



Le Manager de l'alimentaire

N°454

DU 9 OCTOBRE
AU 12 NOVEMBRE
2026SudAgro : 3^{ème} LBOAlmma = Foo Seng
+ VarachauxLes pizzas Crosta
et Buitoni réuniesTerr'Asia : Waterland
rachète à DuvalEuralis et Maisadour
jettent l'épongeLOU Légumes
croqué par FernhillVergers du Sud
sécurise 40 M€

Agriloops ouvre son capital

Valeo rachète Prestige-96

Délifrance : feu vert
pour VandemoorteleL'Apéritif Provençal rachète
les vinaigres PopolDomaine de Chezelles
repris par NextStageRefresco va fermer
La Roche-sur-Foron

Mistral : UI dans la fontaine

Lafage s'impose en Banyuls

Biofuture rachète
SuperNatureNatureville racheté
par AlbarestCarrefour rachète
Codifrance à Colruyt

Sysco fermerait Angers

Bonduelle sous pression

p.12

La taxe qui s'ajoute à la crise

p.12

EDITORIAL

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

“Taxer un biscuit né au Mont-Saint-Michel en 1888 : est-ce vraiment ainsi que l'on protégera la santé des Français ? La

p.13

p.14

p.14

p.15

p.15

p.16

p.17

p.17

p.18

p.18

p.18

p.18

p.18

p.18

p.18

p.20

p.20

“Taxer un biscuit né au Mont-Saint-Michel en 1888 : est-ce vraiment ainsi que l'on protégera la santé des Français ? La

“taxe sucre” (lire p11) fragilisera d'abord les entreprises qui produisent en France”, s'alarme sur LinkedIn Luc-Pierre Verquin dirigeant de La Mère Poulard.

Cette “taxe sucre”, qui pourrait être introduite dans le PLFSS 2027, a provoqué la “stupeur” des industriels concernés : biscuits, gâteaux, confiseries, glaces, crèmes desserts...

Difficile d'imaginer qu'une taxe aussi destructrice puisse être votée. D'autant qu'une fois créée, son taux augmentera comme toujours...

En fait, on découvre chaque semaine des filières en crise au gré des prises de paroles...

Les amidonniers, habituellement discrets, alertent sur le décrochement de leur industrie face à la Chine et aux USA où l'énergie coûte 3 ou 4 fois moins cher (lire p10).

Ducôté du bio, la dynamique se serait récemment enrayée dans les magasins spécialisés. Selon des exposants rencontrés sur Natexpo, les consommateurs visiteraient moins de magasins pour économiser du carburant (Grand Frais serait aussi affecté).

Ce qui est sûr, c'est que tous les acteurs veulent répercuter la hausse de leurs coûts (transport, salaires...) dans leurs tarifs. Surtout dans la filière végétale, durablement affectée par la sécheresse. Pour une fois, les GMS n'auront pas le choix face à Bonduelle

et à d'Aucy car le risque de pénurie sera réel dans les rayons en 2027. Sans engagement des GMS sur les prix, beaucoup agriculteurs ne sèmeront pas...

Dans la viande, la sécheresse aura aussi un impact durable... Un afflux de bœuf est attendu (car les éleveurs manquent de fourrages) avant un effondrement des abattages courant 2027. A l'inverse, le porc pourrait manquer cet hiver car la chaleur estivale a perturbé la reproduction des truies. Autant dire que les prix des matières premières seront imprévisibles en 2027 et que les négociations commerciales s'annoncent donc plus risquées que jamais.



L'HOMME

La coopérative Unicoque accélère dans la noisette avec Unigrains

La France est un gros consommateur de noisettes mais reste très dépendante des importations...

À travers une émission de titres participatifs intégralement souscrite par Unigrains, Unicoque (Cancon) se donne les moyens d'accélérer ses activités de transformation.

Unicoque est la 1^{ère} coopérative de la filière avec 285 producteurs et 80% de la production française de noisettes. Elle transforme 10 000T de fruits à

coque avec ses 2 sites qui proposent des noisettes sous toutes les formes : coque, décortiquées, poudre, grains, noisettes grillées ou blanchies, huiles, boissons...

Cible : IAA, GMS, grossistes. En 2026, Unicoque (165 salariés) réalisera un CA de 40 M€ dont près de la moitié à l'export.

Sa marque Koki se distingue par son positionnement “Origine France”

Priorités de Jean-Luc Reigne, DG

- le décorticage, l'optimisation des outils
- l'augmentation des capacités de casserie et de tri
- valorisation des coproduits : biomasse, emballages, cosmétique ou nutrition

* Unigrains : Florence Alin, Emma Le Clair, Aline Picaut



LE PRODUIT

Cie des Desserts : Whoopie

IRHF. Sous ses 2 biscuits cacao se cachent une guimauve à la vanille et un cœur coulant au praliné amande-noisette (70g Ø7 H 3,5 cm).

Le Whoopie coche toutes les cases d'un snacking facile à déployer : format, prise en main, dégustation nomade....

Le professionnel peut le personnaliser au gré des saisons et de sa créativité... Idées sur youtube. Décongélation 2h à 4°.



Jean-Luc Reigne



OREP Packaging



Emballages flexibles

Une gamme complète
pour tous vos besoins

Impression HÉLIO 10 couleurs ou FLEXO
Complexage/Découpe

Conseil packaging



Bobines de films



Sachets



www.orep-packaging.fr / (00 33) 02 47 911 414



La sauce
fromagère
qui électrise
les créations
foodservice



SAUCE BLACK FIRE



LA COMTOISE
FONDUS D'INNOVATION FROMAGÈRE

www.comtoisefromagere.fr



Sial : les 19 lauréats 2026

Tendances : plaisir, santé, praticité

- plaisir, saveurs du monde
- santé réassurance (aliments perçus "moins transformés")
- santé fonctionnelle (beaucoup de compléments alimentaires)
- format bouchée, qui s'étend à tous les moments
- emballages allégés, moins de distances, empreinte carbone, nouveaux procédés...
- 3 ingrédients stars : collagène, ube (tubercule violet), plantes adaptogènes

Cocoriton (Fr) : finger food "blé épinard et spiruline"

- 7,4% d'edo (spiruline cuisinée) + chapelure à base de légumineuses
- pré-frit et surgelé



AMZ (Brésil) : cocktail de l'Amazonie

- le cocktail Amazonico Negroni associe jambu (plante de l'Amazonie), gin, vermouth rouge, amaro et huile essentielle d'orange



Bejerky (Italie) : chips de charcuterie italienne

- cuites au four : salami, salami pimenté, speck et bacon



Chef Seasons (Turquie) : Aged soy flakes

- sauce soja sous forme solide en flocons cristallisés. Assaisonnement ou topping pour apporter du croustillant



Jeune Montagne (Fr) : Pom'Aligot de l'Aubrac

- pack de 15 bouchées à base d'aligot et de tome fraîche de l'Aubrac IGP. Enrobage : panure croustillante. Surgelé, friteuse 2'.
- cible : cœur de repas ou snacking



Semix (Rép. tchèque) : Fermentik, snack végétal fermenté

- composition : 60% légumes, fruits,

avoine germée, avec des cultures vivantes

- 3 recettes : potimarron-mangue, betterave-cassis et carotte-pomme
- microbiote intestinal et bien-être



Nükt (Suisse) : chips frites à l'ube

- chips obtenue grâce à un procédé de cuisson à l'eau, sans huile et sans air
- pdt, pomme, betterave, patate douce



Die Käsemacher (Autriche) : bouchées à l'ube

- bouchées de fromage de chèvre frais façon ube, chocolat blanc et noix de coco râpée (couleur violette intense, obtenue grâce à l'ube)



Patislove (Turquie) : bouchées de fruits enrobés de yaourt

- fraise, fruits rouges, pêche et mangues sous forme de bouchées enrobées de yaourt
- concept "three-biotic" = prébiotiques, probiotiques et postbiotiques



Vici (Fr) : nouilles de surimi riches en protéines

- 2 saveurs : nature ou crevettes.
- protéines, oméga-3 et collagène marin



Ourhome (Corée du Sud) : Magic Soba

- les nouilles Magic Soba se dégustent froides, voire glacées, après un passage au micro-ondes. La barquette surgelée intègre une glace à fonte lente : celle-ci absorbe leur chaleur des nouilles afin de les refroidir pour la dégustation.



Labo Dumoulin (Fr) : boisson fermentée Tepache

- origine mexicaine (base ananas) au rayon frais : pasteurisée, pétillante et SSA.



L'antica Cascina (Italie): Sei di Coccio

-fromage affiné dans une coque d'argile crue qui sert à la fois de chambre d'affinage et d'emballage final (le consommateur doit casser lui-même la coque)

Et aussi

- Zeen Tech (Suisse): technologie de cuisson à l'eau (chips, popcorn, fruits et légumes...)

- Mousline (Fr): gnocchi à poêler ambiants

- Altho Brets (Fr): chips de crêpes sucrées

- Oleje Milo (Pologne):

farine de pépins de framboise

- Rival Food

(PB): steak végétal / surgelé

- Green Matcha (Fr): de matcha latte végan

compatibles Nespresso

Vitacuire: Bistro Émile avec Boursin et La Vache qui rit

I. Vitacuire dote sa marque Bistro Émile d'une nouvelle identité visuelle... et en profite pour lancer 5 réf co-brandées avec 2 marques de Bel. 2 chaussons permanents

- Boursin AFE: x4 et x9 chaussons

3 feuilletés festifs:

- La Vache qui rit: x4

- Boursin truffe: x18

- Boursin ail herbes & poivre: x20

Sabarot Wassner: 2 mélanges "blé & lentilles" à poêler

I. Sial. 2 mélanges à poêler à base de "blé & lentilles" et de légumes déshydratés (280g, nsA, 10', 11g protéine/portion):

- tomate & basilic: boulgour 71%, lentille beluga 22%, tomate 2,5%, basilic 1%

- légumes: boulgour 70%, lentille corail 22%, carotte, petit pois, oignon

Et aussi: la gamme de graines IQF s'étend aux riz (long, rond, basmati...)

Burger King: Ice Burger

I. 46% des commandes de l'après-midi incluent un dessert (King fusion, baby churros), remarque Burger King, qui en profite pour étoffer son offre sucrée avec l'Ice Burger: pain brioché chaud, glace vanille, toppings Nutella ou Lotus Biscoff (3,90€).

Cie des Desserts:

4 pâtisseries surgelées pour la RHD

I. 4 pâtisseries surgelées pour la RHD (les 3 premières signées Philippe Urraca, MOF)

- Intéssément Vanille (mousse, gel, riz au lait) avec une enveloppe "velours de chocolat noir, teinté au charbon végétal" (100g Ø6,5 H7)

- Couronne Mirabelle, qui emprunte à la joaillerie. Crunchy aux amandes + cœur "confit pamplemousse infusé au jasmin" (90g Ø7,5 H3)

- Macaron Cacahuète avec coque glacée au chocolat au lait (16g)

- Pomme de Pin en trompe-l'œil: sous un velours cacao, génoise au chocolat + mousse au chocolat + cœur caramel + perles de céréales croustillantes (70g Ø5 H8)

Cie des Desserts: glace bretzel caramel

I. 2 nouvelles glaces 2,5L:

- bretzel (morceaux), sauce caramel (+inclusions gaufrettes chocolatées)

- glace au lait frais chailatte (+vanille Madagascar + sirop d'érable)

Martinet se relooke

I. Le nouveau logo a perdu ses 2 parenthèses vertes mais a gagné 2 brins de ciboulette. - agence Zakka (Lyon), qui a créé le slogan "Le Traiteur Intraitable".

Cointreau Spicy

I. Liqueur d'orange Cointreau (30% vol) + macération de piment oiseau, arômes de piment, jalapeño, concombre. Élaborée à Angers.

Martinet: salade Hanoï

- pâtes, poulet rôti, poivrons, gingembre, sauce aigre-douce (nsB). - 2 autres "Recettes du monde": Berbère et Oslo.

Andros: nouveau distributeur de desserts

I. Repensé, il est plus ergonomique et plus adapté aux écoles.

Bazin: jambon aux 3 poivres

I. André Bazin Signature enrichit sa gamme de jambons avec la recette "jambon aux 3 poivres": blanc, vert et noir (VPF, sans nitrite, 27%).

DIRIGEANTS PME & ETI DE L'AGROALIMENTAIRE VISIO CONFERENCE - EXPORT USA

« Avant, j'avais envie d'exporter aux USA. Maintenant, je sais comment faire. »

Dirigeant d'une PME agroalimentaire accompagnée

45 MINUTES POUR DÉCOUVRIR:

- 1/ Les trois critères clés pour savoir si votre entreprise est prête à exporter aux USA.
- 2/ Quel canal commercial d'entrée à prioriser, quelle zone géographique privilégiée, dans quel ordre?
- 3/ Propulser vos premières ventes aux Etats-Unis avec la méthode testée sur le terrain: CAP USA.



Maximilien Kernbaum
30 ans d'IAA entre la France et les USA

RESERVEZ DES MAINTENANT
<https://lc.cx/CAPUSA1>



La perle rare pour la confection DE GAUFRES LIÉGEOISES!

www.eurogerm-france.com

MIX GAUFRES DE LIEGE

une solution gourmande & sans additifs*

CLEAN LABEL

RECETTE GOURMANDE sucrée ou salée

INGRÉDIENTS DE QUALITÉ: levain de blé dur dévitalisé produit en France

CROÛTE CARAMELISÉE & MIE GÉNÉREUSE FONDANTE

*Le jus concentré d'acérola est une alternative naturelle à un additif de synthèse.

© - EUROGERM - Suggestion de présentation - Visuels produits non contractuels - 2026 - Photos EUROGERM



Parce que la transparence est le prolongement naturel de la responsabilité, elle devient aujourd'hui le socle de l'excellence durable. La transparence est dans l'assiette.



DÉCOUVREZ notre Collection #13 2026-2027