



30 GRAND ANGLE
Dailycer se diversifie dans le snacking Céréales. Reconnu comme fournisseurs de marque de distributeurs paneuropéen, Dailycer fabrique en effet 98,5 % de MDD pour des clients basés entre la Scandinavie et la Méditerranée.



58

PROCÉDÉS

Texture : des solutions « clean Label ».

Comment texturer des desserts lactés sans additifs ? Tour d'horizon des possibilités apportées par les procédés pour les yaourts, crèmes desserts, mousses et glaces.

EMBALLAGE

Les emballages sensibles soignent leur talon d'Achille.

Assistons-nous aux prémices d'une guerre des matériaux ? Carton contre verre, verre contre plastique, polypropylène contre caisses PSE... Où est le vrai du faux des arguments écologiques ? Nous analysons le recyclage des matériaux jugés sensibles.



68



34 DOSSIER

La Haute qualité environnementale (HQE) est à la mode. Stalaven, Collet, Vergers Boiron, Malongo : de plus en plus d'industriels agroalimentaires intègrent cette démarche lors de la conception d'une nouvelle usine. Mais seules les plateformes logistiques sont actuellement labellisables.



François Morel, rédacteur en chef

Leçon de bon sens

Un industriel qui déclare, devant un ministre, « travailler, malheureusement, pour la grande distribution... », le lapsus est révélateur. Il témoigne des difficultés que rencontrent les industriels de l'agroalimentaire dans le cadre de leurs relations commerciales avec la grande distribution. De même que la succession de lois (Galland, Dutreil-Jacob, Chatel), destinées à mettre de l'ordre, est plutôt synonyme d'échecs répétés. Et, une fois de plus, la Loi de modernisation de l'économie (LME), qui date de l'été 2008, ne semble pas, si on en croit l'Ania, apporter tous les résultats escomptés. L'assignation de neuf distributeurs devant les tribunaux pour pratiques abusives, qui se veut à effet pédagogique, va-t-elle changer quelque chose ? A voir.

Car la grande distribution reste plus que jamais engagée dans une « guerre des prix ». La stratégie n'a pas changé ! « *On ne touche pas aux marges dans la grande distribution* », avertit le président de la FCD. Que fait-on alors du cas des producteurs ? Le vrai échec de la grande distribution est d'être un facteur d'aggravation de la crise de l'agriculture française. Est-il si utopique d'attendre du dernier maillon de la chaîne, surtout dans sa situation de quasi-monopole, de garantir la survie des autres maillons ?

L'attitude des consommateurs à la recherche permanente de prix bas et bons clients des promotions en tous genres, commence aujourd'hui à buter sur l'incompréhension quant à la formation des prix des produits agroalimentaires. D'autre part, une stratégie axée majoritairement sur les prix et sur les marges, présente des dangers : la standardisation des productions, une banalisation de la qualité liée à des cahiers des charges basés sur des jurys consommateurs, une perte de la diversité due à la concurrence écrasante des MDD face aux marques fabricants.

Reconnaissons que la LME n'a modifié ni les comportements, ni les tendances lourdes. Jean-Paul Charié, député du Loiret et rapporteur de la LME, qui est décédé le 3 novembre, a plaidé tout au long de sa vie de parlementaire pour la loyauté des pratiques commerciales et la défense de l'homme au sein de l'économie de marché. Son message sera-t-il, enfin, entendu ?

- 3 **L'INVITÉ.** Marion Guillou, présidente directrice générale de l'Inra.
- 8 **L'ÉVÉNEMENT.** Démarches innovantes : les cinq industriels de l'année.
- 18 **ZAPPING**
- 21 **LANCEMENTS**
- 22 **LANCEMENTS À L'ÉTRANGER**
- 23 **CONSOMMATION**
Belle année pour les jus de fruits
- 24 **PROFESSION.**
Concours Isogone. Face à la crise : l'innovation !
- 25 **Innoviandes croit en son avenir.**
ENTREPRISES.
- 26 **Stalaven, le nouveau pôle traiteur** d'Euralis.
- 28 **La compote individuelle réussit** à Charles Faraud.
- 29 **Saint-Louis Sucre investit 100 M€.**
GRAND ANGLE.
- 30 **Dailycer se diversifie dans le snacking Céréales.** Le premier fournisseur européen de céréales pour petit-déjeuner à marques de distributeur a investi 6,5 millions d'euros en 2009 au service de deux objectifs : l'augmentation des capacités et la diversification vers le snacking.

DOSSIER

- 34 **Eco-concevoir son usine.**
HQE. Une question de méthode
- 36 **Trois plateformes agroalimentaires HQE.**
- 38 **Un moulin expérimental exemplaire.**
- 40 **Aides financières : faites-vous bien accompagner.**
- 42 **La Ferme Collet prend l'environnement à bras-le-corps.**
- 44 **Le Petit Cuisinier, fier de son usine éco-responsable.**

LE CAHIER

INGRÉDIENTS

- 47 **ACTUALITÉ.** Salon FIE 2009 : National Starch remporte le prix de l'innovation
- 48 **Seppic lance un extrait de Stevia.**
- 48 **Polaris prépare l'avenir.**
- 50 **LE POINT SUR.** Texturants : optimiser les coûts et les profils nutritionnels
Des farines fonctionnelles aux amidons, les agents texturants répondent aux deux tendances de fond du moment, l'optimisation des coûts et l'amélioration des profils nutritionnels, notamment en substituant les matières grasses.
- 52 **SOLUTIONS.** Gélatines : cap vers le nutri-fonctionnel.
- 54 **SOLUTIONS.** Etudes et brevets.

LE CAHIER

PROCÉDÉS

- 55 **ACTUALITÉ.** Hautes pressions. Les lignes bougent...
- 56 **UMT Fromage : ça file pour Caseolis** Nizo obtient des poudres plus sèches
- 58 **LE POINT SUR.**
Texture : des solutions « clean Label ».
- 63 **SOLUTIONS.** Ordonnancement. Metarom optimise ses plannings.
- 64 **SOLUTIONS** Vu au Cfia Metz.
- 65 **SOLUTIONS AUTOMATION.**

LE CAHIER

EMBALLAGE

- 67 **ACTUALITÉ.** Carton : le mot suremballage devient interdit !
- 68 **LE POINT SUR.** Environnement. Les emballages sensibles soignent leur talon d'Achille.
 - Verre : Un facteur géographique important.
 - Plastiques : Avantages et inconvénients des poids plume.
 - PSE : Le point faible du point fort.
- 74 **SOLUTIONS.** La nouvelle plate-forme très réactive de Loste Grand Saloir.
- 76 **SOLUTIONS.** Pesage-dosage.
- 78 **SOLUTIONS PACKAGING.**

LE CAHIER

QUALITÉ

- 79 **ACTUALITÉ.** Sécurité des aliments : dans les coulisses de Bruxelles
- 80 **LE POINT SUR.** Norme Iso 26000. Le futur guide de l'action durable en entreprise. La norme Iso 26000 est appelée à devenir un instrument de régulation de la responsabilité sociétale des entreprises. Plusieurs organismes proposent déjà un accompagnement dans cette démarche.
- 84 **SOLUTIONS.** Abattoir : Pourquoi décontaminer les carcasses à la vapeur.
- 85 **SOLUTIONS.**
- 86 **SOLUTIONS ENVIRONNEMENT.** Traitement des déchets : Procédure allégée pour les petits méthaniseurs
Biogaz : Revico revend son électricité.

BLOC-NOTES

- 87 **MANAGEMENT.** Panzani favorise l'équilibre alimentaire de ses salariés
- 89 **AGENDA**
- 90 **BLOC-NOTES**



Photo couverture : © Andia ProEdito

• Petites annonces page 91.
 • Bulletin d'abonnement page 66.