

Suivez aussi notre fil d'info en continu sur [twitter](#) ainsi que sur [facebook](#).

L'Édito



Les industriels de la viande se parent de leurs plus beaux atouts. En effet, avec les fêtes de fin d'année qui approchent, le secteur de la viande (boucherie et volaille) présente ses gammes festives, avec une place d'honneur pour le foie gras. Outre des recettes haut de gamme en tout genre, la majorité des industriels compte parmi leurs assortiments de fin d'année des grands classiques revisités grâce au foie gras. Spanghero illustre clairement cette tendance générale avec son rossini, un pavé de rumsteack cuisiné façon tournedos avec une tranche de foie gras de canard entier ou encore son rôti de porc farci au foie gras et aux cèpes. On retrouve également cette tendance chez Valtero (avec ses faux-filets de bœuf façon tournedos sauce foie gras et figues), et même dans la saucisserie chez Les Brasérades (avec son boudin au bloc de foie gras). Bien entendu, les volaillers sont aussi de la partie avec plusieurs nouveautés en farcis au foie gras proposées par Gastronomo. Les produits farcis sont historiquement un des points forts des volaillers (+12% de ventes en volume sur la fin de l'année dernière). Les industriels proposent également des recettes aux truffes, au cognac, aux marrons, à l'armagnac ou encore au porto dans leurs alternatives haut de gamme. Autre tendance forte pour cette période festive, les recettes modernisées : Gastronomo propose une poularde et sa farce au miel et épices douces et Arrivé-Maître Coq, sa pintade farcie aux girolles cuisinées et compositée d'oignons. Cette dernière recette est déjà cuite, détail appréciable étant donné le temps de cuisson d'une volaille farcie. Ce type de recettes est particulièrement prisé par les plus jeunes foyers. Enfin, les marinés ne sont pas en reste pour la fin d'année, et même la saucisserie s'ouvre davantage aux recettes festives. On retrouve ainsi dans les rayons du bœuf mariné sauce aux morilles ou sauce au grand veneur (Valtero), ainsi que des saucisses au roquefort ou au vin blanc (Maître Jacques, Bigard et Valtero). A noter également que les MDD sont loin de rester spectatrices puisqu'elles poursuivent leur montée en gamme, ce qui explique en partie la sophistication des recettes des marques nationales. Et vice et versa...G.T

L'actualité

Conjoncture & Tendances



- **Le blé, un marché orageux.** En effet, la météo est à l'origine d'une certaine tension sur les marchés du blé. Alors que les Grandes Plaines du centre des Etats-Unis souffrent du manque d'eau, l'Australie, troisième exportateur mondial de blé, risque de retarder les moissons pour cause de précipitations trop importantes. Conséquence de ces désagréments climatiques, le boisseau de blé pour livraison en mars s'affichait le 2 décembre dernier à 7,40 dollars, augmentant de 49,50 cents. De même, le contrat de soja pour livraison en janvier est à 12,83 dollars (+ 40 cents) et le maïs à échéance en mars à 5,6625 dollars (+ 22,25 cents).

R&D / Innovation



- **Des bovins aux enchères sur le web !** C'est le projet que vient de mettre en œuvre Denis Tisseron, dirigeant de la société Ibovin grâce à son site web Ibovin.com qui a pour objectif de mettre en relation éleveurs, marchands et abattoirs entre eux. Fondé sur un système de ventes aux enchères, ce site permet aux acquéreurs, pendant un laps de temps déterminé, d'enchérir sur les animaux dont le profil (photos, race, sexe, origine, poids, ...) aura soigneusement été renseigné par les éleveurs ou propriétaires de bovins.

- **Le Gaïalene, une nouvelle résine bio-sourcée pour les emballages.** Développé par Roquette, spécialisée de l'amidon et de ses dérivés, ce plastique peut servir à fabriquer des films par extrusion, ou des corps creux par injection. Fabriqué à partir d'un produit issu de ressources agricoles renouvelables, l'amidon, à hauteur de 55%, le Gaïalene n'est ni biodégradable, ni compostable, à la différence d'autres bioplastiques tels le PLA (acide polylactique). Ce plastique opaque a cependant de gros points forts, tels la multiplicité de ses applications (emballage souple ou rigide) ainsi que son « soft touch », toucher agréable obtenu sans adjuvant supplémentaire.
- **Raynal & Roquelaure, plus que jamais dans le Sud-Ouest !** Surfant sur les signes de qualité du Sud-Ouest, Raynal & Roquelaure lance trois nouvelles recettes au packaging spécifique sur le segment des « plats cuisinés supérieurs » (+ 0,3%). Ainsi, le cassoulet de « Castelnaudary au confit de canard SO » (840g, 3,95 €), le cassoulet de « Toulouse au porc fermier SO » (840g, 3,95 €) et le « Petit salé & lentilles cuisinées au porc fermier SO » (840g, 4,10 €) sont tous produits avec du porc fermier Label Rouge et du confit de canard IGP.
- **Quand les géants de l'agro mutualisent leurs R&D.** Nestlé, Kellogg, Danone, Chr. Hansen et les Fromageries Bel devraient s'unir à l'institut scientifique de recherches alimentaires, « TI Food & Nutrition » afin de mutualiser leurs moyens en matière de recherches sur les impacts de souches probiotiques sur la santé gastro-intestinale. Plusieurs programmes de recherches offriront à l'ensemble des partenaires l'opportunité de bénéficier des effets de cette synergie et de profiter d'un fort potentiel d'innovation pour répondre aux stratégies de développement de chacun d'entre eux.

L'espace pro

Veille réglementaire



- **Les quotas autorisés disparaissent dans les profondeurs de l'océan.** L'union Européenne vient en effet de réduire les quotas de pêches en ce qui concerne les poissons « de grands fonds », résidants entre 800 et 1 000 mètres de profondeur. Sont donc par exemple concernés le sabre noir ou encore le grenadier de roche pour lesquels les quotas peuvent être réduits jusqu'à 12 % comparativement à 2009, selon le périmètre de pêche visé. Cette disposition prendra effet début 2011 pour s'étendre jusqu'en 2012.

Nomination



- **Un nouveau DG pour le leader mondial des céréales du petit déjeuner.** David McKay prenant sa retraite, c'est John Bryant qui le remplacera au 1er janvier au poste de directeur exécutif de Kellogg. Avec un bénéfice en recul de 6% sur un an à l'issue de troisième trimestre, Kellogg envisage une progression de 1% à 3% de ses ventes. Rappelons que l'été dernier, le groupe avait dû rappeler 28 millions de boîtes de céréales aux Etats-Unis.

Usine & Process



- **Lactalis rassemble « ses affaires ».** En effet, dans un souci de rationalisation, le premier fromager français a décidé de réunir ses deux centres logistiques jusqu'alors situés à Villenave-d'Ornon en Gironde et à Saint-Alban en Haute-Garonne au sein de « l'unité Lactalis Nestlé Ultra Frais » de Montayral dans le Lot-et-Garonne. Désormais, les 300 000 tonnes de marchandises hebdomadaires distribuées depuis Villenave-d'Ornon sur le quart Sud-Ouest du territoire se verront transférées à l'usine de yaourt Lot-et-Garonnaise située près de Fumel.
- **Les industriels semblent avoir relancés les investissements en équipements en 2010.** Le Salon de l'emballage a été l'occasion pour GEPIIA (Groupement des Équipementiers du Process et du Packaging des Industries Agroalimentaires) de présenter, les résultats d'une enquête économique menée auprès des fournisseurs d'équipements. L'année 2010 a été meilleure pour ce secteur que 2009 en terme de chiffre d'affaires pour 53% des sondés, 13% annonçant même une hausse de 30% et plus de leur chiffre d'affaires.
- **Des ouvertures toujours plus simples pour SIG Combibloc.** SIG Combibloc, spécialiste des emballages en carton pour liquides alimentaires, innove pour offrir toujours plus de praticité aux consommateurs. Cette fois-ci, le fabricant propose un système de « perforation intégrale » pour ouvrir « entièrement le haut de l'emballage sans outils spécifiques et verser le produit en douceur jusqu'à la dernière goutte ».



- **9-12 Dec. 2010, SISQA**, "La Semaine Internationale de la Sécurité et de la Qualité Alimentaire", Toulouse (31).
- **9-12 Dec. 2010, Le salon de l'agro**, "La Semaine de L'agroalimentaire", Casablanca (Maroc).
- **22-26 Janv. 2011, SIRHA**, "Le rendez-vous mondial restauration & hôtellerie", Lyon (69).
- **11-14 Avril 2011, Djazgro**, "Le salon international de l'agroalimentaire en Algérie", Alger (16).
- **29-30 Mars 2011, MDD Expo**, "Le Salon International des Marques de Distributeurs", Paris (75).
- **24-25 Mai 2011, World Private Label**, "Salon Professionnel International de la PLMA", Amsterdam (Hollande).
- **10-12 Juillet 2011, Summer Fancy Food Show**, "Le salon annuel du commerce des aliments gastronomiques et des spécialités aux États-Unis", Washington (District de Columbia).
- **26-27 Sept. 2011, Gourmet Food & Wine Selection 2011**, "Le 1er Salon Professionnel des Produits Gourmets", Paris (75).
- **8-12 Oct. 2011, Anuga**, "Le salon du commerce et de la nourriture pour la restauration", Cologne (Allemagne).

INFORMATIONS LEGALES

Pour toute information complémentaire, contacter :

Emilie THOMAS

PBCSoft Sarl

En Davan 81220 VITERBE

0.563.708.290

La reproduction totale ou partielle de cette lettre est autorisée si la source <http://www.agro-media.fr/> est indiquée.

PBCSoft Sarl se dégage de toute responsabilité pour toute utilisation par des tiers des infos communiquées dans cette lettre. **Déclaration CNIL 1189571**