



Le Manager de l'alimentaire

N°284

BIMENSUEL DU
24 MARS AU
6 AVRIL 2017

MADE : nouveautés p.2-5

MADE Awards p.15-16

TOP 40 des MDD p.10

Jacquet Brossard :
Sylvie Vasseur DG p.8Cie des Desserts :
E. Aïmond DG p.8Monique Piffaut :
les pâtes convoitées p.8Poult : Giampaolo
Schiratti PDG p.8Nutrisens accueille
Unigrains p.8Bel : usine
au Vietnam p.9Frostkrone :
Ardian vend p.10Toupargel dans
le frais et l'épicerie p.10Mars Glaces :
M&Ms en bâtonnet p.10Cémoi rachète
Chris Candies p.10Nestlé : Nestlé
et Coca se séparent p.11Nestlé quitterait
Noisiel... p.11Jouault rachète
un ex-site Gad p.12

Sodebo : +11% en GMS p.12

Grain d'Or Gel +
Lubrano=Novepan p.13

M.A.D.E. 2017 : cap sur la co-création

EDITORIAL

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

Le salon MDD Expo devient le M.A.D.E. pour mieux répondre aux exigences de ses visiteurs, qui viennent d'horizons très variés : GMS, épicerie fine, e-commerce, circuits spécialisés (bio, surgelés...), grossistes, exportateurs... Objectif : faciliter la co-création de produits originaux et sur mesure... Le magazine "M.A.D.E. foryou" (disponible sur le site internet du salon) donne d'ailleurs la parole à de grands acheteurs : Toupargel, Intermark, Scamark, Franprix... Plus que jamais l'innovation reste en effet au cœur des stratégies. Quels que soient les secteurs et les circuits, la part des nouveaux pro-

duits dans les ventes totales atteint des niveaux toujours plus élevés. Pour de nombreux acteurs, la part des "nouveautés de moins de 3 ans" dépasse en effet la barre des 20% du CA. Plus aucun dirigeant n'imaginerait aujourd'hui une année sans sa salve de nouveaux produits...

Et surtout pas les fabricants de MDD... Le coup de frein qu'ont subi les ventes de "MDD classiques" a en effet conduit ces industriels à revoir en profondeur leur stratégie d'innovation. Pour rester dans la course, ils ont dû décliner des MDD premium (bio, terroir...). Mais cela n'a pas forcément suffi à compenser leurs pertes de volumes sur les MDD...

C'est ainsi que beaucoup d'anciens "pure players" des "MDD classiques"

se sont retrouvés à explorer d'autres circuits (épicerie fine, RHD...) et même à lancer leur propre marque... En effet, pour démontrer à son client l'intérêt de développer une MDD, le plus rapide est parfois de déployer le produit à sa marque...

En fait, la dynamique de l'innovation se démultiplie lorsqu'elle se déploie sur tous les circuits. Illustration : Lucien Georgetin, une PME qui innove aussi bien à sa marque, que sous celles de ses clients, et ce sur tous les circuits... Cette stratégie a ainsi conduit ce spécialiste de la confiture à constituer au fil du temps une offre très large qui va du pâté de canard à la confiserie en passant par les produits pour sportifs et même la pâte à tartiner noisettes et cacao... Autant de produits qui seront sur le M.A.D.E.

LE TANDEM

Vitacuire fête ses 65 ans avec un nouveau look et les "Briochetta"

À l'occasion de ses 65 ans, Vitacuire (Mezieu, 69) a revu son identité graphique. La PME familiale est spécialisée dans les élaborés crus surgelés à base de pâte feuilletée : mini feuilletés apéritifs, feuilletés individuels gamis. Le nouveau logo veut mettre en avant l'authenticité et la qualité des produits. Dirigé par Jean-Yves

Krief et son fils Anthony, Vitacui-

re réalise un CA de 26 M€ (dont 20% à l'export) avec 165 salariés, 3 lignes et une capacité de 10 000 T. Les certifications IFS & BRC viennent d'être renouvelées.

Sur le salon MADE, le tandem mettra en avant sa dernière innovation "Les Briochetta", des tranches de brioches qui veulent révolutionner le rayon des entrées surgelées (sachet de 2 tranches de 100g). 4 recettes : jambon emmental, légumes du soleil & chèvre, montagnarde, féta basilic & tomate. Les 2 précédentes innovations avaient été lancées sur MDD Expo : les petits fours express micro-ondeables en 2015, les petits briochés apéritifs en 2016.



LE PRODUIT

La 1^{ère} marque de viande bovine bio!

"Sourires de Campagne" a été lancé en mars en national en GMS au rayon LS. Cette marque de viande bovine 100% bio et française a été créée par Unébio (2 500 éleveurs) et Elivia (Terrena). Les animaux sont tous abattus à Alençon chez Selvi. La gamme compte 16 réf poids fixe avec une présentation à la verticale (via des présentoirs) :

- 8 pièces
- 4 hachés
- 4 ref été

* les ventes de viande bovine bio sont en hausse de 12%



MADE

CONCEVOIR LES PRODUITS DE VOTRE SUCCÈS

MARDI 28 ET
MERCREDI 29 MARS 2017
PARIS PORTE DE VERSAILLES - HALL 7.1



⇒ Charcuteries, viandes fraîches et surgelées en GMS

VIANDES VOLUMES GMS	JANV-FEV*	12 MOIS*
HAUSSE		
1 Haché frais	+3,2%	+2,3%
2 Veau	+2,4%	-3,1%
3 Elaborés volailles	+0,9%	+0,9%
4 Dinde	+0,7%	-2,3%
5 Saucisses fraîches	+0,2%	-1,9%
BAISSE		
1 Lapin	-11,0%	-4,3%
2 Canard	-10,7%	-11,2%
3 Bœuf à griller/rôtir	-5,5%	-2,7%
4 Bœuf haché surgelé	-4,8%	-3,4%
5 Porc frais	-3,3%	-2,5%
6 Ovin	-2,8%	-3,8%
7 Poulet PAC	-0,5%	-5,4%
7 Poulet découpe	-0,2%	+2,0%

CHARCUTERIES VOLUMES GMS	JANV-FEV	12 MOIS*
Total charcuteries**		
1 - Jambon cru/sec	+10,3%	+2,3%
2 - Saucissons secs, salami	+1,4%	+1,6%
3 - Pâtés	-1,0%	-1,4%
4 - Lardons, poitrine, bacon	-1,2%	-1,0%
5 - Saucisses à pâte fine	-1,6%	+1,0%
6 - Jambon cuit	-7,0%	-3,1%
7 - Charcuterie de volaille	-10,2%	-2,9%

SURGELÉS VOLUMES GMS	JANV-FEV	12 MOIS*
Total viandes surgelées		
1 - Bœuf haché surgelé	-4,8%	-3,4%
2 - Volaille & lapin	+1,4%	-3,9%

Côté viandes, le lapin et le canard enregistrent des reculs à 2 chiffres. Les viandes brutes sont dans le rouge et les élaborés sont dans le vert. Affectées par le jambon cuit, les ventes de charcuterie LS restent en recul. A l'inverse, les ventes de saucissons secs, de jambon cru/sec (+1,8%) sont à la hausse. Les viandes surgelées sont en net recul.

* 52 semaines fin au 19/02/2017, FranceAgriMer- Kantar, évol prix/1 an

** hors saucisses fraîches à cuire

Boulangerie-pâtisserie
Jacquet Brossard :
Sylvie Vasseur remplace
Emmanuel Aimond



Sylvie Vasseur

Sylvie Vasseur, DGA de Jacquet Brossard (Groupe Limagrain), a succédé à Emmanuel Aimond au poste de DG de Jacquet Brossard (CA 310 M€, 1450 salariés). Sylvie Vasseur a été DG de Brossard avant le rachat de l'entreprise par Jacquet en 2011.

Compagnie des Desserts :
Emmanuel Aimond DG



Emmanuel Aimond

Emmanuel Aimond, qui était DG de Jacquet Brossard depuis 2008, a rejoint la Compagnie des Desserts (CDD) en tant que DG. Basé à Lézignan Corbières (11), CDD (CA 80 M€) nourrit de grandes ambitions, notamment à l'international. L'entreprise vient de racheter le britannique Destiny et de changer d'actionnaire majoritaire (c'est désormais le fonds Argos Soditic). Simultanément, Didier Barral, le fondateur, a passé la présidence à Philippe Bonny, ex-président d'Hubert-Coup de Pâtes.

* Pendant au moins 2 ans et demi, Didier Barral accompagnera le développement international.

Traiteur
Monique Piffaut : les candidats
défilent dans les usines de pâtes

Tout devrait désormais aller très

vite pour les 4 usines de pâtes fraîches et quenelles de Monique Piffaut. Les offres devrait être déposées avant la fin avril. Le temps presse. La situation se dégrade d'autant plus rapidement que des cadres quittent le navire... C'est ce qui explique d'ailleurs que certaines questions des candidats à Rothschild restent sans réponse (« ceux qui savaient sont partis... »). Les offres ne devraient pas monter bien haut, notamment en raison du flou sur certains actifs (financement, crédit-bail...) et forcément du temps imparti pour les candidats.

Au moins 8 industriels et 2 distributeurs* auraient visité au moins une des 4 usines : Agromousquetaires, Casino, Agis (LDC), Alpina (fournisseur de semoule), St Jean, Lustucru, Rivoire & Carret, Valentin Traiteur, Panzani-Ebro et Gallo.

- **Rezzoli** (2 600T) : "site dégradé", "pourrait avoir du mal à trouver un repreneur"

- **Luison** (5 500T, 11 M€) : "belle usine avec des capacités d'extension"

- **Chambéry** (9-10 000T, 18 M€) : "correcte mais sans possibilité de développement"

- **Corbas** (5 300T, 12 M€) : "nécessiterait de gros investissements pour être remise à niveau"



Biscuits

Poult : Giampaolo Schiratti, ex-Candia, nommé PDG

Giampaolo Schiratti, 57 ans, ingénieur des Ponts et Chaussées, a été nommé le 14 mars président exécutif

de Biscuit International (BI), une nouveau groupe qui réunit :

- Poult (Toulouse, France, 5 usines)
- Banketgroup (Tillburg) aux Pays Bas. C'est le leader européen de la gaufre fine caramel et de la gaufre bruxelloise. Poult l'a racheté en juillet 2016 (6 usines)

L'ensemble BI pèse 300 M€ avec 1 200 salariés, 100 000T et 11 sites dans les 2 pays. Giampaolo Schiratti remplace Mehdi Berrada, qui quitte ses fonctions.



Giampaolo Schiratti

BI est détenu majoritairement par Qualium, filiale de la Caisse des Dépôts.

Objectif de BI : construire un leader européen des biscuits sucrés en actionnant tous les leviers (porte-feuille produits et clients, innovation, nouveaux segments, compétitivité, acquisitions...).

* Lesieur (Ferruzzi) Bonduelle, Marie, Euralis, Candia...

Nutrition

Nutrisens accueille Unigrains pour accélérer

Unigrains devient actionnaire minoritaire de Nutrisens aux côtés d'Evolem et des managers Spécialiste de la nutrition santé (médicale, spécifique, minceur, sport), le groupe est passé de 7 M€ à 60 M€ en 10 ans. Sa croissance s'est accélérée en 2011 avec l'arrivée de Georges Devesa (ex-directeur de l'offre de Brake) qui a bouclé 4 acquisitions depuis 2011.

Nutrisens veut conjuguer expertises médicale et alimentaire avec :

- des réponses à des affections de longue durée et pathologies : dénutrition, dysphagie, régimes spécifiques (sans sucre, sel, gluten...).
- des conseils

- une grande profondeur de gammes : plats cuisinés texturés, eaux gélifiées, produits lactés et produits déshydratés.

La stratégie de Georges Devesa s'articule autour de 3 axes :

- nouvelles pathologies : dialyse, Alzheimer, bien-vieillir
- nouveau canal : les pharmacies
- l'international : 4 nouvelles filiales de 2016 à 2020 (Australie, Belgique, Allemagne et Royaume-Uni)

Le communiqué évoque "une ambitieuse stratégie de croissance externe".

Evolem, qui accompagne Nutrisens depuis 10 ans, reste actionnaire de référence. Evolem a été créé en 1996 par Bruno Rousset, fondateur et président d'April Group (CA : 860 M€, assurances).

- 2011 : CA 22 M€, 70 salariés, 3 filiales : Proalim (aides culinaire déshydratés RHD), Interface (nutrition clinique) et Ede Ruy (terroir et santé pour RHD)

- 2011 : arrivée de Georges Devesa (Brake 6 ans et avant Elior 8 ans)

- 2011 : rachat de Nutrisaveurs

- 2012 : 3 rachats : Athletic Nutrition-CO2, Edel, Bocage Restauration



Georges Devesa