



Le Manager de l'alimentaire

N°302

BIMENSUEL
DU 2 AU 15 MARS
2018



**MADE Awards :
les nominés 2018** p.12



**Spécial CFIA :
Trophées,
nouveau** p.22-26

**Pizzas : Arc Food
reprend Som'Baker** p.14

Doux : MHP favori p.14

**En panne :
- Maurer Tempe
- Global Seafood** p.14

Nubio lève 1,5 M€ p.15

**Ebro rachète Bia
pour les bébés bio** p.15

**Canada : Bonduelle
reprend Del Monte** p.16

**Yakult : Danone
recule à 7%** p.16

**Kinder : des glaces
avec Unilever** p.16

**Unilever cède
Alsa à Dr. Oetker** p.17

USINES & PROJETS p.20-21

Comtoise : 8 M€

D2l : 4,5 M€

Delvert : 15 M€

Bridor : 10 000m²

Refresco : 97 M€

“Nouveaux champs”

EDITORIAL

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

En 2016, Que Choisir épinglait Sodebo _avec Daunat et Père Dodu_ pour absence d'indication de l'origine de leurs viandes sur leurs packs. Deux ans plus tard, les packs du “roi du snacking” n'ont guère évolué _tout simplement parce que l'origine n'est pas la 1^{re} priorité du “shopper” souvent pressé dans ce terrain et de s'engager... Sodebo se retrouve en effet aux côtés de Fleury Michon et de Terrena dans “Ferme France”, qui va promouvoir les performances sociétales des filières agricoles (lire p.13). A terme, un étiquetage évaluera la qualité sociale des produits et les consommateurs pourront même voter pour choisir les directions que devront prendre les plans de progrès des filières ! La même semaine, sous l'impulsion de Rougeline (tomates et fraises), le collectif “Nouveaux Champs” annonçait une offre “Zéro résidu de pesticides”, qui a

déjà son logo (lire p.12). Le projet réunit 18 grands maraîchers et arboriculteurs. Objectif : 30 000T dès 2018 avec 11 légumes et 12 fruits.

Juste avant le Salon de l'Agriculture, Danone a, de son côté, réhaussé ses engagements écologiques. Objectif 2025 : 100% des approvisionnements issus d'une “agriculture régénératrice”. Et dès 2018, ses marques (Volvic, Blédina, Alpro, Danone) signeront des gammes bio. “Les Récoltes Bio” de Blédina” réuniront 44 références !

Et pendant ce temps, l'étiquetage Nutri-Score décolle. En à peine 3 mois, 33 industriels et distributeurs se sont engagés (p.12). Les pouvoirs publics sont ravis ! Bref tout s'accélère... Et c'est indispensable car de nouvelles critiques ne cessent de surgir...

Ce qui a fait le buzz, en février, ce sont les aliments “ultra-transformés”. NutriNet-Santé a en effet annoncé que son enquête mettait en évidence une corrélation entre aliments ultra-transformés et risque de cancer.

De quoi faire la “Une” des médias même si l'étude ne démontre pas le moindre lien de causalité...



L'HOMME

Thierry Gaillard veut faire de Carambar&Co le champion de la confiserie “made in France”

■ Naissance d'une ETI. En janvier, Thierry Gaillard, 52 ans, ex-patron d'Orangina Suntory France, a pris les commandes de Carambar&Co, qui appartient au fonds français Eurazeo.

Avec un CA de 250 M€ (45% hors de France) et 1 000 salariés, l'ETI, qui s'est installée à Issy-les-Moulineaux (92), veut devenir le champion de la

confiserie “made in France” grâce à ses 5 usines françaises : Blois (poulain), Marcq-en-Barœul (Carambar), St-Genest (bonbons), Strasbourg (Suchard), Vichy (pastilles). 2018 sera sa 1^{re} année pleine. L'entreprise a été créée le 2 mai 2017 pour réunir 14 marques (dont 4 sous licences) rachetées à l'américain Mondelez.

Le chantier est immense. Il faut relancer les marques. Et surtout, la multinationale et l'ETI vont devoir reprendre chacune leurs billes qui étaient mélangées... En résumant, Mondelez mettra les siennes dans les pays l'Est tandis que l'ETI concentrera les actifs français...



LE PRODUIT

Marie Morin avec Paysan Breton

■ Marie Morin (55 salariés) lance 2 liégeois au chocolat* : noir 55% et lait 41% (2x130g, 21j, 2,65€). Pot en verre, ni stabilisant ni conservateur pour cette gamme premium. La chantilly, ferme et crémeuse, est élaborée à partir de crème fraîche épaisse 15,5% de Paysan Breton (logo en facing) et de mascarpone. La crème chocolatée est préparée sur une base de crème anglaise (crème fraîche fermière Bleu Blanc Cœur, lait entier breton).



* autres ingrédients en commun : pur jus de citron, extrait de vanille, jaunes d'œufs, sucre

* noir : chocolat pur beurre cacao 15,5%, cacao poudre 2,2%

* lait : chocolat lait pur beurre cacao 25,8%, beurre cacao

Suite à la page 16



Et si l'ERP COPILOTE était la pièce
qui vous manquait ?



Un ERP complet...

CRM

Qualité

Workflows

Traçabilité

WMS

Achats

Ventes

EDI

Stocks

Décisionnel

PLM

Finances

M.E.S

GPAO

pour toutes les filières de l'agroalimentaire.



COPILOTE

AGROALIMENTAIRE



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



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**

JLJ presse, 51 Rue Marcheron, 92170 VANVES.

Directeur de la publication Jean-Luc Jicquel.**Imprimerie**

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).

Ce numéro comporte un encart publicitaire central
4 pages Infologic - Reproduction interdite.

INNOVATION

- **Ti! Bio** : "goma-sio de la mer"
- **Adanim** : infusion : "respiration thym eucalyptus", "serenite fleur de la passion-caroube"
- **Michaud** : 1 Miel l'Apiculteur et 3 ref Lune de Miel
- **Biofournil** : pain de mie à l'épeautre
- **Jardin Bio** : pâte à tartiner chocolat noisette



Léa Nature : salades detox, minceur et vitalité signées "Carte Nature"

I. BPC-Kambio lance sous la marque "Carte Nature" 3 salades snacking dans les magasins bio (4,50€, barquette 160g) :



- **"Détox"** : carotte, petits pois, chou rouge, graine (courge, tournesol et lin), vinaigre de riz et basilic haché
 - **"Minceur"** : quinoa (blancs, rouges), petits pois, pomme, topinambour amande, graine (courge et lin), jus de citron, aneth
 - **"Vitalité"** : carotte, lentille verte et pois chiche réhydratés, écorce de citron confite, jus de citron, graine (courge, sésame), coriandre
- BPC-Kambio (CA 14 M€, 80 salariés) possède 2 ateliers ;
- St Chamond (42)
 - Seissan (32)
- La PME élabore 90 produits : salades, pizzas, tartes et plats cuisinés
- BPC-Kambio fait partie du pôle Bioléa du groupe Léa Nature.

Magasins U : vins bio et sans sulfites ajoutés

I. Magasins U étoffe sa gamme de vins bio et sans sulfites ajoutés qui passe de 2 (1 Bordeaux et 1 Côtes du Rhône) à 5 ref grâce à 3 Pays d'Oc (merlot rouge/rosé et chardonnay blanc).

Germline : green wok mix

I. **Nouvel an chinois.** Germline lance 2 nouveautés d'inspiration asiatique : le wok mix et le green wok mix (barquette filmée, 2,99€, magasins bio) Ces 2 mélanges de graines germées fraîches bio sont à base de minipousses de haricot mungo bio.



- **wok mix** : 120g : +pois chiche +poireau
 - **green wok mix** 180g : +pois vert +lentille (100% légumineuse)
- Créé en 1994, Germ'line est le n°1 des graines germées fraîches bio.

Brocéliande : sans antibiotique dès la naissance

I. Le 1^{er} mars, les 30 références "Bien Élevés" de la marque "Brocéliande" (Cooperl) seront issues d'animaux élevés sans antibiotique dès la naissance, et non plus "dès la fin du sevrage".



- Cooperl en profite pour lancer 2 nouveautés :
- rôti (2T, 70g)
 - mini saucissons (stick nature, 100g)

"Une boucle d'oreille connectée permet un suivi individualisé de chaque porc. C'est une 1^{ère} mondiale", explique Cooperl.

Perle du Nord : salade d'endive fruitée

I. **Fruit Logistica 2018.** Pour animer le rayon fruits et légumes, Perle du Nord crée le segment "salade d'endive prête à l'emploi" avec le pack "salade d'endive fruitée". Composition :

- 2 endives
 - 1 mélange cranberries et abricots
 - 1 vinaigrette à la framboise
- Distingué "Saveur de l'Année 2018". "L'autre atout, c'est le prix : moins de 2€...", ajoute Caroline Basset, responsable marketing, qui veut écouler 500 000 sachets en "année 1".



Perle du Nord (1200 salariés, 140 producteurs*) est n°1 européen avec 47% de la production française, 75 000T d'endives et un CA de 100 M€.

* 6 organisations de producteurs : Cap Endives, Endives du Valois, Marché de Phalempin, Primacoop, Sipema, Sipe-nord

Alter Eco fête ses 20 ans avec café, riz et chocolat

I. Alter Eco, qui fête ses 20 ans, lance 5 nouveautés à partir d'avril :

- une tablette de chocolat lait au riz soufflé : fèves de cacao (Pérou, Équateur)
- 3 cafés moulus (Pérou, Mexique, Honduras)
- 1 riz thaï coco citronnelle : feuilles de kaffir (citronnier),



Sélection Bio 2018 : les 11 préférés

I. Un jury de 3 000 consommateurs a testé une sélection de 30 produits bio vendus en GMS. 6 entreprises ont été distinguées "Sélection Bio" :

- **Naturaline** : "bretzels d'épeautre à l'huile d'olive", "quinoa aux légumes" (lentilles rouges, carottes 3,3%, persil 1,9%, poireaux 1,7%, oignons 0,7%)



Tout commence par les procédés...

ADENT

INGENIERIE

28 Rue Bahon Rault - 35000 Rennes /// 11 Rue Simone Boudet-31200 Toulouse

Tel : 02 23 25 35 35 /// Fax : 02 99 23 94 79 /// Courriel : contact@adentingenierie.com

ARCHITECTURE ET INGENIERIE www.adentingenierie.com

Guyader : cakes sains pour la RHD

RHD. Guyader lance 2 gammes de cakes "sains et gourmands" présentés dans leur moule de cuisson en aluminium sous barquette plastique operculée (sous atm, 500g, 17 jours).

Élaboration : Kervignac (56) dans le nouvel atelier du groupe.

2 bread cakes

Sans gluten et sans lactose, ils associent fruits ou légumes, laits végétaux (amande, coco), oléagineux et farines sans gluten (riz, haricot blanc ou châtaigne). Cibles : petits déjeuners.

- carottes, noisettes & lait d'amande (carrot cake revisité) : carottes 26% noisettes (hachées grillées 10%, poudre 8%)
- pomme cuite 26%, lait d'amande 13%, farine de châtaigne

3 cakes sucrés à trancher

Marquants : noisettes ou pavot

- chocolat noir 50% (16%) & noisettes hachées grillées (9%) et poudre d'amande.
- citron & graines de pavot (+poudre d'amande)
- caramel au beurre salé 26% (+sel de Guérande et pointe de cannelle)

2 plateaux de mini cakes

2 ref avec 3 recettes panachées (30x15g, frais ou surgelé)

- **sucré** : "chocolat & noisette", "citron et graines de pavot", "caramel au beurre salé"
- **salé** : "jambon cuit supérieur & olives", "chorizo 17% & poivrons rouges", "courgette 20% & chèvre 6,5%"



graines de coriandre

Alter Eco est présent en GMS depuis 2002 avec 60 ref : 7 théés, 27 chocolats, 1 aide culinaire, 2 sucres, 8 cafés, 1 tartina, 8 repas, 2 boissons végétales.

La marque a été rachetée par Bjorg Bonnetterre en 2013.

En 20 ans, Alter Eco a apporté à 2 541 familles une hausse de revenus de +22%. En 20 ans, 100 000 arbres ont été plantés et 30 000 ha de forêt amazonienne ont été préservés.

Nutrisens : Easy-Base+ pour reconstituer des préparations

Nutrisens lance Easy-Base+, une préparation gélifiante développée par Nutri-culture.

Easy-Base+ permet de reconstituer facilement des préparations mixées de viandes, légumes et fruits pour des patients atteints de troubles de la déglutition. Cible : les établissements médico-sociaux.

- plats chaud ou froid
- capsules de 80g (6,25€) : mixer ou râper puis fondre et mélanger.
- 5 moules silicone (175€) pour reproduire la forme des aliments (cuisse de poulet, escalope, côte de porc, brocoli/chou-fleur et petits pois, fraises...)

Le respect des formes et couleurs

des aliments favorise la prise du repas de personnes désorientées ou atteintes de déficiences visuelles, précise Nutrisens.

Andros s'attaque au lait végétal au rayon ultra-frais

I. Ultra-frais (UF). Andros lance "Gourmand & Végétal", une gamme de 10 desserts à base de lait de coco ou d'amande :

- **6 brassés** au lait de coco (x4) : nature (2,10€), fraise, cassis-framboise, citron Sicile, pêche Roussillon, ananas du Costa Rica (2,39€)
- **4 délices** au lait d'amande : chocolat, caramel, noisette, vanille (x2, 1,79€)
- Communication avec Food Brand Trust (Lagardère, Prisma, Mondadori)
- site dédié www.androsvegetal.fr

"Le végétal devient enfin gourmand ! Nous offrons aux alternatives végétales le moyen de sortir de leur condition de niche, en apportant la gourmandise qu'exigent les consommateurs", explique Arnaud Rapp, DG d'Andros Végétal.

Alors que l'ultra-frais a perdu 3% de son CA en 3 ans, le segment du végétal s'est envolé de +42% pour atteindre un CA annuel de 81 M€.

18% des foyers ont acheté de l'UF végétal en 2017, soit 1,1 million d'acheteurs supplémentaires en 2 ans.

metarom GROUP
ARÔMES & CARAMELS

Cfia
CARREFOUR DES FOURNISSEURS
DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Rendez-vous stand H8B2C1

13 - 15 MARS 2018

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 CARAMELS

Caramels aromatiques,
fourrages, nappages,
caramels colorants.

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 8315 384 552

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



Cie Artique : "moules marinières"

I. Spécialisé dans les plats cuisinés surgelés, Compagnie Artique (Primel, groupe Sill) lance des "moules marinières" (décoquillées). Sachet 400g, IQF, portionnable, 3,59€.

Primel est basé à Plougasnou et Plabennec (29).



Compagnie Coloniale : sac shopping avec 2 boîtes de thé

I. **St-Valentin.** Compagnie Coloniale ("la plus ancienne marque de thé française") proposait un sac shopping noir et rouge, contenant 2 boîtes de thé de 30g (12€).



Côteaux Nantais : sachet de pommes 100% compostable

I. Les Côteaux Nantais lancent un sachet "100% compostable" (6-12 mois) pour emballer ses pommes Demeter (1,5 et 2kg).

Composition : 30% végétal (amidon maïs ou féculé pdt) + 70% de polyester compostable.

Certifié "OK Home Compost" par Vinçotte (organisme certificateur reconnu par European Bioplastic).

30T sont écoulées chaque mois dans les magasins bio du réseau Satoriz et via le grossiste Provinces Bio.

La PME se positionne comme le leader européen de l'arboriculture en biodynamie.



Fresh Food Village relooké New York Bakery Co

I. 3 ans après son arrivée en France, New York Bakery Co revoit son identité

INNOVATION

La Boulangère absorbe Panorient

Pain préemballé

Le marché du pain préemballé se valorise (croissance val +1,3% > vol +1,2%)

- Harrys :	32,4% (+2,4%)
- Jacquet :	16,2% (-4,7%)
- La Boulangère :	7,0% (+2,9%)
- Autres :	9,7%
- MDD :	34,7% (+0,4%)

* pdm val CAM P13

Pains ethniques

Panorient vient de passer sous la marque "La Boulangère", qui distance ainsi un peu plus Jacquet sur les pains d'ailleurs avec ses 5 ref: kebab, pita, lavash, libanais, suédois.



Norac (Daunat, La Boulangère...) avait racheté Panorient en 2007. À l'époque, Panorient (Gretz-Armainvilliers (77) réalisait 6 M€ avec 30 salariés.

- Marché :	val +4,5%, vol +4,9%
- La Boulangère :	19,5%
- Panorient :	5,2%
- Jacquet :	15,2%
- MDD :	31,5%
- Autres :	27,9%

Panini

La recette du paninia a été revue: huile

visuelle et renforce les codes US sur ses packs de bagels.

La marque anglaise propose en GMS 3 réf: nature, sésame et multigrains (4x85g, 2,75€). Sa pdm atteint 23% sur les pains bagels.

Monoprix, Franprix, Géant Casino, Système U.

Distribution : Fresh Food Village.



d'olive, cuisson sur sole de pierre... Mention "déjà fendu", sticker "+croustillante". La préférence consommateur atteint 83% (Actalia Sensoriel).



- marché val +6%, vol +6,7%

- La Boulangère :	36,2%
- Jacquet :	35%
- MDD :	28,8%

Et aussi

- Pizz B'Up : pâte à pizza pré-cuite à garnir (fine et moelleuse, ambiant, four 5'), 4 portions (30j, 2,50€)



- B-Soft : mini pains enfants (moelleux, déjà fendu 1,30€)

- 2 ref bio : pain burger, pavé burger

Viennoiserie

- marché val +1,9% vol +0,3%

- Pasquier :	36,4%
- MDD :	30,3%
- Harrys :	15,1%
- La Fourmée dorée :	8,9%
- La Boulangère :	3,3%
- Autres :	6,0%

Pain au chocolat

C'est le 2^{ème} segment de la viennoiserie.

Amorino Pâques avec un chocolat en forme d'œuf

I. Pour la 1^{ère} fois, le glacier Amorino habille son cornet sur le thème de Pâques et y ajoute un chocolat en forme d'œuf à croquer estampillé de son angelot.



La Boulangère surperforme avec son x8 et son récent x16 familial

- marché :	vol et val +2,3%
- Pasquier :	43,7% (-4,1%)
- MDD :	45,0%
- La Boulangère :	6,6% (+10,5%)
- La Fourmée Dorée :	2,7% (-1,0%)
- Autres :	2,0% (-19,8%)

Mini pain au chocolat

La Boulangère lance 2 mini pour les enfants :

- mini pain au chocolat 35g (vs 50g), pur beurre (5x35g=280g, 30j, 1,99€)
- mini brioche au sucre 40g



Bizz : goûters bio

Bizz est une nouvelle gamme bio (x6) pour le goûter des enfants. 3 ref :

- Maxi choco (goûter fourré, 2,60€)
- Éclats choco (briochette, 1,98€)
- Pépites choco (pain), 2,20€



Et aussi

- "La Tressée, L'Atelier pur beurre aux pépites de sucre" (4,50€) : brioche à partager, pack breveté (le sucre ne colle plus au sachet et effet napperon pour présentation à table)

Quillard & Fils : joutes de porc confites

I. Quillard & Fils lance des joutes de porc français confites. Elles sont cuites dans la graisse de canard. Sachet sous-vide dans une barquette noire (350g, DLC 60 jours, 9,75€). 2 ref :

- nature
 - thym citron
- Chaud, froid (salade), quiche,



SODIAAL
FROMAGES SOLUTIONS
FROM FARMERS TO FOOD TRENDS



Une sélection de fromages qualitatifs parmi la plus large du marché

SCP • ERP • MES

ÊTRE PLUS PROCHE...
pour aller plus loin

Elodie Rousseau

Ingénieur R&D - VIF



Yannick Bontron

*Directeur Administratif
& Financier - CHABERT*

ENGAGEMENT (n.m.)

La cerise sur le gâteau : c'est le zeste de talent et de générosité en plus, qui met des étoiles dans la relation avec nos clients.

Depuis plus de 35 ans, VIF conçoit, développe et commercialise des logiciels et des applications qui font référence dans le monde de l'agroalimentaire. VIF alimente avec ses clients une relation basée sur l'écoute, le dialogue et l'échange d'expérience, avec pour unique but d'accompagner vos innovations et votre développement.

VIF software
INNOVONS ENSEMBLE



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

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.



GROWING COLOURS

GNT

Parmentier...

Filiale de Jean Floc'h, Quillard (Carquefou, 44) est spécialisé dans les produits traditionnels (fumeurs traditionnels, cuisson au four en chaleur sèche...).
Gammes : bio, Bleu Blanc Cœur, Le Porc Français, IGP Jambon de Vendée...

Froneri : 3 glaces avec les produits Mondelez

I. RHF. Froneri signe 3 nouvelles glaces inspirées des produits Mondelez :

- **Sandwich Oréo** : cœur de glace saveur crème parsemé de biscuits cacaotés, le tout entre 2 biscuits Oréo (135ml, 80g)



- **Cône Toblerone** : cône fondant chocolat miel avec des morceaux de Toblerone dans une gaufrette croustillante (95 ml, 58,3g, opercule transparent)



- **Bâtonnet Toblerone blanc** : glace nougat & miel, avec morceaux de nougat. Enrobage chocolat blanc craquant et billes de céréales croustillantes, éclats de nougat (100ml, 66g). Le chocolat blanc pèse 13% de ventes volume à marque en HMSM P4-P9 2017, précise Froneri



Giraudet : ravioles fraîches au comté 18 mois

I. Giraudet lance des ravioles fraîches au comté AOP 18 mois d'affinage (280g, 4,90€, 21 jours). Une recette signée du Chef Michel Porfido. Pâte très fine. Farce avec comté, persil plat, œuf, sel et poivre.



La barquette contient 5 plaques (48 ravioles). GMS et boutiques.

Charles & Alice Bio : poire et abricot "100% France"

I. Charles & Alice Bio* signe 2 nouveautés "fruits 100% France" au rayon frais (2,10€, 4x95g) :

- pomme abricot du Sud

- pomme poire du Sud-Est

* gamme bio : p-châtaignes, p-rhubarbe, p-cassis, p-pruneaux, p-figues



Knorr : fonds concentrés liquides bœuf et poisson

I. RHF. Knorr lance 2 nouveaux fonds concentrés liquides :

- bœuf (oignon et romarin)

- poisson (laurier, thym, poivre, graines de fenouil)

Lancés en juillet, les 3 premiers (veau, volaille et légumes) ont été distingués "Saveurs de l'année Restauration 2018".



* sans gluten, ni lactose, conservateur, ni palme, ni exhausteur, ni colorant

La Belle-Iloise : sardines chaudes, sarrasin et beurre de baratte

I. La Belle-Iloise étoffe sa gamme de sardines cuisinées à déguster chaud* avec la ref :

- graines de sarrasin grillées et beurre de baratte

Les 5 ref chaudes : "beurre de baratte", "nan-taise", "citron confit & coriandre", "tomate & pistou", "épices orientales"



Joker : 3 pur jus "30% moins sucré" grâce à l'eau de coco

I. L'eau de coco est 3 fois moins sucré qu'une orange...

En la mélangeant avec ses pur jus, Joker (Eckes Granini) a élaboré 3 pur jus "30% moins sucré" : 3 ref PET 1L :

- multifruits, 2,45€
- orange, touche de mandarine 2,35€
- trio d'agrumes, 2,45€



La Vie Claire 5 nouveautés sans gluten

I. La Vie Claire (320 magasins) étoffe son offre sans gluten avec 5 nouveautés fabriquées en France :

- pâte feuilletée à dérouler (farine de riz, 3,99€, 230g)

- coquillettes farine de riz et maïs : blanc et jaune (4,39€, 500g)

- pizza 3 fromages : mozzarella, bleu et comté (four ou poêle, 5,35€, 230g)

- biscuits nappés au chocolat noir sans lait et sans œuf (farine de riz, 3,39€, 150g)

- cookies aux pépites de chocolat sans lait, avec farine de riz et de sarrasin (3,35€, 150g)



[N.A!] : corn crackers au chia et au quinoa

I. [N.A!] Nature Addicts, lance les corn crackers (50g, 1,69€), une alliance de tortillas au maïs poppé et de super graines :

- bio, sans gluten et léger (65% MG en moins)

- 2 ref : chia, quinoa



MOM-Mont Blanc Maternelle passe au Nutri-Score

I. Pascal Colas, DG de MOM France (Mont Blanc et Maternelle), annonce le déploiement de Nutri-Score sur toutes ses marques et sur les 200 références en France.

"Plus de 80% d'entre elles sont classées en A et B", explique Céline Richonnet, directrice nutrition, qui compte s'appuyer sur Nutri-Score pour guider les améliorations de recettes.

"Dès avril, les sites Internet des 5 marques* publieront les résultats Nutri-Score pour tous leurs produits. Les emballages porteront le logo en septembre", ajoute Nadia Mehl-Verzeaux, directrice marketing.

Exemple : la boîte Mont Blanc au chocolat affiche la lettre C et les Pom'Potes SSA la lettre A. MOM est détenu depuis fin 2016 à 65% par Bel et à 35% par ses managers.

* Maternelle, Montblanc, Pom'Potes, Récré O'lé, Gloria



Pascal Colas



Delpierre : tapas, salades, MSC, ASC, bio et découpe HPP

Delpierre (groupe Labeyrie) maintient un fort rythme de croissance (+5 à +10%/an) sur le rayon marée en GMS. En 2017, son CA (qui se répartit entre le banc et le LS) s'est établi à 250 M€ contre 220 M€ deux ans plus tôt. Delpierre profite surtout de la dynamique du LS. La marque y est n°1 (pdm val 16%). Par rapport au "banc" (pénétration 72%), le libre-service (pénétration 50%, 5 achats/an) présente 5 atouts, qui expliquent sa dynamique :

- pas d'attente
- prix affichés
- DLC
- plus pratique (barquette)
- produits déjà préparés



Même si ce rayon est "ultra porteur", Delpierre veut encore accroître le trafic et surtout rajeunir les shoppers (le profil reste très senior). Le rajeunissement est d'ailleurs en cours avec les sushis (Delpierre possède la marque "Comptoir Sushi", lire p10).

Parmi les succès 2017 de Delpierre

- ses 1^{ers} plats cuisinés (meilleure ref : "risotto aux 2 saumons" avec 104T)
- les crevettes entières (différenciation)
- les découpes HPP
- les sushis J+9
- les animations en magasins



Stanislas Giraud



Sophie Bourrut

A noter un échec : l'arrêt de la "tranche de saumon", un produit qui semblait pourtant prometteur.

En 2018, la marque va déployer ses innovations sur tous les moments : apéritif, entrée, plat froid, barbecue et plancha. Delpierre s'engage par ailleurs à fond dans le sourcing responsable. Objectif : 100% des MP labellisées d'ici la fin 2019. MSC pour le cabillaud et le saumon sauvage. ASC pour les crevettes entières (progressivement) et décor-tiqués. Elargissement de la gamme bio (ci-dessous). Pour les poissons d'élevage,

rendez-vous est pris pour octobre...

Delpierre est la 2^{ème} plus grosse filiale de Labeyrie Fine Foods en CA (la 1^{ère} est Labeyrie, qui réunit saumon et foie gras).

Stanislas Giraud, ex-DGA, est devenu DG. Il a remplacé Philippe Darthenucq qui supervise Delpierre et Aqualande. Sophie Bourrut Lacouture est directrice marketing et R&D.

2 tapas avec marinade 3,50€

- petites seiches, pesto
 - émincés de calamars, provençal
- * les petites seiches à griller sont déjà un succès de la gamme été



3 salades de la mer 250g

Ce sont les 1^{ères} salades de la mer du rayon.

- hareng, pomme de terre, vinaigrette 3€
- taboulé moules et crevettes à la provençale 3,60€
- mélange de céréales, saumon, crème, aneth, citron, 4€



Contient 2 à 4 fois plus de produits de la mer (visibles sur le dessus) que les salades TFLS. Barquette (100% recyclable) et étiquette en transparence. Elaborées à St-Aignan (44). Disponible pour le banc en 500g et 1kg.

1 dos de colin HPP*

Le colin sans arêtes (190g, 5,20€) arrive au sein de la gamme HPP (DLC longue : 14 jours), qui connaît un gros succès (152T en 2017). Meilleure vente : le dos de cabillaud pistache à 9,90€.

* haute pression à froid



1 plateau à griller

- plateau de dos de colin à griller (+marinades herbes de Provence, 250g, 6€)
Delpierre a écoulé 100T (+8,7%) de plateaux pendant l'été 2017.

5 crevettes bio

- 5 ref : 1 entières, 3 décortiquées, 1 "mayonnaise" (120g, 6,40€)



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

GROWING COLOURS **GNT**

	VOLUME	VALEUR
Total Marée LS*	44 800T	550 M€, +5%
- Fruits mer & crustacés (1)	27 700T, +2%	282 M€, +3%
- Découpe (2)	10 500T, +3%	204 M€, +4%
- Plats cuisinés (3)	6 600T, +13%	64 M€, +19%
Concurrents de Delpierre : (1) Miti, Pescanova, (2) Delmas, Méric, Rollmer, (3) Briau		
* il existe d'autres segments. Exemple : les panés (dominés par Cité Marine)		
Delpierre en marée LS	3 400T, +9%	88 M€, +5%
- n°1 crevettes valorisées	1 270T	44,9 M€, pdm 41%
- n°1 en découpe	800T	22,0 M€, pdm 11%



Thierry Gaillard veut faire de Carambar&Co le champion de la confiserie "made in France"

Suite de la page 1 Carambar&Co va ainsi rapatrier dans ses 5 usines ses fabrications, qui s'étaient dispersées en Europe au fil du temps. De son côté, Mondelez va déménager ses fabrications vers les pays de l'Est...

Au final, chacun sera gagnant... Mondelez se concentrera sur ses marques internationales et réduira ses coûts. De son côté, Thierry Gaillard vise une croissance de 20% des ventes en 5 ans en injectant 35 M€ dans ses usines, en redéployant sa R&D et en renforçant les budgets marketing.

+20%. L'objectif n'est pas si ambitieux... Il suffirait que toutes ces marques retrouvent leurs ventes d'antan pour que le CA s'envole bien plus haut... Un challenge qui arrive au bon moment pour Thierry Gaillard, qui commençait à se lasser des lourdeurs des multinationales. "J'avais envie d'une entreprise à taille humaine, d'être actionnaire et de n'avoir personne au-dessus...", résume-t-il.

Carambar&Co sera "agile et rapide", "à taille humaine", "ouverte et conviviale", "responsabilisante et participative", "audacieuse et innovante", "française mais ouverte à l'international". L'aventure séduit aussi bien les syndicats que les salariés, selon Thierry Gaillard.

2017 aura été une 1^{ère} année de réorganisation et de relance. Il a fallu intégrer les expertises métiers (certaines sont restées chez Mondelez), créer des ateliers R&D (chocolat à Blois, bonbons à St Genest) et engager la réorganisation des usines.

- siège : 172 salariés
- 5 usines : 820 salariés
- 8 principales marques : Carambar, Poulain, Krema, La Pie Qui Chante, Terry's, Vichy, Rochers, Suchard, Malabar

- **parcours** de Thierry Gaillard : Unilever → Danone → LU → Mars Chocolat → Orangina Suntory

Marques et pdm

- Sous le règne Mondelez, la plupart des marques ont perdu du terrain car elles n'étaient pas prioritaires.

- Poulain a été délaissé au profit de Milka. Sa pdm sur les tablettes a chuté à 3% ! Poulain a été le 1^{er} chantier de Pascale Infante, qui pilote le marketing et la R&D depuis mai 2017 (elle était chez Eckes Granini Joker). Depuis décembre, Pascale Infante a lancé 3 tablettes "au bon lait de nos régions". Sur les poudres, Poulain détient 18% loin derrière Nesquik.

- Carambar est aussi revenu dès 2017 en TV, digitale et affichage, ce qui a permis à la pdm sur les bonbons (15,5% sur 2017) de rebondir dès le 4^{ème} trimestre (pdm 17,1%). Un partenariat de 4 ans a par ailleurs été noué entre Carambar et la Fédération Française de Football

- Terry's (oublié comme Poulain) sera relancé en Angleterre. "La marque présente un potentiel à l'international", assure Thierry Gaillard. En CA, Terry's est sa 1^{ère} marque devant Carambar, dont les ventes atteignent 25 M€.

- Thierry Gaillard est aussi très positif sur Michoko, "un boulevard pour l'innovation"

- Agences : Team Créatif est en charge de la confiserie et BETC design du chocolat

- Mondelez continuera de distribuer certaines marques de l'ETI pendant 2 ans en Europe

Usines : 30 à 40 M€

30 à 40 M€ seront investis d'ici 3 à 5 ans. Une enveloppe de 20 M€ permettra de reconfigurer les 3 usines dont les fabrications évoluent :



Pascale Infante

- Blois : renforcement de Poulain en tablette, arrivée de Benco...
- St Genest : Hollywood (50% du site, qui part à l'Est) sera remplacé des lignes de bonbons en provenance d'Espagne. Le site disposera de toutes les technologies "bonbons"
- Strasbourg perd Milka mais récupère Terry's, qui vient de Pologne

Après cette réorganisation, une enveloppe de 10 à 20 M€ sera dédiée à la modernisation des 5 sites.

Innovations 2018

Tous les packagings changeront en juin et afficheront un logo "Fabriqué en France"

Carambar : 3 nouveautés

- Choco Nut
- Caragourmand : 3 parfums : vanille, caramel pointe de sel, chocolat noisette
- X'Treme : "très, très, très acide". 2 parfums : pomme verte, citron vert

Kréma "de saison" : parfums qui changent avec les saisons

- Melon, cassis, fraise des bois, nectarine
- Pomme rouge, clémentine, poire, prune

Krema Fruizz, "ça pique"

- 4 parfums : orange, fraise, citron, pomme

Michoko : nouveau décor plus gourmand pour toute la gamme (2 ref : noir et lait) et les 2 nouveautés :

- Goût noisette
- Cœur intense, chocolat noir

* Les attentes des consommateurs dans l'ordre : 1-goût, 2-faire plaisir à mon enfant, 3-texture, 4-composition naturelle, 5-authenticité, 6-liste d'ingrédient courte, 7-tradition. Source : panel GroupM (mPanel) - 2017





De 15g à 40g
Tous types de sauces

Notre 1^{ère} nouveauté 2018 !



Le Berlingot !





Les plus :

Aspect ludique

Se pose une fois ouvert

Nouveau site : www.sauces-creations.fr ; 03 27 74 79 79 ; contact@sauces-creations.fr

Saveurs de l'Année Restauration : les lauréats 2018

McCormick

Ducros. Gamme "première saveur" : séchage par lyophilisation, nouvel emballage. 2 ref :
- fines herbes & oignon
- persillade



Unilever

Knorr. 3 concentrés liquides :
- jus de veau
- légumes
- fonds de volaille



Panzani

Maestro. Tagliatelle "Bon comme une pâte fraîche"



Bonduelle Frais

"Les légumes gourmands à tartiner". 3 garnitures végétales et fraîches avec des marquants de légumes. Formulation adaptée au sandwich. Bac gastro 1/6^{ème} plastique, 600g, 20 portions.

- petits pois carottes
- maïs patate douce
- duo de poivrons jalapeno



Sengele Martin - Arla

Valmartin. Sachet 1kg
- emmental râpé moyen
- duo mix emmental & mozzarella



Eridan

Ampawa. Lait de coco frais du sud-est de la Thaïlande (250ml, 1L)



D.plantes : biogranules de chlorelle, guarana, maca, lucuma...

I. Le Laboratoire D.plantes (Montélimar, 26) a lancé une gamme de superfood bio en biogranules à saupoudrer sur les plats (salés et sucrés). Composition : l'ingrédient + fibre de pomme bio. La gamme compte 14 ref en doypack de 125g (dont 4 mixes) :

- 19,90€ : açai, chlorelle, guarana, maca, lucuma, goji, spiruline, chanvre, baobab
- 17,90€ : cacao
- 4 mix à 21,90€ : détox (chlorelle, spiruline, orge), protéines végétales, énergie (acérola, maca, guarana), fruits rouges (acérola, açai, cassis, myrtille)

Magasins bio et sur www.dplantes.com.

Recorbet : sauce bio et végan signée "La Cuisine d'Autrefois"

I. Marcel Recorbet (Grenoble) lance sous sa marque bio "La Cuisine d'Autrefois" une sauce bio et végan, qui se veut une alternative à la mayonnaise (réseau bio, 2,75€).



Crêperie Lebreton - Jacquet Brossard

- éclats de crêpes dentelle (6mm, 500g). Pour faire croustiller les préparations salées et sucrées.

* sans huile de palme, sans additif ni conservateur.



Pink Lady Europe

"Miss Chef". Pomme "100% cuisine et pâtisserie" : équilibre sucre/acidité, texture, intensité aromatique, tenue à la cuisson, ne rend pas d'eau...



Neuhaus

"Pastel de nata" : pâtisserie portugaise (crème aux œufs et au lait sur une pâte feuilletée). Fabriqué au Portugal.

- 3 ref : cru, cuit, cuitx4



Granini - Eckes Granini

- Mojito Granini, premix gazeux sans alcool (PET 1L)

* autres cocktails prémix : Planteur, Sex on the Beach, Pina Colada



Ô Sorbet d'Amour

- crème glacée vanille de Madagascar : lait entier fermier

- sorbet plein fruit citron basilic

(citron > 25%) avec inclusion de basilic frais



Cocktails

- Golden Spritz



Marcel Recorbet est spécialisé dans les assaisonnements.

France Kebab : lamelles vegan et boulettes en RHF et en GMS

I. Surgelé. France Kebab (St-Lô, 50) lance 2 nouveautés qui se déclinent en GMS et en RHD :

- les boulettes kebab (x60, sachet 900g) en RHD sont dénommées en GMS "Kebab' Balls" (x30, étui 450g). Ce sont des boulettes de 15g dans les 2 circuits. Composition : volaille et veau.

- les lamelles végétales façon kebab "100% Véggie" à base de soja. Etui 400g en GMS et sachet 850g en RHD.



Naturgie : citron frais & moringa signé "Saveurs Attitudes"

I. Biofach (Nuremberg). Naturgie (Villeneuve-sur-Lot, 47) met en avant ses nouveautés à marque "Saveurs Attitudes".

Confitures

- fruits français : mirabelle de Lorraine, poire

Arles

AGROALIMENTAIRE

La nature au service des sens

Spécialistes de la distribution d'ingrédients et d'additifs fonctionnels et du négoce de végétaux ingrédients

Texture et stabilisation

Amidons et dérivés
Emulsifiants
Hydrocolloïdes
Gélatines, protéines et fibres végétales texturantes

Couleur et brillance

Agents d'enrobage, de brillance et huiles de démoulage
Colorants d'origine naturelle
Ingrédients à vocation colorante
Ingrédients d'origine végétale

Marquants

Écorces d'agrumes
Fruits secs
Graines pour inclusion et décor
Plantes et graines aromatiques

La majorité de nos produits sont compatibles Bio et Clean label



www.arles-agroalimentaire.com

Nos partenaires



Blattmann Schweiz AG



Improving food & health



323 av. Denis Papin - CS 30082
ZI Rognac Nord - 13655 Rognac Cdx
Tél. : 04 42 15 42 15 - Fax : 04 42 15 30 85

www.arles-agroalimentaire.com



20-21 MARS 2018
PARIS PORTE DE VERSAILLES - HALL 7.1

2 thématiques phares !

Healthy Food



Healthy Planet



Participez au rendez-vous de la conception de produits sur-mesure !

CRÉEZ GRATUITEMENT VOTRE
BADGE D'ACCÈS VISITEUR
SUR WWW.MADEPARIS.COM



www.madeparis.com

Comptoir Sushi : poke bowl

“Comptoir Sushi” s’empare de la tendance “poke bowl” (poke = dé en hawaïen). La marque de Delpierre (Labeyrie FF) signe en avril 2 bols avec sauce et fourchette (280g, 8,95€, 8j). Ingrédients communs des 2 bols : riz, edamame (fèves), gingembre (lamelles), graines et aromates en topping.

- crevettes (ananas)
- saumon cru (carottes)

Autre nouveauté : le coffret “sushi passion” (350g, 12,50€) dans une barquette operculée (sous at) avec une DLC de 9 jours. Parmi les 18 pièces, 2 nouveaux makis : “rillettes de thon saté”, “fromage aneth ciboulette”. C’est le 3^{ème} coffret Visiopac. Lancés en 2015, les 2 premiers (sushi rolls et mix) ont cartonné en 2017 (+23T en 2017) grâce à leur DLC allongée (4 jours de plus).

La marque “Comptoir Sushi” (15 ref, 350T) a été lancée en 2011 sans aucu-

ne référence à Delpierre sur les packs. Elle réunit 3 gammes de coffrets : 7 petits (j+5), 4 grands (j+5) et 2 Visiopac (j+9). Les produits sont élaborés sur le site de Boulogne dont le CA atteint désormais 45 M€. L’activité a progressé de 30% en 2017. En 2017, sur le rayon marée, Comptoir Sushi (pdm 30%) devançait Natsu (29%) grâce au succès de ses 2 Visiopac.

Stanislas Giraud, DG de Delpierre, veut faire de Comptoir Sushi “la seule marque référente de sushis”. Il mise sur les animations commerciales (bacs et stickers) pour le nouvel an chinois la fêtes des mères.

Le marché du sushi reste dynamique surtout auprès jeunes

- Marché GMS : 6 700t (+10%) et 222 M€ (+13%)



Williams de France (fruits 60%, pot 220g, 3€ et 3,40€)

- framboise en pot 600g (6€)

Préparations 100% fruits

- citron frais & moringa (310g, 5,35€)

Tartinables apéritifs végan 110g :

- asperges vertes 3€

- aubergines grillées 2,75€

et aussi :

- 1 purée de fruits : pomme & poire françaises (williams, 560g, 4,30€)

- 2 sauces tomates fr. et vegan : basilic, provençale (370g, 3,5€)

- 1 aide culinaire : citron confit bio (300g, 6,90€)



Lily Toques : préfeu ail & fines herbes

Lily Toques (Vendée) lance le 5 mars un nouveau préfeu “ail & fines herbes” (3,70€ - 3,90€).



Produits du Valsoannan : fonds cuits à garnir signés Le Bichon

Joël Bricco, dirigeant de Produits du Valsoannan (St Clément Sous Valsonne, 69) lance sous sa marque Le Bichon une gamme de fonds cuits à garnir sans ajout d’additifs :

- rond et carré

- Ø 35 à 80mm

- sucré/salé/cacao

Spécialisée dans la boulangerie et la pâtisserie (salé et sucré), la PME mise sur les recettes les plus courtes et clean possibles (et avec MP prioritairement France et Europe), explique Céline Veyraud Del Corral (marketing & gestion de projets).



Lafayette Gourmet accueille Emma

Lafayette Gourmet propose un pop-up store de “Food Is Great” by Emma’s Corner jusqu’au 6 mars. Exemples : Sticky Toffee pudding, Willie’s cacao, Stokes sauces...



Le Petit Basque : crèmes au chocolat au lait de brebis bio

Le Petit Basque (Sill) lance 2 crèmes au chocolat et au café au lait de brebis bio (2x100g, 2,05€).



Pressade : Réveil Citron

Pressade (Britvic) signe 2 briques 1L (1,69€) à base de jus de citron à base de concentré origine Sicile :

- Réveil Citron (20% de jus de citron ABC Sicile)

- Réveil Citron touche d’orange



Belledonne : œuf surprise avec un jeu de cartes Bioviva

I. Pâques. Belledonne (La Croix de la Rochette, 73) lance un grand œuf surprise au chocolat au lait et blanc (160g, 13,30€).



À l'intérieur, 1 jeu de cartes de 32 énigmes sur le monde animal, fourni par Bioviva. Depuis 20 ans, Bioviva produit en France des jeux éco-conçus.

Lipifluid en spray pour réguler le cholestérol

I. Lipifluid se dit "aussi riche en acides gras mono-insaturés (oméga 9) que l'huile d'olive".



Distribué en pharmacie, ce spray (300ml, 9,90€) contient un mélange d'huile raffinée de tournesol, de tournesol oléique et de lécithine de colza.

Il affiche une teneur en acide oléique de 63%.

Lipifluid est sans sel et "contribue à réguler le taux de cholestérol".

Autres caractéristiques :

- arôme naturel beurre
- cru ou chaud (sur les supports de

cuisson pour poêler, dorer...) - système anti-goutte breveté - 25 pulvérisations par flacon

Sealed Air accompagne Bodin

4B79-C80. Sealed Air collabore avec Bodin (filiale de Galliance), le n°1 de la volaille bio (pdm 40%) avec un CA de 58 M€ (+10% par an) et 6 000T de poulet par an. C'est le seul abattoir de volaille 100% bio en France.

Bodin a opté pour les solutions sous vide skin Darfresh TP200T (ces nouveaux films supérieurs permettent le recyclage des barquettes mono-PP) et Dartresh on Tray (ce qui réduit de 35% la consommation de film supérieur vs tray skin).

La barquette mono-PP verte est par ailleurs mieux détectée par les lecteurs laser dans les centres de tri.

Marion Richard (marketing Bodin) évoque des choix, qui répondent aux objectifs de Bondin en matière de durabilité (réduction des déchets...) tout en améliorant la visibilité des



produits en rayon. Marque "Le Picoreur" (circuit bio) et "Nature de France" (GMS).

Actalia : légumes cuisinés à consommer dans le pochon

CFIA 8A25. Vanessa Reynier, directrice d'Actalia Innovation (St Lo, 50) recherche des partenaires pour la commercialisation au rayon LS d'un nouveau concept d'emballage pour les légumes cuisinés à réchauffer au micro-ondes (pasteurisation douce, 300g, DLC 14 jours).

Le sachet-pochon offre une ouverture facile et large, pour une consommation à même l'emballage, qui est constitué de 2 éléments :

- un sachet souple neutre composé d'un complexe micro-ondable avec une couche de papier kraft mat non imprimé.
- un feuillet translucide scellé en haut du sachet, sur lequel est imprimée l'identité graphique, qu'il suffit de changer selon la recette ou le format.

3 recettes :

- potimarron rôti, pousses d'épinards, haricot vert, sarrasin

- tagliatelles de courgette, aubergine, tomate cerise et sarriette
- carottes anciennes, pois gourmand, fleurettes de romanesco, ciboule



JC David : 1^{er} "haddock blanc"

I. Alors que le haddock est coloré au rocou (pigment végétal orange), JC David a lancé récemment un "haddock blanc", qui est composé uniquement d'églefin et de sel.

Les Français consomment 600T/an de haddock fumé, dont 60% sont élaborés par JC David, qui fournit les chefs (Alain Ducasse, Yves Camdeborde...).



Malo : semoule et riz au lait bio

I. Malo étoffe sa gamme bio* avec 2 entremets aux céréales (2x140g, 1,35€) :

- semoule au lait
- riz au lait

Lait France, sans ajout d'épaississants

*yaourts (nature, 0%, vanille, citron), flan (chocolat, vanille lit caramel), fromages frais MG 20% (4x100g et 500g)



INNOVATION



Râpé CAMEMBERT

NUTRI-SCORE
A B C D E

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Extrudés

Blocs & boudins

CREAM CHEESE
1 KG
Tartinables

Gallets IQF

VEGAN

Fromages fondus et spécialités

www.ab-technologies.com - tél : 02 97 53 17 00

**BRC
Grade A**



“Zéro résidu de pesticides” : 18 entreprises s’engagent

1. Réunis au sein du collectif “Nouveaux Champs”, 18 maraîchers et arboriculteurs annoncent un label



garantissant au consommateur “zéro résidu de pesticides” (moins de 0,01 mg au kilo) sur leurs fruits et légumes.

“Le cahier des charges sera vérifié de façon indépendante”, indique Gilles Bertrandias, DG de Rougeline et président de Nouveaux Champs. Objectif : 30 000T dès 2018 avec 11 légumes et 12 fruits et une offre 12 mois sur 12. Le projet a été annoncé à Berlin sur Fruit Logistica.

- **Rougeline 120 M€**
- **Blue Whale 250 M€**
- **Larrère et fils 35 M€**
- **Fruits & Cie 35 M€**
- **Limdor 30 M€**
- **Pom’Alliance 135 M€**
- **Océane 154 M€**
- **Fruidor 190 M€**
- **Origine Cévennes 6,5 M€**
- **Coop Noirmoutier 18 M€**
- **Force sud 26 M€**
- **Primland 25 M€**
- **Cressonnières Aquitaine 2 M€**
- **Top Alliance-Alinéa 36 M€**
- **Fruits Union 35 M€**
- **Sicoly 10 M€**
- **Les 3 Laboueurs 25 M€**
- **Soldive 45 M€**

Nutri-Score : 33 IAA, 3 mois après

1. 3 mois après le lancement, 33 IAA et GMS étaient engagées dans Nutri-Score au 15 février. Les pouvoirs publics annoncent une campagne de promotion au printemps ainsi qu’un calculateur, élaboré par l’Inra et l’Inserm, qui donnera le Nutri-Score des produits non étiquetés.

- GMS pour leurs MDD : Leclerc, Auchan, Intermarché et Casino

MANAGEMENT

- IAA* : Danone, Bonduelle, McCain, Fleury Michon...

* Alpes Biscuits (Biosoleil), Neuhauser (Maître Jean Pierre, Duc de Cœur), Cacolac, Cdp (Pleine Forme), Elixir Saveurs Solidaires (Sains et Saufs), I-Grec, Ici&La, Jacques, Brossard, Lunor, Marie, Glaces Martine Lambert, Materne, Mont Blanc, Nutrinat, O Saveurs du Terroir, Popote et Cie, Raynal et Roquelaure (Zapetti), Regime Coaching (Régime Dukan), Rocal, Sabarot Wassner, Maison Cotolot, JL Amiotte, Siracuse, Sud’N’Sol Agen (Ensoleil’Ade), William Saurin

Investissement : +0% en 2018

1. Interrogés en janvier par l’Insee, les patrons des IAA prévoient une stabilité de leurs investissements en 2018.

Leurs investissements avaient progressé de 4% en 2017 et de 11% en 2016. D’après l’enquête, une partie des projets de 2017 ont été reportés sur 2018.

France Industrie : Vincent Moulin Wright DG

1. Vincent Moulin Wright, 55 ans, devient DG de France Industrie, qui réunit 19 fédérations de l’industrie du Medefainsi que les dirigeants de 40 grandes entreprises. France Industrie est né du rapprochement du GFI et du Cercle de l’Industrie.



Vincent Moulin

Vincent Moulin Wright, était DG du GFI depuis 2011.

Il est aussi président fondateur de ParisTech Alumni (160 000 ingénieurs) et fondateur d’Uniagro (40 000 ingénieurs).

Parcours : Sanofi Bio-Industries → Coopération Agricole → Veolia Eau → Union des Semenciers → GFI

Charcuterie : 1 sur 10 en défaillance !

1. La Fict (250 IAA) qualifie les négos 2018 de dramatiques pour la charcuterie-salaison “La pression est sans



MADE Awards : les nominés

Le salon MADE se déroulera les 20 et 21 mars à Paris Porte de Versailles. Il réunira

450 fabricants (épicerie, liquides, surgelés, frais, packaging...) dont 30% d’internautionaux. 4 500 visiteurs sont attendus.

25 innovations ont été sélectionnées parmi 142 candidates. Remise des MADE Awards : le 20 mars à 18h.

Technologie

- **Poult.** Gaufres (œufs frais) avec fourrage chocolat-noisettes dans les alvéoles



- **Le Bontà.** 3 légumes cuits au naturel sans eau (italiens et bio) : haricots blancs, rouges, pois chiches.



- **Segafredo Zanetti.** Capsules de café bio San Marco biodégradables compostables

- **We Pub.** Corner digital connecté

Packaging

- **Les Mille Sources.** Moelleux en bocaux (portion individuelle)



- **Pedon.** Orge mix : mix céréales et légumineuses



- **Servo Artpack.** Film duplex métallisé compostable

- **Stratus Packaging.** Manchon effet grip

Formulation

- **Christian Potier.** 6 sauces santé (3x50g) pour sportifs et personnes âgées

- **Escal.** 12 moules farcies dans une coquille comestible croustillante

- **Gelagri.** Semoule de chou-fleur, lentilles corail et fèves, façon risotto



- **Meralliance.** Petites bouchées de poissons fumés (apé-

ritif). 3 recettes : saumon (citron vert-aneth et Espelette), cabillaud curry-coco.

- **Ruf Lebensmittelwerk.** 3 glaçages brillants (vert, rose, bleu pétrole) pour pâtisseries



Rupture

- **Cité Gourmande.** Hasselback de pomme de terre prétranchée en éventail (surgelé). Possibilité d’intercaler bacon, fromage...



- **Greenyard Frozen.** Préparation surgelée pour tarte aux fruits. Composition : fruits (> 70%, grosse coupe) enrobés d’une préparation à base d’œufs (+cannelle).



Verser sur une pâte sablée et cuire au four.

- **Poulehouse** (lire LMA n°293)

- **Tagmyfood**

Story telling

- **Alpina Savoie.** Pâtes filière française



- **Dalla Costa.** Travel aux lentilles rouges



- **Mere Lalie.** 3 petits pots Le Parfait 140g sur une planche à découper avec un tartineur

- **Diversi Foods.** Fleur de camembert

Co-création :

- **Farggi Menorquina- Lacrem.** 4 cocktails glacés NICE (mojito, margarita, piña colada et daiquiri fraise)

- **LSDH.** 8 boissons végétales au rayon crèmerie (soja, soja calcium, soja vanille, soja chocolat, amande, avoine, riz, noisette)

- **Refresco.** Boissons au thé d’origines (Ceylan, English Breakfast, Earl Grey)

- **Yourbarfactory.** Barres nutritives sur-mesure



Keendoo

Référentiel produits agroalimentaire



WORKSHOPS

13/03 : Présentation de l’application Keendoo

Spécial Biscuitiers BVP avec FOODINNOV

14/03 : Présentation générale de l’application Keendoo

Inscription sur www.keendoo.com/EVENEMENTS

en marge du

CFIA
Au Best Western
Parc EXPO

ZA La Porte de Kerlann
35170 BRUZ

précédent pour obtenir des baisses de tarifs”.

Depuis janvier 2017, 25 charcuteries sont en défaillance, soit 1 sur 10.

Parmi elles, Charcuteries Gourmandes, le Toulois, Turenne Lafayette et Maurer-Tempé.

La Fict rappelle que le rayon dégage une marge nette de 8,9% pour les GMS, soit de 500 M€ !

Ferme France réunit Fleury Michon, Sodebo, Auchan...

I. Fleury Michon, Sodebo, Auchan Retail et les coopératives Terrena et Advitam viennent de fonder Ferme France, une association, qui réunira des acteurs prenant en compte les enjeux de société (bien-être animal, rémunération des agriculteurs, phytosanitaires, environnement...). Parmi les objectifs :

- construire des plans de progrès par filière
- développer un étiquetage d'évaluation de la performance sociétale des produits
- améliorer les pratiques via un référentiel partagé.



François Attali

D'autres entreprises et organisations vont rejoindre Ferme France, qui est présidé par François Attali (directeur marketing de Terrena).
www.fermeFrance.org

Essec RSE : Monoprix l'emporte

I. Monoprix a remporté le Grand Prix Essec du commerce responsable "pour l'ensemble de sa politique RSE"

- partenariat avec des start-ups (Rebelle), labels (Bee Friendly) ou associations (Emmaüs, Restos du cœur...)
- la fin des œufs cage dès avril 2016, le label "Bee Friendly" et "Tous Cultiv'acteurs"

Ci-contre, Karine Viel, directrice DD de Monoprix.

Autres enseignes récompensées pour l'alimentaire :

- **Galerias Lafayette** : 3 potagers sur les toits des magasins (avec la start-up "Sous Les Fraises")

- **Intermarché** : relance de la culture du cornichon en France avec Reitzel (300 000 bocaux MDD "Bouton d'Or" écoulés en 2017)



Karine Viel

- **Carrefour** : "Le Marché Interdit", fruits et légumes issus de semences non inscrites au catalogue officiel

- **Carrefour** : le Lait "C'est qui le Patron ?" La coop Bresse Val de Saône a pu écouler 26 millions de litres de lait

Feef-Leclerc : nouvel accord

I. Dominique Amirault (Feef), Michel-Edouard Leclerc et Jean-François Huet (en charge des PME chez Leclerc) ont signé un accord qui valorise les PME engagées RSE et labellisées "Entrepreneurs+Engagés" (E+). Parmi les autres avancées, signalons :

- la limitation à 2 rendez-vous la négociation de l'accord
- des contrats pluriannuels (2 ou 3 ans)
- la nomination d'un adhérent Leclerc en charge de l'accord Feef dans chaque région
- des salons et réunions "innovations" avec les équipes Galec et Scamark
- la nomination d'un médiateur

Picard : Prix Excellence Client 2018

I. Picard a reçu l'un des 10 Prix Excellence Client 2018, remis par l'Académie du Service, Ipsos et Trusteam Finance.

Parmi les initiatives de Picard : caves à vins, terrasses, places assises, micro-ondes...

Ci-contre : Philippe Maitre (directeur commercial) et Lionel Drevet (responsable des ventes).



Manageria : la RGpD le 15 mars

I. Le 15 mars à 9 heures, à Rennes, Manageria animera avec Valorial une conférence sur la RGpD : opportunités d'innovation et plans d'action RH, marketing... Ouvert à tous, visio depuis Nantes et Quimper. En savoir plus : manageria.fr

SRP : un surcote de 1,7 à 5 mds€ pour les consommateurs

I. Selon une étude d'impact qu'a dénichée Que Choisir sur le site de l'Assemblée Nationale, l'augmentation du seuil de revente à perte (SRP) pourrait se traduire par une inflation alimentaire de 0,7% à 2%, soit +1,74 à +4,98 mds€ pour les consommateurs.



L'EMBALLAGE FLEXIBLE HAUTE DÉFINITION



- > **Impression Haute définition**
Hélio et Flexo jusqu'à 10 couleurs
- > **Spécialiste du film technique**
Opércules 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 (10 usines)



Process en atmosphère propre



EMSUR FRANCE 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 RENNES - Hall 2 Stand B10



FILIÈRES

Made in France Montebourg dans le miel et les amandes

I. Selon Le Monde, Arnaud Montebourg aurait investi dans 2 filières (miel et amandes) via sous sa holding "Les Équipes du made in France".



Arnaud Montebourg

- le miel avec Seraf*. Il serait pdg et 1^{er} actionnaire
- les amandes avec Cofram*. Objectif: planter 2 000 ha d'amandiers en 3 ans.

* Seraf = Société d'élevage et de repeuplement des abeilles de France

* Cofram = Compagnie française de l'amande méditerranéenne

Plats cuisinés-traiteur Som'Baker repris par le belge Arc Food

I. Le tribunal de commerce de Paris a retenu l'offre du belge Arc Food Invest pour la reprise de Som'Baker (Rancourt). Avec cette vente, Eric le Gouvello, président de de FTL, a achevé sa mission. Toutes les sociétés de FTL



(Monique Piffaut) ont en effet trouvé des repreneurs. Les créanciers (banques et pouvoirs publics) et les salariés étaient également favorables à l'offre d'Arc Food.

Arc Food conserve les 70 emplois et le management (Franck Remblier).

Les salariés pourront même entrer au capital...

Créée en 2014 par 3 entrepreneurs, AFI a déjà racheté 2 PME familiales: l'Artisane en 2014 et Ansolive en 2016.

- **L'Artisane** (45 salariés). N°1 belge

des pizzas fraîches à marque. Production 2014 : 8 000 pizzas/jour

- **Ansolive** : olive et produits méditerranéens.

* FTL = Financière Turenne Lafayette

Saint Jean : les pâtes fraîches s'envolent de 23% !

I. Saint Jean a bouclé 2017 sur un CA de 71,5 M€ (+10%). La croissance n'a cessé de s'accroître au fil des trimestres.

- T1 : 18,2 M€, +8%
- T2 : 16,9 M€, +9%
- T3 : 16,5 M€, +11%
- T4 : 19,9 M€, +12%



Bilan 2017

- pâtes fraîches : +23% grâce aux nouvelles pâtes farcies
- quenelles : +12,3%
- ravioles : +4,5%
- traiteur : +5,5%

Les marques Saint Jean (GMS) et Royans (RHD) ont été encore plus dynamiques (donc croissance >10%)

Programme 2018 :

- Frans : fin de l'extension (bureaux et vestiaires), poursuite de l'automatisation, rénovation de la production
- Romans sur Isère : réflexions pour développer les capacités
- Marque Saint Jean : fin du déploiement de la nouvelle identité sur tous les packagings

Volaille Terrena pourrait céder Doux à l'ukrainien MHP

I. Selon Ouest-France, le géant volailler ukrainien MHP pourrait

prendre le contrôle les activités bretonnes grand export surgelé du groupe Doux : les usines de Quimper et Plouray, le couvoir et les usines d'aliments bretonnes.

Ce rachat permettrait à MHP de se développer au Moyen Orient.

Terrena conserverait les usines vendéennes de Doux ainsi que l'usine de Châteaulin, qui s'orienterait vers le poulet haut de gamme pour l'Europe.

MHP réalise un CA de 1,1 mds\$ (RN 69 M\$) avec 530 000 T de poulet (bien moins que LDC >700 000 T) et une production totalement intégrée.

L'ukrainien avait déjà été cité comme acquéreur potentiel de Doux en 2012.

Charcuterie Bell toujours à la peine en France

I. En 2017, l'activité du suisse Bell a bondi à 3,1 mds€ (+5,9%) et 453 800 T (+9,6%). Même tendance pour le bénéfice : +5,9% à 92 M€ et l'ebit (130 M€, +5,3%).

En France, les résultats sont une nouvelle fois en baisse.

Le groupe a continué d'accélérer sur le convenance avec les acquisitions (ou les renforcements) de Hilcona, Eisberg, Frostag et Hügli et la construction d'une usine à Marchtrenk (mise en service fin 2018).



En Espagne, Bell construit une nouvelle usine pour les jambons Serrano près de Madrid.

Maurer Tempe en redressement

I. Contrôlé par BEA, la holding de Dominique Bigard, Maurer Tempe (Kingersheim, 68) a été placé en redressement.

Sur le salon MDD 2016, Dominique Bigard annonçait un CA de 40 M€ (GMS 60%, RHD 40%) avec 250 personnes, une usine et 15 magasins.

L'entreprise se concentre sur 2 marques : Maurer (coupe et charcuteries pâtisseries), Tempé (charcuterie LS).



Précisons que le groupe de Dominique Bigard n'a aucun lien avec celui de son frère Jean Paul Bigard, qui est le leader français de la viande.

- **2010.** BEA rachète Maurer à Coop d'Alsace et au Suisse Bell.

- **2012.** Maurer reprend son concurrent Tempe, qui était en redressement. Avec un CA de 50 M€, Maurer devient alors le n°2 de la charcuterie alsacienne.

Produits de la mer Global Seafood en redressement

I. Global Seafood (Plougasnou, 29), qui réalise un CA de 4 M€ avec 21 salariés, a été placé en redressement. Erwann Corre et Pierre-Yves Bizien avait racheté fin 2016 Viviers de la Méloine à Capitaine Houat (Agromousquetaires, Intermarché). Rebaptisé Global Seafood, l'entreprise est spécialisée dans le commerce de gros de poissons, crustacés et mollusques.

Le 2 dirigeants possèdent également

**POURQUOI
1000 ENTREPRISES
AGROALIMENTAIRES
ONT CHOISI DE
S'Y IMPLANTER ?**



RAISON N°1 :

**78 MILLIONS DE CONSOMMATEURS
DANS UN RAYON DE 300 KM**



**AYEZ LE RÉFLEXE
HAUTS-DE-FRANCE**

⇒ Le rayon traiteur LS sur un an en GMS

TRAITEUR FRAIS 28/1/18	VALEUR	PDM DES MDD
1 Salades fraîches	+9,1%	34,2%, +1%
2 Sandwich	+9,1%	33,3%, -1%
3 Entrees fraîches	+7,8%	38,5%, +4%
4 Panés frais	+6,4%	19,3%, -3%
5 Pates fraîches	+5,9%	23,8%, -7%
6 Snacks chauds salés	+5,2%	12,9%, +18%
7 Crêpes galettes tartes sucrées	+3,9%	43,8%, +2%
8 Pizzas	+3,3%	31,1%, +2%
9 Quiche/tarte saalee/tourte	+2,9%	42,3%, +6%
10 Plats cuisinés frais	+1,9%	23,5%, -5%
11 Soupes et sauces fraîches	+1,2%	10,7%, -3%
12 Pates ménagères	-0,8%	42,1%, +0%
13 Viandes élaborées	-5,3%	31,1%, -3%

La quasi-totalité des catégories du rayon traiteur est en croissance valeur à l'exception des pâtes ménagères (-0,8%) et surtout des viandes élaborées, qui sont en chute libre (-5,3%).

TABLEAU DE BORD

Poissonnerie.com (crustacés par internet), qui n'est pas concerné par la procédure.

Foie gras

Foie gras : gain en valeur

Les ventes foie gras ont baissé en volume (-12,4%) mais progressé de +2,8% en valeur sur le T4 (source IRI). Les rayons étaient vides dans les magasins début janvier et il ne restait aucun stock chez les producteurs, selon le Cifog.

En 2017, la production française a baissé de 20% à cause de l'Influenza Aviaire.

Bio

Nubio lève 1,5 M€ pour ses jus de légumes

Atelier Nubio a levé 1,5 M€ auprès

de MT Finance. C'est la 2^{ème} levée de fond de la marque de jus pressés à froid lancée en 2014 par Claire Nouy et Gabrielle Rotger.

La PME propose une cure detox haut de gamme à Paris dans ses ateliers.

Ebro rachète les pots bio pour bébé Bia

Ebro (riz, pâtes...) a racheté l'espagnol Bia de Jerez, qui produit depuis 2011 les pots bio pour bébé Bia. Bia était en difficulté depuis 2015 à cause de sa croissance trop rapide.

Ebro compte développer la marque Bia en Espagne et en France.

En France, Bia sera face à Babybio et



Hipp (Blédina arrivera sous peu). Ebro devrait s'appuyer sur sa filiale bio française Celnat, racheté en 2016. En 2010, Ebro s'était désengagé de l'alimentation infantile (cession à Lactalis) pour se concentrer sur le riz et les pâtes.

Leclerc va créer 200 magasins bio

Michel-Edouard Leclerc a annoncé la création en 5 ans d'un réseau de 200 magasins bio, qui seront alimentés par une centrale d'achat spécifique (la Scabio).

Les hypers Leclerc sont déjà n°2 du bio derrière Biocoop.

Biogroupe dans le Top 500 des Échos

Biogroupe se classe 162^{ème} dans le

"Top 500 des champions de la croissance Les Échos 2018".

En 2016, la PME bretonne (Erquy, 22) a réalisé un CA de 3,3 M€ avec 26 salariés. Croissance depuis 2013 : +54%/an.

Biogroupe produit et commercialise 2 familles bio :

- des desserts végétaux : YA Coco (lait de coco, ferments végétaux et 2% d'amidon de tapioca), YA Amande, YA Avoine, YA Riz, YA Chia - les boissons Karma : Kombucha, Kefir, Botanic

Laurent Coulloume-Labarthe et Simon Ferniot, les 2 co-fondateurs, sont assurés d'être dans le prochain Top 500 puisqu'en 2017, ils viennent de réaliser un CA de 5 M€ en hausse de 39% !



Laurent Coulloume-Labarthe et Simon Ferniot

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

RETROUVEZ-NOUS AU CFIA 2018

13 - 15 MARS

PARC EXPO RENNES AEROPORT - HALL 8 STAND B 29



LE SPÉCIALISTE
DU FROMAGE INGRÉDIENT

Les Crémeux
de La Comtoise



NOUVELLE GAMME
DE SAUCES FROMAGÈRES

www.comtoisefromagere.fr



FILIÈRES

Légumes

Bonduelle chute à cause de Ready Pac

■ Bonduelle a bouclé son 1^{er} semestre sur un CA de 1420 M€ (+38,5%) grâce à l'intégration de l'américain Ready Pac. En comparable, la croissance est de 1,6%.

La croissance de Ready Pac (+8,5% sur le S1) a décéléré : +4% sur T2 contre +13,1% sur le T1 à cause de "ruptures liées à une transition délicate entre des zones d'approvisionnement". Dans la foulée, l'action Bonduelle a lourdement chuté. Des précisions étaient attendues lors de la présentation des résultats le 1^{er} mars.

Voie Verte vise 20 M€ avec sa nouvelle usine de "fraîche découpe"

■ Voie Verte (Caluire et Cuire, 69) vient d'ouvrir une usine dédiée à la fraîche découpe de fruits et légumes (DLC 4-5 jours). Cible : ses 7 magasins dans la région lyonnaise et les GMS.

La PME familiale, qui cultive à Caluire ses propres salades, s'est installée dans son ancienne usine 4^{ème} gamme (5100m²)



aux Echets (01).

Nouveauté 2018 : une salade multi-feuilles, récoltée et effeuillée à la main, lavée à l'eau froide (ni chlore...). Barquette refermable 150g (GMS) et operculée 500g et 1kg (RHD).

- 2016 : 12,5 M€
- 2017 : 15 M€
- 2018 : 20 M€ (objectif)

Bonduelle reprend Del Monte au Canada

■ Bonduelle a racheté à Conagra Brands l'activité de fruits et légumes transformés Del Monte au Canada (CA 38 M€). Montant : 27,5 M€. L'acquisition comprend la marque Del Monte sur différents segments de F&L transformés et les stocks mais aucun actif industriel car cette activité faisait



appel à des copackers (Bonduelle est l'un de ces copackers).

Ce rachat va permettre à Bonduelle de rapatrier des volumes dans ses 3 conserveries canadiennes et de se sortir du "tout MDD" sur les conserves au Canada.

Fresh Del Monte rachète Mann Packing

■ Fresh Del Monte a racheté pour 290 M€ Mann Packing (CA 430 M€), qui produit des légumes découpés prêts à consommer en Amérique du Nord.

Ultra-frais lait et végétal Danone prêt à distribuer Yakult en Europe

■ Danone va réduire sa participation dans le japonais Yakult de 21,3% à 7% tout en restant son 1^{er} actionnaire. Danone devrait récupérer 1,2 mds€ dans l'opération.

Les 2 groupes vont néanmoins renforcer leur collaboration dans les probiotiques.

Danone pourrait même distribuer la marque Yakult en Europe. Un test va démarrer en Espagne.



Michel et Augustin : dessert végétal au lait de coco

■ Michel et Augustin s'attaque au végétal avec 2 recettes à base de lait de coco (GMS 3,95€/x2 et VAE 2,55€ l'unité)

- perles du Japon
- mangue passion
- super mousse au chocolat noir



Maîtres Laitiers du Cotentin : Guillaume Fortin DG

■ Guillaume Fortin, qui est depuis 2014 DG du réseau France Frais (filiale de MLC), devient en plus DG de la coopérative des Maîtres Laitiers du Cotentin (MLC).

Son père Jean-François Fortin reste le patron du groupe MLC, qui coiffe

les 2 entités (la coopérative et France Frais).

Michel Mounier, qui était directeur de la coopérative, a été "chargé de la croissance organique et de la performance des sociétés du groupe".

Ci-contre une des rares photos de Guillaume Fortin (publiée par Les Marchés).



- France Frais : CA 1,4 md€, 117 filiales et 3 925 salariés
- MLC : 1,8 mds€, 408 ML de lait (Manche)
- Productions : ultra-frais, crèmes, beurres...
- 6 usines : Sottevast, Valognes, Savigny le Temple, Méautis, Lessay et Toulouse
- Circuits : GMS (MDD) et surtout RHD

Intermarché : "Les éleveurs vous disent Merci !"

■ Intermarché a lancé le lait "Les éleveurs vous disent Merci !", qui est élaboré par La laiterie St-Père (St-Père-en-Retz, 44) d'Agromousquetaires.

Sur 0,88€ (prix GMS), 0,44€ est reversé aux 136 éleveurs de la laiterie. La démarche s'ouvrira à d'autres produits, ajoute Intermarché.



Multi-filières

Francis Bon président de Bridor et gérant de Capricorne

■ Francis Bon, qui a été nommé récemment président de Bridor, reste gérant de sa société de conseil Capricorne.

Manageria ouvre un bureau à Rennes

■ Spécialiste du recrutement des cadres dans l'agroalimentaire depuis 1990, Manageria a ouvert un bureau (3 pers) à Rennes, à 5 min de la gare

SNCF, annonce Cécile Boulaire, qui pilote ce bureau avec Alex Brouillard. Objectif : "mieux couvrir la Bretagne et le grand ouest".

"Il est plus que jamais nécessaire d'offrir de la proximité et de vraies rencontres aux entreprises et aux candidats", explique Cécile Boulaire en évoquant les multiples problématiques : sourcing pour les postes peu spécialisés ou volumiques, chasse de tête pour les postes les plus pénuriques ou spécifiques, accompagnement de dirigeants sur les questions stratégiques...

Le cabinet s'appuie sur une base de données de 70 000 personnes, qui couvre toutes sur les fonctions : industrielles, commerciales, marketing, R&D, supply-chain...

Une journée "porte ouverte" accueillera chaque mois les cadres en réflexion...

www.manageria.fr



Alex Brouillard



Cécile Boulaire

Surgelés

Kinder arrive au rayon glaces avec Unilever

■ Les glaces "Kinder Ice Cream" (Ferrero) arriveront en avril en GMS (4 ref à 3,49€)

- stick 10x36ml
- sandwiches 8x60ml (glace au lait entre 2 biscuits 5 céréales)



Kinder Buéno

- cônes 4x90mg
- mini-cônes 6x60ml



Unilever se charge de la production et de la commercialisation.

L'usine Miko de St Dizier produira les mini-cônes Buéno.

Ferrero ne précise pas où sont produites les 3 autres recettes.

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 visite:



Hall 8, Stand D



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

Vitacuire : décès du fondateur Emile Krief

Émile Krief, 91 ans, fondateur de Vitacuire en 1952 à Lyon, est décédé fin janvier.



Son fils Jean-Yves dirige la PME familiale, qui est spécialisée dans les feuilletés traiteurs (surgelés). Son petit-

fils Anthony pilote le commercial & marketing.

Ce décès intervient en plein lancement de la nouvelle marque "Bistro Emile" créée fin 2017.

Epicerie

Unilever cède Alsa à Dr. Oetker

L'allemand Dr. Oetker (CA 2,4 mds€, 11 640 salariés) a racheté la société Alsa (levure, sucres et aides pâtisserie) à Unilever.

Basé à Ludres (54), Alsa emploie 140 personnes.



Unilever avait récupéré Alsa en 2001 en rachetant Bestfoods.

Didier Muller, DG d'Oetker France, veut redynamiser l'offre et la

marque Alsa sur tous

les marchés et à l'export. En France, Dr. Oetker France commercialise 120 produits sur 3 segments : pizzas surgelées, apéritifs, préparations pour desserts/pâtisseries.

Confiserie-chocolat

Buton : Antoine Warein pilotera Réauté, Monbana et Maffren

Le groupe Buton annonce le recrutement d'Antoine Warein, 48 ans, comme directeur des marques Réauté

(300 pers, 59 magasins), Monbana et Maffren (nougats, calissons, 35 pers).

Parmi ses missions : mettre en lumière le savoir-faire de fabricant-distributeur...

Son parcours : Edhec Lille → L'Oréal → Dessange → Afflelou → 2011 pdg de Coffea (Groupe Salpa) → 2016 DG Leonidas France.

Le groupe familial Buton (Pornic, 44) est présent dans la biscuiterie, la viennoiserie et les confiseries.



Antoine Warein

Salpa a cédé Cofféa au russe Cantata

Conseillé par Transcapital, le groupe Salpa* (CA 79 M€) dirigé par Jean-Paul Burrus, a cédé 80% de Cofféa au

russe Cantata, qui compte 280 épiceries fines (thé, café, sucré) en Russie, Arménie, Belgique et Chypre.

Salpa conserve 20% et reste fournisseur de Cofféa.

Cofféa réalise un CA de 10 M€ avec 38 boutiques (cafés, thés et chocolats) en France et un outil de torréfaction à St-Vigor-d'Ymonville/76 (capacité 300T).

Le périmètre de Salpa :

- chocolat : Schaal, Marquise de Sévigné, Côte de France, Thuriès, Pfister
- thé : Comptoir Français du Thé, Herbapac
- café : Belco

* plus des plantations de cacaoiers en Équateur et des noisetiers sans le sud-ouest de la France



Meunerie-BVP

CEBP : Pomona le 7 mars

L'invité des Rencontres CEBP du 7 mars sera Grégoire Guillemain, direc-

teur de Délice & Création (Pomona), qui, présentera les développements du réseau dédié aux artisans de la boulangerie-pâtisserie.

* 9h30 à 14h à Paris, inscription : www.cebp.fr, philippe.godard@cebp.fr



Grégoire Guillemain

Axiane Meunerie : David Hubert, DG

David Hubert, 42 ans, devient DG d'Axiane Meunerie (groupe Axéreal). Il dirigeait Agralys Distribution qu'Axéreal vient de céder à InVivo.



David Hubert

Délifrance : Denis Boutang DG

Denis Boutang a été nommé DG de Délifrance après le départ de Jean-Manuel Levêque. Jean-Marc Bigot (ex-Danone Eaux Fr) devient directeur France.



Laissez-vous envahir par vos sensations ...



Notre mission : imaginer et proposer des solutions aromatiques et fonctionnelles sur-mesure partout dans le monde.

En partenariat avec nos clients, nous contribuons à leur succès grâce à la qualité de nos produits, à notre approche personnalisée et flexible.



Réduction du sucre

Découvrez nos solutions en arômes naturels pour les produits réduits en sucre : de nouvelles saveurs et un arôme naturel sucre blond.

Des marinades avec de vrais fruits

Une nouvelle gamme de marinades alliant fruits et notes sucrées et salées pour un bel équilibre des saveurs.



NACTIS FLAVOURS
ZI La Marinière, 34-36 rue Gutenberg
91070 Bondoufle
info@nactis.fr / www.nactis.fr



Offre découverte !

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€
- 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

Nom/Prénom :

Société ou organisme :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

Fax :

e-mail :

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

*offre découverte destinée aux non abonnés



Asie

Eridan vise 13 M€ en 2018

Spécialisé dans l'importation de produits asiatiques depuis 18 ans, Eridan vise 13 M€ en 2018.

La PME travaille avec Métro, Intermarché, Carrefour, Auchan...

"Depuis 2000 nous développons notre expertise marketing et merchandising à travers des innovations et un suivi des tendances du marché (bio)", explique Eric Sarrazin, dirigeant.



Eric Sarrazin

Huile

Saipol : explosion mortelle

2 techniciens sont décédés à la suite d'une explosion dans l'usine de traitement d'huile Saipol de Dieppe (76), qui appartient au groupe Avril (ex-Sofiprotéol).

Nutrition

Saveurs&Vie s'allie à DomusVi dans le portage à domicile

Les 57 agences d'aide à domicile du réseau DomusVi orienteront désormais leurs clients* vers Saveurs&Vie pour la livraison de repas à domicile. Avec ce partenariat, Paul Tronchon, PDG de Saveurs&Vie, vise un développement national.

La PME livre 4 500 repas par jour. Son siège et son site d'assemblage sont situés à Orly.

Intermarché :

1 300 ref avec le Nutri-Score

Intermarché va apposer le Nutri-Score sur 1 300 références MDD, a annoncé Jean-Marc L'Huillier, président développement durable des Mousquetaires.

Sont concernées les MDD suivantes : Saint Eloi, Odyssee, Monique Ranou, Paquito, Jean Rozé, IDS, Chabrier et Pâturages.



Jean-Marc L'Huillier

Distribution

Leclerc porté par les hypers et le drive

Leclerc a bouclé 2017 sur un CA de 37,2 mds€ (hors carburants) en hausse de 2,0%. Sa pdm atteint 20,4%. Les 547 hypers (+1,4%) sont restés le

1^{er} contributeur à la croissance du groupe devant le drive (3 mds€, +10,3%).

La pdm de Leclerc atteint 50% sur le drive.

Le CA de "Marque Repère" a progressé de +1,6%. C'est la 1^{ère} MDD française avec une pdm de 19,6% (+0,3pt).

Parmi les lancements 2017 :

- "Bio Village" s'est étendu au "vrac" (54 réf)
- "l'origine du goût" signe des produits d'exception (caviar, jambon Bellota)

* 681 HM-SM-Express, 619 drives, 541 adhérents, 127 000 pers

Toupergel chute de 8% au S2

En 2017, le CA de Toupergel a reculé de 7,4% à 271,4 M€ à cause de la chute de l'activité historique (vente par téléphone).

Les livraisons ont été moins nombreuses : 5,3 millions (-8,5%) avec une moyenne de 52€ HT (+0,8€).

Internet et les appels entrants (+22% en 2017) ont atteint 10,2% du CA contre 7,8% en 2016.

L'offre frais et d'épicerie a été étendue sur tout l'hexagone.

Toupergel a par ailleurs engagé des tests avec des "distributeurs majeurs", sans préciser lesquels. L'idée étant de leur proposer ses savoir-faire : sélection de produits, télévente, logistique...

En attendant, la réduction des coûts sera poursuivie...

- S1 :	135,3 M€	-6,7%
- S2 :	36,1 M€	-8,1%
- Total :	271,4 M€	-7,4%

Toupergel : Donatienne Delavallée au marketing

Toupergel a recruté Donatienne Delavallée au poste de directrice marketing produits et qualité.

Sa mission : construire une gamme plus claire et plus attractive et l'inscrire dans une démarche "nutrition et "naturalité".



Donatienne Delavallée

Son parcours : Lafuma → Ballantines's → Pepsico → Lafuma.

Leclerc à Paris avec la Scapnor et la Scadif

Michel-Edouard Leclerc a précisé aux Echos sa méthode pour attaquer Paris. Au programme 12 000 ref avec

des "drive" piétons et un service de livraison à domicile, "Leclerc chez moi" (livraison à J+1, sur un créneau de 2 heures).

La Scapnor ouvrira un centre de distribution à Pantin, qui sera approvisionné par un entrepôt, qui est en construction dans le Val d'Oise. De son côté, la Scadif attaquera elle le sud de Paris...

Festif

Delpeyrat progresse en foie gras, saumon fumé et jambon sec

I. Grâce à une excellente saison festive, Delpeyrat (CA 400 M€, 1 800 salariés), filiale de Maisadour, affiche des progressions sur ses 3 piliers:

- **Foie gras.** Sur une saison (p11 à p13) en recul de 12,4% en volume, Delpeyrat est devenu leader en volume grâce à un bond de 8,2% (mi-cuit +12,7%, conserve -2,4%) qui porte sa pdm à 17,8%.

- **Saumon fumé.** Delpeyrat a progressé de 16% sur la saison et de 4% sur l'année. La pdm de Delpeyrat s'établit ainsi à 7,4%. Sur 2017, le marché du saumon a nettement reculé (vol -14%, val -1%).

- **Jambon sec.** Sur un marché quasi stable, les ventes de Delpeyrat ont bondi de 23% sur le 4^{ème} tri-

mestre et de 2% sur l'année. Pour le printemps, Delpeyrat met en avant 3 nouveautés :

- 1x saumon fumé: l'origine Islande 4 tranches 130g
- 2x jambon sec (4T, 9 mois et salé à la main) : "Le tradition" (sans conservateur: sans nitrite), "Label Rouge"

Ingrédients-PAI

Lesaffre rachète une usine de levure en Serbie

I. Lesaffre* a racheté l'usine serbe d'Alltech, qui produit des extraits de levure. Dans la foulée, elle a été rebaptisée Biospringer RS. L'américain en profite pour se recentrer sur la nutrition animale. Avec 8 usines de levures (Europe, Chine, USA et Brésil), Antoine Baule, DG de Lesaffre, veut répondre à tous les besoins spécifiques à travers le monde.

* 2 mds€, 10 000 salariés, 75 filiales, 50 pays

Robertet : presque 50 M€ de bénéfice !

I. Robertet présidée par Philippe Maubert, a bouclé 2017 sur un CA de 504 M€ (+7,7%) dont 85% hors de France. Répartition de la croissance: matières

premières +10,6%, parfums +12,4%, arômes 1,4%.

Le bénéfice net est attendu à 48,5 M€ (+6,7 M€)

- S1: **262 M€, +9,40%**

- S2: **241 M€, +5,93%**

Alcools

Ricard et Pernod : Philippe Coutin futur pdg

I. Philippe Coutin, DG des filiales Russie et Europe de l'Est, deviendra en mai 2019 pdg des sociétés Ricard et Pernod, qui sont les 2 filiales de distribution françaises.

Il remplacera Philippe Savinel qui partira à la retraite.

Agro Montpellier, Philippe Coutin a rejoint Pernod Ricard en 1991 après un VSNE en Côte d'Ivoire.



Philippe Coutin



Philippe Savinel

Marie Brizard : rien ne va plus en Pologne

I. Marie Brizard a lourdement

chuté sur le T4 2017 avec un CA de 104,9 M€ en recul de -14,1%. L'activité a dégringolé en Pologne où une nouvelle DG a dû être nommée.

Le groupe anticipe désormais un ebitda négatif de -6,5 M€ pour 2017.

Sans alcool

Britvic : Olivier Mercier DG

I. Olivier Mercier, qui était directeur commercial depuis 2 ans, a été nommé DG de Britvic France*. Parmi ses priorités: les chaînes proximité et bio ainsi que le digital.

Son parcours: Heineken → Kellogg's → Kraft Mondelez.

Le britannique Britvic s'est implanté en France en 2010 en rachetant Fruité. Il est n°2 en GB et n°4 en France.

En 2017, Britvic France (Crolles, 38) a réalisé un CA de 340 M€ avec 650 salariés et 280 ML dans 4 usines: Château-Thébaud, La Roche-sur-Foron, Crolles et Nissan-lez-Enserune.

L'an dernier, Britvic a lancé en France Purdey's et London Essence.

*Teisseire (n°1 sirop et n°4 BSA), Moulin de Valdonne (n°2 sirop et n°1 sirop authentique), Pressade (n°1 des jus de fruits bio), Fruit Shoot (n°1 boissons pour enfants)



Olivier Mercier



Le
Glacage

PRÊT À L'EMPLOI - À CHAUD

- Stable à la congélation
- Puissance aromatique et promesse Fruits MONIN
- Gélification rapide, sec au toucher, tenue optimale
- Arômes naturels
- Peut être utilisé à plusieurs reprises

Monin présente
ses Glacages
pour les professionnels de la Pâtisserie

Autres applications :

- Mousseux
- Entremets
- Fonds de tarte
- Ganaches brillantes



© MONIN - Décembre 2017 - Suggestion de présentation

MONIN®
Food Solutions

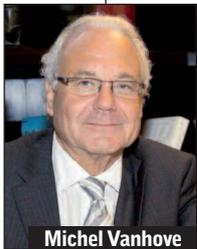
MONIN 18000 BOURGES - fberthet@monin.com



USINES & PROJETS

Fromages PAI Comtoise : 8 M€ à Louhans

Spécialisé dans les PAI, Comtoise de Spécialités Fromagères va investir 8 M€ (immobilier 5,5 M€, matériel 2,5 M€) pour étendre de 3 000m² son usine de Louhans (71).



Michel Vanhove

L'extension sera consacrée au stockage ce qui permettra de dédier le bâtiment actuel de 4 000m² à la production. Cette nouvelle organisation permettra de doubler les capacités (12 000T/an actuellement).

C'est la 4^{ème} extension que conduit Michel Vanhove, depuis qu'il a créé l'affaire en 1995. La PME a lancé l'an dernier des sauces fromagères à destination de l'industrie et de la restauration.

- salariés : 39
- CA : 30 M€
- production : 12 000T

Fruits PAI D2I : 4,5 M€ à Laon (02)

Spécialisé dans les préparations de fruits (compotées, semi-confits, pour yaourts...) pour les IAA et la RHF, D2I va investir 4,5 M€ dans une nouvelle usine de 3 200m² à Laon, à proximité de Fruits Rouges & Co (son fournisseur et partenaire). Le projet est accompagné par AgroSphères.

D2I est une PME familiale (20 salariés) créée en 1996 par



Jean-François Richard et sa fille Hélène Ricard

Jean-François et Odile Richard. Leur fille Hélène pilote le commercial et le marketing.

Compotes, confitures Delvert : 15 à 20 M€ pour les compotes et confitures en Corrèze

Delvert* va investir 15 à 20 M€ sur 5 ans dans son usine de Malemort (Corrèze).

Racheté par Intermarché (Agromousquetaires) en 2000, le site confiturier (1 ligne) s'est depuis étendu aux compotes (1 ligne coupelle et 2 lignes gourde).

Le programme quinquennal prévoit de nouveaux stockages (matières premières, emballages, produits finis) et un nouveau bâtiment qui accueillerait 3 nouvelles lignes (compotes, gourdes, coupelles).

Carlos Prieto directeur du site (118 salariés), a également indiqué à la presse locale, qu'il souhaitait développer la production bio (1 500T actuellement).

* compotes Paquito, confiture "Itinéraire des saveurs" ou Elodie

Boulangerie Bridor : 10 000m² de plus à Louverné

Le site Bridor de Louverné (30 000m²; 190 salariés), qui compte 4 lignes de production, atteindra 40 000m² en 2020 avec 7 lignes et 420 salariés pour une production de 140 000T/an.

Le site intègre actuellement 12 personnes par mois, a indiqué à Ouest-France, Benoît Logeais, directeur industriel.

Pâtisserie Délices des 7 Vallées : nouvelle extension

Délices des 7 Vallées (n°1 des mini-beignets) va pouvoir s'étendre sur la zone Ecopolis de Tincques. Durée des travaux : 2 à 3 ans. La PME qui avait déjà doublé son site en 2015, cherchait depuis à s'agrandir.



En attendant le futur bâtiment, la PME va moderniser ses lignes et en construire une 9^{ème} en 2018.

Fruits & légumes Del Monte envisage déjà une extension à Croixrault

Del Monte va démarrer en avril la construction sur 2ha d'une usine à Croixrault (80). Elle produira des fruits et légumes frais coupés et prêts à consommer avec 150 salariés.

Investissement : 7 M€ (dont : 2,87 M€ pour le bâtiment de 4 429m² signé AOD*). Elle sera alimentée par les importations (F&L exotiques) et 150 agriculteurs locaux.



Une 2^{ème} étape est d'ores et déjà prévue puisque la presse locale vient de dévoiler que l'américain allait

acheter 3ha de plus pour une extension, ce qui porterait l'effectif du site à 300 salariés. Del Monte aurait évoqué auprès de la communauté de communes de nouveaux projets en fruits (ananas) et dans la surgélation.

En amont, la production de légumes s'organise... Les agriculteurs produiront cette année 2 500T de poireaux (40ha) et 750T de choux (12ha) pour la coopérative belge Reo Veiling. La production doublera en 2019 et s'étendra aux carottes, oignons et céleris.

A terme, Del Monte vise 250ha et 10 000T de légumes par an autour de l'usine.

Del Monte (bananes, ananas...), qui réalise un CA de 3,8 mds€, se développe rapidement en France via sa branche "fraîche découpée" mais le groupe ne possédait jusqu'à présent qu'une seule ligne en France (à Rungis depuis 2017).

* AOD-Architecture on Demand-AOD

Sans alcool Refresco : 97 M€ dans une usine et sa logistique

Le permis de construire avait été délivré en janvier 2016...

Pierre Bodart, DG de Refresco France, vient d'annoncer le feu vert pour la construction d'une usine neuve (27 000m²) et d'une plateforme logistique (10 000m²) au Quesnoy dans le Nord. Cette usine remplacera le site historique. Investissement : 97 M€.





JEAN FLOCH

Le choix du bon

Reactivité et partenariat

Consultez notre page internet dédiée <http://www.jean-floch.com/fr/industrie> et contactez notre service commercial au 02 97 61 66 00

VIANDE ET CHARCUTERIE

Le spécialiste du PAI sur-mesure frais et surgelé IQF

PLATS CUISINES
TRAITEUR
SNACKING

Nous pouvons répondre à toutes vos spécificités de fabrication en produits sur-mesure, prêts à l'emploi, finis ou semi-finis (prêts à trancher par vos soins) avec un très large choix de références adaptées à vos impératifs de production : conditionnement, calibrage...







Hall 8
Stand C18

2018
13-14-15 MARS
RENNES

Projets publiés depuis décembre

	N°LMA
BBM : 4 M€ à Chambly	301
East Balt-Bimbo : une usine neuve dans l'Essonne	301
Grand Frais : une unité de 10 000m ² à Capécure	301
LDC : un nouveau site en Sarthe ou Mayenne	301
SPC : une usine de croissants coréens (Manche)	301
Euralis ferme 2 usines et investit 45 M€	300
Cargill : 11 M€ dans l'huile de tournesol (44)	300
Adria : 2 M€ pour passer à 2 500m ²	300
Häagen-Dazs : 14 M€ pour une ligne de bâtonnets	299
Anis de Flavigny : 4 M€ dans un entrepôt	299
Cavac et Lunor : 4,5 M€ pour les légumes secs	299
Laita : 24 M€ dans les beurrieres sur 6 ans	299
Duc : 14 M€ pour la découpe	298
Ardo : 30 M€ dans un entrepôt automatisé	298
Berlidon : 10 M€ pour plus de donuts	298
Voisin : 3 M€ dans une extension de 2 000m ²	298
Fallot : 4 M€ pour 2 000m ² de logistique	298
La Lémance : 4,5 M€ pour une extension de 1 000m ²	298
Pangniu : 2 M€ pour des nouilles chinoises	298
LDC investit 200 M€	297

50 emplois seront créés. Début des travaux : début 2018. Ils dureront 2 ans. La 1^{re} phase verra l'installation de 5 lignes cartons et de 2 lignes PET. 5 lignes supplémentaires pourraient être installées. Refresco possède 4 autres sites en France.

Produits laitiers

La Laiterie du Berger accroît ses capacités

I. Avec le Crédit Agricole Franche Comté et la Fondation Grameen, le fonds Amundi va apporter 275 000€

à La Laiterie du Berger, une entreprise familiale sénégalaise, qui va ainsi pouvoir optimiser ses capacités de production.

La PME produit 1,5 million de yaourts par mois (pdm 16%) avec 200 salariés. Le lait est collecté auprès de 800 éleveurs

Fruits à coques

Unicoque : 7 M€ dans le Tarn-et-Garonne

I. Unicoque (Cancon, 47), n°1 français des fruits à coques, va investir 7 M€ dans une nouvelle usine pour ses noisettes à Mas Grenier (82).

La 1^{re} tranche (5 000 m²) débutera avant la fin 2018, pour une mise en service pour la récolte 2019.

Dans la foulée, 5 000 m² de plus seront construits pour

le stockage et d'expédition.

La coopérative compte tripler sa capacité en noisettes (30 000t/an en 2030 contre 10 000t aujourd'hui) ce qui nécessitera un investissement de 150 et 200 M€ sur 15 ans.

Unicoque fait partie du TOP 500 des champions de la croissance des Échos publié début 2018.

Croissance annuelle sur 5 ans : +14%. Avec la marque Koki, la coopérative est le leader européen des noisettes vendues dans leur coque

- CA : **31,4 M€**
- exploitants : **3 000**

Restauration

Dupont : 2 135m² à Bailleul

I. Dupont Restauration a lancé la construction d'une cuisine centrale à Bailleul (2 135m²) qui remplacera celle de Hazebrouck (59).

N°5 de la restauration concédée, Dupont a réalisé en 2016 un CA de 210 M€ avec 500 000 repas par jour et 8 cuisines.

Bières

Heineken : 20 M€ pour les 3 usines

I. Heineken va investir 20 M€ en 2018 dans ses 3 brasseries françaises :

- 8,3 M€ à Mons-en-Barœul (Nord)
- 9,3 M€ à Schiltigheim (Bas-Rhin) pour une nouvelle ligne qui portera la capacité à 450 000hl par an
- 2,4 M€ à Marseille

METTLER TOLEDO



Venez découvrir nos nouveautés sur notre stand B32 - C31, Hall 9



► www.mt.com



Venez nous rencontrer :



Hall 8 - Stand D15





FIT certifié IFS Broker après une année 2017 record

8D15. Spécialisée dans la distribution d'ingrédients laitiers, FIT a dépassé pour la 1^{ère} fois les 100 000T. Ces bonnes performances ont été réalisées malgré un été marqué par la crise du beurre et une situation difficile en protéines.

Pour y arriver, la société bretonne, référente sur le marché français, a su pérenniser ses relations historiques en France et en Europe tout en poursuivant son développement international vers les pays tiers.

Prochain objectif : l'Asie du Sud-Est. Ajoutons qu'en janvier, FIT a décroché la certification IFS Broker.

Infologic : nouvel outil PLM dans l'ERP Copilote

10F30-G29. Infologic propose, dans son ERP Copilote, un outil PLM (Product Lifecycle Management) permettant de faciliter la gestion du cycle de vie des produits, de l'établissement du cahier des charges jusqu'à la fin de vie du produit.

Dédié aux IAA, ce logiciel réduit les coûts de développement produit apporte une vision globale des projets en cours avec de réels indicateurs. Il répond aux besoins suivants :

- lancer de nouveaux produits, en réduisant le temps des projets,
- disposer d'un lien entre R&D et production pour mettre en production rapidement et facilement les nouveaux produits
- formuler des produits répondant

SPÉCIAL CFIA 2018

CFIA Rennes :

22 000 visiteurs attendus, nouveau record !

22 000 visiteurs sont attendus à Rennes pour le CFIA Rennes 2018, qui se déroulera les 13, 14 et 15 mars. Les visiteurs sont les décideurs et utilisateurs : direction, acheteur, maintenance, qualité, R&D, bureau d'études...

1 450 exposants seront répartis sur 40 000m² au sein de 3 pôles :

- ingrédients & PAI
- équipements & procédés
- emballages & conditionnements

Parmi les animations :

- Trophées de l'innovation
- Innovation Tours (Club PAI)



Les nominés des Trophées

Ingrédients & PAI

- Barentz. Lentéin est une protéine végétale (40-50%) provenant de la lentille d'eau. Utilisation : boissons nutritionnelles, substituts de repas, poudre de sport... Couleur verte liée à la teneur élevée en chlorophylle

- CHR Hansen. FreshQ : cultures de bioprotection, qui permet d'allonger de 7 jours la durée de vie des produits laitiers fermentés

- Plantex. Brealth Kasha : extraits du kasha breton (graines de sarrasin grillées)

Procédés

- B&R Automation. AcopStrak

- Clauger. Pile énergétique chaude (récupération d'énergie)

- Endress+Hauser. TrustSens : capteur de température



Emballages

- Actalia. Légumes cuisinés à consommer dans le pochon (Lire p11)

- Etik Ouest. Becverseurs sur sachet 4 soudures

- FPC. Le Squeasypack est un emballage de type doypack dans lequel le bouchon est remplacé par une valve "auto-obturable" de type Pep-Up, qui se referme automatiquement sur le principe "presser pour ouvrir et relâcher pour fermer".

Qualité & Services

- Knecht. Affûteuse E50 pour les couteaux manuels

- Neogen. Contrôler Listeria dans l'environnement

- Suez. Organix plateforme qui met en relation les producteurs de déchets organiques avec utilisateurs et exploitants de méthaniseurs...



à des multiples contraintes, réglementations, compositions...

- améliorer la qualité des produits et respecter les cahiers des charges
- n'avoir qu'un seul et même outil pour ne plus fragmenter l'information, la ressaisir...

Sodima distribue le coréen Leepack

2F10. Sodima commercialise désor-

mais le matériel du coréen Leepack, qui développe des machines rotatives pour le remplissage de sachets préformés type Doypack, avec zip ou bouchon.



Basé en Corrèze, Sodima s'est implanté récemment dans l'Ouest à Noyal-Pontivy (56), suite au rachat de MPV Assistance.

Simo sur tous les fronts : bio, MSC, ASC, RSE, babyfood bio...

8D20. Simo Fishprocessing (Merzig en Allemagne) sera présent pour la 1^{ère} fois sur le Cfia. L'entreprise mettra en avant son offre très large de PAI à base de saumon, thon, colin d'Alaska, cabillaud... Simo propose des produits crus, cuits, fumés sous toutes les formes : cubes, lanières, timbres ou flocons. Utilisations : salades, sand-

Retrouvez nous
Hall 5 Stand F26



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 - OEUF - LOGISTIQUE - ENVIRONNEMENT

Groupe cecia ▲ Poitiers - Concarneau - Belleville sur Vie - Gedouin St Malo

www.cecia.com - Tél : (33) 05 49 88 85 57

wiches, plats élaborés, pizzas, tartare, burger...

“Nous avons élargi notre gamme pour des applications sensibles en frais et en ultra frais. Notre nouveau processus de cuisson et de découpe ouvre de nouvelles possibilités pour des créations innovantes”, explique Eric Chorzepa, qui pilote les ventes et qui connaît bien le marché français.

A côté des poissons sauvages MSC, Simo travaille aussi les poissons issus d'aquaculture certifiés ASC.

Ajoutons que l'offre de saumon bio a été élargie pour couvrir tous les segments du plat cuisiné classique jusqu'à l'alimentation infantine.

Côté industriel et RSE, Simo vient de se doter d'une centrale photovoltaïque et d'un management des ressources énergétique. L'entreprise est certifiée Sedex et Ecovadis. Après le Cfia, Simo sera présent sur Seafood à Bruxelles.

Adent Ingénierie : LBC, Végécroc, Traiteur de Paris

9A17. Adent Ingénierie (Rennes +1 site à Toulouse) met en avant sa double compétence en architecture

et ingénierie pour proposer des usines “bien pensées, harmonieuses, évolutives et pérennes”. Parmi les projets en cours, citons 2 usines neuves

et une extension.

- Luissier Bordeau Chesnel (Yvré-l'Évêque, 72): rillettes, 11 000m². Réception : juillet 2018
- Végécroc (Estillac, 47) : produits élaborés, 11 000m², travaux en cours. Réception : courant 2018
- Traiteur de Paris: extension, produits traiteurs, 6 000m², démarrage travaux : mars 2018

Mettler Toledo : “2 en 1” avec tri pondéral et détection de métaux

9B32-C31. Mettler Toledo, spécialiste du pesage et de l'analyse, présentera ses innovations dédiées aux IAA :

- les nouveaux systèmes 2 en 1 combinant le tri pondéral et la détection de métaux. Ils offrent une double inspection et garantissent la conformité des produits.
- les nouvelles balances au sol PowerDec. Atouts : conception robuste,

précision, interactivité pour un guidage utilisateurs simplifié

- les nouvelles microbalances XPR qui intègrent de nouvelles technologies innovantes pour offrir la meilleure exactitude, tout en rendant les tâches de micropesage plus simples et plus sûres.

Guelt : IZPick, cellule d'encaissage ultra-compacte

5C22-D18. Guelt présente la nouvelle génération d'IZPick, cellule d'encaissage ultra-compacte “encore plus standard, configurable et productive, qui n'a rien à envier à ses grandes sœurs de la gamme MSG...”.

Son ergonomie et la modularité de sa conception,

associées à un pilotage intelligent avec une plateforme

informatique IZView (idem gamme MSG) apportent à l'IZPick fiabilité, polyvalence et flexibilité, avec des cadences pouvant aller jusqu'à 80 coups/min.

Intégration optimisée grâce à ses dimensions minimales, à un coût maîtrisé, à l'installation et la mise en service rapides...

En fonction de l'environnement (sec ou humide), l'IZPick peut être proposé en version inox ou acier peint et recevoir, selon l'application, des solutions robotisées 2, 4 ou 6 axes.

Arlès : des solutions adaptées aux tendances

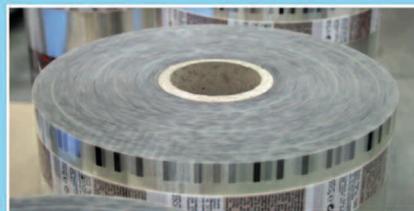
9A1. Spécialiste de la distribution d'ingrédients fonctionnels et du négoce de végétaux ingrédients, Arles Agroalimentaire (Rognac, 13) propose avec ses partenaires des solutions sur mesure et innovantes en termes de textures, couleurs et marquants.

Plus de 100 années d'expérience ont permis de tisser des partenariats solides avec des leaders dans leurs domaines d'expertise (Beldem, Blattmann, Cargill, CHR Hansen, Rousselot, Solanic, Stéarinerie Dubois, Unipektin).

La société propose des solutions adaptées aux dernières tendances (bio, clean label, “free from”, vegan...) avec des amidons, hydrocolloïdes, ingrédients colorants, protéines, fibres végétales...

OREP Packaging

Emballages flexibles



Nous vous accueillerons sur notre stand : Hall 4 - B13/C14



2018
13-14-15 MARS
RENNES
PARC EXPO
RENNES AÉROPORT

www.orep-packaging.fr



NEGRITA
LE RHUM QUI SUBLIME LE BABA



La référence des rhums ambrés destinés aux professionnels de la pâtisserie et de la restauration.

D'une intensité et d'une typicité très marquées, la coupe «Double Arôme» développe des notes charpentées et des notes boisées prononcées.

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

RENNES 2018
HALL 8 A31



isatech

CRISE

Alimentaire

Sécurité
alimentaire
Les solutions
pour gérer au
mieux votre
prochaine crise
#Sécurité
#E-Réputation
#Marque

Rendez-vous
au **CFIA2018**
Hall 9 Stand E20

**Solution 360°
Agroalimentaire
ERP CRM BI**

Finance - Qualité - Traçabilité -
Chaîne logistique - Décisionnel

Technologies d'usine intelligente IOT



www.isatech.fr

Funae : l'usine du futur sur le Cfia

I. Jacques Renault, fondateur de Funae et de JRT Conseil, animera la conférence "usine agro-alimentaire du futur", qui se déroulera le jeudi 15 mars sur le salon. C'est un thème est l'une des spécialités de Funae, qui s'est donné comme mission d'accompagner les dirigeants des IAA dans la mise en oeuvre un projet "usine du futur". Jacques Renault, s'appuie sur sa double expérience métier : industrie et services.



Jacques Renault

Son parcours : Mazars → LR Services → East Balt → Château Blanc-Holder → Panavi → Agrial → JRT-Funae. En attendant la conférence, découvrez sur le blog Vitagora un article de Jacques Renault : "Usine du futur : les 3 pièges à éviter".

Nactis : arômes naturels avec une note sucrée

8D2. Nactis Flavours a développé des arômes naturels apportant une note sucrée. Cette démarche pour diminuer le sucre des produits s'inscrit dans la recherche d'allégations de santé des industriels, en gardant saveurs et plaisir. De plus, ces nouveaux arômes allient tendances culinaires, naturalité et puissance aromatique. Sur le stand : dégustation des nouvelles marinades, véritables sauces bouchères à la française alliant saveurs sucrées et salées avec de vrais fruits.

Bardinet : whisky, rhum, genièvre et bio

8A31. Afin de suivre les tendances, Bardinet Gastronomie élargit son offre en spiritueux.
- 2 whiskies : un blended whisky issu de grain et de malt et un whisky blended 100% malt, tous deux provenant d'Écosse
- 2 rhums : un rhum élevé sous bois d'origine Guadeloupe et un rhum léger Jamaïque...
- Bio : extension à de nouveaux spiritueux
- et l'arrivée d'un genièvre, particulièrement aromatique, qui a été développé spécifiquement pour des applications culinaires

Isatech : capteurs TileConnect pour le virage 4.0

9E20. Isatech a présenté aux Trophées CFIA 2018 une technologie de collecte et d'analyse de données en temps réel au travers de TileConnect. Les capteurs TileConnect (avec le tableau de bord TileBoard) ont été développés par Worximity dont Isatech est le distributeur exclusif. Grâce à cette technologie d'usine, il est possible de connecter rapidement les équipements manufacturiers pour les rendre intelligents. Les données de production, ainsi collectées en temps réel, peuvent être instantanément présentées aux équipes sur le plancher de production et à la direction.

Aucune infrastructure n'est requise. Cette technologie apporte une visibilité en temps réel sur la production et un partage rapide de l'information.

Cibles : les PME qui veulent prendre le virage 4.0.

Avantages : déploiement rapide et améliorations permanentes (SaaS).

Lantero : Coexpan et Emsur avec Estellaprint

2Bio. Le groupe Lantero sera présent avec ses 3 divisions : Coexpan, Emsur et pour la 1^{ère} fois, Estellaprint. Basé à Navarre (Esgpane), Estellaprint est spécialisé en impression de papier et production d'emballage carton. Le portefeuille de Coexpan & Emsur comprend des solutions :

- **rigides** : feuilles de plastique thermoformable FFS, barquettes pour aliments frais et plats cuisinés, emballages double-coques coupes et pots
- **flexibles** : operculage et étiquetage dans le moule FFS, films laminés avec impression gravure & flexo HD, manchons rétractables, films de thermoformage pour produits FFS, sachets et sachets préfabriqués pour applications FS.

Metarom : caramels bio, dairy free et à faible Aw

8B2-C1. Metarom Group, spécialiste des caramels, dévoilera plusieurs nouveautés au sein de sa gamme Cara'Sens
- **un caramel dairy-free**, sans ingrédient laitier, qui répond aux tendances free-from et végétal. Savoureux, il conserve les caractéristiques organoleptiques et les propriétés techniques d'un caramel classique. Il

existe pour les chocolats et les glaces.

- un caramel faible Aw, qui préserve le croustillant des inclusions. Son activité de l'eau très faible (Aw<04) permet d'éviter le transfert d'humidité vers la matrice, assurant une bonne conservation

dans le temps. Sa texture est parfaite en fourrage de biscuits et chocolats.

- enfin le caramel bio rejoint l'offre de fourrages et nappages. Ce caramel à la crème à la texture fondante et la couleur ambrée, développe des notes douces et miellées.

GNT innove pour les produits salés

8A42. Sous sa marque Exberry, GNT présentera ses solutions pour des couleurs naturelles et brillantes et notamment une nouvelle gamme pour produits salés (viande, soupes, sauces).

Les "denrées alimentaires colorantes" Exberry sont élaborées à partir de légumes et de plantes.

La demande en aliments et boissons colorés mais naturels est partout en forte croissance, selon Baptiste Matelin, directeur de GNT France.

Monin : solutions pour fourrage, garniture, glaçage...

8B7. La division "Food Solutions Monin" présentera de nouvelles recettes fruits en version "concentrées" en arôme naturel et sans colorant, pour fourrage, garniture, glaçage...

AB Technologies : le râpé camembert et "Les Costauds"

8C2-D1. AB Technologies présentera 2 innovations :

- "Les Costauds". Ce sont des fromages fondus à forte puissance gustative pour apporter du caractère aux produits ciblant les adultes : snacking, croque-monsieur, burger, pizza, cordon bleu... La gamme va du très épicé ("Piquant") au noir ("Lucifer") en passant par le très typé en goût fromager ("Rustique")

- "le râpé camembert". Ce fromage riche en camembert (>80%) est issu d'une technologie de fonte. Il apporte le crémeux du camembert ainsi que son goût caractéristique. Utilisations : topping (pizza, croque, tarte...) et incorporation (sauces, nuggets...). Son format râpé, une 1^{ère}, permet de nouvelles utilisations pour le camembert.

Ishida met en avant le contrôle qualité

4C23-D24. À côté du pesage, Ishida présentera 4 systèmes destinés au contrôle qualité des aliments : contaminants, emballages, poids et conservation.

- détecteur par rayons X, IX-G2 4027 et IX-GN 4044
- l'Aiscan 360 (fuites de gaz de conservation)
- trieuse pondérale, DACS-GN-SE012
- operculeuse QX-300 FLEX
- peseuse associative, RV-214W-15-30-WP pour la viande surgelée semi-collante

Europlastiques : fraîcheur, transparence et réutilisation

4-B55/C56. Europlastiques mettra en avant une offre standard revisitée par des décors IML et des matériaux biosourcés, en adéquation avec les tendances actuelles : fraîcheur, transparence et réutilisation. La PME présentera sa démarche BLUE via des décors variés, le toucher soft, un système d'IML pelable donnant une 2^{ème} vie à l'emballage...



Plastobreiz : concept Toast'I Mer pour l'apéritif

4B35-C54. Plastobreiz (Auray, 56) mettra en avant son concept produit Toast'I Mer, un emballage en Apet operculable et compartimenté. L'alvéole périphérique (système breveté) a une double fonction : ce compartiment service rabattable devient support de présentation verticale dans les linéaires.



* projet mené avec Bernétic (56)

Thébault Ingénierie : St Michel, Miti, Croc'Frais, Schreiber

5B13. Voici 4 opérations de conception et de construction que mènent de front les équipes de Thébault Ingénierie.

- Schreiber (ultra-frais laitier) à Cléry le Petit (55) : nouvelle usine de 9 160m², travaux 9 mois, livraison : juillet. C'est la 1^{ère} implantation industrielle en France de l'américain, qui

va livrer à Système U des yaourts, fromages frais et desserts.

- Miti (crevettes, moules et calamars) à Rezé (44) : nouvelle usine de 4 000m², qui sera achevée au 2^{ème} semestre. Installé sur le MIN de Nantes, Miti déménage sur le nouveau MIN fin 2018.



- Croc'Frais (n°1 de l'olive fraîche) à Mignéville (28) : nouvelle plateforme logistique frigorifique de 1 983m², qui sera greffée sur le site existant. Mise en service : mars.

- St Michel à St Père en Retz (44) : extension, qui sera opérationnelle début 2019. Au programme : bureaux (agrandissement), locaux sociaux, zone de maintenance, parking de 110 places VL.

Sauces et Créations : berlingot 15 à 40g

8C4. Pour les sauces et vinaigrettes, Sauces et Créations présentera un berlingot (15 à 40g). Atouts : tient debout, ouverture facile, prise en main agréable.

Agro-Sphères met en avant les Hauts-de-France

8D40. Agro-Sphères démontrera sur le Cfia que "ça bouge dans l'agro-alimentaire des Hauts-de-France" (45 000 salariés, 800 établissements). Voici quelques projets accompagnés par Agro-Sphères en 2017 :

- Nouveaux sites : Nigay, BBM, Normandoise, D2i, EPI France, ABCD Nutrition, Brasserie du Pays Flamand,

CONSTRUISONS ENSEMBLE VOTRE PROJET

CONCEPTEUR ET CONSTRUCTEUR D'USINES AGROALIMENTAIRES



GRUPE IDEC

UN PROJET ?

02 99 41 81 81

www thebault-ingenierie.com





Les Conférences



Mardi 13

- Tous vegan en 2050 ?, Club PAI
- Transformation digitale, Moulin Digital
- Le bruit, Carsat
- La douane, Direction des douanes
- Tourisme industriel, Entreprise & Découverte
- Exporter aux USA (loi FSMA...), Bureau Veritas et Food'Innov

Mercredi 14

- Usine du futur, BDI et Valorial
- Innover avec la recherche publique, SATT Ouest
- Ingrédients aromatiques de demain, SNIAA
- Usine du futur, ANIA et Bpifrance
- Se transformer, Thaé
- Co-produits, ACTFood Bretagne

Jeudi 15

- Aliments fermentés, CBB Capbiotek
- Pertes, déchets et co-produits (Food Heroes), Technopole Quimper-Cornouaille
- Usine Agroalimentaire, Funae et Dataswati
- Design packaging, INDP
- Certification IFS : 6.1 à 7
- Techniciens frigoristes

Sainte Lucie, Nutrition et Nature
- Extensions : Domaine Picard, Picvert, Pastacorp, Michel Mouille, American Desserts, Conserverie Saint Christophe, Lailand, Metarom, Scea des 4 vents

Sicoly : jus de konatsu

8D30. Sicoly présentera un jus de konatsu (surgelé, origine Japon). Cet agrume (=Hyuganatsu ou citrus tamurana) est un fruit rond, à l'écorce charnue avec des saveurs douces et sucrées.



SPÉCIAL CFIA 2018

Entremets, sorbet, crème, mousse, cocktails.
 Barquette 1kg et seau 22kg.

GSE : East Balt-Bimbo, Agrana, Biocoop

3F20. Spécialiste de la conception / construction d'immobilier d'entreprise, GSE dispose d'une équipe d'experts et de son ingénierie intégrée pour accompagner les IAA dans leurs projets d'unités de production, plateformes logistiques en froid ou sous température dirigée et transtockeur. Voici quelques contrats récents décrochés par GSE :

- **East Balt-Bimbo** QSR (pains buns) : nouvelle boulangerie (11 000 m²) au Plessis-Pâté (91). Livraison : octobre 2018 (lire LMA 301)
- **Agrana Fruit** : une usine de préparation de fruits clé en main de 9 000 m² en Chine (LMA 297)
- **Biocoop** : plateforme de Noves de 24 000 m² (LMA 296)

Autres clients récents : Mousquetaires, Schaal, Danone, Savéol, Poult, Carrefour, Auchan...

Keendoo : 2 ateliers sur la gestion des données produits

I. En marge du Cfia*, Keendoo, éditeur de solution logicielle (gestion des données produits...) pour les IAA, organisera 2 workshops consacrés à son application
 - 13 mars à 16h : une présentation avec Foodinnov du module de formulation développé sur la base du PLM Keendoo pour les biscuitiers BVP (+témoignage client)

-14 mars : une présentation générale de l'application Keendoo
 Inscription sur www.keendoo.com
 * au Best Western du Parc Expo (Bruz, 55)

Vif devient "Vif Software" et construit un nouveau bâtiment

5E50. Après une belle année 2017, Vif (CA 20 M€, +8%) adopte un nouveau logo et une nouvelle identité visuelle, qui sera présentée sur le Cfia.

Vif devient "Vif Software" avec la signature "Innovons ensemble". Cette nouvelle identité sera plus représentative de ce que nous sommes et de ce que nous apportons à nos clients. Notre expertise, technologique et métier, nous permet en effet d'accompagner la transformation numérique de nos clients, dans une logique permanente d'innovation" expliquent Antoine et Gaël Vignon, qui codirigent l'entreprise.

En 2018, Vif Software (200 salariés à la Chapelle sur Erdre/44) va poursuivre sur sa lancée avec :

- le recrutement de 40 personnes sur l'année
- le lancement de la construction d'un bâtiment de 2 000 m² à la Chapelle sur Erdre où la surface atteint déjà 2 500 m²
- le 11^{ème} Agrovif le 12 et 13 juin (thème : "La place de l'Homme dans la transformation numérique")

* plus de 500 sites et 10 000 licences actives, supply chain, MES et ERP



Ishida : Jowa adopte l'AirScan

4C23-D24. Jowa (groupe Migros via sa filiale de M-Industrie), qui est la 1^{ère} boulangerie en Suisse, a opté pour le détecteur de fuites AirScan pour contrôler individuellement chaque emballage (DLC 180 jours) à Huttwil (usine dédiée au "sans gluten"). Cadence : 180 barquettes/min. Les produits sont vendus sous les marques Aha (chez Migros) et "Huttwiler Glutenfree".



Vandemoortele : "Baker's Pure Gold"

8B8. Vandemoortele commercialise en BtoB des margarines pour de multiples applications : feuilletage, crèmes, pâtes jaunes, fourrages... Face à la volatilité du prix des beurres et pour contribuer à une meilleure maîtrise budgétaire, l'entreprise propose aussi des alternatives à travers "Baker's Pure Gold", qui, de plus, bénéficie de la caution "Clean Label".

A noter, le lancement courant 2018 d'une margarine bio "Clean Label".

LCI : Nutricorn fine et coarse

8B42. Limagrain Céréales Ingrédients présente 2 nouvelles granulométries pour Nutricorn (germe de maïs toasté) :

- fine : pour BVP et plats préparés
- coarse : croquant, topping ou marquants dans les enrobages, barres céréalières, glaces...

GUELT

Initiateur de haute performance

40 ans d'expertise et d'innovations à votre service

Process
Conditionnement
Fin de ligne
Ingénierie



Encaisseuse compacte et accessible

- Un concentré de performances dans un format ultra-compact (1.20 m²) et configurable pour vos fins de ligne
- Ergonomie, modularité et productivité pour les moyennes et hautes cadences
- Pilotage intuitif sur plateforme IZiView centralisant les fonctions informatique / automatisme / robotique
- Conception et réalisation dans nos ateliers en version acier peint ou en inox selon l'environnement



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

www.guelt.com
conception / fabrication FRANCE



GSE

Conception et réalisation de **vos projets immobiliers agroalimentaires** en France et à l'international


2018
13-14-15 MARS
RENNES
 PARC EXPO
 RENNES AÉROPORT

Rencontrez GSE
HALL 10 - STAND C7

CONTACTEZ-NOUS

François GIRARD - 06.78.91.78.06

Thierry CANVILLE - 02.40.38.53.01

contact@gsegroup.com

UNE ÉQUIPE D'EXPERTS DU
SECTEUR DE L'AGROALIMENTAIRE
 pour vous accompagner sur 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.

Ensemble, créons de la valeur.

40 ANS

CONTRACTANT GLOBAL EN IMMOBILIER D'ENTREPRISE

QUI SOMMES-NOUS ?

IDIA Capital Investissement est le spécialiste en capital accompagnement minoritaire au service des Dirigeants des ETI et PME. Forte d'une expérience de plus de 30 ans dans les filières agroalimentaire et viticole, l'équipe d'investisseurs d'IDIA Capital Investissement intervient également dans des secteurs aussi variés que la Santé, les Énergies, l'Environnement, la Mer et le Tourisme.

IDIA Capital Investissement assure, par ailleurs, la gestion des groupements fonciers, forestiers et viticoles du groupe Crédit Agricole, ainsi que le suivi des investissements de Crédit Agricole S.A. dans des fonds spécifiques.

CAPITAL INVESTISSEMENT BY
GROUPE CRÉDIT AGRICOLE

CHIFFRES CLÉS

Encours sous gestion (y compris fonds de fonds)
1,5 Md€

Sociétés en portefeuille
100

Investissement par opération compris entre
1 à 50 M€

Capital accompagnement Agroalimentaire
600 M€

Investissements Viticoles
250 M€

Capital Investissement diversifié
350 M€

Groupements Fonciers
200 M€

Fonds de fonds
200 M€



NOS ATOUTS

EXPERTISE SECTORIELLE

Les experts d'IDIA Capital Investissement, ingénieurs et financiers, savent écouter et comprendre la logique des entrepreneurs qu'ils accompagnent, en leur apportant leurs compétences dans les montages financiers et lors de leurs projets d'acquisitions.

ACCOMPAGNEMENT DANS LA DURÉE

Conscient que la stratégie de croissance des entreprises se bâtit dans le long terme, IDIA Capital Investissement ajuste la durée de son investissement en fonction d'un plan de développement défini avec l'entrepreneur et l'accompagne à toutes les étapes de la vie de son entreprise avec la maîtrise du moment de la cession. IDIA Capital Investissement construit ainsi une relation privilégiée et durable basée sur une confiance réciproque.

RESSOURCES FINANCIÈRES

Avec 1,5 Md€ d'encours sous gestion (y compris Fonds de Fonds), IDIA Capital Investissement peut investir de 1 à 50 M€ en fonds propres par opération et s'associe aux réseaux du groupe Crédit Agricole ou à des fonds externes pour des opérations d'envergure nationale ou internationale. IDIA Capital Investissement entend ainsi favoriser l'émergence de leaders français à dimension internationale. Quel que soit le montant recherché, IDIA Capital Investissement est à même d'apporter des solutions financières « sur mesure ».

RÉSEAU

L'appartenance à l'un des premiers groupes bancaires européens permet à IDIA Capital Investissement de disposer d'un réseau de contacts diversifiés et de bénéficier d'un accès unique à un flux d'affaires de qualité. IDIA Capital Investissement est ainsi en mesure de faciliter la croissance et l'internationalisation de ses participations.

GROUPE CRÉDIT AGRICOLE