



# Le Manager de l'alimentaire

N°346

BIMENSUEL DU  
24 AVRIL AU  
14 MAI 2020

Mix teste le sucré et le fruit p.2

Charal mise sur le carton p.4

Carbios va recycler le PET p.5

SPM en panne p.6

LDC atteint 200 M€ de ROC p.6

Fleury Michon a perdu 28 M€ p.7

Galapagos entre chez Fossier p.8

Canavese en redressement p.8

Bonduelle pénalisé par la RHD p.8

Force Sud reprend Rouge Gorge p.8

AOP : Sodiaal arrête 3 sites p.8

Picard en forte hausse p.10

Eurogerm cherche des acquisitions p.11

Ingredion rachète 75% de PureCircle p.11

USINES & PROJETS p.12

Vivera : une 2<sup>ème</sup> usine Valentin : 23 M€ dans 2 usines

## Covid-19. Les rentabilités se dégradent...

### EDITORIAL

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

Le 2<sup>ème</sup> baromètre l'Ania permet de mieux appréhender les difficultés des IAA selon les secteurs et la taille d'entreprise. 700 IAA ont répondu : 77% sont de TPE-PME, 21% des ETI et 2% des grands-groupes (GP). Cette consultation menée du 6 au 10 avril nous apprend que :  
- 28% des usines étaient fermées sur la période: 31% chez les TPE-PME et 16% dans les ETI-GP  
- l'absentéisme restait sous contrôle autour de 13%  
- 70% à 80% des IAA constataient des baisses de CA avec une rentabilité fragilisée (ce sont les PME et TPE qui souffrent le plus)

L'enquête fait également ressortir une hausse des coûts (matières premières, maintenance, sanitaires...), qui n'est pas répercutée aux distributeurs. Ce qui génère une baisse de la rentabilité des IAA, même pour celles qui conservent une dynamique en GMS.

#### Les entreprises le confirment...

- Bonduelle averti que ses résultats seront impactés négativement à la fois par les surcoûts sanitaires mais aussi par un "mix produit dégradé" car les MDD sont moins rentables que ses marques (p8)  
- Emmanuel Besnier, pdg de Lactalis, a carrément évoqué dans Les Echos un probable plan d'économies (p8)  
- Terrena explique de son côté que la crise va générer des surcoûts et des pertes financières importantes, qui sont encore difficiles à chiffrer (p6)

En fait, durant cette période, la plupart des acteurs ont paré au plus pressé en faisant fi des critères de rentabilité. Ce n'est que dans les prochaines semaines, que les directeurs financiers découvriront l'impact des décisions prises dans l'urgence dans tous les services... Et même pour les 13% d'IAA qui ont progressé en GMS, il n'est pas sûr que leurs volumes additionnels soient si rentables...

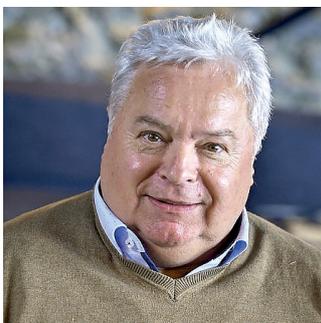
\* cette 2<sup>ème</sup> étude est téléchargeable sur le site de l'Ania

13% des IAA progressent	gain de CA
- 1%	>50%
- 1%	25%-50%
- 11%	0%-25%
73% des IAA reculent	baisse de CA
- 25%	>50%
- 17%	25%-50%
- 31%	0%-25%
14% des IAA sont stables	

## L'HOMME

### Jean Paulic en Bourse pour s'imposer dans l'alimentation des insectes d'élevage

Paulic Meunerie (St-Gérand, 56) a bouclé 2019 sur un CA de 8,6 M€ (+4,4%) grâce à une production de 22 000T (3 moulins). La PME est entrée en bourse en février en levant 7,5 M€. Jean Paulic est ainsi redescendu de 100% à 75%. Mi-avril, la PME était valorisée 23 M€. Une valorisation élevée qui s'explique par les ambitions de Jean Paulic, qui vise un CA de 50 M€ dès 2023 !



Le meunier compte doper sa croissance grâce à Oxygreen, un procédé breveté de purification des grains de blé par ozonation qui améliorera les qualités des farines humaines et des sons pour les animaux. La capacité devrait atteindre 76 800T fin 2023. Mais l'objectif essentiel est devenir, grâce à Oxygreen, le n°1 l'alimentation des insectes d'élevage. En attendant, la croissance est portée les farines:

- de froment (90% du CA). Objectif : n°1 en Bretagne
  - de sarrasin pour les crêperies avec la marque "Harpe Noire" (7% du CA). Objectif : n°1 en France
- Ajoutons que, fin 2020, Paulic aura tripler ses capacités de production.

\* Oxygreen permet de diviser les pesticides par 20 et de réduire les mycotoxines de 30% à 50%

## LE PRODUIT

### Madrange : -70% de plastique

Madrange (Cooperl) adopte pour ses 3 jambons "supérieur filières" un nouvel emballage qui contient 70% de plastique de moins que le précédent. Le pack est recyclable à 85%. Il est élaboré avec plus de 80% de papier composé de fibre vierge, issu de forêts FSC. Les 3 ref "Mon Jambon supérieur"



- Bio (120g, 4,70€)
- Label Rouge (160g, 3,25€)
- Porc Fermier (140g, 3,20€)

Reportés en septembre

Cfia Nantes : 29/9 au 1/10

MADE Paris : 8 au 9/9

Bulletin p8

Le Manager de l'alimentaire

Abonnez-vous



# 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

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.

## Imprimeur

Imprimerie de l'Avesnois, 59440 Avesnes-sur-Helpe.

Prix au numéro 10 €.

N° de Commission paritaire 0324T82822.

ISSN 1639-2655.

Abonnement : Martine Delattre

(tel : 03 27 56 12 19

martine@manager-alimentaire.com).

Reproduction interdite.

## INNOVATION

# Mix mise sur la framboise, la mangue et l'avocat !

Sous sa marque Mix, Mix Buffet (Guer, 56) lance deux recettes aux fruits (sucrées) avec une cuillère en carton ainsi que 3 salades végétariennes.

5 nouveautés contiennent de l'avocat (en morceaux), qui est qualifié par Mix Buffet "d'ingrédient star des réseaux sociaux et media". C'est aussi un fruit très fragile à travailler pour les industriels..

Toutes les nouveautés sont "sans : conservateur, colorant, arôme". Les 4 coffrets contiennent des twists salés et un brownie StMichel.

### 2 smoothies bowls aux fruits avec une cuillère en carton

Composition des 2 recettes (150g, Nutri-score A) : granola, purée et morceaux de fruits :

- framboise (fruits secs)
- mangue (chocolat, noisettes et coco)
- cuillère en carton compostable
- pack avec plus 30% de matière recyclée



### 3 salades végétariennes

- coffret "veggie avocat, pois chiches au paprika" (A) : boulgour, lentilles, fèves de soja (sauce soja au citron vert)

- coffret chèvre, abricots & amandes, mélange salade & céréales (B)



- bol "Salades & céréales : tomates cerise, mozzarella, avocat" (B) : billes de mozzarella au basilic, blé-lentilles corail (+sauce balsamique à la tomate)

### 3 salades

- coffret "taboulé, poulet rôti" (B) : tomates mi-séchées, amandes (sauce balsamique à la tomate)

- coffret "salades & céréales, thon durable, avocat" (B) : tomates mi-séchées, boulgour, lentilles et fèves de soja (vinaigrette herbes de Provence)

- salade "bol jambon, avocat" (B) : lentilles corail, tomates, œufs durs (sauce moutarde à l'ancienne)

### 1 wrap à l'avocat

- "Poulet, avocat" (B) : épinard, carottes (sauce ail et fines herbes)



### La gamme Mix

- 25 salades : 9 coffrets, 3 mezze, 1 bol extra, 10 bols, 2 bowls, 1 traiteur

- 9 pizzas

- 4 wraps + 2 wraps chauds

- 2 smoothie bowls

### Les engagements Mix

- Origine France : salades (6 mois/an), poulet et boeuf (100% des innovations depuis 2018), porc (57% des recettes)

- Œuf plein air (67% des salades)

- 100% de carton FSC

- 100% de barquettes plastiques mono-matériaux

### Hénaff : poulet tajine ou tandoori et porc tex-mex

Hénaff (Pouldreuzic, 29) lance une gamme de tartinades exotiques pour l'apéritif. Composition :

- viandes FR rissolées et confites
- légumes confits ou grillés
- 4 ref en pot verre 90g (2,15€) :

- **poulet tajine** : pruneaux caramélisés par la cuisson au miel, gingembre

- **poulet tandoori** : gingembre, coriandre

- **porc tex-mex** : tomates et piquillos

- **poulet méridionale** : tomates mi-séchées, oignons grillés, olives, ail, basilic et herbes de Provence



### Mamie Nova "Fleur de yaourt" : sureau, bergamote, sakura

Mamie Nova lance la gamme "Fleur de yaourt" en jouant sur les parfums floraux. 3 ref en pot en carton 115g ("Saveurs de l'année 2020") :

- fruits rouges fleur de sureau
- thé noir citron bergamote
- poire saveur sakura



### Croc'Frais : olives picholine à la sarriette

Croc'Frais, qui est le leader de l'olive fraîche au rayon fruits et légumes, lance la gamme Origine (90 jours). 3 ref :

- **Italie** : nocellara dénoyautées à la verveine (130g, 2,99€)
- **Grèce** : kalamata dénoyautées et zestes de citron (130g, 2,99€)
- **France** : picholine entières à la sarriette (140g, 3,59€)

Autre nouveauté :

- olives vertes de Grèce, dénoyautées, zestes de citron jaune et persil (2,70€, 200g)

L'an dernier, Croc'Frais avait lancé la gamme Signature qui associe des olives grecques et l'un des ingrédients suivants (ail des ours, basilic pourpre, piment jalapeno).



# Frais emballé : 5 salades d'avocat !

Mix Buffet lance au rayon préemballé 5 salades d'avocat (250g et 700g). 3 recettes :

- **poulet avocat**, amandes, fèves de soja (+coriandre et ciboule)
- **thon avocat**, tomates mi-séchées et olives (+sariette et ciboulette)
- **pois chiches avocat**, poivrons et amandes (+basilic et coriandre)



Autre nouveauté : 2 préfous farine Label Rouge avec un ratio pain garniture 33%

- olives parmesan (+romarin +topping blé dur
- crème & oignon (+persil +topping avoine)

La gamme réunit désormais 8 ref de préfou dont 2 "3 minis"



### Baskalia "Douceurs Basques" : yaourt brassé de brebis bio

Baskalia (Espelette, 64) lance sous sa marque "Douceurs Basques" deux verrines de "yaourt brassé de brebis bio" (140g, 2€)

- sur confiture de kiwi du pays Basque
- sur confiture de fraise framboise
- confitures artisanales
- lait entier de brebis bio du Sud Ouest
- sucre de canne équitable
- sans colorant/arôme ajouté



panés ("qualité 100% filet", 3,49€, boîte de 2)

- **"7 céréales & graines"** (A, 2x125g) inspiré de la tradition boulangère,

- **"extra-croustillant"** (B, 2x125g) inspiré du panko japonais

- **"herbes et pointe d'ail"** (B, 2x112,5g)



### Macarons Gourmands : "Folie's de Pâques"

Macarons Gourmands (Yerres, 91) proposait "Folie's de Pâques" (24€) :

- sur un biscuit macarons aux amandes, une bavaroise au praliné amandes noisettes



### Findus : l'Atelier Poisson "7 céréales & graines"

Findus lance l'Atelier Poisson "7 céréales & graines" une gamme qui réunit 3 colins d'Alaska

(60% de fruits)

- un crémeux chocolat, pur caraïbe, recouvert d'un fin glaçage au caramél

### Biothentic : mini muffins citron-pavot avec des morceaux de citron bio

I. Biothentic a amélioré sa recette de mini muffin citron-pavot bio, qui devient plus moelleux mais surtout

plus intense en citron. Des morceaux de citrons confits ont été ajoutés.

Sachet de 9 muffins (9x28g, 3,40€, GMS)

Biothentic est une marque d'ABCD Nutrition. Elle est produite à Moreuil dans la Somme (80).

### La Belle-Iloise s'associe au Chocolat des Français

I. La Conserverie La Belle-Iloise s'est associée à La marque "Le Chocolat des Français" pour

Pâques (12/4) et la Saint Georges (23/4) afin de proposer un coffret en métal

contenant :

- une tablette 30g (noir bio 71%)
- 3 boîtes de sardines Saint-Georges 115g

### Haribo s'installe à Pâques avec Shortlinks

I. Haribo a cherché à se faire une place au milieu des chocolats de Pâques mais aussi sur la période printanière

avec un décor imaginé par l'agence Shortlinks.

La collection "Garden Edition" réunit des paquets de bonbons et plusieurs références stars de la marque

(Dragibus, Chamallows...).

### Lima : 3 boissons de vinaigre bio

I. **Circuit bio.** Lima s'est inspiré du Japon pour créer 3 boissons de vinaigre bio que l'on peut utiliser pour se désaltérer en diluant avec 8 volumes d'eau.

Autres utilisations : tisanes, cocktails,

## Orangina Suntory lance sa 1<sup>ère</sup> gamme bio

Orangina Suntory France-OSF (CA 2019 : 908 M€) appartient au groupe familial japonais Suntory. Présidé

par Makiko Ono, OSF est leader des boissons aux fruits et plantes.

Ses marchés profitent de la décroissance structurelle des colas (-314 ML depuis 2013 dont -14,7 ML en 2019).

Axes d'innovations d'OSF : simplicité, transparence, diversité des goûts avec des boissons moins sucrées et plus naturelles. Et maintenant le bio.

Budget R&D en France : 5,5 M€



Makiko Ono

### Maytea "Les Eaux de Thé" : 1<sup>ère</sup> offre bio du groupe

- Cible : les adultes (pub TV en mai)  
- 2 recettes différenciantes à base d'infusion de feuilles de thé (bouteille 1L, 1,99€):

- thé vert citron-gingembre
- thé noir parfum poire-hibiscus



### Oasis passe en 100% d'ingrédients d'origine naturelle

Oasis Tropical (qui est la recette best-seller) a été la 1<sup>ère</sup> à passer en "100% naturel" en juin 2019. Les autres références suivent :

- 2020. "pomme-cassis-ramboise" et "multifruits", qui en profitent pour réduire leur teneur en sucres ajoutés (-6% et -22%) sans substitution par des édulcorants
- 2021. "duo d'oranges", "pêche-abricot"
- 2022. "fraise-ramboise", "pomme-poire"



marinades et vinaigrettes, salades Bouteilles verre 500ml (circuit bio)

- pomme (3,10€)
- gingembre & curcuma (4,35€)
- grenade (4,35€)

Non pasteurisé et non filtré, cru et SSA, effet détoxifiant.



### Voelkel : smoothie au chanvre

I. Après les jus verts, Voelkel (spécialiste des jus bio) lance un smoothie composé de soja, de banane et de chanvre (circuit bio, 2,7€, bouteille verre 25cl).

Ce chanvre est sans THC ni CBD.



Ce smoothie est un complément idéal pour une alimentation végétalienne, explique Voelkel

\* 29% (eau, graine de soja), jus de pomme, purée de banane 24%, extrait de chanvre 10% (eau minérale naturelle, chanvre, jus de citron), jus de citron vert, farine de graines de chanvre 2%, purée d'acérola

### TooGood : NoChips, une chips "Nutri-score A"

I. TooGood lance NoChips, une chips de pomme de terre "Nutri-score A" contenant seulement 2,5% de MG. Cette chips très fine est obtenue par extrusion sous vide sans usage d'huile.

2 ref bio\* en sachet 70g en exclusivité chez Monoprix (2,99€):

- salé
- épicé

Parmi les précédents lancements de TooGood : des snacks poppés à base de soja, des biscuits sucrés, des chewing-gums...

\* vegan, SSA, sans gluten, sans additif polémique...



### Péchalou : crème dessert au chocolat praliné aux noisettes

I. Laiterie Péchalou (Saint Cyprien, 24) lance une crème dessert au chocolat praliné aux noisettes (4x105g, 2,89€).

- Chocolat-praliné fabriqué en Dordogne.



### Oasis O'Verger s'impose sur les eaux fruitées

- Lancée en mai 2019, cette nouvelle gamme affiche une pénétration de 7,6% (2 millions de foyers acheteurs)

- Positionnement : le marché des eaux fruitées

- Composition : fruits >46% + eau de source

- NEW "Pomme ananas passion" (1,2L, 1,99€)



### Pulco Fines Bulles arrive en CHD

- Pulco : Nouvelle publicité TV signée "La vérité citron", qui met en avant la naturalité, le rafraîchissement et le plaisir

- NEW. Canette 33cl pour "Pulco Citronnade" et "Pulco Fines Bulles" en GMS (6x33cl, 3,40€) et en CHD (1x33cl). "Pulco Fines Bulles" débarque ainsi en CHD.



### Schweppes Premium Mixers trouve son public en GMS

- Créée pour la CHD, cette gamme (4 ref) a été lancée en GMS en 2019.

- Cible : les aficionados de mixologie, qui veulent réaliser des cocktails originaux

- New "Ginger Beer & Chili" (4x20cl, 4,99€)



### Et aussi

- Orangina : campagne de communication "c'mpoletteemnt secouée" (Orangina devient "Onagrina" le temps d'une édition limitée)

- Schweppes "Ginger Ale" : nouveau format 1,5L (1,89€)



# Retrouvez Le Manager sur vos salons !

de l'alimentaire

Le Manager sera distribué sur MADE

8 - 9 Septembre 2020 - PARIS Porte de Versailles - Hall 2.2

## NOUVELLES DATES



# MADE

LE RENDEZ-VOUS DE LA CRÉATION ALIMENTAIRE

\* Marques Associées Distribution Event : Own Label Event



## INNOVATION

- Noisettes Italie.
- Lait entier bio de Dordogne.
- Sucre de canne et cacao équitables

### SDV : sauces salade Heinz et tortillas de blé betterave

I. SDV (Cognac, 16) lance plusieurs nouveautés :

- "mini brochettes" de poulet ; ananas ou poivrons "(25g) : mariné au lait de coco et herbes aromatiques thaïes, montée main sur pic

- tortillas de blé betterave Ø 30 cm pour réaliser des wraps et taco bowls (sachets de 18x100g)

- 2 "sauces salade"

Heinz : Caesar et honey mustard (squeeze 800ml)



### Comtesse du Barry : desserts, miels, amandes enrobées

I. Fête des Mères/Pères. Comtesse du Barry a sélectionné 3 coffrets assortiments :

- desserts : baba au rhum, cannelé à l'Armagnac, crêpe suzette, en-cas pêche et abricot (4x40g, 15,90€)

- miels : acacia, fleurs, fleurs printanières, châtaignier (4x50g, 15,90€)

- amandes enrobées 4 parfums : chocolat noir, lait, cacao, framboise (240g, 12,90€) et 3 alcools

- Armagnac Château de Laubade (50cl, 48€)

- Rhum Clément Rhum Vieux Agricole Martinique (70cl, 60€)

- Whisky Alsacien Single Malt de la Distillerie Hepp (70cl, 50€)

### Tourtel Twist : "citron vert et menthe" en RHD

I. La Tourtel Twist au jus de citron vert et notes de menthe, qui est en GMS depuis 2018, sera lancée en RHD en avril.



### Éric Bur : régions et France

I. Éric Bur met en avant une sélection de produits régionaux :

## Charal sous vide avec 75% de carton

Charal modifie son logo. Il incarne toujours les valeurs de la marque (force, puissance, énergie) mais gagne en modernité et en élégance.

A = Nutri-score A

### Sous vide et 75% de carton

Baptisé "Les Quotidiennes", cette gamme (5 références, 100% FR) est conditionnée sous vide. Avantages :

- meilleure visibilité du produit
- DLC allongée
- l'emballage est composé à 75% de carton recyclable
- 3 piécés/A : bif-teck, pavé faux-filet (DLC 14j)
- 2 hachés : 5% / A et 12% / B (DLC 8j)



Avec ses petits grammages (100g

sauf faux filet 150g); cette gamme vise les familles et le dîner. Conseils au dos du pack

### Tranchés de bœuf froid

2 références (90g, 3,40€, 21j)

- rôti (C, faux-filet, 4T)
- pastrami aux épices (D, noix, 7T)



### Bouchées confites

Aides culinaire, cuisson 10h basse température, poêle 5' (D, 220g, 4,50, 21j)

- porc (épaule)
- bœuf (paleron)



### Vitabio : smoothie "pomme kiwi d'Aquitaine poire de Provence"

I. Vitabio renforce sa gamme de smoothies avec la recette "pomme kiwi d'Aquitaine poire de Provence" (+acérola, 50cl, 3,25€).



### Marcel Bio : 3 compotes de Provence

I. Marcel Bio lance 3 compotes de Provence (pot verre 156ml) :

- pomme caramel sel de Méditerranée
- pomme fraise épices à pain
- pomme clémentine gingembre



### Tourtel Botanics : notes de pêche blanche et thé vert

I. Tourtel Botanics (Kronenbourg) lance en GMS "Notes de pêche blanche et thé vert" (6x275cl, 4,95€).

Tourtel Botanics (alcool 0,0%, SSA) est une boisson brassée et infusée à l'orge équilibré de plantes et de fruits.

Les 2 autres ref en GMS :



### Paris Manhattan

- pain baguette + haché FR grillé à la flamme + sauce à la New-Yorkaise (moutarde, ketchup et oignons) + tranche de cheddar

- 200g, 3,95€, 14j

- emballage Toastbox pour un pain doré et croustillant au micro-ondes



### Carpaccio Hebdopack

- "marinade à la thaï" : sauce soja, gingembre & coriandre (B, 2x100g +30g, 4,95€, 8j)

- "bio marinade bio basilic et citronnée" (C, 100g+20g, 3,50€)



- pois chiches FR (270g, 4,15€)

- confiture d'abricots de Provence (250g, 4,30€)

- miel de fleurs FR (250g 10€)

- cornichons de France (190g, 5,60€)

- piment d'Espelette (50g, 12,40€)

- noisettes torréfiées du Lot-et-Garonne (125g, 7,90€)

- croustillants au caramel (120g, 4,80€)



### Caron : café de forêt

I. Anne Caron, lance un café de forêt d'Ethiopie. Le café de forêt pousse sous l'ombrage naturel et protecteur d'une forêt naturelle.



### PatisFrance : Prali'Pop avec 12,5% de maïs

I. Pour les pâtisseries, PatisFrance (Puratos) lance Prali'Pop, qui contient 50% de praliné amande et 12,5% de maïs (+pointe de sel).

Seau 2 kilos, 9 mois.



\* gamme de pralinés : tradition, fluides, pralicrac



**Le Manager**  
de l'alimentaire

**Téléchargez**

gratuitement les numéros N°344 - N°345  
qui n'ont pas été imprimés



N°344



N°345



N°342

qui devait être distribué en Mars sur le CFIA Rennes

## MANAGEMENT

### CFIA et MADE reportés, le Seafood annulé

I. GL Events a finalement reporté en septembre ses 2 salons initialement prévus en mars

- le CFIA Rennes à Nantes du 29/9 au 1/10 (Exponantes)
- Le MADE du 8 au 9/9 à Paris Porte de Versailles (Hall 2.2)

Reed avait déjà reporté le Sandwich & Snack Show au 20-22/9 (Paris).

Autres salons en septembre

- Natexpo : 21-22/9 (Lyon)
  - Gourmet Sélection : 13-14/9 (Paris)
- Ajoutons que le Seafood Expo qui devait se tenir en avril à Bruxelles a été annulé. Le prochain Seafood se déroulera l'an prochain à Barcelone du 27-29 avril.

### RHF : les grossistes en détresse

I. Les grossistes RHF par la voix de Philippe Barbier (président de la CGI) ont demandé au gouvernement à



Philippe Barbier

être associé au plan de soutien au secteur de la restauration, qui est en préparation.

Le commerce de gros assure 70% des appros de la

RHD pour un CA de 16 mds€. Les grossistes RHD perdent 80 à 90% de leur CA sans possibilité de report vers d'autres canaux de distribution.

### Ecocert rachète

"Des Enjeux et Des Hommes"

I. Ecocert a racheté 100% du cabinet

## GMS : les records s'enchaînent

**Nielsen.** Les GMS enchaînent les records. C'est encore le cas pour la semaine du 6 au 12 avril, qui affiche +17% par rapport à la même semaine de 2019... Globalement, les tendances sont confirmées

- **envolée des MDD** : +20% (contre marques fabricants +15%)
- **envolée du bio** : +29% (conventionnel +16%)
- **doublement du drive** et envolée des GMS de proximité
- drive +100%
- proxi : rurale +37%, urbaine +25%
- supers : +20%
- hard discount : +15%
- hypers : petits +5%, grand -3%

Du côté des produits, la plupart des catégories sont en très forte croissance par rapport à la même semaine de 2019 :

- **frais non laitier +16%** : viande +45%, jambon +24%, salaisons +43%, saucisses +44% ...
- **épicerie salée +21%** : conserves (légumes +28%, poissons +40%), huiles +36%, biscuits apéritifs +13%, pâtes +7%, sauces +26%, chips +14% ...
- **crèmerie +21%** : yaourts +15%, pâte pressée cuite (emmental, comté...) +32%, lait +9%, beurre +26%, œufs +41%, crème fraîche +35% ...
- **épicerie sucrée +25%** : confiserie de chocolat +29%, cafés +11%, tablettes de chocolat +44%, panification +26%,

céréales +26%, pâte à tartiner +37%, sucre +38%, confiture +15%.

- **surgelés salés +34%** : steaks hachés +56%, volaille (filets, wings, nuggets...) +47%, poissons +67%, plats cuisinés +12%, légumes +45% ...

- **glaces : bacs +82%** : bâtonnets, cônes +96% ...

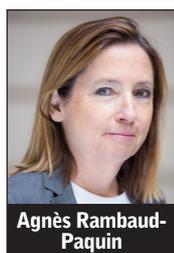
- **sans alcool +4%** : jus de fruits +5%, boissons gazeuses +7%, eaux gazeuses +12%, sirops +45%, concentrés d'agrumes +58%

- **alcools +5%** : rhums +20%, apéritifs anisés +12%, et bières +27%

A noter que la météo de cette semaine "6-12 avril" a favorisé les apéritifs anisés, les bières et les glaces.

"Des Enjeux et Des Hommes" (conseil en RSE, 15 salariés) présidé par Agnès Rambaud-Paquin.

Ecocert va ainsi se doter d'un pôle conseil "Développement Durable et RSE" (CA 4 M€ avec 35 salariés) sous la marque "Des Enjeux et des Hommes". Dirigé par Philippe Thomazo, Ecocert est le leader mondial de la certification bio



Agnès Rambaud-Paquin



Philippe Thomazo

avec 1 400 salariés et 26 filiales.

### Carbios va construire une usine pilote pour recycler le PET

I. Accompagné par TechnipFMC (ingénierie), Carbios va construire une usine de démonstration de son procédé de recyclage enzymatique à Lyon.

Sa technologie utilise des enzymes pour recycler les déchets en PET en les valorisant en monomères prêts à être repolymérisés, en PET recyclé. C'est une 1<sup>ère</sup> mondiale et une étape importante en vue de la commercialisation, explique Jean-Claude Lumaret, DG de Carbios.

L'usine sera opérationnelle en 2021. En 2016, Carbios a créé le joint-venture Carbiolice, en partenariat avec

Limagrain et Bpifrance.

C'est Carbiolice, qui produira les granulés enzymés servant à la fabrication de plastiques biodégradables et biosourcés.

### Intermarché et U : gagnants du confinement

I. Favorisés par la "tendance proximité", Intermarché et U semblent être les 2 gagnants du confinement, selon Kantar\*.

- Intermarché : pdm 15,5% (+0,8pt)
- U : pdm 11,6% (+0,6pt)

Suivent avec un gain de +0,1 point :

- Carrefour Market
- Carrefour Proxi
- Auchan Super
- Franprix.

\* 24 février au 22 mars

Offre découverte !

6 mois pour 99€ TTC (10 numéros)

Le Manager de l'alimentaire

"15 minutes pour tout savoir"



Bulletin d'abonnement

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Société : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

e-mail : \_\_\_\_\_

- Je souscris à l'offre de 1 an\*, soit 20 numéros, pour 195€ TTC
- 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

Téléphone : \_\_\_\_\_

Portable : \_\_\_\_\_

Date : / /

Signature

@ à retourner par mail : [martine@manager-alimentaire.com](mailto:martine@manager-alimentaire.com)

✉ ou par courrier à :

Le Manager de l'alimentaire - Service Abonnements  
CS 70001 - 59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex

Contact :  
Martine Delattre  
Tél. : 03 27 56 12 19

N° 346

\*offre découverte destinée aux non abonnés en France métropolitaine.



**IRi**

Growth delivered.

TABLEAU DE BORD

### Hypermarchés

MARS*	+13,4%
1 an	+2,5%

### Supermarchés

MARS*	+21,5%
1 an	1,1%

### Hypermarchés

	1 AN <sup>(1)</sup>	MARS
EPICERIE	16 633 M€ +3,6%	1 887 M€ +22,5%
LIQUIDES	9 344 M€ +0,0%	764 M€ -2,9%
PLS POIDS FIXE	21 001 M€ +2,8%	2 118 M€ +12,9%

### Supermarchés

EPICERIE	9 211 M€ +2,6%	1 165 M€ +32,8%
LIQUIDES	5 605 M€ -1,9%	518 M€ +2,1%
PLS POIDS FIXE	11 706 M€ +1,5%	1 309 M€ +21,5%

(1) cumul annuel mobile, fin au 29/3/2020

### ⇒ Sauces, épices, condiments

	MARCHÉ	PART DES MDD
- sauces tomates	+9,6%	28,9%, +12%
- vinaigres	+8,7%	45,3%, +7%
- cornichons	+5,0%	32,9%, +9%
- sauces froides	+5,0%	20,2%, +7%
- huiles	+4,1%	43,1%, +4%
- aides culinaires et croûtons	+3,6%	14,1%, +8%
- poivres et sels	+3,6%	19,6%, +1%
- sauces chaudes	+3,6%	23,5%, +8%
- épices herbes et mélanges	+3,2%	16,1%, +7%
- mayonnaises	+3,0%	23,3%, +5%
- ketchups	+2,6%	17,0%, +3%
- légumes marinés	+1,8%	35,0%, +2%
- moutardes et picillili	+0,1%	22,0%, +7%
- olives	+0,0%	35,7%, +4%
- sauces vinaigrettes	-2,2%	40,5%, +1%
- sauces deshydratées	-5,9%	22,6%, +5%

(1) cumul annuel mobile, fin au 29/3/2020

### Boulangerie Boulangerie Thierry-SPM en redressement

La Boulangerie Thierry (SPM-Société de panification moderne) a été placée en redressement.

La PME (Senlis, 60) avait été reprise en 2018 par Philippe Guyot.

**Parcours :** Philippe Guyot: All Fresh Logistic → Transgourmet → Viva-ly

En 2019, SPM a réalisé un CA de 9,8M€ avec ses produits BVP (frais et surgelé) pour les hôtels et restaurants.



Philippe Guyot

### Foie gras Lafitte : feu vert de la Chine

Maison Lafitte (St Sever, 40) a reçu l'agrément des autorités chinoises pour exporter ses produits crus de canard gras en Chine.

Fabien Chevalier, DG, a prévu de s'appuyer sur des cuisiniers ambassadeurs de Pékin, Shanghai et Canton.

Lafitte, qui exporte 20% de sa production, est déjà implanté depuis 25 ans au Japon.

Créé en 1920, Lafitte est spécialiste du foie gras "Label Rouge" (crus, mi-cuits, conserve).

Clients : restaurants, épiceries fines (+boutiques Lafitte et lafitte.fr).



### Multi-filières Terrena pénalisé en bœuf, farine et vin

Alain Le Floch, DG de Terrena, a évoqué mi-avril dans Ouest-France ses métiers les plus touchés par la crise:



Alain Le Floch

- les **jardineries**, qui étaient encore fermées
- la **viande bovine** dont les abatages reculent de 20% (35 à 40% pour le veau et l'agneau)
- la **meunerie**, qui chute de 30% en raison de la baisse des ventes de sandwiches dans les boulangeries
- et les **vins effervescents** (-70%)

La croissance des GMS ne compense pas l'arrêt de la RHF. Plus grave, la valorisation des animaux se dégrade avec l'arrêt de la RHF. Exemples donnés par Alain Le Floch :

- **poulet** : les pilons et les cuisses (qui partaient en RHF) sont en panne de débouchés
  - **bœuf** : les achats de steaks hachés progressent mais Elivia doit stocker les rumstecks et les entrecôtes, qui sont plutôt consommés en RHF
- Au final, la crise va générer des surcoûts et des pertes financières importantes, encore difficiles à chiffrer,

selon Alain Le Floch.

### LDC : le ROC atteint 200 M€ en 2019 !

LDC a bouclé son exercice 19-20 (clos 29 février) sur un CA de 4,4 mds€ (+7,2%). L'objectif de 200 M€ de ROC est atteint.

Hors acquisition, le CA (4,2 Mds€) gagne +3,0%. Les 3 pôles progressent ! Sur 2019, le traiteur atteint 645 M€ (+4,6%) grâce aux surgelés et aux produits à marque.

L'international (473 M€, +34%) bondit grâce aux acquisitions (Tranzit en Hongrie et Kiplama en Belgique) Voici les résultats du T4 (dec-fev), qui inclue les fêtes :

- CA :	1205 M€, +5,5%
- Tonnages :	+4,3%
- Volaille France :	+3,5%
- International :	+13,9%
- Traiteur :	+4,5%

### LDC recule en mars malgré la dynamique en GMS

Lors des 1<sup>ères</sup> semaines de confinement, LDC a fait face au surcroît d'activité en GMS mais avec une demande très contrastée :

- recul en canard, pintade
- recul des portions individuelles (plats cuisinés et sandwiches)
- hausse des poulets labels
- hausse des nuggets, cordons bleus

Une réaffectation des outils RHD a été réalisée au bénéfice des activités GMS lorsque cela était possible. Globalement, l'activité de LDC recule tant en France qu'à l'international.

### Agrial pénalisé par la mozzarella et les salades foodservice

N°1 des coopératives multi-filières françaises, Agrial souffre essentiellement dans les filières animales et dans les productions destinées à la RHD et à l'export.

- **mozzarella** export : le site d'Herbignac (44), qui fournit essentiellement l'export, continue de tourner bien que les pizzerias soient fermées. Les stocks s'accumulent...

- **salades foodservice** : l'usine de Torreilles qui fournit la RHD (Mc Do...) est à l'arrêt

- **légumes 1<sup>ère</sup> gamme** GMS : en hausse

- **crêmerie** et ultrafrais GMS : hausse de 20%

- **bûches de chèvre** Soignon : les vents explosent

### Charcuterie-plats cuisinés

#### Tapasti veut doubler son CA avec sa nouvelle usine

Spécialisé dans les produits apéritifs et les salades, Tapasti (filiale du groupe

Retrouvez Le Manager  
de l'alimentaire  
sur vos salons !

Le Manager sera distribué sur le SIAL  
18-22 Octobre 2020 - PARIS NORD VILLEPINTE



## ⇒ Rayon traiteur frais =rf

	MARCHÉ	PART DES MDD
- pâtes fraîches	+8,1%	21,9%, +6%
- plats cuisinés frais	+4,3%	20,1%, -1%
- soupes et potages	+3,7%	13,9%, +6%
- panés frais	+3,7%	18,2%, -1%
- crêpes galettes tartes sucrées rf	+3,6%	44,4%, +8%
- snacks chauds salés	+2,6%	13,7%, -1%
- quiche/tarte salée/tourte rf	+2,1%	44,2%, +3%
- entrées fraîches	+1,7%	37,3%, +1%
- pâtes ménagères	+0,9%	42,7%, +1%
- pizzas rf	+0,7%	29,8%, -3%
- soupes et sauces fraîches	-1,4%	11,0%, +0%
- sandwich	-2,1%	29,7%, -7%
- salades fraîches	-2,8%	30,8%, -5%
- viandes élaborées rf	-6,4%	32,0%, -6%

(i) cumul annuel mobile, fin au 29/3/2020

## TABLEAU DE BORD

“Spécialités du monde”) a investi 4,8 M€ (dont 1,5 M€ en équipements) à Réaumur (85) pour se doter d'un nouveau site de 1 600m<sup>2</sup>, qui remplace l'ancien de 600m<sup>2</sup>. Objectif 2020 : 1000T.

Créée en 2008 par Marc Guyonnet, Tapasti a réalisé en 2019 un CA de 75 M€ (GMS 80%, RHD 20%) avec 35 recettes, 200 références et 800T. Objectif : 15 M€ dans 5 ans. Très présent en MDD, Tapasti a développé la marque “l'Apéro d'Achille” au rayon frais emballé.

### Fleury Michon : 2019, une année noire !

I. Fleury Michon a bouclé 2019 sur une lourde perte (-28 M€).

- CA : 747,6 M€ (+3,1%)
- ROC : -5,7 M€ (vs +20,4 M€)
- Résultat net : -28 M€ (vs +14,4 M€)
- Capitaux propres : 206,7 M€ (-30 M€)
- Dette nette : 123,5 M€ (+30,5 M€ à cause des acquisitions de Marfo et DGK)

La croissance 2019 a été portée par l'international et Marfo.

Sans l'acquisition de Marfo, le CA Fleury Michon aurait reculé de 1,4% à 715,4 M€

- GMS LS : 620,9 M€, -0,8%. Le 4<sup>ème</sup> trimestre (+3,1%) s'améliore grâce à la répercussion des prix du porc

- International : 82,7 M€, +57,6% grâce à Marfo  
- Ventes avec services : 44,3 M€, -4,8%. L'en-

semble “Room Savers, Good Morning et Esprit Frais” totalise 31,4 M€ (+2,9%)

Le ROC (-5,7 M€) est négatif pour 2 raisons :

- le recul de l'activité
- la hausse des prix du porc
- Marfo et l'Amérique contribuent positivement au ROC.

Le RO (-19,6 M€) est dans le rouge vif pour 3 raisons :

- les coûts d'acquisition de Marfo et DGK,
- les dépréciations en Slovénie
- les coûts de démolition d'une ancienne usine

La quote-part des 3 sociétés mises en équivalence\* est très négative : -12,9 M€

- Italie. PFI (CA 117,4 M€, +14,4%) : pertes d'exploitation importantes et provision pour dépréciation
- Espagne. Platos Tradicionales (CA 99,8 M€, +43,0%)

\* PFI, Platos Tradicionales et DGK

### Fleury Michon progresse sur le TI malgré la crise

I. Covid-19. Au 1<sup>er</sup> trimestre, Fleury Michon perd en catering mais se rattrape en GMS :

- Total : 193,3 M€, +13,8% dont :
- Périmètre constant : 182 M€, +7,2%
- Marfo : 11,2 M€
- GMS LS : 160 M€ (+9,6%). L'impact du Covid est :

- positif en charcuterie et surimi
- négatif en snacking (Paso) et plats cuisinés

- Catering : 20,7 M€ (+13,4%). Ce pôle réunit l'Amérique + Marfo + “catering départ de France”

- Ventes avec services : 6,5 M€

(-17%). Ce pôle réunit Room Savers + Good Morning + l'Esprit Frais. Le CA recule de 17% à cause des plateaux repas et des buffets en



Billy Salha

entreprises - Autres (export...) : 6,1 M€, -17%

### Perspectives 2020

- GMS : amélioration du CA et de la rentabilité
  - catering : forte diminution du CA et de la rentabilité
- Billy Salha, PDG, attend la fin de la crise pour réaliser des prévisions pour 2020.

**Offre découverte !** 6 mois pour (10 numéros) 99€ TTC

**Le Manager de l'alimentaire** “15 minutes pour tout savoir”

**Bulletin d'abonnement**

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Société : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

e-mail : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Portable : \_\_\_\_\_

Date : / /

Signature \_\_\_\_\_

Je souscris à l'offre de 1 an\*, soit 20 numéros, pour 195€ TTC

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

à retourner par mail : [martine@manager-alimentaire.com](mailto:martine@manager-alimentaire.com)

ou par courrier à : Le Manager de l'alimentaire - Service Abonnements CS 70001 - 59361 Avesnes-Sur-Helpe Cedex

Contact : Martine Delattre Tél. 03 27 56 12 19

\*offre découverte destinée aux non abonnés en France métropolitaine.

27<sup>e</sup> édition

**LE CONCOURS NATIONAL AGROPOLE**

Création d'entreprises Agroalimentaires

60 000 € de dotations

Réception des dossiers avant le 30 avril 2020 sur [WWW.AGROPOLE.COM](http://WWW.AGROPOLE.COM)





## FILIÈRES

### Ter Beke recrute Éric Kamp, ex-Cargill

**I. Covid-19.** Ter Beke, qui est très exposé à la RHD, a abandonné ses objectifs pour 2020.

Le groupe va intégrer sa filiale d'Offerman (racheté en 2017), qui fonctionnait comme une unité commerciale indépendante.

Éric Kamp (57 ans, Pays-Bas) va rejoindre le groupe en tant que directeur des opérations. Il occupait les mêmes fonctions chez Aquafeed (20 usines, 14 pays) de Cargill.

Auparavant, il a travaillé chez Provimi, United Biscuits et Mars.

### Informatique

#### Agrovif :

#### édition spéciale le 9 juin !

**I. Covid-19.** La 13<sup>ème</sup> édition d'Agrovif aura bien lieu cette année, mais sous une forme différente.

L'évènement se tiendra sur une seule

journee le mardi 9 juin et sera accessible en live.

Toutes les interventions seront proposées en accès

audio/vidéo.

Principaux sujets : des retours d'expérience d'IAA.

Programme et inscriptions sur [www.agrovif.com](http://www.agrovif.com)

### Fruits & légumes

#### Canavese en redressement

**I. Covid-19.** Affecté par la fermeture des restaurants, Canavese (Aubagne) a été placé en redressement.

Dirigée par Gérard Canavese, le groupe de distribution de fruits, légumes et produits frais réalise un CA de 150 M€ avec 410 salariés. La RHD pèse 55% de ses débouchés.

\* 120 poids lourds, 8 entrepôts régionaux, 1 500 références de fruits et légumes (+produits laitiers, carnés et de la mer)

#### Bonduelle :

#### la conserve et le surgelé ne compensent pas la RHD

**I. Covid-19.** Bonduelle a suspendu ses objectifs 2019-2020 (clos juin), qui étaient les suivants :

## Galapagos entre au capital de Biscuit Fossier

Galapagos Gourmet, dirigé par Aurélie Tacquard, est entré au capital de Biscuit Fossier (CA 12 M€, 95 salariés).

Filiale de la holding du groupe Galapagos présidé par Christian Tacquard, Galapagos Gourmet regroupe les activités biscuiterie de Loc Maria Biscuits et Moulin du Pivert.

Basé à Reims, Fossier fabrique les célèbres "biscuits roses", vendus en GMS, à l'export mais aussi dans les 6 boutiques Fossier.

Créée en 1756, Fossier est la plus ancienne biscuiterie de France. Elle est label-



Aurélie Tacquard



Christian Tacquard

issus de savoir-faire régionaux de Galapagos Gourmet, précise Aurélie Tacquard.

La famille de Fougeroux était conseillée par Transcapital.

Charles Antoine de Fougeroux est nommé DG de Biscuits Fossier.



Charles Antoine de Fougeroux

- CA : +1,5%
- ROC : 115 M€

Les dynamiques de ventes sont contrastées :

- forte demande en conserve et surgelé
- forte volatilité du frais
- effondrement de la RHF

Les résultats seront impactés négativement par :

- les surcoûts sanitaires
- un "mix produit" dégradé compte tenu de la dynamique des MDD

#### Force Sud reprend les melons "Le Rouge Gorge"

**I.** Force Sud (Hérault) a repris la marque de melon "Le Rouge Gorge" à Christophe Couteleau.

Force Sud (CA 31 M€) est un groupement de producteurs qui écoule 25 000 T de melons, pastèques, fraise, salades.



Les melons Rouge Gorge sont produits dans 3 régions : Deux-Sèvres, Hérault et Malaga (Espagne)

#### Aviko : les ventes chutent de 70%

**I.** 85% de ses frites étant écoulées en restauration, Aviko enregistre une baisse de ses ventes de 70%.

Ses capacités de stockage sont presque saturées, selon la presse locale.

### Produits laitiers

#### Sodiaal contraint de fermer 3 fromageries

**I.** Mi-avril, Sodiaal avait fermé 3 sites de production :

- Biencourt (52) et Courtenay (45), qui produisent du Brie de Meaux
- St-Flour (15) : Fourme d'Ambert et du Bleu d'Auvergne

Depuis le début du confinement, la baisse des commandes va de 25 à 80%, selon les fromages AOP.

3 explications :

- l'arrêt de la RHD
- la fermeture des marchés
- la fermeture d'une grande majorité des rayons à la coupe en GMS

Olivier Athimon, qui pilote les fromages de Sodiaal, a demandé aux distributeurs d'activer tous les leviers.



Exemples :

- étendre l'offre dans les drives
- rouvrir des rayons "coupe"
- augmenter l'offre AOP en "frais emballé"

Sodiaal produit 60 000 T de fromages AOP et de terroirs.

#### Bel à fond sur la pédale à Évron

**I.** L'usine de Bel à Évron, qui produit le mini-Babybel, tourne à plein régime (24h/24) selon la presse régionale.

### Delin dans la tempête

**I. Covid-19.** La fromagerie Delin (Gilly-lès-Citeaux, 21) subit de plein fouet la crise.

Le fabricant du Brillat-Savarin est en effet très présent à l'export (40% de son CA, notamment aux USA et au Canada...) et dans les rayons coupe des GMS, qui sont souvent fermés.

Philippe Delin se retrouve avec des fromages invendus mais continue de collecter le lait, qu'il doit revendre en partie à perte sur le marché spot... Mi-avril, 70 des 140 salariés étaient au chômage partiel.

Les sites de Nuits-Saint-Georges (21) et de Chevillon (52) étaient fermés. Philippe Delin, qui possède 6 filiales de production, visait pour 2020 un CA de 30 M€ (pour la totalité du groupe) contre 25 M€ en 2019.



### Lactalis : bilan contrasté...

**I. Covid-19.** Emmanuel Besnier, PDG de Lactalis depuis 2000, a indiqué aux Echos qu'il prévoyait "des économies mais pas de restructurations". Il évoque un absentéisme de 4 à 5%, soit moins que dans beaucoup d'IAA.

Le groupe est confronté à l'arrêt/effondrement des exportations et de la RHD (Emmanuel Besnier en profite pour rappeler qu'un litre

Suite à la page 10



Retrouvez Le Manager de l'Alimentaire sur vos salons !

Le Manager sera distribué sur le Cfia

**Cfia** NANTES 2020  
29-30 SEPT - 1<sup>ER</sup> OCT  
EXPONANTES (Parc des expositions La Beaujoire)



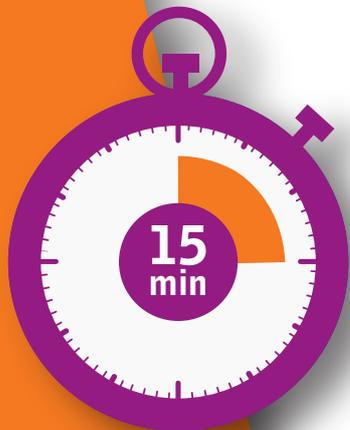
"15 minutes pour tout savoir sur 15 jours d'actualité"



LA LETTRE B2B DE L'AGROALIMENTAIRE

2 n° par mois soit plus de 200 infos

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



# Le Manager de l'alimentaire

a été conçu pour vous.

- L'information est hiérarchisée, décryptée, analysée et synthétisée.
- La maquette est conçue pour une lecture la plus agréable possible.

En « 15 minutes chrono »,

vous saurez tout ce qui s'est passé au cours de la dernière quinzaine.

Innovations,  
Acquisitions,  
Investissements,  
Nominations

Abonnez-vous !  
(20 numéros)  
1 an 195€ TTC

Contact service abonnement : Martine Delattre  
[martine@manager-alimentaire.com](mailto:martine@manager-alimentaire.com)

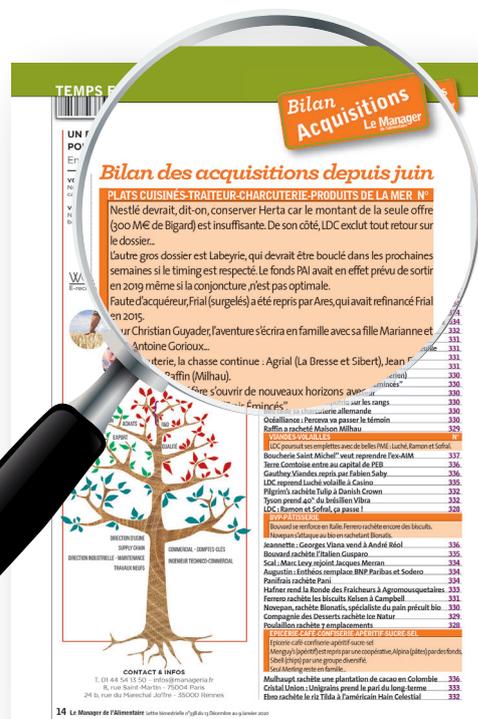
Tél. : 03 27 56 12 19

## 2 Bilans Acquisitions chaque année

en Juin



en Décembre



Votre temps est précieux?  
Economisez-le avec

# Le Manager de l'alimentaire



## UN ENSEMBLE DE SOLUTIONS RH POUR L'AGROALIMENTAIRE

Entreprises & Candidats

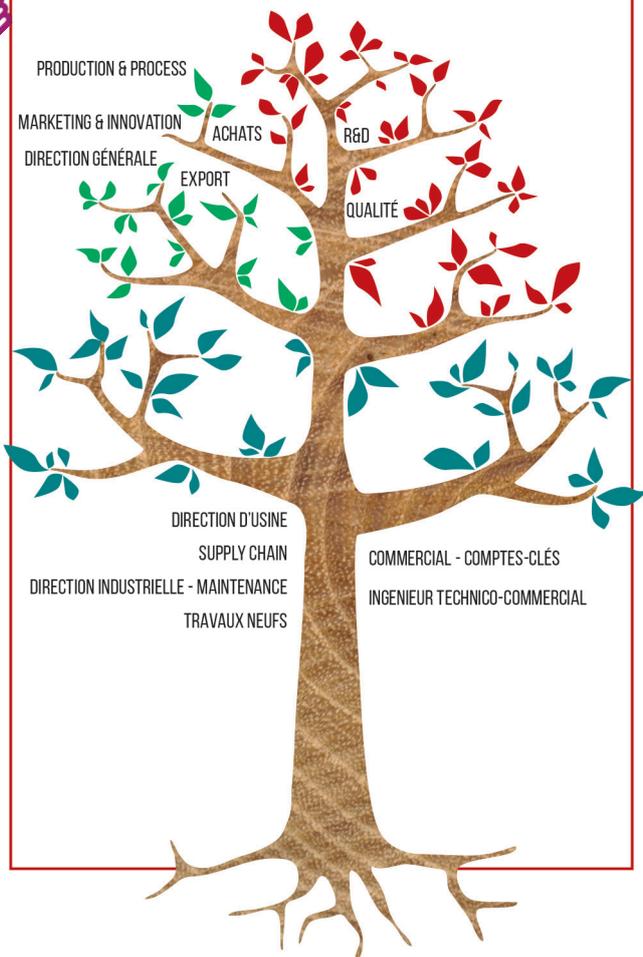
**VOUS ÊTES UN PROFESSIONNEL DE NOTRE SECTEUR ?**  
Nos équipes vous accompagnent tout au long de votre carrière pour vous apporter conseil, évaluation, information...

**VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE ET SOUHAITEZ RECRUTER ?**  
Nous déclinons notre méthodologie en trois offres selon vos besoins.

**MANAGERiA**  
Approche directe de cadres

**WONDERFOOD**  
E-recrutement **JOB**.COM

**LEADiA**  
Accompagnement de direction



### CONTACT & INFOS

T. 01 44 54 13 50 - [infos@manageria.fr](mailto:infos@manageria.fr)  
8, rue Saint-Martin - 75004 Paris  
24 b, rue du Marechal Joffre - 35000 Rennes

## FILIÈRES

Suite à la page 8

de lait sur deux produits en France est destiné à l'exportation).

Autres tendances :

- fromages AOP et GMS coupe : chute de 30% à plus de 50%
- fromages emballés : forte progression
- beurre, crème, lait UHT, emmental : explosion

Face à la hausse des commandes et pour se préparer à l'après-confinement, Lactalis recrute 250 postes en CDI.

\* Lactalis fabrique les produits laitiers de Nestlé en Europe (La Laitière) depuis 2006 au travers d'un joint-venture qu'il contrôle à 60%

### Surgelés

#### Picard : ventes en forte hausse

« Picard a vécu 4 semaines de folie avec des ventes en hausse de 35% », a expliqué aux Échos Philippe Pauze, le président du directoire.

Les ventes en ligne ont explosé (+80%). La ruée des clients a entraîné des ruptures et même des fermetures de magasins.

Le dirigeant estime que le surgelé sortira de la crise par le haut, d'autant que les ventes de congélateurs étaient en hausse de 30% durant la période.

### Apéritif

#### Europe Snacks dépassé par la demande

Interviewé mi-avril par Ouest France, Dominique Duprat, DG France d'Europe Snacks a indiqué fournir seulement 80% des commandes compte tenu de l'explosion de la demande (+30%) et du manque de personnel (-20 à -25%). L'entreprise recherche plus de 60 personnes... Europe snacks est leader des produits salés apéritifs MDD avec



Dominique Duprat

- 3 unités de production, à St-Denis-la-Chevasse (85):

- snacks : 100 salariés, 15 000T
- tuiles : 250 salariés, 20 000T
- crackers 60 salariés, 5 000T

- et une usine à La Séguinière (49), qui produit 15 000T de snacks avec 100 salariés.

### Restauration

#### Newrest perd 90% de son CA

En avril, Newrest (CA 2019 :

2 mds€) va perdre 90% de son CA... 30 000 collaborateurs sont sans activité dans 48 pays, dont 5 500 en France.

Spécialiste français de la RHF, Newrest emploie 35 000 collaborateurs dans 58 pays.

Newrest poursuit ses activités dans la santé (EHPAD et cliniques), l'armée et les milieux pénitentiaires.

#### Sodexo pourrait perdre 2,8 mds€ sur 6 mois

Covid-19. Sodexo table sur une baisse de CA de 2,8 mds€ au 2<sup>ème</sup> semestre 2019-2020, qui s'achèvera en août.

L'impact sur le résultat d'exploitation serait de 600 à 700 M€, soit 25% de la baisse du CA.

Le groupe a reporté les investissements non nécessaires et les acquisitions. Sodexo est pénalisé sur les segments éducation, entreprises et sports & loisirs, et par le report d'un an des Jeux Olympiques.

- CAS1 (sep-févr) : CA 11,7 mds€ (+5,9%), RN 378 M€ (+14 M€)

#### Côté Sushi s'allie à Weinvest pour le Luxembourg

Côté Sushi (CA 25 M€, 26 points de vente) a créé une joint-venture avec le luxembourgeois Weinvest Capital Partners pour créer des points de vente au Luxembourg.

#### API : l'activité chute de 70%

Damien Debosque, dirigeant d'API Restauration, a indiqué aux Échos que son activité avait chuté de 70%. Seuls 450 des 1 600 restaurants que gère le groupe sont ouverts.

L'essentiel de l'activité se concentre sur les Ehpad où les repas en salle ont été remplacés par des plateaux et un service en chambre.

Basé à Mons-en-Baroeul (59), API est le n°4 de la distribution collective en France derrière Sodexo, Élior et Compass.

- 850 000 repas/an
- 9 500 salariés\*
- CA 2019 : 720 M€ (+11%) dont 12% hors France

- 35% entreprises
- 32% scolaire
- 33% santé

\* dont 1 000 salariés en Allemagne, Belgique et Luxembourg

### Ingrédients-PAI

#### Givaudan : +4,6% pour les arômes

Sur le T1, Givaudan a réalisé un CA

de 1 530 M€ (+5,4%) :

- parfums : 707 M€, +6,3%
- arômes : 830 M€, +4,6%

### Eurogerm reste à l'affût des acquisitions

■ Eurogerm a bouclé 2019 sur un CA stable de 116 M€ grâce à un rattrapage sur le 2<sup>ème</sup> semestre (61,6 M€, +1,8%).

- Ebitda\* : 11,8 M€, -10%
- RN : 7 M€, +3%
- Trésorerie nette : 14,7 M€ (+5,4 M€)
- Capitaux propres : 56,3 M€



Benoît Huvet



Jean-Philippe Girard

La cession de sa filiale IDS à Nutrisens a généré une plus-value de 0,9 M€.

Évolution de l'activité :

- pâtisserie : -2,8%
- panification : +3,8%
- correcteurs de meunerie : +0,9%
- France : +1,4%
- Export : -0,6% (ralentissement en Europe mais

forte croissance en Amérique du Sud)

Benoît Huvet, DG Délégué, et Jean-Philippe Girard, PDG, évoquent un excellent niveau d'activité en ce début d'année et leur confiance sur la poursuite de sa croissance.

Le groupe reste à l'affût des acquisitions.

\* ingrédients pour la filière blé-farine-pain

### Ingredion rachète 75% de PureCircle

■ Ingredion (amidons et texturants) a racheté 75% de l'américain PureCircle, qui produit des édulcorants à base de stévia.

### Stevia Natura racheté par CristalCo, Lavollée et Mane

■ Cristalco, Lavollée (Firmalis) et Mane, qui accompagnent depuis 10 ans Joel Perret (fondateur de Stevia Natura), ont racheté 80% de Stevia Natura.

Ils ont créé la marque Stévia pour la clientèle IAA.

Stevia Natura est le 1<sup>er</sup> producteur européen d'extraits de stévia.

### Matières grasses

#### Vandemoortele : Erwan Dubois, directeur commercial MCOF

■ Erwan Dubois a été promu directeur commercial France de l'activité MCOF (margarines, culinary oils & fats) de Vandemoortele. Il pilotera toutes les activités : retail, industrie, artisans et food service.

Erwan Dubois remplace Fabrice Enjalbert, qui a rejoint Cémoi en 2019.



Erwan Dubois

### Régions

#### Agri Sud-Ouest Innovation : Laurent Augier DG

■ Laurent Augier, 43 ans, qui était directeur scientifique, a été promu DG du pôle de compétitivité Agri Sud-Ouest Innovation, qui fédère 425 acteurs privés et publics.



Laurent Augier

### Nutrition

#### Valbiotis vise de nouvelles allégations

■ Valbiotis accélère le développement clinique de 3 substances issues de sa plateforme R&D.

- Totum-070 : réduction du LDL-cholestérol sanguin. Composition : extraits de plantes, sans phytostérols ni levure rouge de riz. Ce programme bénéficie de 500 Kg de subvention (Feder et région Poitou-Charentes)
- Totum-854 : hypertension artérielle légère à modérée
- Totum-448 : stéatose hépatique

### Viande-volaille

#### L'abattoir de St-Hilaire en liquidation

■ La société SAS ASH, propriétaire de l'abattoir de St-Hilaire-du-Harcouët (50), a été placée en liquidation, annonce Ouest-France.

L'abattoir (porcs, bovins et agneaux) avait bénéficié d'un plan de sauvegarde en 2019.

Un éventuel repreneur pourra se manifester d'ici 3 mois, précise Ouest-France, qui évoque une "reprise par l'Agglo".

INFOLOGIC  
ENGINEERING

« Nous avons eu des interlocuteurs de qualité, qui connaissent bien le produit, le métier. C'est l'avantage de travailler avec un éditeur agro. Ça nous fait gagner du temps. »

Alain BORDE, Gérant BORDE SA.



www.infologic-copilote.fr



## Vivera : une 2<sup>ème</sup> usine pour le végétal

Le hollandais Vivera, qui vient d'augmenter en janvier de 50% sa capacité, va ouvrir en 2021 une nouvelle usine aux Pays-Bas, ce qui lui permettra de doubler sa capacité de production.

Cette année, Vivera (400 salariés) réalisera un CA de 80 M€ dans le végétal avec ses 50 références.

Objectif : 250 M€ dans 5 ans.

Depuis 3 ans, le n°3 européen du végétal a enregistré une croissance moyenne de 25%/an.

Vivera produit actuellement 70 millions d'UVC (soit 1,5 million/semaine). Derniers lancements : le "Bacon Pieces" et le "BBQ Goujon".

L'entreprise vient de se doter d'un nouveau slogan, "Plus de vie, Moins de viande". Les packs ont été revus.

Après le Royaume-Uni et les Pays-Bas, les nouveaux packs seront déployés dans le reste de l'Europe, et notamment en France.

En 2019, Vivera a cédé ses activités carnées (Enkco) pour devenir "100% végétal".

Dirigé par Willem Van Weede, Vivera Foodgroup réunit désormais 3 entités :

- Culifrost (producteur repas végétaux IQF)
- Dutch Tofu Company (tofu)
- Vivera



## Valentin : 23 M€ dans 2 sites et bientôt des gnocchis

Spécialiste du traiteur frais (MDD et marque Pierre Clot), Valentin Traiteur (Mably/42) avait prévu de dévoiler en mars sur le salon MADE sa stratégie concernant les gnocchis à poêler frais...

Le groupe VT s'est en effet associé à Zini qui est le spécialiste italien des gnocchis surgelés. Le partenariat est "exclusivement technologique", précise Emmanuel Brochet, dirigeant de VT, qui veut devenir le leader français des gnocchis frais MDD. Le marché des gnocchis frais est dominé par Lustucru. Il est en très forte progression (+150% attendu d'ici 2024).



L'offre MDD de VT sera disponible en octobre chez Leclerc et Intermarché (et sans doute U) à l'issue de l'investissement de 12,4 M€, qui est en cours sur le site de Mably. VT construit par ailleurs une nouvelle usine à Rives (Isère) pour sa filiale Alpes Frais.

### Mably : 12 M€

- Le site produit actuellement 14 000T/an de pâtisseries salées, croque-monsieur, croissants, roulés au fromage et autres quiches et feuilletés...

- Le projet permettra d'accueillir la ligne de gnocchis. Capacité : 1,8 millions d'UVC/mois. Objectif : 5 000T/an. La gamme déclinera aussi des recettes de gnocchis à base de légumes (épinard...) et de légumineuses.

- Au programme également : la rénovation et l'extension des bureaux

- 4,5 M€ pour un bâtiment de 3 800m<sup>2</sup> (préparation de commandes...)

- 7,5 M€ pour de nouvelles lignes de production.

- L'effectif passera de 180 à 220 salariés fin 2020.

### Rives : 11 M€

- Alpes Frais produit des plats cuisinés gratinés, quiches, pizzas, tartes et des spécialités savoyardes à destination de la restauration collective. L'entreprise quittera Voreppe (Isère) pour s'installer à Rives dans un nouveau site de 6 000m<sup>2</sup> qui sera opérationnel cet été (RCA Ingénierie).



- 8 M€ pour le bâtiment

- 3 M€ pour le matériel

Le projet comprend une légumerie, une nouvelle ligne automatique (dosage) pour les pizzas et les tartes, un outil de surgélation ainsi que de nouveaux équipements de conditionnement.

### L'entreprise

Emmanuel Brochet, DG depuis 1993, a détenu la totalité du capital de Valentin Traiteur de 2005 à 2019.

Début 2019, le fonds Siparex a apporté 20 M€ à VT en échange de 30% du capital. De quoi financer les investissements en cours...

En 2019, VT a réalisé un CA de 80 M€ avec 380 personnes. Objectif : 100 M€ d'ici 3 ans. En ligne de mire : 200 M€...

Coté acquisition, Emmanuel Brochet, qui privilégie de plus en plus le végétal, est à l'affût de PME ayant un savoir-faire dans la transformation des légumes.

Il souhaiterait également s'implanter au Canada via une acquisition.



Emmanuel Brochet

## Abonnez-vous !

Contact service abonnement : Martine Delattre  
[martine@manager-alimentaire.com](mailto:martine@manager-alimentaire.com)

**Le Manager** de l'alimentaire Tél. : 03 27 56 12 19



Tout commence par les procédés...  
**ARCHITECTURE ET INGENIERIE**

## ADENT INGENIERIE

28 Rue Bahun Rault - 35000 RENNES  
 02ter Rue Marcel Doret - 31700 TOULOUSE - BLAGNAC  
[www.adentingenierie.com](http://www.adentingenierie.com)  
 02 23 25 35 35  
[contact@adentingenierie.com](mailto:contact@adentingenierie.com)

