



Le Manager de l'alimentaire

N°410
N°411

DU 1^{er} AU 21
SEPTEMBRE
2023

- Carrefour gobe Cora p.7
- Caviar : Neuvic rejoint Prunier p.8
- Georgelin en panne p.8
- Ducs de Gascogne chez Bio Conquête p.8
- Augereau rejoint Tradition du Nord p.8
- Olga rachète Tomm'Pousse p.8
- Quinoak rachète Locadélice p.8
- Avril rachète Hari&Co p.8
- Markal : nouveau DG p.9
- Galliance ferme l'usine Bodin p.11
- Defroidmont rejoint Centurion p.11
- Champloire rachète la Sacs p.11
- Jacquy Cange change de main p.12
- Dentressangle rachète Naturacare p.13
- Mars rachète Kevin's p.13
- Eurosourcing rachète PCS-Lyon p.14
- Pomme de Pain repris par son DG p.14
- USINES & PROJETS p.16
- Colin dans l'ail McCain : 36 M€

Un été chahuté dans les linéaires

EDITORIAL

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

L'industrie alimentaire est restée sous pression cet été...

- Deux distributeurs ont changé de main. Pour Casino, c'était prévu (p7). Pour Cora repris par Carrefour, c'est la mauvaise surprise (p7) car, au final, c'est une nouvelle étape dans la concentration avec, pour les IAA, une poignée de clients qui pèsent encore plus lourd.

- L'inflation alimentaire a légèrement reculé en juillet (+13,6%) mais atteint un record à +21,4% sur 2 ans.

- La part de marché des marques (val+6%, vol-7%) a dégringolé au profit de MDD (+17%, vol+4%). Cette évolution était attendue mais pas avec une

telle ampleur. Le tableau ci-contre montre les pertes de volumes enregistrées en juillet par les grands groupes (-8,1%) et encore plus par les PME (-8,7%), qui sont pénalisées par le recul du nombre de références en bio et en terroir. Les volumes des ETI (-4,9%) reculent moins car ce sont elles qui fabriquent les MDD classiques et économiques.

- On remarque néanmoins que le recul de juillet concerne surtout les liquides et les glaces affectés par la météo et que l'épicerie et la crèmerie ont mieux résisté

- Le bio continue de reculer en GMS. Le CA repasse sous la barre des 4% (3,9%, soit le niveau d'août 2018)

Côté acquisitions, en revanche, l'été a été bien plus calme que d'habitude. Les acheteurs sont freinés par la hausse des taux d'intérêts mais

manquent aussi de visibilité sur leur activité et sur celle de leurs cibles. Les fonds d'investissement se font par ailleurs très discrets... On remarque néanmoins 3 opérations* dans les alternatives végétales dont une significative, c'est le rachat d'Hari&Co (CA 10 M€) par Avril (Lesieur), qui prend de vitesse les leaders du rayon traiteur...
*Olga/Tomm'Pousse, Quinoak/Locadélice

Les ventes en GMS		
CATÉGORIES	VAL	VOL
- épicerie salée	+13,2%	-0,5%
- épicerie sucrée	+16,5%	+2,4%
- crèmerie	+16,2%	+1,7%
- frais non laitier LS	+7,8%	-2,2%
- surgelé glaces	+10,6%	-4,6%
- liquides	+0,8%	-8,9%
MARQUES	VAL	VOL
- Grands	+6,8%	-8,1%
- ETI	+8,2%	-4,9%
- PME	+1,2%	-8,7%
MDD	VAL	VOL
- Classique	+17,0%	+3,2%
- Bio, terroir...	+7,3%	-4,9%
- Economiques	+38,6%	+23,3%

* Juillet, Circana, PGC FLS

LE TANDEM

Vinpai entre en bourse et vise 16 M€

Cyrille Damany et Philippe Le Ray, co-fondateurs de Vinpai en 2011, ont réussi leur pari. A l'occasion de l'introduction en bourse de leur ingrédient tech, le tandem a levé 7 M€ (dont 2,4 M€ par compensation de créances). De quoi financer son objectif 2025: un CA de 16 M€ (vs 6,2 M€, export > 50%).

Basée à Saint-Dolay/56 (+1 site à St-Nazaire/44), la PME fabrique des ingrédients à base algale, végétale, minérale et de fibres offrant aux IAA des alternatives naturelles aux additifs chimiques.

L'argent frais (4,6 M€) sera affecté de la façon suivante :

- 1,6 M€ : remboursement de dettes
 - 1,2 M€ : fond de roulement
 - 1 M€ : nouvelle machine en 2024
 - 0,6 M€ : renforcement des équipes
- La capacité va passer de 270T mois à 400T fin 2023 puis à 800T en 2024
- Répartition du CA
- IAA 75%, cosmétique 16%, nutraceutique 9%
 - France 51%, Europe 13%, MEA 22%, Amériques 14%

- 3 500 formules, 39 employés
2023 a bien commencé avec un CA sur le 1^{er} semestre de 4,1 M€

* Parmi les clients : LDC, Bonduelle, American Desserts, Madrange, Cooperl, Agrouquetsaires, Vivien Paille, Vandemoortèle, William Saurin, Daregal, Lactavit...

* parcours Philippe Le Ray : 2005 Olmix → 2008 FF-ABT → 2012 Vinpai



Cyrille Damany et Philippe Le Ray

LE PRODUIT

Monts&Terroirs : fondue 5 baies-oignon

Maison Monts&Terroirs élargit sa gamme de fondues (nature, cèpes) avec une 3^{ème} recette "la fondue 5 baies-oignon" qui contient 3 fromages au lait cru (Le Saint Mont des Alpes, Abondance AOP, Gruyère IGP France) présentée en cossettes.

Barquette en carton recyclable (13,40€, 400g +sachet 3g). Monts&Terroirs (Poligny/39, 330 salariés) fabrique, affine, conditionne et met en marché des fromages sous signe de qualité*.

* Comté, Beaufort, Morbier, Abondance, Reblochon en AOP ; Gruyère IGP France, Tomme de Savoie et Raclette de Savoie en IGP ; Emmental Grand Cru en IGP et Label Rouge.

