

Truefood : innover dans les produits « traditionnels »

Truefood. Débuté l'an dernier pour une durée de 4 ans, le programme Truefood (Traditionnal United Europe Food) veut inciter les PME européennes (<250 employés) qui fabriquent des produits traditionnels à innover. Objectif : « augmenter leur compétitivité à l'horizon 2013 alors que l'UE ouvrira ses frontières et que les restitutions cesseront », précise Daniele Rossi, directeur de Federalimentare (l'équivalent de l'Ania en Italie) et coordinateur du projet Truefood. Au total, ce sont 11 fédérations de

l'industrie alimentaire qui sont concernées (35 000 PME) dont l'Ania pour la France. Le coût du projet s'élève à 23 M€ dont 15,5 M€ financés par l'UE.

Etudes. Une trentaine de partenaires européens (en France : Inra, Actia, Cniel...) planchent sur 8 axes de travail (comportement et attentes du consommateur, sécurité microbiologique et chimique, qualités nutritionnelles...). Yves Bayon de Noyer, vice-président de l'Ania et PDG d'Agis, précise que les fédérations nationales sont chargées de diffuser l'information, d'organiser des formations et surtout d'assurer le transfert de technologie vers les PME. En France, une lettre d'information et un site internet seront créés courant 2007 pour diffuser les résultats des recherches. Une base de données scientifiques (contacts dans les instituts de recherches...) est aussi en cours d'élaboration. Pour le moment, 150 PME ont manifesté leur intérêt.

Les IAA en Europe

CA :	840 mds€
- dont PME :	60%
Effectif :	3,9 millions



Daniele Rossi et Yves Bayon de Noyer

Hausse des prix agricoles : de Landerneau à Pékin

« Allons nous manquer demain de matières alimentaires ? » s'interrogeait début juin Denis Manac'h, président de Coopagri Bretagne. 3 raisons : les biocarburants et les exigences environnementales (qui absorbent des surfaces agricoles) et les incidents climatiques. Plusieurs syndicats (chocolat, biscuitiers-pâtisseries) s'inquiètent eux aussi de la hausse des prix de leurs matières premières (produits laitiers, cacao...). De son côté, LDC veut augmenter de 4 à 5% le prix de ses volailles après la flambée des céréales. Même constat en Chine où les prix du porc ont bondi de 70%!

Le commerce associé en pleine forme

Le commerce associé (+3,9% soit 106,5 mds€) a fait mieux en 2006 que l'ensemble du commerce (+2,9%), selon l'Insee. Le commerce associé qui pèse 25,7% de PDM (+0,3 pt) dans le commerce de détail, compte 63 groupements (117 enseignes) totalisant 36 200 points de vente (+4,7%), 415 900 employés (+2,5%) et 28 100

indépendants (+1%). Les enseignes alimentaires pèsent 58 mds€ (+3,4%) avec 5 groupements (Leclerc, Intermarché, Système U...), 11 enseignes et 4 577 points de vente.

Bio : 2% des surfaces agricoles en 2006

Fin 2006, la France comptait 11 640 exploitations biologiques sur une superficie de 548 300 ha (en bio ou en conversion), soit 2% des surfaces agricoles (SAU), selon l'Agence BIO. Le nombre d'exploitations bio augmente de 2,5% par an.

Excédent agroalimentaire : +3,2 mds€ sur 4 mois

L'excédent de la balance commerciale agroalimentaire française est de 3,162 mds€ sur les 4 premiers mois 2007, soit 234 M€ de mieux qu'un an plus tôt. Une performance obtenue essentiellement grâce aux céréales et aux vins et champagnes.

Chocolat : flambée des prix des matières premières

La hausse des matières premières inquiète les chocolatiers. Le Syndicat

du Chocolat évoque la flambée du cacao (+25% depuis le début de l'année), celle des produits laitiers et des tensions sur le marché des noisettes.

Aria Bourgogne : Etienne Genet, président

L'Aria vient de changer de président. Etienne Genet (Sucrerie d'Aiserey) succède à Yannick Morizot (Groupe Elancia).

Leclerc : mon-pouvoir-dachat.com

Leclerc a lancé www.mon-pouvoir-dachat.com qui veut être plus représentatif pour les ménages. La méthode de calcul est fournie par le Bipe. Selon cet outil, l'indice du pouvoir d'achat effectif a progressé de 0,4% en 2006, contre 2,3% selon l'Insee.

Salon du Sandwich : nouvelle formule

En 2008, l'European Sandwich & Snack Show se tiendra les 19 et 20 mars au Palais des Congrès - Porte Maillot (Paris). La 9^{ème} édition inaugurerait une nouvelle formule : stands plus grands, nouvelles animations :

pôle innovation, ateliers culinaires, espace "20 minutes pour convaincre"... L'édition 2007 avait rassemblé 245 exposants et 6 900 visiteurs. www.sandwichshows.com.

Bio : un label européen et moins de 0,9% d'OGM

Les ministres de l'Agriculture des 27 se sont mis d'accord sur le futur règlement applicable aux produits biologiques en 2009. Un label européen sur les étiquettes permettra tout d'abord de les identifier (celui-ci pourra cohabiter avec les labels nationaux). Autre changement : le produit fini devra contenir au moins 95% (en masse) d'ingrédients bio au lieu de 70%. Par ailleurs, une tolérance de 0,9% sera admise pour les OGM pour protéger les producteurs contre des contaminations accidentelles (ce seuil a suscité l'indignation des écologistes). Enfin, le lieu de production figurera sur l'étiquette et les produits bio importés dans l'UE seront soumis aux mêmes règles que les produits européens.

Le Bio en Europe

TOTAL UE	
- 1996 :	1,8% des surfaces
- 2005 :	3,9%
PAYS	
- Autriche :	11% des surfaces
- Italie :	8,4%
- Rép. Tchèque :	7,2%
- Grèce :	7,2%
- France :	2%*
PART DU BIO DANS L'UE	
- Italie :	17%
- Allemagne :	13%
- Espagne :	13%
- France :	9,2%

* en fin de classement

RHD : bien manger pour moins de 1 ou 2 €

Ticket Restaurant et La Croix-Rouge française publient le livre "Mangez équilibré 80 recettes pour petits budgets". Cet ouvrage (5,95€ dont 1€ reversé à la Croix-Rouge française) permet de bien manger pour moins de 1 ou 2 € par plat et par personne.

UN PROGICIEL POUR ACCÉLÉRER VOTRE INNOVATION

- gestion de portefeuille produit
- NPD/développement de nouveaux produits
- analyse d'impact
- formulation



www.lascom.com

