

# LES MARCHÉS

HEBDO  
L'HEBDO DU COMMERCE AGROALIMENTAIRE

Retrouvez  
LES MARCHÉS  
au  
CFIA Stand  
8-B28

## PARCOURS Nouveau DG chez Advitam

Le nouveau directeur général d'Advitam n'arrive pas en terre inconnue. Aux commandes du 17<sup>e</sup> groupe coopératif français qui sera basé à Armas dès juillet prochain, Christophe Rigo va mettre à profit toute son expérience acquise chez McCain. Portrait.

> Voir page 10

## TENDANCES

### Blé : compétitivité américaine

Le blé français peine à s'imposer face à la compétitivité américaine.



> Voir page 22

## DOSSIER

# Comment améliorer le goût des produits transformés

Même si le prix reste un critère inamovible d'achat, le goût reprend sa place dans les principaux motifs de consommation d'un produit, aux côtés de la santé et de la naturalité. Il n'est pourtant pas simple à quantifier ou à apprécier, malgré les nombreuses méthodes d'évaluation sensorielle à la disposition des équipes marketing ou de recherche et développement. Au fil des avancées des multiples projets de recherche sur les mécanismes du goût et son impact sur le comportement des consommateurs, ces méthodes s'affinent, notamment grâce à la prise en compte des connaissances en neurophysiologie. Certaines méthodes d'analyse intègrent même désormais un aspect économique. En attendant de comprendre tous les tenants et aboutissants des nombreux mécanismes du goût, les

industriels ont bien conscience que l'amélioration nutritionnelle des produits ne peut se faire sans la prise en compte des qualités gustatives. La consommation excessive de sel, de matière grasse et de sucre est pointée du doigt dans l'augmentation de pathologies comme l'hypertension ou les maladies cardiovasculaires. Des projets de recherche ont été lancés à l'échelle européenne pour réduire ces exhausteurs de goût dans les aliments de consommation courante. Les industriels ont aussi à leur portée des ingrédients innovants et de nouveaux procédés pour répondre au mieux aux fortes exigences des consommateurs.

P.12 **Process : la haute pression**

P.13 **Le goût au cœur du marketing**

P.13 **Innovation dans l'emballage**

## GRAND ANGLE

### Clément Faugier : du marron aux légumes

Leader de la crème de marrons en France avec près de 80 % de part de marché, l'industriel ardéchois attaque sa cent vingt et unième année avec un vaste projet de diversification d'activité.

> Voir page 24

# Les marchés : l'hebdo du commerce agroalimentaire

## HS spécial CFIA Mars 2013

### P.21

# « Aromatech : Cinq arômes naturels »

Et si votre production devenait un jeu d'enfant ?

**infologic**  
PRODIGE DE GESTION

Avec **COPILOTE**, pilotez en temps réel vos machines et lignes de production

L'offre GPAC de COPILOTE se décline en 4 niveaux :

- Gestion de production administrative
- Superviseur d'atelier
- M.E.S
- Q.U.A.R.T

Venez nous rencontrer au CFIA et votre infomatique en sera transformée !

www.infologic-copilotte.fr

## AROMATECH

# Cinq arômes naturels

**F**umet de poisson, fond de veau, fond de volaille, mirepoix légumes et fond blanc, telles sont les nouveautés « clean label » mises au point par Aromatech. Cette gamme répond à la demande de naturalité et de saveurs traditionnelles préservées. D'aspect pâteux, pour une meilleure conservation des propriétés aromatiques, ces produits s'utilisent à des dosages standard.