



REVUE DE PRESSE

Semaine 18
Du 3 au 7 MAI 2021

Revue de presse réalisée à partir des revues et sites suivant :

- L'Officiel des transporteurs
- LSA et son édition numérique lsa.fr
- Les Marchés - le média de l'alimentaire
- Stratégie logistique
- VoxLog
- L'Echos
- Froid News
- Le Monde du surgelé
- La RPF
- Bulletin des Transports et de la logistique

N'hésitez pas à nous adresser des coupures de revues concernant l'activité du transport et de l'entreposage frigorifique dans vos régions en nous les envoyant à l'adresse mail :

alison.paguette@lachainelogistiquedufroid.fr

La diffusion de cette revue de presse se fait dans le cadre d'un contrat avec le CFC (centre français d'exploitation du droit de copie). En effet, en application de l'article L 122 10 du code de la propriété intellectuelle, la photocopie d'un article de presse ou d'un extrait d'ouvrage au sein d'une entreprise, d'une administration, d'une association ou d'une autre organisation constitue une reproduction d'œuvre protégée qui nécessite donc l'autorisation du CFC. L'UNTF rappelle que la reproduction d'un article de presse ou d'une page de livre sans autorisation du CFC constitue un délit de contrefaçon qui est puni de 3 ans d'emprisonnement et d'une amende de 300 000 euros. Cette revue de presse est donc destinée à l'usage exclusif du destinataire.

SOMMAIRE

PREMIÈRE PARTIE – L’actualité des transporteurs et logisticiens frigorifiques

- **Froid News :**
 - *Climat et résilience : La Chaine Logistique du Froid face au déficit de la transition*
 - *Sofrilog innove pour aider ses clients à surmonter la crise*
 - *XPO Logistics teste une solution de chariot élévateur autonome en France*
 - *ALSALOGPHARMA, 1^{er} réseau santé 100% intégré*
- **L’Officiel des Transporteurs / Stef : le groupe optimise ses plans de transport**
- **La Voix du Nord / Le pari fou des frères Allan, pros du transport et désormais du stockage**
- **La RPF / La Chaine Logistique du Froid vigilante quant à une augmentation de la taxation**

DEUXIÈME PARTIE – L’actualité des donneurs d’ordres :

- **Le Monde du surgelé / France 2 se penche sur la qualité nutritionnelle des légumes surgelés**
- **LSA / Étude : 60% des français jettent des fruits et légumes**
- **Les Marchés :**
 - *La hausse des matières premières met en difficulté l’agroalimentaire*
 - *Rungis va s’étendre dans l’Est du Val d’Oise*
 - *Marché Plus Lourd En Jeunes Bovins, régulier En Vache*
 - *Fruits et légumes : marché régulier*

TROISIÈME PARTIE – L’actualité technique, juridique et réglementaire :

- **Officiel des Transporteurs / Interdictions de circulation : des changements sont entrés en vigueur**
- **Voxlog / Un livre dédié à la logistique urbaine et ses multiples facettes**
- **Bulletin des Transports et de la logistique / Note : la faute inexcusable du transporteur**

PREMIERE PARTIE :

L'ACTUALITE DES TRANSPORTEURS ET LOGISTICIENS



CLIMAT ET RÉSILIENCE : LA CHAÎNE LOGISTIQUE DU FROID FACE AU DÉFI DE LA TRANSITION



Les préoccupations environnementales sont cruciales pour la filière de transport et logistique des produits frais et surgelés.

Comment concilier réduction des émissions et approvisionnement en flux continu de tous les territoires en produits frais et surgelés essentiels ? Le projet de loi dit « Climat et résilience », voté mardi, consacre un chapitre entier au transport routier. Parmi les mesures phares de la loi : une augmentation de la taxation des professionnels, qui devrait a priori servir à investir dans l'accélération de la transition de la filière, favoriser le développement de

carburants alternatifs et le déploiement de modes de transports alternatifs. « Ces dispositifs qui visent à alourdir la fiscalité pour les transporteurs représentent un point de vigilance » pour Valérie Lasserre, porte-parole et déléguée générale de La Chaîne Logistique du Froid, qui représente les entreprises de transport et de stockage de produits frais et surgelés. Sur la question de l'intermodalité : « *En matière de logistique, rien n'est impossible. L'adaptabilité est d'ailleurs une des clés de réussite de notre filière frigorifique.* » rappelle Valérie Lasserre.

Le secteur a pourtant soif d'investissements conséquents à l'aune d'une rupture technologique qui s'annonce. Et pour laquelle la filière est déjà bien engagée. « *Nous avons mis en place un groupe de travail dédié afin d'établir un état des lieux des technologies disponibles, avec leurs forces et leurs faiblesses. Ce sera un outil d'aide à la décision à destination des acteurs du secteur* » indique Jean-Marc Platero, président de Transfrigoroute France, association membre associé de La Chaîne Logistique du Froid et véritable laboratoire d'innovations pour la chaîne du froid de demain. Parmi les technologies prometteuses : le tout électrique, les carburants alternatifs, la récupération d'énergie ou encore l'hydrogène.

MÉTIER LOGISTICIEN

> STRATÉGIE

SOFRILOG INNOVE POUR AIDER SES CLIENTS À SURMONTER LA CRISE

En première ligne face à la crise sanitaire, Sofrilog lance une nouvelle offre en logistique urbaine et confirme sa stratégie autour de plusieurs axes : la mutualisation et la massification des flux, les services à valeur ajoutée, la transition énergétique et l'international.

C'est sur ses terres normandes que Sofrilog avec sa filiale Oofrais a lancé sa nouvelle offre en logistique urbaine. « Il s'agit d'une solution logistique et de livraisons en centre-ville mutualisée en produits frais, secs et surgelés à destination des professionnels et des particuliers », présente Rui Pereira, directeur général du groupe (1 100 collaborateurs). Dans l'immédiat, elle est proposée à Caen et à Rouen à partir de deux sites urbains ouverts le 2 janvier. « Cette prestation de proximité est une réponse au contexte sanitaire actuel et de fermeture des restaurants. Elle s'adresse aux producteurs, commerçants dont les métiers de bouche, acteurs de la RHF et collective, aux particuliers des villes de Caen et de Rouen et leurs alentours pour passer facilement commande et réserver leurs horaires de livraison en ligne », explique le directeur général. Dans ce cadre, les deux plateformes assurent des services de cross-dock, de préparation

de commandes ainsi que de stockage et de mise à disposition de surface.

SERVICES CAPILLAIRES À VALEUR AJOUTÉE

Cette innovation confirme les ambitions du spécialiste de la chaîne du froid en logistique urbaine. « Présente à Caen et Rouen et aussi à Lille, Orly-Rungis près de Paris, Bordeaux, Lyon et à Avignon, notre filiale Oofrais porte cette ambition grâce à son expertise dans la livraison du dernier kilomètre en température dirigée et l'accompagnement de ses clients ». Sa nouvelle offre en centre-ville capitalise en effet sur l'expérience acquise avec plusieurs distributeurs (Picard, Carrefour et Auchan) dans la livraison BtoC sur le dernier kilomètre en sortie de caisse ainsi que dans le réassort de distributeurs automatiques. « Pour notre client Picard, nous gérons 100 % de cette logistique depuis les préparations de commandes sur notre plateforme aux transports qui réapprovisionnent les automates avec



Ouverture l'an passé de la plateforme de 90 000 m² à Trappes (78) pour l'hébergement des produits surgelés de Picard, U-Log, Lenôtre, Häagen-Dazs et de la filiale logistique de Système-U.

© SOFRILOG

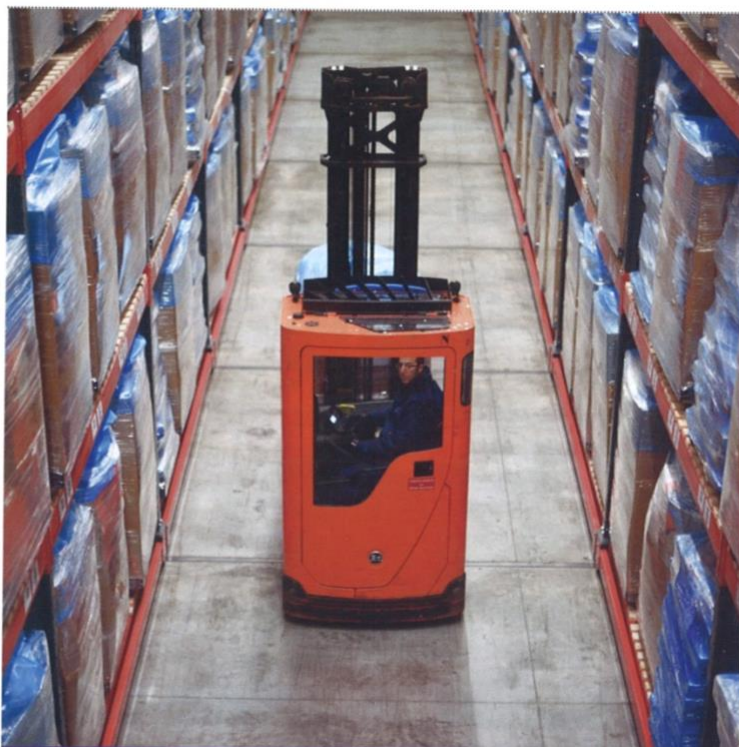
des conducteurs ayant reçu une formation et des outils mobiles spécifiques ».

L'offre lancée en 2021 vise notamment à répondre aux difficultés rencontrées par les acteurs de la RHF depuis le début de la crise sanitaire. Chez Sofrilog, cette activité a chuté de 37 % l'an passé. « Cette baisse a été compensée par la hausse de 8 % environ de nos activités logistiques en froid négatif pour le compte de la GMS et d'industriels agro-alimentaires. Ces activités sont à l'origine de 80 % de notre chiffre d'affaires ». Si Oofrais affiche un développement de 12 % porté par de nouveaux flux e-commerce, le pôle transport de Sofrilog a également été impacté dans son ensemble par la crise avec un repli d'environ 15%. Au final, « notre chiffre d'affaires 2020 sera autour de 145 M€ grâce à la diversité de nos activités et de nos clients ».

PARTENAIRE D'ALDI, PREMIERS PAS AU MAROC

Malgré cet environnement difficile, Sofrilog maintient ses investissements. En transport, de nouvelles agences sont en projet en Bretagne et en Nouvelle Aquitaine en sus de la dizaine de sites existants. Le groupe poursuit en parallèle le renouvellement de sa flotte en favorisant les

MÉTIER LOGISTICIEN



© SOFRILLOG

Préparation de commandes réalisée par Sofrilog.

DÉPLOIEMENT E-COMMERCE AVEC SUPPLYFRESH

Sofrilog capitalise sur l'expertise d'Oofrais, sa filiale spécialisée en logistique de proximité, pour développer l'e-commerce. Oofrais déjà prestataire de Carrefour, Auchan et Picard en livraisons à domicile, a ouvert deux plateformes logistiques urbaines (PLU) à Caen et à Rouen, début 2021. Sofrilog et Oofrais se sont associés avec Supplyweb, référence de la logistique du e-commerce pour créer Supplyfresh, spécialiste de la e-logistique alimentaire. « La crise que nous vivons est un accélérateur de tendances et Sofrilog se donne les moyens d'être au rendez-vous, commente Rui Pereira, directeur général de Sofrilog. En créant Supplyfresh avec Mathieu Desramé, fondateur de Supplyweb, cette nouvelle structure a pour vocation d'être un acteur logistique du e-commerce en température dirigée qui répond aux besoins du e-commerce alimentaire. »

en particulier ». Le développement de ce réseau logistique est guidé « par la volonté de créer des sites multi-clients capables de massifier et de mutualiser des ressources ainsi que d'optimiser les coûts de nos clients et d'équilibrer leurs

rachat de Leader Price, la réorganisation logistique du distributeur fait intervenir 4 de ses plateformes. Cet été, Sofrilog via sa filiale La Marocaine Frigorifique et Logistique, détenue à parité avec un partenaire local (famille Lorabi), débutera

d'une plateforme de 90 000 m³ à Trappes, l'an passé, hébergeant les produits surgelés de Picard, d'U-Log, filiale logistique de Système-U, d'Häagen-Dazs et Lenôtre. En Vendée, à la Monthe-Achard, Sofrilog a créé une co-entreprise avec La Fourcée Dorée pour aménager un nouveau site mécanisé sous température dirigée. « Il jouxte l'usine de La Fourcée Dorée. En sortie de chaînes de fabrication, ses produits frais sont transférés sur navettes vers les tunnels de congélation. Une fois congelés, les produits sont stockés puis prélevés en fonction des commandes. Jusqu'au stockage des palettes, toutes les opérations sont automatisées » avec les équipements d'AB Process et de Legras Industries.

Les investissements de Sofrilog concernent aussi ses systèmes d'information. Doté de directions d'exploitation Transport & Logistique depuis peu, le groupe déploie le logiciel de gestion des approvisionnements Fluid-e édité par Fide pour ses activités GMS et RHF, ainsi que l'outil de planification des rendez-vous Optidock d'Inetum (ex GFI). « Les deux sont interfacés à notre WMS Tesfri ». ■

Erick Demangeon



« NOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES 2020 SERA DE 145 M€ ENVIRON GRÂCE À LA DIVERSITÉ DE NOS ACTIVITÉS ET DE NOS CLIENTS. »

**RUI PEREIRA,
DIRECTEUR GÉNÉRAL
DU GROUPE.**

saisonnalité ». Dans ce cadre, plusieurs extensions ont été menées ces 18 derniers mois dont à Lognes (150 000 m³) et à Vire (20 000 m³). En 2021, la plateforme de La Verrie sera agrandie à 50 000 m³ (un investissement de 12 M€) et deux autres extensions viennent d'être validées. L'année sera placée aussi sous le signe de la collaboration nouée avec Aldi. Après le

aussi la construction d'une plateforme tri-température près de Casablanca. De 45 000 m³ (8 000 m²), cet investissement de 10 M€ entrera en service d'ici le 1^{er} semestre 2022.

MÉCANISATION ET DIGITALISATION

De nouveaux sites sont également inaugurés en France. En témoigne l'ouverture

> PREMIÈRE EUROPÉENNE

XPO LOGISTICS TESTE UNE SOLUTION DE CHARIOT ÉLÉVATEUR AUTONOME EN FRANCE

XPO Logistics annonce un programme de tests d'une nouvelle technologie en collaboration avec Balyo, un développeur spécialisé dans la robotique pour les équipements de manutention de marchandises.



Balyo développe ses robots élévateurs autonomes en collaboration avec Linde Material Handling.

XPO est la première entreprise de logistique en Europe à tester le nouveau chariot à mât rétractable robotisé de Balyo en conditions réelles. Le premier test est en cours dans un centre de distribution de XPO près de Blois. Les chariots robotisés du projet pilote ont une portée de 11 mètres et sont capables de manœuvrer dans des allées étroites de seulement 2,9 mètres, tout en déplaçant 10 à 20 palettes par heure, selon leur utilisation. Ils fonctionnent en toute sécurité dans des entrepôts mixtes, aux côtés des employés et des chariots élévateurs traditionnels. « Nous travaillons en étroite collaboration avec XPO afin d'améliorer notre dernière technologie de robot à mât rétractable pour leurs entrepôts de pointe, affirme Pascal Rialland, CEO de Balyo. Notre collaboration permet de valider les performances de nos robots autonomes dans des applications spécifiques afin d'apporter le plus de bénéfices aux opérations logistiques de XPO ». ■

SOLUTIONS PHARMA

› ALLIANCE STRATÉGIQUE

ALSALOGPHARMA, 1^{ER} RÉSEAU SANTÉ 100% INTÉGRÉ

Les groupes Olano et Kessler viennent de s'associer pour lancer le premier réseau en propre de transport, de stockage et de logistique des produits de santé, conformément aux exigences de l'ANSM et de l'ANSV.



« LA LOGISTIQUE SOUS TEMPÉRATURE DIRIGÉE
SIGNE L'ADN DES ASSOCIÉS. »
PHILIPPE KESSLER.

Le réseau gère l'intégralité des flux du petit colis à la palette, de la prise en charge à la distribution finale. Le réseau maîtrise l'intégralité de la Supply chain en température 100% dirigée (froid actif bi-température +2°C/8°C et +15°C/25°C). La sécurisation offre 100% de traçabilité (métrologie, intégrité des données). Les moyens sont 100% dédiés (véhicules et plateformes qualifiées worst case). La couverture est 100% nationale (J+1,

J+2, Corse J+3). La qualité est 100% GDP Compliance, certifiée SGS. « Nous mettons à la disposition du marché nos 40 ans d'expérience dans le domaine de la température dirigée et plus particulièrement l'expertise de la gestion des produits de santé, des produits à fortes contraintes et/ou à forte valeur, estime Philippe Kessler et Nicolas Olano. Cette culture de la maîtrise de la chaîne du froid et du respect des produits accompagne nos clients dans



toutes les opérations de transport des produits thermosensibles. »

Alsalogpharma assure toutes les activités de logistique dédiée et de distribution fine en totale conformité avec les exigences des Bonnes pratiques de distribution. Pour apporter tout le soutien nécessaire à la gestion de ces activités, l'organisme de formation en interne (Datadock) propose différents modules de formation pour les collaborateurs Santé des clients amenés à organiser et superviser leurs opérations de transport et de distribution. Au-delà des formations de base relevant des différentes certifications ISO qui encadrent ce fonctionnement, les collaborateurs sont sensibilisés aux règles et particularités des produits de santé et habilités



Les plateformes logistiques sont qualifiées selon la norme FDX 15.140 de même que la totalité du parc roulant.



aux règles de sûreté. « Nous intervenons également en matière de conseil et d'organisation du schéma logistique de vos produits afin de garantir une organisation en totale cohérence avec les exigences des autorités de Santé françaises et internationales (sites déclarés ANSM et FDA selon les produits et opérations », précise Nicolas Olano. Et Philippe Kessler conclut : « Nos plateformes logistiques sont qualifiées selon la norme FDX 15.140 de même que la totalité de notre parc roulant. Toute notre organisation est opérée sous température dirigée avec des étalonnages annuels des enregistreurs et une chaîne de traçabilité assurée par des moyens informatiques développés sur mesure et validés de manière à garantir une totale intégrité de vos données. Le suivi, la traçabilité des envois et les remontées d'alarmes en temps réel en cas d'anomalie ou de déviation de température sont assurés par un outil de géolocalisation 24/7 indispensable à la spécificité de vos produits. » ■

> COSMÉTIQUE

HEPPNER LANCE SA NOUVELLE MARQUE HEALTH AND BEAUTY

Heppner lance une nouvelle solution de transport dédiée aux acteurs des industries de la santé et de la beauté.

La nouvelle offre Health and Beauty permet de répondre intégralement aux besoins et de cibler tous les produits, qu'il s'agisse de médicaments, de produits cosmétiques ou encore de matériel médical. Cette marque regroupe une nouvelle gamme de services sur mesure selon la typologie des produits



« HEPPNER PROPOSE DIFFÉRENTS NIVEAUX DE SERVICES CONFIGURABLES SELON LES EXIGENCES DE CHACUN. »
FABIENNE BOURSEUL,
DIRECTRICE DE LA MARKETLINE
HEALTH AND BEAUTY.

acheminés. Elle inclut notamment des process spécifiques de livraison en milieu médical et sensible, des process dédiés de suivi et de traçabilité de température, le traitement prioritaire, une manipulation adaptée des marchandises, la sécurisation des flux, la livraison dans des environnements BtoB et BtoC et ce, dans le strict respect des Bonnes Pratiques de Distribution et de la certification Certipharm V7.1. « Ce qui rend cette offre unique, c'est qu'elle ne s'adresse pas seulement à nos clients mais aussi aux clients de nos clients, affirme Fabienne Bourseul, directrice de la Marketline Health and Beauty chez Heppner. Le travail commun effectué avec nos clients nous permet aujourd'hui de proposer différents niveaux de services configurables selon les exigences de chacun, qu'il soit donneur d'ordres ou destinataire final. » ■



Le groupe Heppner renforce sa position sur le marché santé qui pèse aujourd'hui plus de 15% de son chiffre d'affaires.



STEF

LE GROUPE OPTIMISE SES PLANS DE TRANSPORT AVEC L'IA DE DCBRAIN

Le transporteur améliore l'efficacité opérationnelle de ses plans de transport, tant au niveau global qu'à celui de ses agences. Au passage, il compte aussi réduire son empreinte carbone. Optimiser les plans de transport, booster l'activité du réseau d'agences, améliorer l'efficacité énergétique et accroître la capacité d'anticipation pour faire face aux pics d'activité... Tels sont les défis que DCbrain permet à STEF Transport de relever simultanément. En effet, le champion européen des services de transport et de logistique sous température contrôlée pour produits alimentaires vient de déployer Ines (Intelligent Network Solution), la solution d'intelligence artificielle hybride de DCbrain. Laquelle « comprend » et optimise les réseaux physiques des transporteurs. Reste que la start-up a dû montrer patte blanche. « *Nous avons mené un projet pilote très convaincant qui nous incite aujourd'hui à déployer cette technologie sur la totalité de nos filiales de transport de produits frais en France* », explique Damien Chapotot, directeur général délégué de STEF Transport. Point fort, la technologie machine learning de DCbrain fait appel à un jumeau numérique. Pour analyser les données issues de ses réseaux puis les convertir en décisions opérationnelles, STEF Transport s'appuie donc sur des jeux de données qui alimentent algorithmes de graphes relationnels. De façon dynamique, ces derniers reproduisent en numérique un modèle du réseau physique du transporteur. De quoi simuler ses plans de transport à l'échelle globale ainsi qu'à celui des agences, puis identifier les anomalies et enfin prédire les précieuses recommandations d'optimisation en temps réel.



À ISQUES, LE « PARI FOU » DES FRÈRES ALLAN, PROS DU TRANSPORT ET DESORMAIS DU STOCKAGE

Sur la zone de Landacres, l'entreprise de transports Allan s'est taillée une belle notoriété depuis sa création en 1978. Un peu à l'étroit dans ses locaux actuels, la société vient d'investir dans un immense entrepôt de 7000 m². Objectif : permettre aux sociétés du secteur et d'ailleurs de stocker à peu près tout, et notamment du surgelé. Si vous empruntez régulièrement la route départementale entre **Baincthun et Hesdin-l'Abbé**, vous n'avez pas pu y échapper. À Landacres, sur le bord de la route, un immense bâtiment est sorti de terre en quelques mois. Ses mensurations impressionnent : 10 mètres de haut et 90 mètres de long sur 75 mètres de large. Environ 7000 m² de surface, mais pour y faire quoi ? Pour le comprendre, il faut traverser la rue et taper à la porte des **Transports Allan**.

La société a investi dans la construction d'un immense entrepôt de stockage, dont une partie sera maintenue à -22°.

Spécialisée dans le transport routier depuis 1978, l'entreprise exploite depuis quelques années un nouveau business : le stockage en entrepôt. « *On dispose déjà de 3000 m² de hangar, mais nous sommes à saturation, commente Sébastien Allan qui gère l'établissement avec son frère Willy. Regardez, il y en a partout !* » En visitant ces bâtiments, on est effectivement étonné par l'importance et la diversité des produits stockés.

L'investissement de six millions d'euros est parfaitement visible depuis la route départementale reliant Baincthun à Hesdin-l'Abbé. Photo Sébastien Jarry - VDNPQR

Un immense entrepôt frigorifique

C'est cette forte demande qui a poussé **les frères Allan** à monter le projet qu'ils voient pousser depuis la fenêtre de leur bureau. « *Un pari fou* », sourit Sébastien Allan. Retour dans cet entrepôt en construction qui résonne **comme une cathédrale**. L'immensité est encore



plus frappante à l'intérieur. On y trouve trois cellules, dont l'une est actuellement en train d'être recouverte d'épais panneaux de polyuréthane. C'est ici qu'ouvrira le premier entrepôt frigorifique de la zone, ouvert à tous. Les sociétés de l'agroalimentaire pourront venir y stocker leurs produits à -22°. « *Le site surgelé pourra abriter 3 500 palettes, accessibles en permanence pour nos clients.* »

Le stockage est un sujet de préoccupation pour les usines et ateliers de production qui n'ont pas toujours la place pour conserver leurs consommables. « *Le stockage coûte cher, surtout en région parisienne...* » En stockant à Landacres, les clients peuvent aussi s'attacher les services du transport. « *Une palette présente dans notre stock peut être livrée dans toute la partie nord de la France, le lendemain* », indique fièrement Sébastien Allan. **Ce nouveau projet a nécessité un investissement de six millions d'euros.** Ouverture prévue en juillet.

LA CHAÎNE LOGISTIQUE DU FROID, VIGILANTE QUANT A UNE AUGMENTATION DE LA TAXATION



Le projet de loi « Climat et résilience », a été voté le 4 mai. La Chaîne logistique du froid commente le chapitre entier consacré au transport routier.

Dans un communiqué, la Chaîne logistique du froid rappelle que les préoccupations environnementales sont cruciales pour la filière de transport et logistique des produits frais et surgelés. Et l'entité se demande en

préambule, « comment concilier réduction des émissions et approvisionnement en flux continu de tous les territoires en produits frais et surgelés essentiels ? ».

L'organisation qui rassemble près de 120 entreprises ou groupes de transport et de logistique sous température dirigée rappelle parmi les mesures phares de la loi « Climat et résilience » : une augmentation de la taxation des professionnels, qui devrait a priori servir à investir dans l'accélération de la transition de la filière, favoriser le développement de carburants alternatifs et le déploiement de modes de transports alternatifs. « Ces dispositifs qui visent à alourdir la fiscalité pour les transporteurs représentent un point de vigilance » pour Valérie Lasserre, porte-parole et déléguée générale de La Chaîne logistique du froid. Sur la question de l'intermodalité : « En matière de logistique, rien n'est impossible. L'adaptabilité est d'ailleurs une des clés de réussite de notre filière frigorifique. » rappelle la déléguée générale.

Le communiqué précise que le secteur a pourtant soif d'investissements conséquents à l'aune d'une rupture technologique qui s'annonce. Et pour laquelle la filière est déjà bien engagée.

« Nous avons mis en place un groupe de travail dédié afin d'établir un état des lieux des technologies disponibles, avec leurs forces et leurs faiblesses. Ce sera un outil d'aide à la décision à destination des acteurs du secteur. » indique Jean-Marc Platero, président de Transfrigoroute France, association membre associé de La Chaîne logistique du froid. Parmi les technologies prometteuses citées : le tout électrique, les carburants alternatifs, la récupération d'énergie ou encore l'hydrogène.

DEUXIÈME PARTIE : L'ACTUALITE DES DONNEURS D'ORDRES ET DU MARCHE



FRANCE 2 SE PENCHE SUR LA QUALITE NUTRITIONNELLE DES LEGUMES SURGELES



On vous propose un petit décryptage du reportage sur les surgelés, diffusé hier au JT de 13 heures.

La chaîne du groupe France Télévision a diffusé jeudi au JT de 13h un micro reportage traitant la question « *les légumes surgelés sont-ils bons pour la santé ?* ». Objectif pour le moins ambitieux, a fortiori pour un format ne dépassant pas les 3 minutes 30... Tout serait donc parti d'une interrogation d'une

consommatrice exprimée sur la plate-forme de France Info : « *Nous achetons des surgelés. Est-ce meilleur ou moins bon pour la santé que les produits frais ?* ». À partir de là, on retrouve directement l'équipe dans une usine de Gelagri, en compagnie de Regis Pennarun, directeur marketing et développement, qui résume les grandes étapes du process, en insistant sur le délai très court entre récolte et surgélation. Discours efficace du professionnel, alors que le reportage enchaîne les gros plans, pas forcément les plus valorisants, sur la ligne de production des épinards. Mais c'est de bonne guerre et surtout le message du professionnel est bien restitué.

On poursuit avec une séquence très intéressante en compagnie de Karine de La Rouère, diététicienne et nutritionniste, interrogée sur la comparaison entre les différents modes de conservation des haricots verts, sur le plan nutritionnel. Là aussi, la réponse de la spécialiste joue clairement en faveur d'une bonne image des légumes surgelés.

Cela se gâte quand même un peu à la fin du reportage, lorsque l'équipe du reportage demande à l'association foodwatch de décrypter le contenu des étiquettes de trois poêlées de légumes. La séquence met ici l'accent sur le bilan très critique d'une des références, au regard du nombre d'additifs présents sur l'étiquette. On termine donc sur un message très sectaire, certes positif sur le brut, mais implacable sur l'élaboré et le transformé. Encore une fois la preuve que même si la technologie a le vent en poupe en ce moment, l'avenir de l'élaboré surgelé ne peut s'envisager en France que sous l'angle du clean et de la transparence absolue.

Pour visionner le reportage, [c'est par ici](#).



ETUDE : 60% DES FRANÇAIS JETTENT DES FRUITS ET LEGUMES

Too Good to Go révèle que 60% des Français jettent des fruits et légumes.



Après le sévère épisode de gel de ces dernières semaines et le manque de fruits à noyaux (pêches, abricots et nectarines) prévisible, les Français se montreront ils plus sensibles à la question du gaspillage des fruits et légumes ?

L'étude présentée ce lundi 10 mai 2021, réalisée par l'institut Yougov pour le compte de l'application antigaspi To Good to go montre que la partie est loin d'être gagnée. 60% des Français jettent des fruits et légumes. Ce pourcentage atteint 87% chez les 18-24 ans.

« Ce gaspillage vient du fait que les produits ont en partie mûri ou moisi, alors qu'il suffit simplement de découper la partie gâtée. Il y a encore un grand travail d'éducation à faire pour donner aux consommateurs les bons réflexes pour que ces denrées, dont la production nécessite un travail énorme, finissent dans nos assiettes et non à la poubelle. C'est encore plus crucial cette année alors que la production de fruits et légumes est d'ores et déjà impactée par les épisodes de gel », a expliqué Lucie Basch, cofondatrice et présidente de To Good to Go.

La cuisine, meilleure arme anti-gaspi

Parmi les fruits et légumes les plus gaspillés figurent en bonne place la salade, la banane et la carotte qui sont aussi des produits particulièrement fragiles. Pour lutter contre le gaspillage, To Good to Go insiste sur la nécessité de cuisiner de A à Z les fruits et légumes, y compris les fanes de radis, de carottes, de faire des compotes, des soupes, de réutiliser les épluchures. La marge de progression est importante puisque seulement 9% des Français interrogés cuisinent effectivement de A à Z leurs fruits et légumes.

Les Français consomment leurs fruits et légumes majoritairement frais (en salade ou crus) pour 72% d'entre eux, ce qui peut expliquer le gaspillage puisqu'on a tendance à n'utiliser que des produits visuellement beaux et appétissants pour ce genre de préparation, alors qu'il est plus facile de "cacher" ou rattraper des fruits et légumes abîmés en les faisant cuire. Autre conseil donné : faire une liste de course afin d'éviter les achats d'impulsion et vérifier régulièrement son stock de produit.

De nouvelles habitudes à prendre

Selon l'étude, 61% des Français achètent leurs fruits et légumes en supermarché. Pour To Good to Go, cela peut aussi expliquer le gaspillage. Se fournir auprès d'un commerçant, plus à même de donner des conseils et explications sur la conservation optimale des différents produits peut créer de nouvelles habitudes anti-gaspi durables. To Good to Go a été créé en 2016 par Lucie Basch. L'application a été téléchargée plus de 9 M de fois et a permis de sauver 24 M de paniers depuis son lancement.

Conjoncture

LA HAUSSE DES MATIÈRES PREMIÈRES MET EN DIFFICULTE L'AGROALIMENTAIRE

Blé, maïs, colza, tournesol, arômes, poudre de lait, emballages en plastique, en carton... La liste des matières premières qui voient leurs cours s'envoler est longue. Les industriels demandent une prise en compte rapide.

Les signaux sont au rouge pour bon nombre de matières premières, principalement celles liées à l'alimentation animale, mais pas que, et ce, depuis de nombreux mois. En mars 2021, les cours mensuels des matières premières, lissés sur trois mois, poursuivaient leur hausse pour le blé (+3,6 %), l'orge (+2,7 %) et le maïs (+3,7 %) par rapport au mois précédent. Le cours des tourteaux restait, lui aussi, en progression pour le colza (+2,5 %) et le tournesol (+2,9 %).

C'est une situation historique d'une ampleur

Cette crise des matières premières faisait récemment réagir le Cifog, l'Adepale et la Fédération des entreprises de boulangerie-pâtisserie (Feb). « *Les professionnels de la filière foie gras sont confrontés à une explosion généralisée de leurs coûts de production qui met en danger leurs entreprises* », indiquait le Cifog, le 23 avril dernier, rappelant que les professionnels commencent progressivement à remettre en place leurs élevages après plusieurs mois de mise à l'arrêt, en raison du violent épisode d'influenza aviaire.

« *Alors que l'alimentation des palmipèdes représente 50 % du prix de vente d'un animal, les cours des matières premières entrant dans leur composition (maïs, blé, protéagineux) sont au plus haut depuis 2014. L'indice Itavi qui fait référence en ce domaine affiche une hausse moyenne spectaculaire de 22,3 % sur les trois premiers mois 2021 par rapport à l'année 2020* », explique l'interprofession du foie gras.

Viabilité de certaines entreprises en question

Du côté de l'Adepale et de la Feb, le constat est le même. « *Les 600 entreprises agroalimentaires françaises adhérentes de l'Adepale et de la Feb sont confrontées depuis plusieurs mois à une explosion généralisée et inédite de l'ensemble de leurs coûts de production* », insistent les deux fédérations dans un communiqué commun du 21 avril. Face à des matières premières agricoles transformées « *très fortement en tension telles que la farine, les produits laitiers (beurre, poudre de lait...), garniture* », les professionnels demandent, « *de toute urgence* » à tous les acteurs du secteur de tenir compte de cette situation « *grave et exceptionnelle* ».

Le cours du sucre a également flambé dans la semaine du 26 avril, porté par la faiblesse du dollar et des conditions climatiques très sec au Brésil, premier exportateur mondial de sucre. Les contrats les plus échangés à New York ont retrouvé des prix plus vus depuis 2017.

« *C'est une situation historique d'une ampleur inédite, alors que nous sortons d'une période de négociation difficile et très décevante* », confie Jérôme Foucault, président de l'Adepale. S'ajoutent à cela les récents épisodes de gel qui ont fortement abîmé les productions de fruits d'été, comme l'abricot. « *Et cela fait suite à une année épouvantable sur la pomme* », ajoute le président.

L'Adepale considère que cette situation « *met en danger la rentabilité des entreprises du secteur français de l'agroalimentaire et, pour certaines, leur viabilité* », ajoutant que ce phénomène pourrait durer. « *Il ne faut pas oublier que certaines entreprises ont perdu parfois jusqu'à 50 % de leur chiffre d'affaires avec la fermeture des restaurants. Nos marges sont structurellement basses et notre valeur ajoutée est insuffisante*

pour nous permettre d'investir comme nous le souhaiterions. À chaque fois, nous discutons pour quelques centimes. Tout ça ne va pas dans le sens de la transition voulue », insiste Jérôme Foucault.

Forte tension sur les emballages

Ces hausses des matières premières agricoles doivent en plus se conjuguer avec la hausse généralisée des emballages, de 10 à 20 % tous matériaux confondus : plastiques, métaux, carton, bois... avec un risque accru de pénurie sur certaines matières et des délais de livraison fortement rallongés. Tous les emballages sont sous tension sous la conjugaison de plusieurs facteurs : le redémarrage de l'économie mondiale, la réorientation du plastique européen vers les continents asiatique et nord-américain, le manque de conteneurs dans les ports européens. Il est notamment question de difficultés d'approvisionnement pour les principales résines plastiques vierges.

Entre 60 et 80 % de hausse sur les polymères

Selon le président d'Elipso, les entreprises de l'emballage plastique et souple, Christian Théry, *« on en est entre 60 et 80 % de hausse sur les polymères entre janvier et le 29 avril. La situation s'est encore légèrement dégradée à la mi-avril »*, date à laquelle il avait réitéré son alerte sur cette situation. Les prix flambent. *« Les prix étaient très bas en 2020, il y a sûrement une volonté de rattrapage des marges de la part des groupes de pétrochimie. Les producteurs de résine plastique vierge évoquent également des incidents techniques liés à la vétusté des installations. Ils ont cumulé les maintenances alors que normalement ils font des stocks. Il y a une impréparation, ils sont partis avec zéro stock »*, indique Christian Théry. Et le risque d'approvisionnement, pour l'heure maîtrisé, pourrait devenir problématique. Une sortie de crise n'est pas envisagée au moins avant la fin de l'année.

Après des négociations en légère déflation

Selon le bilan des négociations 2021, dressé par l'Observatoire de la négociation commerciale annuelle pour les produits alimentaires, la déflation constatée est de l'ordre de 0,3 % en prix triple net toutes catégories confondues. L'Observatoire précise que les demandes de hausses de tarif de la part des fournisseurs étaient de 3 %. Cette légère déflation est observée pour toutes les catégories de produits, à l'exception de celle des produits frais laitiers et des œufs qui connaissent à nouveau une évolution positive de leurs prix d'achat en 2021 : épicerie salée (-0,3 %), épicerie sucrée (-0,3 %), produits frais non laitiers (-0,7 %), produits frais laitiers, dont œufs (+0,5 %), surgelés (-0,7 %), boissons alcoolisées (-0,7 %), boissons non alcoolisées (-0,4 %).

RUNGIS VA S'ÉTENDRE DANS L'EST DU VAL-D'OISE

La Semmaris, société gestionnaire du Min de Rungis, confirme son projet de développement, baptisé Agoralim, dans l'est du Val-d'Oise. Ce projet s'appuiera sur une ou deux plateformes de distribution situées à proximité du Triangle de Gonesse.

Entre Roissy et le Bourget, le Triangle de Gonesse comprend 670 hectares non urbanisés. Le **Min de Rungis** va bien se développer dans l'**est du Val-d'Oise**. Son président Stéphane Layani l'a confirmé, après les annonces du Premier Ministre Jean Castex.

Le projet comporte un espace de production agricole sur le Triangle de Gonesse et **une ou deux plateformes de distribution** situées à proximité. « *Ce projet contribuera à assurer avec succès la mission que l'Etat lui a confiée : assurer l'approvisionnement en denrées alimentaires de 18 millions de consommateurs* », indique la Semmaris dans un communiqué. Il a également comme objectif de favoriser le développement de la production locale et des circuits courts.

Sur son compte twitter, le président de la chambre d'agriculture de l'Île de France, **Christophe Hillairet** s'est ému que « *la profession agricole francilienne [ne soit] toujours pas informée et associée au projet !* ».

Ce à quoi **Stéphane Layani**, président de la Semmaris lui a répondu : « *C'est normal le Premier Ministre m'a donné mission de co construire le projet qui reste à écrire avec les agriculteurs, la chambre d'agriculture et les maraîchers en particuliers* ».

MARCHÉ PLUS LOURD EN JEUNES BOVINS, RÉGULIER EN VACHE

Le marché des jeunes bovins est resté assez lourd la semaine dernière. Les abattoirs sont restés prudents dans leurs achats, comme ils l'avaient annoncé. En cause, la concurrence export, notamment sur le marché italien. En face, les disponibilités semblaient largement suffisantes et en mesure de satisfaire leurs besoins, d'où des prix plus difficilement reconduits. Comme les abattoirs abattaient moins de JB, les vaches ont été recherchées pour faire tourner les outils, ce qui a permis au marché des femelles de rester régulier. Les disponibilités modérées en vaches laitières contribuent à maintenir les cours. En vaches allaitantes, l'évolution des tarifs dépend de la qualité des animaux. Cette semaine, les besoins des abattoirs vont être réduits avec le férié.

LEGUMES : DES MARCHÉS ÉQUILIBRÉS

Fruits : En pomme, de meilleurs chargements ont été enregistrés, en début de semaine 18, après le week-end du 1^{er} mai. L'offre nationale poursuit son déclin et est équilibrée à la demande. En fraise, le niveau d'offre demeure assez stable, avec une diminution des volumes de longues et une progression de ceux de rondes. La demande reste intéressée, ce qui contribue au bon dynamisme des ventes.

Légumes : En tomate, les réassorts des grossistes et des centrales permettent de soutenir les ventes. Les tarifs sont toutefois revus à la baisse. En asperge, le niveau de la production demeure limité (faible rendement et baisse des calibres), face à une demande qui reste présente. Les prix sont fermes. Le marché du concombre est stable. La demande est en phase avec une offre plus mesurée. En chou-fleur, les apports, plus retraits (215.000 têtes, hier), se négocient à des prix fermes, en particulier en gros calibre.

TROISIEME PARTIE :

L'ACTUALITE TECHNIQUE, JURIDIQUE & REGLEMENTAIRE



INTERDICTIONS DE CIRCULATION DES CAMIONS

DES CHANGEMENTS SONT ENTRES EN VIGUEUR

Un arrêté ministériel publié au *Journal officiel* le 24 avril, relatif à l'interdiction de circulation des camions pour le transport de marchandises à certaines périodes, vient remplacer les dispositions du précédent arrêté, qui datait de 2015. Les changements opérés à travers ce texte sont entrés en vigueur le 1^{er} mai 2021.

Le nouvel arrêté ajoute de nouveaux types de transport à la liste des véhicules bénéficiant d'une dérogation générale à l'interdiction permanente du week-end et aux interdictions complémentaires des départs en vacances. Il s'agit :

- des véhicules indispensables aux opérations non programmées de dépannage et de réparation sur l'énergie, l'eau, l'assainissement, le chauffage ou les communications ;
- des véhicules en intervention pour le maintien en sécurité des infrastructures de transport ;
- des camions-citernes pour approvisionnement en carburants des stations-services, aéroports et ports maritimes ;
- des camions d'évacuation des déchets des navires, des déchetteries et des abattoirs.

Certains de ces véhicules, comme les camions-citernes pour approvisionnement en carburant, pouvaient déjà bénéficier d'une dérogation émise par les préfets. Désormais, la dérogation est systématique et ne nécessite plus d'arrêté préfectoral spécifique.

Cependant, les préfets peuvent écarter certains véhicules de la dérogation, par un arrêté motivé.

Autre changement, l'arrêté prévoit de nouvelles modalités de délivrance des autorisations préfectorales individuelles pour les véhicules de transport de certains produits dangereux. Ces dérogations peuvent être accordées sur demande spécifique des entreprises concernées.

Ce qui change peu

L'arrêté du 16 avril 2021 reprend les grands principes des restrictions en vigueur. Ainsi, l'interdiction générale pour les véhicules de plus de 7,5 t s'applique sur l'ensemble du réseau routier les samedis et veilles de jours fériés à partir de 22 h, ainsi que les dimanches et jours fériés jusqu'à 22 h.

Les restrictions estivales concernent également tout le réseau routier. Elles sont un peu plus nombreuses : chaque année, le ministère des Transports devra fixer sept samedis (contre cinq auparavant) où la circulation des véhicules de transport de marchandises de plus de 7,5 t sera interdite de 7 h à 19 h. Durant cette période, la circulation sera autorisée de minuit à 7 h et de 19 h à minuit.

En période hivernale, les restrictions ne concernent que certaines portions du réseau Auvergne-Rhône-Alpes. Elles s'appliqueront pour cinq samedis au plus. La circulation ne sera autorisée que de minuit à 7 h et de 19 h à minuit. Comme pour la période estivale, ces restrictions sont précisées chaque année par un arrêté du ministère des Transports.

Ce qui ne change pas : restrictions de circulation en Île-de-France

Les interdictions de circulation spécifiques à certaines portions de l'Île-de-France ne changent pas. Pour rappel, elles concernent :

- les autoroutes A6A et A6B, du boulevard périphérique de Paris à leur raccordement avec les autoroutes A6 et A10 (commune de Wissous) ;
- l'autoroute A106, de son raccordement avec l'autoroute A6B jusqu'à l'aéroport d'Orly ;
- l'autoroute A6, de son raccordement avec A6A et A6B jusqu'à son raccordement avec la RN 104-Est (commune de Lisses) ;
- l'autoroute A10, de son raccordement avec A6A et A6B jusqu'à la RN 20 (commune de Champlan) ;
- l'autoroute A13, du boulevard périphérique de Paris jusqu'à l'échangeur de Poissy-Orgeval (commune d'Orgeval) ;
- l'autoroute A12, de son raccordement avec l'autoroute A13 (triangle de Rocquencourt) jusqu'à la RN 10 (commune de Montigny-le-Bretonneux).

Sur ces sections, la circulation des véhicules de plus de 7,5 t ne pouvant bénéficier de dérogations est interdite.

- Dans le sens Paris-province :
 - les vendredis, de 16 h à 21 h ;
 - les veilles de jours fériés, de 16 h à 22 h ;
 - les samedis, de 10 h à 18 h ;
 - les dimanches ou jours fériés, de 22 h à 24 h.
 - Dans le sens province-Paris :
 - les dimanches ou jours fériés, de 22 h à 24 h ;
 - les lundis ou lendemains de jours fériés, de 6 h à 10 h.
-



UN LIVRE DEDIE A LA LOGISTIQUE URBAINE ET SES MULTIPLES FACETTES



Jérôme Libeskind sort un livre intitulé « Si la logistique m'était contée ». Publié par les Editions FYP, l'ouvrage traite du sujet de la logistique urbaine.

La logistique urbaine est une thématique transverse : réduction de l'impact environnemental, organisation de la ville et du commerce, évolution de la consommation et des modes de livraison, gestion des emballages... Le livre *Si la logistique*

m'était contée de Jérôme Libeskind, diplômé de HEC Paris, directeur du bureau d'études **Logicités** et expert en logistique urbaine, relate l'histoire de douze visionnaires qui ont transformé la logistique urbaine et le dernier kilomètre. L'auteur nous entraîne sur plusieurs continents, de l'Inde aux États-Unis, de l'Irlande à Marennes, à différentes époques, à la rencontre de ces innovateurs au parcours hors du commun. Il analyse ces cas exemplaires et apporte des réponses aux problématiques actuelles :

- Comment mieux intégrer la logistique dans la ville ?
- Comment rendre les villes plus efficaces ?
- Comment mieux partager la voirie ?
- Comment faire de la logistique urbaine un atout pour les entreprises ?
- Quelle est la place de la cyclodistributive dans la ville ?
- Pourquoi sommes-nous à la quatrième révolution des véhicules électriques de livraison ?
- Comment simplifier les chaînes de logistique urbaine et réduire leur impact environnemental ?
- Quels sont les modèles gagnants de logistique urbaine ?
- Pourquoi l'étalement urbain est-il un problème logistique ?

Fruit d'un travail de recherche et d'analyse, ce livre fournit les clés pour éclairer la prise de décision et comprendre quelles solutions logistiques sont les mieux adaptées à un territoire urbain. Cette ressource permet de maîtriser les principes fondateurs de la logistique urbaine et d'en appréhender pleinement les enjeux contemporains. L'ouvrage s'adresse à la fois aux élus, aux décideurs des entreprises de transport et de logistique, aux acteurs du monde de la distribution, et à toutes celles et ceux, simples citoyens, qui souhaitent comprendre les liens entre la ville, la logistique et la consommation.

Fiche d'informations

- Titre : Si la logistique m'était contée
- Auteur : Jérôme Libeskind
- Éditeur : Editions FYP

La faute inexcusable du transporteur (C. com., art. L. 133-8)

Pour mieux saisir la portée des arrêts rendus en transport routier de marchandises, voici une synthèse de l'une des notions constituant l'essentiel du contentieux en la matière.

Définition

- 4 critères cumulatifs :
 - une faute délibérée,
 - la conscience de la probabilité d'un dommage,
 - l'acceptation téméraire de cette probabilité,
 - l'absence de raison valable à cette acceptation.

Caractéristiques

- Elle se distingue de la faute lourde, son prédécesseur, qui n'implique ni la volonté délibérée de la commettre ni la conscience du dommage qui pourrait en résulter, mais découle de la gravité du comportement de son auteur,
- Disposition d'ordre public, il est impossible d'y déroger ou d'en modifier la définition.

Domaine d'application

- Elle s'applique en transport intérieur,
- Elle **peut** s'appliquer en transport routier international de marchandises lorsque le déplacement est régi par la Convention de Genève (CMR) qui renvoie :
 - au dol défini comme « *le fait pour un contractant d'obtenir le consentement de l'autre par des manœuvres ou des mensonges* » (C. civ., art. 1137) ou,
 - à la faute équivalente au dol selon la loi de la juridiction saisie, la faute inexcusable si le procès se déroule en France.

Effets

- Elle empêche la prise en compte des plafonds d'indemnités fixés par les contrats types ou la CMR dans l'évaluation de la réparation,
- Elle entraîne la réparation intégrale du préjudice subi,
- **Exclusivement en CMR**, elle fait passer le délai – de **prescription** – pour agir, à l'encontre du voiturier, **d'un an à trois ans**.

Contentieux

- Pouvoir souverain d'appréciation des juges du fond,
- Appréciation rigoureuse et **in concreto** (en fonction des faits de l'espèce) de chaque critère, elle est donc difficilement retenue,
- La preuve incombe à la partie qui s'en prévaut,
- La Cour de cassation vérifie, en cas de pourvoi, si les juges du fond ont bien caractérisé les critères cumulatifs. ●