

Emballage

Un « Oscar » pour Savéol

Infopro Digital, l'organisateur du concours français de l'emballage et du conditionnement, a annoncé les lauréats de l'Oscar de l'emballage 2020 : Savéol est primé. En avril 2020, Savéol lançait la nouvelle barquette en carton sur 3 des références majeures de sa gamme « cultivée sans pesticides ». Cette innovation a été une véritable rupture avec un conditionnement qui concilie désormais protection des fruits, visibilité du produit et respect de l'environnement. Le design a su séduire clients et consommateurs. Les premiers, les maraîchers de Savéol avaient testé, dès 2015, un emballage de tomates cerises 100 % carton dans le cadre du lancement de leur gamme « cultivée sans pesticides ». Savéol prépare de nouveaux emballages pour toutes ses autres gammes de fruits et légumes.



LOGISTIQUE

Question de confiance!

Biocoop et son fournisseur Chep viennent de mettre au point un système de ramassage des palettes encore plus vertueux.

En 2016, Biocoop recevait principalement de ses fournisseurs des palettes Europe (achetées ou perdues), transportées par camions vers les magasins. Un petit volume de palettes Chep était dans les flux mais leur récupération n'était pas optimale. Le directeur supply chain en poste a alors souhaité travailler avec Chep



pour sécuriser les palettes bleues afin que le taux de récupération revienne à la normale, c'est-à-dire pour que les palettes « descendues » dans les magasins « remontent » aux entrepôts, ou pour qu'elles soient déposées sur les entrepôts afin de réduire les pertes sur le circuit magasin. Depuis longtemps, Biocoop définit une politique d'achats : il privilégie les fournisseurs dont la stratégie répond à ses propres engagements et les réunit régulièrement lors de son « salon national fournisseurs ». En mars 2019, Chep y est convié (il est le premier fournisseur de palettes à y participer) et est

(environ 21000) vers un fournisseur, non pas à partir d'un centre de services Chep mais directement à partir de la plateforme Biocoop de Damazan (Lot-et-Garonne) située dans la même zone d'activité que le fournisseur. Les palettes sont ainsi triées sur la plateforme de Biocoop et envoyées directement chez ce fournisseur évitant un

interrogé par la direction achats fruits et légumes de Biocoop sur un problème concret de sécurité lié à l'utilisation de palettes blanches pour les approvisionnements en provenance d'Italie et d'Espagne. Puis le charge de la conversion de tous les fournisseurs fruits et légumes. Plus de 70000 palettes bleues (80 x 120 et 100 x 120) sont ainsi dédiées à ces flux, à commencer par l'Espagne, l'Italie, puis la France, actuellement en cours de déploiement. Depuis mi-septembre, Biocoop et Chep mettent en place un système d'approvisionnement de palettes

passage par Chep, et des kilomètres inutiles. Avec ce système, Chep limite le nombre de camions dédiés au ramassage des palettes sur la plateforme. Un camion de la STB (Société de transports Biocoop) est actuellement dédié à ce flux hebdomadaire vers le fournisseur. Le bénéfice environnemental est important : moins de camions en livraison et en ramassage, moins de kilomètres et moins d'émissions carbone. Ce processus confère à Biocoop le contrôle des volumes de palettes envoyées aux fournisseurs et sous-entend donc une confiance totale entre les deux groupes.

PRODUCTION MONDIALE

Dix millions de tonnes de bananes en plus

Le volume de production de bananes ainsi que les quantités commercialisées ont connu une croissance rapide au cours des dernières décennies.



La production mondiale de bananes devrait augmenter de 10 millions de tonnes d'ici 2029, selon la FAO (organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). Bien que la majeure partie de la culture de la banane soit réalisée de manière informelle par les petits producteurs et qu'il est donc difficile d'obtenir des chiffres exacts, la FAO a établi des estimations. Selon l'organisation, la production mondiale

de bananes est passée de 69 millions de tonnes, en 2000-2002, à 116 millions de tonnes, en 2017-2019. Cette production mondiale devrait atteindre 126 millions de tonnes en 2029. Le marché mondial de la banane (hors plantain) a augmenté de 10,2% en 2019, atteignant un nouveau record d'environ 21 millions de tonnes : seulement 15 à 20% de la production totale de bananes sont échangés sur le marché international, avec un chiffre d'affaires annuel d'environ 12 milliards de dollars (2017). Le reste de la production totale est consommé localement, en particulier dans les grands pays producteurs comme l'Inde, la Chine et le Brésil, et dans certains pays africains, où la banane contribue grandement à l'alimentation des populations. L'augmentation de la consommation sur les marchés d'importation, surtout en Europe et en Russie, la croissance des revenus sur les marchés en développement et l'augmentation de la population seront les facteurs de croissance du commerce mondial des bananes. (Source : FAO)

SIVAL Reporté en 2022!

Lors que le Sival, le salon des productions végétales situé à Angers, devait afficher complet, il se voit contraint de renoncer à accueillir visiteurs et exposants en janvier prochain. En effet, devant la situation sanitaire inédite actuelle et ses contraintes, Christophe Béchu, maire d'Angers, et Bruno Dupont, président du Sival, ont acté la décision de ne pas tenir l'édition 2021 et de reporter le salon en 2022. « Nous faisons face à une crise sanitaire sans précédent et chacun doit se comporter de manière réfléchie et ajustée. La décision de reporter le Sival en 2022 est la seule qui réponde à cet impératif de responsabilité et de professionnalisme vis-à-vis des partenaires, exposants et visiteurs du salon. Je mesure l'impact de cette annulation sur les acteurs de la filière et les professionnels du tourisme et de l'événement et je le regrette vivement », explique Christophe Béchu. « C'est un déchirement que de devoir imaginer un mois de janvier sans Sival, qui constitue pour tous les professionnels que nous sommes un temps unique d'échanges et de business », continue Bruno Dupont. « La situation sanitaire nous impose cette décision de report en 2022. Même sans salon, nous veillerons à être présent au travers de temps



dédiés en ligne pour permettre à la fois des temps d'expression et de diffusion pour l'ensemble des filières végétales. » Les équipes de Destination Angers travaillent d'ores et déjà sur une série de rendez-vous en ligne tout au long de l'année qui, sans remplacer le salon, permettront aux acteurs de bénéficier d'un fil rouge catalyseur des innovations, tendances et enjeux de la filière des productions végétales. Le Sival donne donc rendez-vous à tous les acteurs de la filière du 11 au 13 janvier 2022 au parc des Expositions d'Angers.

CONCOURS Le Sial Innovation a décerné ses prix

Malgré le report de son édition physique à octobre 2022, le Sial Paris, salon mondial de l'agroalimentaire, a souhaité continuer à accompagner la transformation des acteurs du secteur : le jury de Sial Innovation s'est tenu en octobre afin de décerner 17 grands prix. Chacun d'eux a récompensé un produit qui a séduit l'ensemble du jury parmi les secteurs suivants : fruits et légumes, bien-être et bio, boissons, épicerie et panification, produits laitiers, alternative food, produits surgelés et produits frais traiteur snacking. Six prix spéciaux ont également été décernés : RHD, conditionnement emballage, start-up (nouveau 2020), PAI (produit alimentaire intermédiaire), équipement technologie et le coup de cœur du



jury, sans oublier les très attendus prix bronze, argent et or. La thématique de l'édition « Own the change » a été incarnée : les produits qui ont retenu l'attention des membres du jury marquent clairement l'intention des industriels de

l'agroalimentaire de proposer aux consommateurs des produits qui répondent à leur profond désir de changement. Globalement, 524 produits ont été présentés au concours 2020, 263 sélectionnés, pour 17 prix décernés. Dans le secteur des fruits et légumes, les Vegetable Gnocchi italiens de Bocon, qui seront lancés en juillet 2021, ont été retenus pour leur praticité et leur haut pourcentage en légumes. Ils ont de plus reçu le prix or ! Le Fourrage framboise Perle de Materne a remporté le prix PAI, pour sa texture innovante rappelant la fraîcheur d'un fruit croqué. Et, coup de cœur du jury, l'Ail noir biologique, spécialité de marque L'Étuverie, sous toutes ses formes (pâte, gousses pelées, miel à l'ail noir...).

Alsace

Le plus beau rayon fruits et légumes est...

Le Concours d'étalage des fruits et légumes d'Alsace séduit de plus en plus de points de vente depuis huit ans maintenant. Véritable vitrine de leur savoir-faire, ce challenge a pour but de montrer auprès des consommateurs l'engagement des enseignes, des magasins, des équipes pour les produits de cette région. Le concours s'est déroulé pendant une semaine, du 6 au 9 octobre 2020, pendant laquelle plus de 58 points de ventes ont mis en avant les fruits et légumes d'Alsace. Dans la catégorie hypermarché, les trois lauréats sont : Leclerc Geispolsheim en 1<sup>er</sup>, Leclerc Marmoutier en 2<sup>e</sup> et Cora Haguenau en 3<sup>e</sup>. Catégorie supermarché : Super U Fessenheim, Auchan Super Saverne et Auchan Super Obernai. Catégorie magasin de producteurs : la Ferme Dollinger, la Coopérative Agricole Hop'La et Les Halles du Scilt. En RHD : Jean XXIII Mulhouse, UCPR Marie Pire et l'EHPAD des Combes. Et en cash and carry : Metro Mulhouse, Metro Colmar et Metro Souffelweyersheim. Un prix spécial Alsace a été remis à Super U Ingwiller avec ses 50 références d'origine Alsace, et Cora Haguenau, 116 références. Ainsi qu'un prix spécial bio Alsace : Auchan Super GG Esplanade, 42 références d'origine bio Alsace, et Leclerc Cernay, 38 références.



Un premier prix pour l'hypermarché E.Leclerc de Geispolsheim.