ducteurs et distributeurs ». « Le fonds Avenir Bio nous a, entre autres, permis d'augmenter de 42 % les volumes de porcs produits et donc commercialisés en un an », explique Thierry Le Villoux, président de « BioDirect le porc biologique ». Le groupement de producteurs travaille également à la création d'une marque qui serait notamment commercialisée dans les magasins Biocoop et a lancé un programme d'investissement de 500 000 euros pour améliorer son atelier de transformation artisanale de charcuterie, Bio Valeur (Ille-et-Vilaine), acquis à 75 % en 2009.

De son côté, Val Bio Centre s'est lancé sur les circuits longs avec les magasins spécialisés Biocoop et la restauration collective. *« Grâce à nos nouvelles activités en circuit long, nous pensons doubler notre chiffre d'affaires de 2009 à 2,6 millions d'euros d'ici 2012 »*, explique Thierry Hanon, l'un des fondateurs et l'administrateur de Val Bio Centre, groupement de maraîchers bio. L'association a notamment participé à la création de Self-Bio Centre, société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). Cette structure a été soutenue par le conseil régional de la Région Centre et regroupe un certain nombre de transformateurs et un transporteur. Val Bio Centre a également des contacts avec la restauration collective en région parisienne, avec le projet de créer une nouvelle SCIC, spécifique à l'Ile-de-France.

A.-S. L.

En hausse, en baisse

↗ EN HAUSSE

McDonald's inaugure fin octobre à la Défense un point de vente inédit, avec une offre nouvelle : un McCafé, avec un bar à salades faites à la demande, mais sans hamburger. Ce prototype sera testé pendant quelques mois.

↘ EN BAISSE

De nouvelles grèves affectent les ports français. Le projet de réforme des retraites complique encore la mise en œuvre de la réforme portuaire. Résultat : de nombreux distributeurs et importateurs déroutent leurs marchandises. *« Ces grèves à répétition donnent une image déplorable, à l'extérieur, des ports français »*, affirme l'Union maritime et portuaire.

↗ EN HAUSSE

L'Institut national de la consommation lance un site d'information sur le commerce équitable. Jeconsommeequitable.fr propose des définitions, des enquêtes, des reportages vidéos... Le site est l'un des volets d'une campagne commandée par les secrétariats d'État à la Consommation et à l'Écologie.

↘ EN BAISSE

Monsanto a été malmené à la Bourse, un analyste ayant relevé qu'une nouvelle semence de maïs OGM, SmartStax, avait de premiers rendements inférieurs aux attentes. Le groupe agrochimique est exposé à un fort impact financier, ayant pris des engagements « satisfait ou remboursé ».

ILS ONT DIT

JIM SKINNER
DG de McDonald's
« Pour rester compétitifs dans le monde entier, nous devons être capables de créer des emplois où nous les trouvons et ne pas juste nous isoler en créant des emplois seulement aux États-Unis ». « L'an prochain, 7 000 milliards de dollars de dépenses de consommation viendront des pays émergents. »
AFP (29-09)

MARC BUTRUILLE
DG de Mamellor
« Une entreprise qui ne crée pas, finit par décliner. » « Nous devons relancer l'information sur notre métier » d'intégrateur. Nous allons *« investir dans de nouveaux ateliers »* de veaux. *« Ce ne sera pas facile. L'ambiance agricole est plutôt morose, les banquiers sont prudents et les coûts d'investissement élevés. »*
Au fil des saisons, journal d'entreprise (n° d'automne)

PAVILLON DU JAPON DU DIMANCHE 17 OCTOBRE AU JEUDI 21 OCTOBRE 2010

SIAL
HALL 2, STAND P-090
PARC DES EXPOSITIONS DE PARIS NORD VILLEPINTE

JETRO (Organisation Japonaise du Commerce Extérieur), en coopération avec le ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et des Pêches, est en charge de la promotion de la cuisine japonaise et de ses produits alimentaires à travers le monde. Dans ce cadre, JETRO, sous la direction du ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et des Pêches, organisera le pavillon du Japon au SIAL 2010, où seront présentes 19 entreprises ou organisations japonaises.
Du 17 au 20 octobre, des chefs professionnels vous proposeront des démonstrations de cuisine française et japonaise où vous découvrirez les nombreuses possibilités d'utiliser les ingrédients japonais. Cette année, les entreprises qui souhaitent importer des produits alimentaires du Japon pourront assister à des séminaires d'information sur les caractéristiques des produits japonais et consulter des spécialistes en commerce international.
Venez découvrir le riz, la sauce de soja, le miso, le nori, le vinaigre, le wasabi, le thé vert, le saké, les condiments à base de yuzu, les pâtisseries, etc., rien que des produits authentiques, sains, de qualité et à la saveur inégalable sur le pavillon du Japon (hall 2).

MAFF JETRO