé. www.opticourses.fr



L'EMBALLAGE FLEXIBLE HAUTE DÉFINITION



> **Impression Haute définition**
Hélio et Flexo jusqu'à 10 couleurs

> **Spécialiste du film technique**
Opécules et banderoles pour produits laitiers
Films complexes, triplex, OPP, PE

> **Façonnage**
Sachets Wicket
Sacs complexes, formes spéciales
Manchons-Sleeves rétractables

> **Un groupe international**
(groupe LANTERO) avec 4 divisions dont
la division films flexibles EMSUR (9 usines)



EMSUR SPO - Rue Julienne Robert - Ballée - 53340 VAL DU MAINE
Tél. +33 (0)2 43 98 42 38 - Fax. +33 (0)2 43 98 60 14
E-mail : info.spo@emsur.com - Internet : www.spo-packaging.com

CFIA LYON - Hall 6 stand n° 130



⇒ La Bourse depuis janvier

EN HAUSSE	1 ^{ER} JANV	3 ANS	5 ANS	08.11.2017
1 Sapmer	+114%	+105%	+30%	33,12€
2 Bonduelle	+61%	+96%	+128%	40,32€
3 Greenyard	+40%	+75%	+83%	20,65€
4 Vilmorin	+38%	+15%	+7%	82,34€
5 Poulailion	+36%	ns	ns	9,15€
6 Sabeton (Saint Jean)	+32%	+68%	+89%	23,22€
7 Wessanen	+22%	+204%	+639%	16,25€
8 LDC	+22%	+78%	+202%	114,95€
9 Savencia	+21%	+52%	+76%	80,9€
10 Ter Beke	+19%	+171%	+247%	166,45€
11 Agrogenation	+18%	-15%	-78%	0,40€
12 Naturex	+16%	+107%	+85%	98,72€
13 Danone	+15%	+30%	+45%	69,44€
14 Eurogerm	+10%	+91%	+82%	28,30€
15 Tipiak	+7%	+34%	+110%	84,97€
16 Fromageries Bel	+0%	+58%	+165%	487,10€

EN BAISSÉ	1 ^{ER} JANV	3 ANS	5 ANS	08.11.2017
1 Franck Deville	-40%	ns	ns	3,20€
2 Fleury Michon	-22%	+8%	+38%	10,00€
3 O Sorbet d'amour	-13%	ns	ns	6,50€
LES DISTRIBUTEURS	1 ^{ER} JANV	3 ANS	5 ANS	08.11.2017
1 Casino	+8%	-41%	-27%	49,13€
2 Toupargel	-9%	-26%	-19%	4,38€
3 Carrefour	-23%	-25%	-4%	17,68€

Hausse. La quasi totalité des valeurs de l'agro-alimentaire progressent depuis le 1^{er} janvier. Bonduelle a franchi le cap des 40€ grâce à son acquisition aux USA. Du côté des laitiers, Savencia fait, pour une fois, mieux que Bel, qui stagne. Bond de 32% pour Sabeton, holding de Saint Jean (pâtes fraîches et quenelles). LDC continue sur sa lancée avec +22%.

Baisse. Fleury Michon reste le dernier de la classe avec une chute de 22%.

Distributeurs. Carrefour s'enfoncé ! Toupargel reste en le rouge...

Terroir

Au Bec Fin en redressement

Le fabricant de spécialités provençales, la Conserverie Au Bec Fin-CBF (Cogolin, var) a été placée en redressement. Dirigé par Olivier Manière (ci-contre sur le salon Gourmet 2017), CBF réalise un CA de 6 M€ avec 40 salariés.



Olivier Manière



Patrice Jacquelin

Patrice Jacquelin a repris début 2016 la société Au Bec Fin (CA 3 M€, 19 salariés) qu'il a aussitôt fusionné avec Le Temps des Mets (CA 2,4 M€, Six Fours les Plages/83) pour créer CBF.

Patrice Jacquelin a fait fortune avec Sasa et Guy Demarle. Son idée était de fédérer des PME du Sud-Est.

Boissons-produits frais LSDH : Franck Malinowski, DG

La Laiterie St-Denis de L'Hôtel (LSDH) se dote d'un DG. Il s'agit de Franck Malinowski, qui était PDG d'Eclor (depuis 2004, n°1 du cidre) et DG des boissons d'Agrial.

Pour expliquer sa décision, Emmanuel Vasseneix, fils du fondateur, évoque notamment la nécessité de gérer un plan ambitieux d'investissements. Illustration : 25 M€ pour une plateforme logistique frais de 20 000 m² à Châteauneuf-sur-Loire (45). Les livraisons de produits frais (70 000 t) progressent en effet de 10%/an.



Franck Malinowski

LSDH (2 000 salariés) est un spécialiste des liquides (lait, jus, BRSA...) avec 4 usines. Il détient aussi Crudettes (salades "4^{ème} gamme") depuis 2014. En 2016, LSDH a réalisé un CA de 800 M€ (bio 15%, export 18%, GMS 70%, B2B 25%, RHF 5%) - salades : 100 M€ (24 000 t) - liquides 700 M€ (1,1 million de cols) Répartition : jus de fruit 50%, lait 25%, lait végétal 10%, autres 15%. Ajoutons que LSDH, spécialiste des MDD et de la sous-traitance, veut désormais développer des marques propres.

Végétal

Sabarot ouvre sa 2^{ème} boutique à Lyon

Après Le Puy en Velay, Sabarot ouvre à Lyon sa 2^{ème} boutique. "C'est un super-laboratoire, qui nous donne un contact direct avec nos consommateurs" confie Antoine Wassner, 7^{ème} génération. Le magasin propose des articles dédiés à l'alimentation végétarienne mais pas seulement... Créée en 1819 en Haute-Loire, Sabarot Wassner (110 pers) est spécialisée dans le négoce de légumes secs, céréales, graines, champignons et escargots.



Antoine Wassner

Bio

La Vie Claire restera dans la famille Pelen

A fin octobre, La Vie Claire comptait 322 magasins bio (dont 87 en propre). Avec les 8 ouvertures prévues, l'enseigne finira à 330 unités (soit +47 en 2017 vs +40 en 2016). Sur Natexpo, Régis Pelen actionnaire

majoritaire, nous a indiqué que l'enseigne resterait dans le giron familial (transmission aux petits enfants).

Lorsqu'en 2000, il a cédé Distriborg (groupe qu'il a fondé), Régis Pelen avait conservé à titre personnel La Vie Claire, société que Distriborg avait racheté 4 ans plus tôt.

En 2001 pour diriger La Vie Claire, il avait fait appel à 2 spécialistes de la bio, Brigitte Brunel Marmone et Benoît Soury, qui sont toujours aux commandes.

* le groupe Bernard Tapie avait racheté La Vie Claire en 1980



Régis Pelen

Entremont dans le bio en 2018

Entremont lancera en mars 2018 sa 1^{ère} gamme d'emmental bio (portion, râpé, tranches). Lait cru et affinage de tradition.



Céréco : Gérard Le Goff passe le témoin à Solenn Douard

Solenn Douard a été nommée directrice de Céréco (Domagny, 35).

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



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

⇒ Bourse 2017 : les alcools dans le vert

EN HAUSSE	1 ^{ER} JANV	3 ANS	5 ANS	08.11.2017
1 Spadel	+65%	+144%	+171%	182,95€
2 Rémy Cointreau	+39%	+98%	+41%	112,35€
3 Refresco	+37%	ns	ns	19,72€
4 Pernod Ricard	+25%	+42%	+55%	129,10€
5 Heineken	+19%	+43%	+74%	84,88€
6 Laurent Perrier	+16%	+27%	+30%	83,50€
7 Vranken Pommery	+7%	+3%	+2%	24,01€
EN BAISSÉ				
1 Marie Brizard MBWS	-30%	+10%	-70%	12,59€
2 Lanson BCC	-3%	-4%	+7%	32,69€
3 Advini	-3%	+12%	+8%	34,50€

Pernod Ricard et Rémy Cointreau s'envolent de 20%. Les valeurs champagne semblent vouloir se redresser Marie Brizard s'enfonce On remarquera l'envolée du belge Spadel (eaux). Refresco (BRSA) fait l'objet d'une OPA de la part du fonds français PAI

TABLEAU DE BORD

Elle succède à Gérard Le Goff, 62 ans, fondateur (1991), qui vient de vendre son groupe à son voisin Triballat Noyal.



Solenn Douard et Gérard Le Goff

Solenn Douard est secrétaire générale de Triballat Noyal depuis 2012. C'est elle qui a piloté le rachat de Céréco. Après avoir débuté chez Deloitte (audit), elle a été DAF jusqu'en 2012 : d'abord d'un groupe familial (qui exploitait des hypers Carrefour) puis d'Entheos (family office). Gérard Le Goff, 62 ans, tourne la page en expliquant qu'une nouvelle séquence de plusieurs années s'ouvre pour Céréco, avec de lourds investissements qu'il a déjà programmés compte tenu de la forte

croissance de la demande. Céréco (CA 40 M€, 170 pers) est le n°1 des céréales bio pour le petit-déjeuner avec, en GMS, la marque "Terres et Céréales" et, en circuit bio, "Grillon d'Or".

Cie Biodiversité-Biosurya : opération MTI International

■ L'acquisition de 60% de l'espagnol Biosurya (marque Ahimsa) par la Compagnie Biodiversité (Lea Nature, Ekibio et Biolea) a été accompagnée par MTI International (Patrice Martineau, Jean-Luc Robert) et le cabinet TAE (Carlos Palou). L'opération a été annoncée dans le n°295.

Nestlé rachète le café bio Chameleon

■ Nestlé a racheté l'américain Cha-

meleon Cold-Brew, spécialisé dans les boissons froides à base de café bio.

En septembre, Nestlé avait déjà pris le contrôle d'un autre américain : Blue Bottle Coffee.

Nestlé est en compétition avec JAB Holding, qui collectionne lui aussi les grands noms (Douwe Egberts et Keurig) et les marques artisanales haut de gamme.

Leroux s'attaque aux biscuits et infusions bio

■ Leroux s'attaque au réseau bio avec des boissons, des biscuits et une nouvelle marque "Avec Plaisir!". 15 ref :
- 4 boissons chaudes à infuser à base de chicorée : "fenouil & aneth",



"menthe & aneth", "verveine & aneth", "thym" (vrac et sachet, soit 8 ref)
- 2 chicorées torréfiées : intense, doux
- 3 petits biscuits sucrés : thym, fenouil, lavande (pas de réf chicorée)

- 2 petits biscuits salés : aneth, lavande (pas de réf chicorée)
Toutes les plantes sont cultivées en France. Leroux s'appuie sur une PME locale pour les biscuits et avec un partenaire méridional pour les infusions.

Plats cuisinés-traiteur Fleury Michon chute en traiteur

■ Le CA GMS continue de reculer. 2 explications :
- des produits arrêtés
- moins de promos
Le "CA marque" chute en plats cui-



Vous recherchez une nouvelle implantation industrielle !

Deux sites agro-alimentaires sont disponibles dans le cadre de missions de recherche de repreneur :

Bretagne, Morbihan (56)

Site de 5 000 m² spécialisé dans la transformation de viande, découpe, pièceage. Site en froid positif et négatif. Reprise de contrat porc envisageable.



Hauts de France, Somme (80)

Site récent de 11 000 m², spécialisé dans la fabrication de pains cru et précuits surgelés. Capacité de stockage de 5 000 palettes en froid négatif. Au croisement de l'A1 et de l'A29 à 124 km de Paris.



Contact: Olivier BENHAIM, Olivier.benhaim@alixio.fr, 06.21.12.61.18, Alixio Revitalia. Les teasers de ces opérations sont téléchargeables sur le site www.florange-opportunités.fr

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 _____



FILIÈRES

sinés (-7,8%) et en surimi (-5,6%) et recule un peu en charcuterie (-2,2%). Au Canada, Delta Daily (catering aérien) a rebondi de 11,9% sur le T3. Sur 9 mois, Room Saveurs (plateaux-repas et buffet cocktail à Paris) a réalisé un CA de 19,2 M€ (+3,9%). Au final, la marge opérationnelle courante devrait néanmoins s'améliorer sur le S2.

CA 9 mois : 538,0 M€, -3,9%

- T1 : 177,7 M€, -3,8%

- T2 : 182,1 M€, -2,8%

- T3 : 178,2 M€, -5,3%

- GMS : 150,0 M€, -6,6%

- International : 16,1 M€, +11,0%

- RHD : 12,1 M€, -6,9%

9 mois GMS : 452,9 M€, -4,8%

9 mois à marque : 433,0 M€ à -3,4%

- charcuterie : 331,5 M€, -2,2%

- traiteur : 68,0 M€, -7,8%

- surimi : 33,6%, -5,6%

T3 à marque : -5,1%

Saint Jean vise 70 M€

I. Sur 9 mois, Saint Jean a réalisé un CA de 51,6 M€ en hausse de 9,3%.

- pâte et quenelle : dynamique

- bio : bien orienté

- RHF : progrès sur toutes les clien-

tèles

Objectif 2017 : 70 M€.

Flavourin rachetée par le traiteur Capa-City

I. Le traiteur Capa-City (Maison Roustit), basé à Alban (81), a racheté Flavourin, qui fabriquait des plats cuisinés pour les GMS sur 1500m² sur l'Albipôle (Terssac, 81). Flavourin, qui affichait une dette de 2,6 M€, avait déposé son bilan en avril. Capa-City ne reprend que 14 des 36 salariés, qui quitteront en janvier Terssac, pour rejoindre "Maison Roustit Flavourin" à Alban.

Sur la base des conclusions de l'administrateur judiciaire, La Dépêche évoque les salaires élevés des ex-dirigeants (Jean-Luc Austruy le PDG et Marcel De Vera directeur) et l'absence d'investissements depuis 2005.

Viande-volaille

Cooperl : 25 M€ à Plestan

I. Cooperl a engagé les travaux de sa future plateforme logistique de Plestan (22), à 10 km de son siège. 11 000m² dédié au stockage (hauteur 20m), à la préparation de com-

mandes et à l'expédition d'UVC. L'unité sera achevée en juin 2018. Mise en service en novembre 2018.

Doux cherche 100 M€ pour se relancer

I. Christophe Couroussé, président de Doux (groupe Terrena) cherche 100 M€ pour financer son plan de relance avant la fin de l'année.

Confronté à la concurrence brésilienne, Doux veut délocaliser l'entrée de gamme dans un pays de l'Est à bas coût. En France, les produits devraient monter en gamme. Le basculement sur le nouveau modèle prendra 3 ans et pèsera sur les comptes.

Après une perte de 35 M€ en 2016, Doux sera à nouveau dans le rouge cette année.



Christophe Couroussé

Comptoir des Viandes repris par Le Saint

I. Gérard et Denis Le Saint, co-présidents du réseau Le Saint, ont racheté en juin le Comptoir des Viandes (Le Faou, 29).



Gérard et Denis Le Saint

Créée par Hervé Goar en 2015, la PME réalise un CA de 5,5 M€. Elle distribue des races à viande issues des élevages bretons. Parmi ses clients : "Le Bon Marché" à Paris.

* bœuf, veau, agneau, porc

Matines restructure ses œufs coquille et supprime 75 postes

I. Avril et sa filiale Matines (n°1 de l'œuf coquille) n'avaient pas senti le vent tourner au profit de l'œuf alternatif (plein air et bio). Résultat : Matines (357 salariés) doit restructurer ses œufs coquille (7 sites) et supprimer 75 postes. Au programme :

- la fermeture fin mars de Branges (71)

- la spécialisation de Naizin (56)

Avril précise avoir injecté 44 M€ dans Matines (augmentation du capital en juillet).

Les 7 sites de Matines : Branges/71 (58 salariés), Brugnens/32 (26 sal),

Chalamont/01 (48 sal), Montdidier/80 (62 sal), Montoldre/03 (9 sal), Naizin/56 (54 sal) et Trémorrel/22 (55 sal).

Administratifs : Bruz/35 (10 sal) et Paris (35 sal).



Charcuterie Chédeville, filiale de Popy, reprend Jannaire

I. Chédeville (Courcouronnes, 91) a racheté le charcutier Jannaire (Malesherbes, 45), qui réalise un CA de 3 M€, annonce Les Marchés. Chédeville appartient depuis 2007 au Groupe Popy (Champenoise, Bernardeau, Duval etc.), dirigé par Laurent Jolivet. Popy est le leader de l'andouillette.

Chédeville (50 salariés) s'est installé en 2016 dans l'ex-usine LDC des sandwiches d'Evry (8 000m²).

Desserts-snacking

Mlle Desserts installe un atelier "snacking frais" chez Stef

I. Didier Boudy, président de Made-moiselle Desserts (1 400 pers, 10 usines), et Bertrand Bompas, DG de Stef Logistique, ont inauguré un atelier de production (1 600m²) de Mlle Desserts, qui est implanté dans les locaux de Stef à Thenon (Dordogne).

Cet atelier conditionne les pâtisseries fraîches (cheesecake, flan pâtissier, fondant, financier, brownie...) signées Oh Oui ! pour les rayons snacking GMS. Avantage pour Didier Boudy : la livraison toute France en moins de 24 heures. Investissement 6 M€ : -2/3 pour Mlle Desserts (machines) -1/3 pour Stef (bâtiment) L'effectif passera de 18 à 30/40 personnes à moyen terme.



Didier Boudy



edeis
L'ingéniosité opérationnelle



Vers une industrie agroalimentaire plus «SMART»

Edeis est un acteur majeur dans le secteur de l'ingénierie et de l'exploitation d'infrastructures et de bâtiments complexes, leader dans le domaine de la gestion d'aéroports en France.

www.edeis.com



Bazin parie sur le premium GMS avec "Philippe Wagner"

Philippe Wagner, 60 ans, dirigeant du charcutier André Bazin, lance une marque à son nom (lire LMA 293). Objectif : s'imposer en GMS sur le terrain premium en ciblant les nouveaux consommateurs à la recherche de



Philippe Wagner

praticité, naturalité et santé. Philippe Wagner rappelle que les filières qualité* pèsent déjà 18% du marché charcuterie LS (+125% vs 2009) et que le nom Wagner bénéficie d'une forte notoriété dans l'Est de France et ailleurs (France et export).

Les étuis premium jouent la transparence et affichent "sans additif", "sans antibiotique après sevrage", "sans nitrite" et "d'origine naturelle". L'accueil par les distributeurs est excellent, explique Philippe Wagner, qui cible le marché national. La gamme est déjà chez Leclerc et U. Pour mettre au point les recettes, la groupe s'est appuyé sur sa R&D historiquement surdéveloppée compte tenu de son activité PAI.

Côté commercial, les forces "GMS et grossistes" du groupe ont été regroupées. Elles sont pilotées par Pierre Daniel-Perrayon. DGA d'Iller depuis 2016, il a été promu DGA groupe "GMS et grossistes". Auparavant il a été directeur des ventes de Yoplait. Les 21 commerciaux ne vendront plus des sites mais des marques, se félicite Philippe Wagner, qui en compte désormais 4 :

- **Philippe Wagner** : GMS premium

- **André Bazin** : PAI (NEW : PAI végétal), grossistes et LS (uniquement pour les IGP : Morteau, Montbéliard)

- **Iller** : GMS LS (Iller signera en janvier une gamme végétale en GMS LS)

- **Eloyes** : frais emballé et coupe en GMS

Le groupe (480 salariés) réalise un CA de 125 M€ répartis entre PAI (40 M€), grossistes (25 M€) et GMS (60 M€ : 1/3 marque, 2/3 MDD). Il compte 3 sites : Breuches-lès-Luxeuil (22 000T), Iller (120 salariés, 6 000T dont 4 000THD et MDD), Eloyes (2 000T).

Placé en redressement en juin, Iller (Altorf) a vu son effectif revenir de 177 à 120 postes. La charcuterie pâtissière et la viande crue élaborée ont été arrêtées. Prochaine audition du tribunal : le 28 novembre.

*halal 2,5%, IGP 3,0%, bio 1,3%, Label Rouge 1,2%, élevage responsable 0,7%, allégé 9,2%

La marque "Philippe Wagner"

Les 3 gammes sont tranchées et sous vide (3,49€, 21 jours).

Tranchés fins "recette traiteur"

- filet mignon fumé hêtre 80g
- saucisson de lorraine 100g
- lard cru paysan 100g

Saucisses cuites 100g

- fumée hêtre
- Mini fumée hêtre
- graines lin et courge

Jambons cuits

- découenné dégraissé 120g. 2 ref dont une braisé Hors GMS, la marque "Philippe Wagner" arrivera également jusqu'aux clients de la RHD grâce à des plateaux "bar à tapas", qui seront commercialisés début 2018 auprès des grossistes.



Bonduelle bien parti

Les clignotants 2018 sont au vert pour Bonduelle : récoltes satisfaisantes, reprise en Russie et dynamisme de Ready Pac (devenu Bonduelle Fresh Americas).

Europe -0,3% : 45,4% du CA

- surgelés en hausse
- conserves de maïs et salades traiteur pénalisés par la météo de l'été
- manques de produits liés aux mauvaises récoltes de 2016

Hors Europe +128% : 54,6% du CA

- CA +79% en comparable
- solide croissance en Europe Orientale
- Ready Pac +13,1% en dollars US.

Perspectives

- récoltes satisfaisantes
- +25% pour CA et ROC (hors nouvelle acquisition)
- Conserves : 231 M€, +4,6%
- Surgelés : 151 M€, +1,6%
- Frais : 309 M€, +180%
- Europe : 313 M€, -0,3%
- Hors Europe : 377 M€, +128%
- Total : 691 M€, +44%

Fruits

St Mamet : Matthieu Lambeaux débarqué

En septembre 2015, Saint Mamet (CA 100 M€, Nîmes) était racheté par le fonds Florac. Matthieu Lambeaux, ex-DG de Findus, prenait les commandes. Florac affirmait vouloir "construire un groupe agroalimentaire significatif".

2 ans plus tard, Matthieu Lambeaux, qui semblait le pilier de cette stratégie, a été débarqué au len-



en juin 2016 : Matthieu Lambeaux, Joël Terrien (marketing) et Stéphane Lehoux

demain de l'inauguration d'installations à Vauvert (investissement 15 M€) et alors que les comptes sont repassés dans le vert.

Selon des proches du dossier, le démarrage des nouveaux ateliers aurait connu des ratés sur le plan qualitatif... Ce qui aurait suscité la panique de Florac et sa décision... Dans la foulée, le fonds a nommé Stéphane Lehoux, 45 ans, qui pilotait



CSB-System



Venez nous rencontrer!
13.03.-15.03.2018
in Rennes, France
Hall 5, Stand D56

Dans quelle mesure
votre informatique
est-elle adaptée à votre
activité?

Notre solution
est spécifiquement
développée pour!

Processus métiers :
Pilotage de la production
Intégration machines et installations
Traçabilité et qualité
...et bien plus encore.
CSB-System est le progiciel IAA.
Solution complète, il intègre ERP,
FACTORY ERP® et MES.
Les standards „Best Practice“ sont
également inclus.

Vous souhaitez savoir exactement
Les raisons du choix CSB par les
leaders du secteur ?

www.csb.com



le commercial de St Mamet depuis 2 ans.

Précisons que l'enveloppe de 15 M€ a permis d'économiser énergie et eau (-30%), d'installer des robots et de développer des innovations (des pêches et poires en conserve, avec leur propre jus). Ajoutons que St Mamet fabriquera les purées de pomme de la Marque du consommateur (chez Carrefour en décembre).

Produits laitiers

Emmi passe à 51% dans le mexicain Mexideli

Emmi vient de passer de 50 à 51% dans Mexideli (CA 49 M€, 300 salariés), qui est le 1^{er} importateur mexicain de spécialités fromagères (5 sites).



Emmi y livrera ses fromages suisses, la fondue suisse et les desserts de sa filiale italienne A-27. A l'international, Emmi vise l'Amérique latine (Chili, Brésil, Mexique).

Mifroma cède Baïko à Jean-Marie Ceruffi

Jean-Marie Ceruffi (ex-Lactalis) et Christian Juglaret ont racheté à Mifroma (Migros) les yaourts Baïko, fabriqués à Archamps (Haute-Savoie). 3 gammes : brassé, lit de fruit, bio.



Créé en 1956 par Jacques Abe-decaroux (Laiterie d'Ambilly), Baïko avait été racheté en 2008 par Mifroma.

Christian Juglaret est président de la coopérative laitière de Haute-Tarentaise (Savoie).

Savencia en hausse de 11,1%

Savencia a réalisé un "CA 9 mois" de 3 547 M€ (+11,1%) :

- fromages : 2 013 M€, +6,8%
- autres : 1 641 M€, +17% (dynamique à l'international, atone en France) Préviation. Le ROC 2017 sera affecté par :

- la difficultés d'ajuster les prix en France
- la ralentissement de la croissance organique

Bel craint la hausse des MG en 2018

Sur 9 mois, Fromageries Bel affiche une croissance de 15,3% à 2,5 mrd€ dont 312 M€ pour l'entité Mont-Blanc Maternelle (MOM). Ci-dessous le T3. On constate que l'intégration de MOM a dopé la croissance en Europe et en Amériques.

Agrial reprend Tallec

Après Brient (CA 2016 : 65 M€) en février, la branche viande d'Agrial, dirigée par Stéphane Poyac (ex-DG Brient), vient de racheter le finistérien Tallec (CA 37 M€, 200 salariés), qui possède 2 sites à Bannalec (29). La PME produit pour les GMS des charcuteries haut de gamme (jambon à l'ancienne, terrines, pâtés...) sous signes de qualité (IGP, Label Rouge, "produit en Bretagne").

Avec ce rachat, la branche viandes d'Agrial s'approche des 500 M€ et devient un opérateur majeur en frais-emballé en charcuterie-traiteur.

Répartition de l'activité :

- Brient (35) : 69 M€ en 2017 (charcuterie-traiteur)
- Maître Jacques (35) : 50 M€ (élaborés crus)
- Avigros (94) : 100 M€ (négoce de volaille, 40% de pdm à Rungis)
- organisations de producteurs (porcs, volailles et œufs) : 220 M€

En 2018, l'ensemble Brient-Tallec (600 salariés) devrait dépasser les 100 M€ réalisés en GMS (frais emballé et coupe) et en RHD-grossistes. Stéphane Poyac reste à

l'affût pour d'autres acquisitions. Ses cibles : des PME qui associent qualité produit, savoir-faire et signes de qualité. Le 1^{er} objectif reste en effet de valoriser les 800 000 porcs d'Agrial et surtout les 84% qui sont sous "signes de qualité".

Tallec appartenait à Michel Moreu et Bricc Bounoure (deux anciens de Doux), qui avaient repris l'affaire (mal en point) au groupe Ducatel en 2006. Le tandem a fait prendre à ce spécialiste de la coupe le virage du frais emballé. Avec succès! De 2010 à 2016, le CA est passé de 25 à 35 M€.

Michel Moreu accompagnera les équipes de Stéphane Poyac pendant un an tout en se consacrant à ses autres affaires et notamment aux activités traiteur (Agen) qu'il a rachetées en 2015 à Delpey-rat.



Stéphane Poyac



Michel Moreu

- Europe : 477 M€, +21,9%
- MO-Afrique : 187 M€, -3,4%
- Amér-Asie : 183 M€, +25,9%

2017. Baisse de la marge opérationnelle sur le S2.

2018. Bel, qui attend à un nouvel renchérissement des prix des matières grasses en 2018, annonce avoir mis en œuvre un plan d'économies.

Thés Starbucks cède son thé Tazo à Unilever

Starbucks a cédé sa marque de thé Tazo à Unilever pour 384 M\$. Avec une belle plus-value puisque Starbucks avait acquis Tazo en 1999 pour 8,1 M\$.



Starbucks se concentrera désormais sur son thé premium Teavana. Les ventes de thé de l'enseigne croissent à 2 chiffres. Starbucks vise un CA de 3 mds\$ sur le thé d'ici 5 ans.

Boulangerie Augustin s'allie à Carmila pour des boulangeries chez Carrefour

La chaîne de boulangeries Augustin (160 salariés) vient de créer avec Carmila une société commune (Aug'Car). Carmila gère 205 centres commerciaux attenants aux hypers Carrefour en France, Espagne et Italie. Augustin ouvrira ainsi des boutiques dans ces galeries. Sont déjà au programme :

Orléans, Caen, Evreux, Ile de France... Au même moment, Augustin a levé 1,9 M€ (auprès de BNP Paribas Dév et du fond Sodero) afin d'investir dans ses boutiques mais aussi dans son usine de Châteaugiron/35, qui fournit les boutiques. C'est l'ex-site (5 000m²) de Marine Harvest, qu'Augustin a repris en 2014.

Fondé en 2007 par Boris Calle (ex sportif de haut niveau), Augustin compte 14 boutiques* dans l'ouest (dont 12 en propre de 40 à 200m²).



Boris Calle

Objectif : 10 ouvertures en 2018. CA par boutique : 0,6 à 1,2 M€.

- CA 2017 : 8,5 M€
- CA 2018 : 15 M€

* pains spéciaux, pâtisseries, façonnage et cuisson en magasin, restauration du midi

Confiserie-chocolaterie Carambar&Co recrute Thierry Gaillard, pdg d'Orangina

Thierry Gaillard, 52 ans, pdg d'Orangina Suntory*, deviendra en janvier président de CPK et de Carambar&Co (groupe Eurazeo).



Thierry Gaillard

Carambar&Co (1 000 salariés) veut s'imposer comme un acteur majeur

de la confiserie "made in France" grâce à ses :

- 8 marques : Carambar, Poulain, Crema, La Pie Qui Chante, Terry's, Vichy, Rochers Suchard, Malabar
- 5 usines : Blois, Marcq-en-Barœul, St-Genest, Strasbourg, Vichy

Thierry Gaillard remplace Jean-Marc Saubade, 61 ans, qui restera DG Business Development.

Parcours de Thierry Gaillard : Unilever → Danone → LU → Mars Chocolat → Orangina Suntory (il est aussi vice-président de l'Ania)

* France et Belgique (1 400 pers, 4 usines)

Des Lis Chocolat rachète le Chassebleau et la bûchette Sénonaise

Denis Jullemier, dirigeant de Des Lis Chocolat (Nemours) annonce le rachat de 2 marques de spécialités régionales de confiserie (boîte fer 140g/14,50€, sachet 150g/8,50€)



- le Chassebleau de la ville impériale de Fontainebleau (ex-proprétaire : Vincent Mevel). Élaboré avec du chasselas (raisin blanc) en son cœur. Denis Jullemier rappelle que François 1^{er} aimait cueillir le chasselas. Le Chassebleau était présent au salon "Impérial Chocolat" au château de Fontainebleau (10-12/11).

- la bûchette Sénonaise. Ce bonbon feuilleté praliné noisette (papier doré comme un lingot) avait disparu depuis la fermeture de l'épicerie fine

Depreux en 2011 à Sens.

Des Lis perpétue déjà la fabrication du sucre d'orge de Moret (l'un des plus vieux bonbons de France-1638) et du bonbon au coquelicot de Nemours (1870), qui est fabriqué à partir de pétales de coquelicot sauvage cueillis à la main autour de Nemours.



Denis Jullemier

Denis Jullemier a repris Des Lis Chocolat en 2006. La PME (chocolat, confiserie, biscuit) réalise un CA de 2,2 M€ avec 25 salariés. Boutiques: Nemours,

Melun et Vincennes (+Moret sur Loing à l'enseigne "La maison du sucre d'orge").

Ferrero enlève le lactosérum de son Nutella

Ferrero a modifié la recette française de son Nutella. Le lactosérum en poudre a été remplacé par du lait écrémé en poudre, qui passe de 6,6% à 8,7%. Objectif: assurer une meilleure stabilité du goût. Rien d'autre n'a été modifié, assure Ferrero.

Chocolaterie de Bourgogne en redressement

Dirigée par Céline Boidevezi, la Chocolaterie de Bourgogne (185 salariés, Dijon) a été placée en redressement fin octobre. Les candidats sont attendus jusqu'au 27 novembre. Les fonds néerlandais Varova et Nim-

bus avait pris le contrôle en 2015 avant de repartir en 2016 (après la suppression de 110 emplois). Puis, en août 2017, les nouveaux repreneurs, tous bourguignons, avaient annoncé un plan de relance de 5 M€.

- Caisse d'épargne
- Rubis Capital
- ACG Holding

Actionnaires

- 1921: Lanvin
- 1988: Nestlé
- 2007: Barry Callebaut
- 2012: 3 repreneurs
- 2015: Varova et Nimbus

Restauration Askel Social Le Gall devient Askel

Né du rachat de Social Le Gall (2012, Quimper) et d'Askel (2015, Rennes), Askel Social Le Gall change de nom et devient Askel. Cette PME du réseau Le Saint est dirigé par Benoit Jézéquel. Askel (frais, surgelés, épicerie) réalise un CA de 31,4 M€ avec 18 264 T et 120 salariés. Répartition du CA: collectivité 35%, restau tradi 65%.

Domino' rachète Hallo Pizza, le n°2 allemand

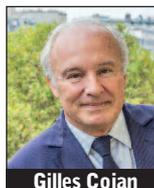
Domino's Pizza ("DPE") va racheter le réseau Hallo Pizza qui compte 170 pizzerias en Allemagne. Prix: 32 M€. 20 à 30 M€ seront investis pour l'intégration et le re-branding. DPE, qui avait déjà repris Joey's Pizza en janvier 2016, passera de 209 magasins à 300 magasins en Allemagne. - Hallo Pizza: CA 80,2 M€, ebitda 3,5 M€.

Elior: Pedro Fontana DG

Gilles Cojan (63 ans, Essec) a été nommé président d'Elior.



Pedro Fontana



Gilles Cojan

Pedro Fontana, qui était DG concessions, a été promu DG.

Buffalo Grill: départ de Mathieu Quéré

Mathieu Quéré, président du directeur de Buffalo Grill, a décidé de partir en mars, annonce Les Echos. L'enseigne vient d'être rachetée par le fonds TDR. Buffalo Grill est n°1 de la grillade (350 restaurants dont 254 en direct) avec en 2017 un CA de 390 M€ (545 M€ sous enseigne) et un EBE 50 M€ (+25% en 4 ans). Buffalo Grill vient de lancer 2 cartes: l'une pour le midi (rapide et plus économique), l'autre pour le soir et les week-ends. L'enseigne teste par ailleurs la vente à emporter et la livraison à domicile à Paris avec UberEats.



Mathieu Quéré

La Pataterie convoité par Crescendo

3 offres ont été déposées pour la reprise de La Pataterie, qui est en

redressement:

- Verdoso, spécialiste des retournements
- les 2 fonds Pléiade et Delta Alternative associés à Philippe Rechsteiner, ex- DAF Pataterie
- Crescendo Restauration (66 établissements)

Créée en 1996, La Pataterie a réalisé en 2016 un CA sous enseigne de 142 M€. La pomme de terre est son produit phare. Avec les difficultés, son parc est redescendu à 160 restaurants (154 en franchise). L'affaire est contrôlée par Jean-Christophe Pailleux (80%) et par son DG Alexandre Maizoué.



Alexandre Maizoué

Newrest: nouvelle unité sur 7 500m²

Newrest (RHF) annonce que la nouvelle unité sur 7 500 m², qui remplacera celle de Paris-CdG détruite en juillet par un incendie, sera opérationnelle au 1^{er} trimestre 2018. Parmi les autres événements 2017: - une unité de catering aérien à Bogota - un gros contrat avec United à Londres - le rachat de 100% du français Coraly (R. collective) - nouveaux contrats: Icade, ADP, Economat des armées, Fujitsu, Siemens, CREPS Toulouse, Michelin, Ambev, prisons au Maroc... Newrest a bouclé son exercice (30/09) sur un CA de 1,27 md€ (+13%). Le CA atteint même 1,8 mds€ avec sa filiale



Tout commence par les procédés...

ADENT
INGENIERIE

12 A Rue du Pâtis Tatelin-35700 Rennes // 11 Rue Simone Boudet-31200 Toulouse
Tel : 02 23 25 35 35 // Fax : 02 99 23 94 79 // Courriel : contact@adentingenerie.com
ARCHITECTURE ET INGENIERIE www.adentingenerie.com



FILIÈRES

en Arabie Saoudite (CA de 535m€, non consolidée). Répartition du CA :

- catering aérien & duty : 38%,
- collective, bases vie : 34%
- ferroviaire : 23%,
- retail aéroportuaire ; 5%.
- Europe : 65%, +14%
- Afrique : 19%, +15%

Newrest rachète La Restauration Française

I. Newrest (Toulouse) a repris à Sodexo les activités en Nouvelle Calédonie de la société "la Restauration Française" (100 salariés), qui fournit 18 500 repas par jour aux collectivités et entreprises.

En Nouvelle Calédonie, Newrest est déjà présent sur la base vie de Goro et via Jacrégal (Médipôle à Nouméa).

Boissons sans alcool Refresco repris par PAI et BCIMC

I. PAI Partners (fonds français) et BCIMC vont racheter Refresco, spécialiste de l'embouteillage des jus de fruits, thés glacés, boissons gazeuses, eaux minérales... Valeur d'entreprise : 3,3 mds€.

En 2016, Refresco a réalisé un CA de 2,1 mds€ et un bénéfice net de 82M€ avec 6,5 milliards de litres. Cette année, Refresco a racheté les sodas du canadien Cott Corp pour 1,25 Md€.

Basée à Rotterdam, Refresco fournit MDD et marques (Innocent, Del Monte...) en Europe : Benelux, RU, France, Allemagne, Espagne, Italie, Pologne et Finlande.



Soréal fête ses 25 ans avec un site de 11 000m²

O Spécialiste des sauces (300 créations/an), Soréal vient d'investir plus de 3 M€ pour porter son site de Brie (35) à 11 000m² avec une réorganisation complète des zones de production, de conditionnement et de stockage.

"Objectif : nous développer en France et gagner des parts de marché à l'export", explique Gilles Bocabeille, fondateur et dirigeant. L'an dernier, il a créé une jv en Egypte pour accompagner ses clients. En 2016, Soréal a réalisé un CA de 25 M€ (export 17%).



Gilles Bocabeille

- Superficie : 11 000m², dont production 9 000m²
- Lignes : 4 fabrication, 10 conditionnement, 1 Sonjal
- Capacité : 16 000 T/an
- R&D : 6 pers, 5% du CA, 6 brevets et 2 licences

- Création 1992, salariés 100, clients 400

4 marques

- By Soreal (63% du CA) : sur-mesure, IAA, chaînes (4g à 6kg)
- Ilou (26% du CA) : restauration indépendante
- Sonjal Casing (9% du CA) : gel végétal pour équipements de coextrusion (saucisserie)
- Soslice : garniture en tranches pour burger (2015)



Depuis 2010

- 2 filiales : Algérie (2012), Maroc (2013)
- 1 co-entreprise : Egypte (2016)
- 3 extensions à Brie : 2010 (5 500m²), 2015 (9 000m²) et 2017 (11 000m²)

Tendances

- 3 recettes bio (mayonnaise, vinaigrette, sauce fromage blanc)
- une mayonnaise végétarienne, sans œuf (fin 2017)

Ingrédients-PAI Eurogerm à 100% dans Problend aux USA

I. Eurogerm vient de monter à 100% dans sa filiale américaine Problend (CA 11,5 M€). Eurogerm avait pris 70% en juin 2014. Cette acquisition a de plus permis à Eurogerm d'étendre son territoire à la chapelure.

lotes, poireaux...).

Surgelés Toupargel : nominations

- Michaël Vaufrey, 37 ans, qui pilotait la région centre depuis 2015, est promu directeur commercial adjoint. Auparavant, il a passé 11 ans chez Lidl.
- Nicolas Laarman, 48 ans, a rejoint Toupargel en tant que DSI.

Freiberger rachète les pizzas US Richelieu

I. Freiberger, spécialisé dans les surgelés (pizza Alberto...), a racheté Richelieu (CA 280 M€, 900 salariés), le leader américain de la fabrication de pizzas surgelés. Montant : 375 M€.

Freiberger est une filiale de l'allemand Südzucker (CA 6,5 mds€).

Alcool Jacquart : Adrien Combet, ex-Materne, pilotera les ventes

I. Adrien Combet a rejoint Alliance Champagne en tant que DG ventes & marketing de la filiale Jacquart. Adrien Combet, 43 ans et Edhec, a travaillé chez Danone et LVMH avant de rejoindre MOM Materne-Mont Blanc pour l'Europe et le Moyen-Orient. Autre nomination : Emmanuel Desmettre, DG finance & logistique.



Adrien Combet

Mane s'allie à Agrival pour ses jus de légumes

I. Mane s'est associé à Agrival (Plouénan, 29) pour produire ses nouveaux jus concentrés de légumes pour les IAA. Utilisations : soupes, plats cuisinés, bases culinaires et sauces. Filiale de la Sica de St-Pol-de-Léon, Agrival possède une chaîne d'extraction végétale (oignons, écha-

Retrouvez nous Hall 6 Stand C64

EUROPACK EUROMANUT CFIA
21-22-23 NOV. 2017
HALL 6, EUREXPO LYON

Construisons demain ensemble



Cabinet d'Études & de Conseils en Industrie & Agroalimentaire

Maîtrise d'œuvre Bâtiment, Énergies et Process

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

INGENIERIE CONSEIL - CONCEPTION - RÉALISATION



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

Groupe **CECIA** ▲ Poitiers - Concarneau • **CECIA Est** Lyon • **Gedouin** St Malo

www.cecias.com - Tél : (33) 05 49 88 85

GSE : de la production au stockage

I. 6-D76-E75. Spécialiste de la conception/construction d'immobilier d'entreprise, GSE dispose d'une équipe d'experts et de son ingénierie intégrée pour accompagner ses clients agroalimentaires dans leurs projets d'unités de production, plateformes logistiques en froid ou sous température dirigée et transtockeur. Parmi les clients récents : Biocoop (p20), les Mousquetaires, Schaal (chocolat...), Danone, Savéol, Poult, Carrefour, Auchan...

Infologic : Centrale de Charcuterie s'équipe de l'ERP Copilote

I. 6-D87. Centrale de Charcuterie (St-Etienne, 42) a mis en place l'ERP

2010, et Dominique Bonnel, chef de projet, évoquent plusieurs avantages de Copilote et notamment ceux-ci :

- son ergonomie, simple d'utilisation et plus intuitif
 - la passage d'un module à l'autre tout en gardant une homogénéité dans les écrans et dans leur utilisation
 - la possibilité de faire évoluer la solution en fonction des besoins et du projet
- La PME s'apprête ainsi à mettre en place le module GPAO.



Centrale de Charcuterie est spécialisée dans la viande de porc et la fabrication de charcuteries et salaisons.

Tiflex : nouvelles imprimantes HRP R4 et Hitachi UX Bi-jet

I. 6-G48-H47. Tiflex Marquage Industriel lance 2 nouvelles imprimantes :

- **Tiflex HRP R4** pour le marquage des emballages secondaires (jet d'encre haute résolution). Utilisation : assurer la traçabilité des unités de regroupement (cartons)

- **Hitachi UX Bi-jet** pour le codage des emballages primaires. Avec une seule tête d'impression, elle permet d'imprimer 2 fois plus d'informations grâce à ses 2 jets d'encre. Sa capacité d'impression peut atteindre 8 lignes de texte.



Hitachi proposait déjà 6 lignes contre 5 pour une imprimante standard.

Guelt : MSG, concept de fin de ligne modulaire

I. 6-H84-I83. Guelt* exposera un équipement MSG (concept de fin de ligne modulaire) et une operculeuse dotée du nouvel outillage Izskin pour les produits sous skin. Des solutions de dosage seront présentées par Fillpack (partenaire de Guelt).

MSG. Conçues pour les lignes moyennes et hautes cadences, les

machines de la gamme MSG, modules standardisés et associables entre eux, apportent flexibilité, technologie et productivité sur les étapes d'emballage secondaire des produits : couverlage, formage de caisses, encaissage top load, cartons prêts à vendre, dépose d'étiquettes, vision...

La MSG Dual, par exemple, conçue avec Meca Systeme, combine formage de cartons et encaissage top load pour offrir une vitesse d'exécution pouvant aller jusqu'à 15 cartons et 160 produits/min.

En s'associant à d'autres entreprises, Guelt veut apporter aux IAA la force et la réactivité d'un réseau de partenaires de proximité. Qu'il s'agisse de lignes ou de solutions personnalisées, Guelt, concepteur d'équipements de process, conditionnement et fin de ligne depuis 35 ans, se veut à l'image de son slogan, "initiateur de haute performance".



Frédéric Monier

Copilote d'Infologic au début de l'été. L'entreprise était équipée jusqu'alors de l'AgroV2. Frédéric Monier, qui a racheté l'entreprise en



► Pour gagner gros, gérez en finesse

Parfois, il est payant d'y aller en douceur. Plus le produit est petit et sensible aux chocs, plus notre technologie de pesage associatif fera la différence. Le résultat ? Hautes cadences et précision, en toute sécurité.

Avec Ishida, travaillez en harmonie

ishidaeurope.fr



Emsur investit en Espagne et en France

I. 6-130. Emsur (10 usines, groupe Lantero) a lancé un plan d'investissement pour ses usines de Pologne, France, Mexique, USA, Brésil et Espagne.

- Emsur Saymopack Valence vient d'être équipé d'une machine flexo

8 couleurs nouvelle génération. Elle permettra la réalisation de petits et moyens tirages.

2018 verra l'installation de nouvelles lignes d'impression, de

complexage et de production de sachets techniques.

- L'unité française Emsur SPO vient de mettre en route une machine flexo configurée pour les nouveaux besoins de rendu d'emballage. Sa capacité de découpe de film sera fortement renforcée en décembre pour accroître la flexibilité.

Lantero possède 2 divisions Emsur et Coexpan (films de thermoformage et contenants rigides). L'an dernier, le groupe a pris une participation dans le russe Eximpack (St Petersburg), qui devient ainsi partenaire d'Emsur. Clients d'Eximpack (240 pers, 10 000m²): Coca Cola, Pepsico, Marevan, Ehrmann et Wrigley. La structure de production intègre extrusion, hélio, complexage, étiquettes Label et manchons rétractables.



Sodima s'installe dans l'Ouest en reprenant MPV

I. 6-179. Sodima (St Pantaléon de l'Arche, 19) vient de reprendre MPV Assistance (Noyal Pontivy, 56), qui sera rebaptisé Sodima Ouest. Christophe Feugas, dirigeant de Sodima, reprend les 9 salariés et le stock de machines.

Le site deviendra la tête de pont de Sodima dans le grand Ouest pour développer les ventes des matériels neufs distribués par Sodima (Technovac, Pentavac, Yamato, Synchropack, Loma,...).

Avec ce rachat, Sodima veut aussi asseoir sa position de leader sur les machines d'emballage d'occasion reconditionnées à neuf : Multivac, Mondini, Mecapack, Sealpac, Yamato, Bizerba, Espera...

* Créée en 2001, MPV appartenait depuis 2014 à Europequippement (Mouvauux.59)

Handtmann : pousoir sous vide VF 800

I. 6-D42/C51. Handtmann mettra en avant le pousoir sous vide VF 800. Parmi ses avantages :

- alimentation optimisée pour un respect total du produit
- nouveau système de gavage / mélange
- nombreuses options selon produits
- système de hachage performant en ligne pour un meilleur rendu pro-



duit - précision de poids exceptionnelle
 Edouard Cingal a succédé cet été à Charles-Louis Sacoun à tête de Handtmann France (Luce, 28).



Ishida : pesage associatif, contrôle et operculage

I. 6-E84-F83. Ishida mettra en avant son expertise en pesage associatif, en contrôle qualité et en operculage.

Pesage associatif : série RVE

- CCW-RV-214W-1S-50-WP-SLD3 pour les salades en feuilles
- CCW-RV-214WN-S-005-SS-LI (= "Micro) pour des poids entre 0,5g et 50g (thé, épices, aromates...)

Operculeuse QX 775 Flex pour les changements fréquents d'outil et de film

Contrôle

- AirScan pour contrôler les fuites du gaz des barquettes et sachets
- détecteur par rayons X IX-GN-4044-S : verre, os, arêtes, caoutchouc, métal...
- Trieuse pondérale DACS-G-S-060-44-CR-I-S (L-R) pour la conformité avec la législation et éviter les surdosages



VIF : MES performance et réalité augmentée

I. 6-B78-C77. Démonstrations du MES performance, réalités virtuelle et augmentée seront les thèmes phares présentés sur son stand par l'éditeur de solutions logicielles VIF.

Ishida : l'Orbicot, le RobotGrader et L'AirScan distingués

I. 6-E84-F83. Depuis septembre, Ishida collectionne les prix : - au PPMA de Birmingham pour l'Orbicot (pesage et enrobage de viandes et poissons)

- au Gulfood Manufacturing de Dubaï pour le RobotGrader : pesage du frais (viande, volaille, poisson) avec un robot qui choisit les morceaux pour remplir une barquette dont l'écart type ne varie que de +/-1%. Autre produit récompensé à Dubaï : l'AirScan

Ishida : Inspira, ensacheuse verticale pour les snacks

I. 6-E84-F83. Leader mondial des solutions intégrées pour le conditionnement des snacks, Ishida a lancé Inspira, une nouvelle génération d'ensacheuse verticale. 2 versions : à mouvement intermittent ou rotatif (120 et 200 sachets/min). Elle s'intègre à la ligne ITPS, qui comprend peseuse associative, détecteur d'étanchéité, détecteur par rayons X, trieuse pondérale, système pick and place pour fournir une solution complète pour les snacks.



GUELT
Initiateur de haute performance
 Plus de 35 ans d'expertise et d'innovations à votre service

Process
 Conditionnement
 Fin de ligne
 Ingénierie

MSG Dual
 Module de formage / encaissage

- Machine combinant la mise en volume de cartons par poinçonnage et leur remplissage top load
- Pilotage aisé sur interface intuitive centralisant les fonctions informatique / automatisme / robot / vision
- Ergonomie, modularité, flexibilité et performance pour les moyennes et hautes cadences
- Technologie et design conçus en collaboration entre Guelt et Méca Système

GUELT - ZI Kervidanou 1 - 29300 Quimperlé - France ☎ +33 (0)2 98 96 20 20 ✉ guelt@guelt.com

EUROPACK EUROMANUT CFIA
 21-22-23 NOV. 2017
 EUREXPO LYON

HALL 6 | Stand H84.I83

www.guelt.com
 conception / fabrication FRANCE



GSE

Conception et
Construction
de vos **projets**
immobiliers
agroalimentaires.



EUROPACK
EUROMANUT
CFIA 21-22-23 NOV. 2017
HALL 6. EUROEXPO LYON

STAND GSE D76-E75

Votre performance
de production au cœur de
nos préoccupations.

Une équipe d'experts du secteur
de l'Agroalimentaire pour vous
accompagner pour le **schéma directeur**,
la **conception**, la **réalisation**, la **mise en**
service de votre unité de production,
mais aussi de vos zones de stockage
avec transstockeurs automatisés.

CONTACTEZ-NOUS

François GIRARD - 02.40.38.53.00

Thierry CANVILLE - 01.44.97.77.12

contact@gsegroup.com

40 ANS

CONTRACTANT GLOBAL EN IMMOBILIER D'ENTREPRISE



USINES & PROJETS

Plateforme

Biocoop : GSE réalise la plateforme de Noves

I. Biocoop a posé à Noves (13) la 1^{re} pierre de sa nouvelle plateforme de stockage. Ce bâtiment, réalisé par GSE, sera opérationnel pour l'été 2018. Barjane et GSE sont partenaires de la réorganisation du schéma logistique de Biocoop. Un autre projet est en cours à Ollainville (91) "Pour répondre à notre forte croissance, nous devons réorganiser notre logistique et nous doter de nouvelles plateformes, explique Alain Carini, directeur logistique de Biocoop.

À 15km d'Avignon, ce nouveau site desservira le sud de la France via l'A7 et l'A9 et sera

parfaitement adapté au transport rail/route mis en place par Biocoop. GSE a par ailleurs conçu une chambre froide isolée permettant l'éclairage naturel, souligne Damien Vernier, directeur du développement de GSE. Caractéristique du projet :

- 24.000m² avec 3.200m² de bureaux
- en toiture, une centrale solaire 1,8 MWc
- installation frigorifique de pointe -ISO14001 (conception et réalisation), objectif "certification HQE Excellent"
- **Biocoop.** CA 950 M€ (+25%), 431 magasins (+52 en 2016)
- **GSE.** CA 488 M€, 380 salariés, 70 opérations en 2016, spécialiste du "clé en main", conception, construction et/ou rénovation, 12 agences régionales

Le Saint : 12 M€ pour 11 000m² à Nantes

I. Sur le salon Serbotel (Nantes), Gérard et Denis Le Saint, co-présidents du Réseau Le Saint, ont annoncé la construction d'un

bâtiment de 11 000m² à Couëron (44) qui accueillera 174 salariés et les activités de 3 filiales fin 2018:

- Cap Marée (nouveau nom de "Nantes Marée Atlantique") : 16,7 M€, 47 salariés, 1 976T
- Bouyer Guindon: 25,5 M€, 75 salariés, 16 240T
- FL44: 14,3 M€, 52 salariés, 8 480T Bureaux 2 300m²; entrepôt 8 800m². Investissement : 12 M€.

Volailles

Cocorette rachète l'ex-site Gad

I. Cocorette, spécialiste de l'œuf alternatif, a racheté la moitié de l'ex-site de Gad à Lampaul-Guimiliau (29) pour y installer un centre de conditionnement.



Pascal Lemaire

30 emplois seront créés. L'abattoir de porcs, qui a fermé en octobre 2013, s'étendait sur 60 000m². Détenu par Pascal Lemaire (67%) et la coopérative Noriap (33%), Cocorette a réalisé en 2016 un CA de 80 M€.

4^{ème} gamme

Florette agrandit son atelier fruit à Lessay

I. Dans un entretien à Ouest-France, Olivier Tapin, directeur du site Florette de Lessay (Manche), a indiqué que l'atelier fruits allait être agrandi. Principaux fruits traités: ananas, mangue, pomme, raisin (+kiwi). Le site (430 salariés) traite 15 600T dont 1 500T de fruits et légumes en barquettes et prêts à consommer.

Environnement

Lactalis veut doter l'Étoile du Vercors de sa propre station

I. Accusé de laisser sa filiale l'Étoile du Vercors (140 salariés) déverser ses eaux usées dans l'Isère, Lactalis a renvoyé la balle au maire de St-Just-de-Claix, qui bloque son projet de construction de sa propre station d'épuration. Montant de ce projet : 2 M€. Lactalis a racheté l'Étoile du Vercors fin 2011.

Babyfood

Nestlé : 30 M€ dans le baby-food en Russie

I. Nestlé a débuté à Vologda la construction de sa 1^{re} usine de préparations pour nourrissons en Russie. Investissement : 26 M€. L'usine sera opérationnelle d'ici 2019. Nestlé veut ainsi renforcer sa position de n°1 sur le baby-food russe et exporter vers les pays voisins. En 20 ans, Nestlé Russie a investi 1700 M€ dans ses 8 usines en Russie. Nestlé veut désormais concentrer ses investissements sur les catégories à forte croissance : café, petfood, nutrition infantile et eau.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

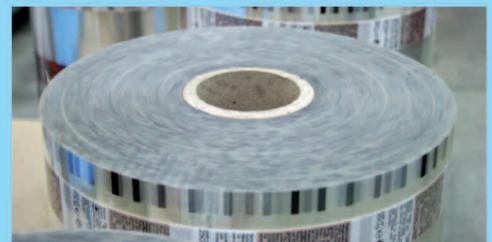


BARDINET élargit sa gamme CITROR et lance un Jus de citron jaune de Sicile en poche de 5L issu de l'agriculture biologique, 100% naturel, prêt à l'emploi à conserver, à température ambiante.

BARDINET GASTRONOMIE - Domaine de Fleurence - 33290 BLANQUEFORT www.bardinetgastronomie.com

OREP Packaging

Emballages flexibles Films complexes / Stand-up



OREP votre solution packaging

www.orep-packaging.fr

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