

## 1 - Meunerie

### La filière farine sur ses gardes.

09-janv-09

Les professionnels se montrent peu sereins quant aux perspectives 2009. Les marchés risquent d'être toujours aussi instables. Les habitudes des consommateurs vont certainement changer face à l'inquiétude ambiante (perspectives financières pessimistes, peur de l'inflation). Leurs préoccupations vont certainement se modifier (l'environnement ne sera plus une priorité).

3362

PETIT MEUNIER (LE)

N°3774 p01 -

## 2 - Boulangerie

### FILET BLEU investit.

15-janv-09

Réalisant 33 millions d'euros de chiffre d'affaires avec 155 salariés, Filet Bleu, biscuiterie du groupe Intermarché, injecte quatre millions d'euros sur son site de Saint-Evarzec, dans le Finistère, pour le doter d'une cinquième ligne de production et porter ses capacités de 10000 à 15000 tonnes. Les gammes de biscuits de Filet Bleu (33 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel) sont destinées à Intermarché mais aussi à d'autres entreprises, notamment pour la restauration aérienne. Elle a ainsi signé un contrat de 2,5 millions d'euros sur trois ans en mars 2008 avec Air France.

3357

RIANews

N°284

### Tartines à gratiner.

09-janv-09

Pain Concept propose une tartine prête à gratiner. Sa mie est dense et alvéolée. Elle est agrémentée d'une pointe de seigle et d'une croûte brune rustique légèrement farinée. Ses tranches épaisses sont étudiées pour la cuisson au four.

3352

PAINS SERVICES GATEAUX

N°85 p 38-39

### BRIDOR rachète l'entreprise canadienne Au Pain Doré.

08-janv-09

Bridor reprend la société Au Pain Doré au Canada qui dispose d'une usine et d'une douzaine de boutiques. L'entreprise emploie 320 personnes pour 24M€ de chiffre d'affaires et fabrique des produits haut de gamme selon des méthodes artisanales. 60% des ventes de Bridor sont réalisées à l'exportation dans environ 40 pays. La filiale industrielle du groupe Le Duff (Brioche Dorée, Pizza del Arte...) dispose déjà de deux sites en Amérique du Nord.

3354

ECHOS (LES)

p 16-

### Croissance toute!

26-déc-08

La fabrication industrielle de pain, viennoiserie et pâtisserie continue sa croissance, portée par une demande soutenue, particulièrement en restauration. Production et diversification des gammes sont au rendez-vous. La modernisation continue sa marche malgré la crise. Le chiffre d'affaires des industriels de la panification a progressé de 68% entre 1998 et 2005.

3344

VALEURS BOULANGERES

N°16 p 12-16

### La boulangerie industrielle dresse son bilan énergétique.

26-déc-08

La facture énergétique représente entre 2 et 5% du CA des industriels de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie. Les disparités entre artisans (25 à 37 kWh), terminaux de cuisson (20 à 35 kWh) et boulangeries industrielles (9 à 16 kWh en cru surgelé et 11 à 19 kWh en précuit surgelé) sont grandes. Exemple de East-Balt.

3345

PROCESS

N°1254 p 54-55

### Allergies : une contrainte pour la filière.

26-déc-08

Les allergies alimentaires sont devenues un fait de société. Aujourd'hui, il n'y a pas obligation d'étiqueter les produits non emballés comme le pain ou la pâtisserie, mais il faut s'attendre, à terme, à un renforcement des obligations d'information. Le boulanger doit toutefois pouvoir informer ses clients sur la composition de ses produits en conservant en magasin la liste des ingrédients utilisés. L'allergie au gluten est une des allergies présente dans la filière.

3347

FILIERE GOURMANDE

N°145 p06 -07

### Biscuits et gâteaux font la chasse aux acides gras trans.

19-déc-08

Le Syndicat des fabricants de biscuits et gâteaux de France (52 adhérents) indique que dès janvier 2009 la quasi-totalité des produits devrait présenter une teneur en acide gras trans (AGT) inférieure à la recommandation de l'Afssa (1g d'AGT pour 100g de produit fini). D'ores et déjà 86% des produits testés sont sous la barre des 0,5g.

3342

MANAGER DE L'ALIMENTAIRE (LE)

N°118 p11 -

## East Balt : 8200m<sup>2</sup> à Aix en Provence

19-déc-08

East Balt, va démarrer en janvier les travaux de sa deuxième boulangerie dans l'hexagone. Basée à Aix en Provence, sa superficie sera de 8200m<sup>2</sup>. Elle sera opérationnelle dès septembre 2009.

3343

MANAGER DE L'ALIMENTAIRE (LE)

N°118 p16 -

## Le marché brésilien de la panification, de la pâtisserie et de la biscuiterie.

15-déc-08

En 2007, le secteur de la panification au Brésil a connu une croissance de 13,25% et son CA s'est élevé à près de 40Mds USD. Ce marché en pleine croissance dispose encore d'une forte marge de progression : les pains et pâtisseries commencent tout juste à évoluer et le marché est particulièrement dynamique.

3332

NOUVELLES DE LA BOULANGERIE-PATISSERIE (LES)

N°750 p 08-

## La MIE CÂLINE investira 12M€ en Vendée.

10-déc-08

La Mie Câline prévoit la construction d'une plateforme de distribution pour produits frais et secs et diffusion de supports d'actions commerciales auprès de ses clients (3000m<sup>2</sup>, 2.5M€, prêt septembre 2009). L'année suivante il est prévu la construction d'une usine de 5000m<sup>2</sup> pour développer la production de cuits et précuits.

3338

## Le protéome de la levure de boulanger déchiffré.

12-nov-08

Des chercheurs de l'institut Max Planck de biochimie de Martinsried près de Munich ont identifié 4399 protéines présentes chez la levure de boulanger et ont montré les manières dont le jeu de protéines évolue dans le cycle de vie de la levure.

3367

## 4 - Ingrédients & Produits

### Nouveau cadre réglementaire pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires.

05-janv-09

Une série de règlements européens parus le 31 décembre 2008 établit une procédure d'autorisation uniforme. Le règlement européen n°1331/2008 prévoit que les additifs, enzymes et arômes alimentaires soient mis sur le marché ou employés dans des produits alimentaires, à la condition d'être inclus dans une liste communautaire de substances autorisées. En vue de constituer ces listes positives, une procédure communautaire uniforme d'évaluation et d'autorisation a été mise en place.

3363

### Ingrédients fonctionnels : A consommer sans modération.

26-déc-08

90% des français sont conscients des liens qui existent entre nutrition et santé. En France la santé représente 24,8% des lancements et 27,2% dans le monde. On note 2 grands axes santé : le "looking good" avec des produits minceurs et les cosmétofood et le "feeling good".

3348

FILIERE GOURMANDE

N°145 p08 -09

## 8 - Consommation

### Le sans-gluten avance à petit pas

09-janv-09

En réponse au phénomène de l'intolérance au gluten, une offre adaptée se fraye une place dans les rayons des grandes surfaces mais n'est pas encore très fournie. Face à Schär et Allergo, les deux leaders qui étoffent leur gamme, Gustodia se lance.

3349

LSA

N°2072 p 27-28

## EUROGERM

### EUROGERM, un bel appétit pour les produits pâtisserie.

19-déc-08

Le programme d'extension, achevé pour janvier, permet à Eurogerm de disposer de 4 ateliers de fabrications. Ces travaux permettent de segmenter davantage la production. Le nouveau site permet également d'accueillir Gustalis et d'exploiter ainsi son réseau pour s'étendre aux avant-produits de boulangerie.

3369

PETIT MEUNIER (LE)

N°3772 p2 -