

BON DE COMMANDE

À retourner à :
Groupe Xerfi 13-15 rue de Calais 75009 Paris
Téléphone : 01 53 21 81 51
Email : commande@xerfi.fr

ETUDE COMMANDEE :

Réf : 6IAA15 / XF

INFORMATIONS CLIENT

Nom :

Prénom :

Fonction :

Société :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Email :

Téléphone :

TVA Intra :

N° SIRET :

La fabrication de condiments et assaisonnements

MODE DE RECEPTION

1 version pdf (fichier pdf)	Les 2 versions (pdf + classeur)
450,00 € HT	600,00 € HT
540,00 € TTC	720,00 € TTC



MODE DE REGLEMENT

- dès réception de l'étude et de la facture
- par chèque joint à l'ordre de XERFI-DGT

Date, signature et cachet

Facture avec la livraison. Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date d'émission de la facture. En cas de litige, il est fait attribution exclusive au Tribunal de Commerce de Paris.
Tarifs valables jusqu'au 31/10/2017 (TVA 20,0%).

Retrouvez sur le site xerfi.com le plus
vaste catalogue d'études sur les secteurs
et les entreprises



Pour recevoir votre étude **IMMEDIATEMENT**,
COMMANDEZ directement sur : **XERFI.COM**

- 1 Rentrez le **code 6IAA15** dans la barre de recherche pour la retrouver
- 2 Achetez l'étude directement en ligne par carte bancaire
- 3 Recevez votre étude en format pdf sur votre compte client xerfi.com

Pour toutes **PRESTATIONS PERSONNALISÉES** (présentation, étude sur mesure, etc.), contactez Laurent Marty, Directeur Associé, lmarty@xerfi.fr

XERFI-DGT SAS - 13-15, rue de Calais 75009 Paris – tél : 01 53 21 81 51 – fax : 01 42 81 42 14 - Commande@xerfi.fr
SAS au capital de 5 786 051 euros - RCS Paris B 523 352 607 - APE 6311Z - TVA intracommunautaire : FR22523352607

Edition 2016

69 pages d'analyse + 88 fiches d'entreprises

La fabrication de condiments et assaisonnements

Conjoncture et prévisions 2017 – Analyse du secteur et de la concurrence

Xerfi France

Une nouvelle collection

**UN FORMAT D'ÉTUDE
TOTALEMENT RENOUVELÉ**

Chaque étude contient trois rapports complémentaires : 1- Conjoncture et prévisions, 2- Tendances et concurrence, 3- Performances financières.

**UNE ÉTUDE TOUJOURS
EN MOUVEMENT**

Des informations et analyses mises à jour en continu sur votre secteur.

**UN PORTAIL PERSONNALISÉ
ACCESSIBLE EN LIGNE**

Un système d'alerte et un portail interactif pour rester connecté à votre secteur.

+ XERFI PREVISIS

Tous les mois, vous profitez d'un accès à notre lettre sur la conjoncture économique et ses conséquences pour les entreprises.

**Quelles sont les perspectives de mon secteur pour 2017 ?
Comment se comportent mes concurrents ?**

Tout au long de l'année, les experts de **Xerfi** analysent l'activité de votre secteur. Ils exploitent les derniers chiffres et enquêtes disponibles, examinent les sources documentaires les plus spécialisées et décryptent l'actualité récente des acteurs afin de vous fournir **un outil de diagnostic et de prévision complet**.

Plus qu'une étude, **Xerfi France** c'est aussi un véritable service d'informations pour **suivre en permanence la vie de votre secteur**. Dans une société où la connaissance est la clé de la performance, détenir en exclusivité une étude de qualité et toujours d'actualité peut être décisif. Pour la recevoir, il vous suffit de nous retourner le bon de commande au verso de la plaquette ou de vous rendre sur notre site internet pour la télécharger immédiatement.

Les points clés de l'étude

- L'analyse conjoncturelle et les tendances du secteur
- Les prévisions exclusives pour 2017 et tous les chiffres pour analyser le secteur et son marché
- Les positions des acteurs et les évolutions du jeu concurrentiel
- Les faits marquants de la vie des entreprises et les axes de développement clés
- Le classement, les performances financières et les fiches synthétiques de 88 entreprises leaders

La fabrication de condiments et assaisonnements

Octobre 2016 – 69 pages

Plus qu'une étude, un service d'informations et d'analyses en continu

- Toute l'année, **des vidéos et des flashes** sur le secteur et son environnement : conjoncture internationale et française, état des marchés clients, cours des matières premières, taux de change, politiques économiques, etc.
- Tous les mois, un accès privilégié à **Xerfi Previsis**, notre lettre d'information sur la conjoncture et ses conséquences concrètes pour les entreprises.
- Tous les mois, les **dernières données financières** des entreprises.

Sommaire de l'étude

CONJONCTURE ET PRÉVISIONS

1. LA SYNTHÈSE

Cette synthèse attire l'attention du lecteur sur les conséquences de la modification de l'environnement économique, les tendances majeures de la vie du secteur, les évolutions prévisibles, en tirant parti des analyses sur les perspectives du marché et des stratégies des acteurs.

2. LES DERNIÈRES PRÉVISIONS DE XERFI

Vous trouverez ici les derniers chiffres sur l'activité des entreprises du secteur ainsi que nos prévisions exclusives.

- Le chiffre d'affaires des fabricants de condiments et assaisonnements

3. LA VIE DES ENTREPRISES

Cette partie met en lumière les derniers événements des entreprises du secteur : rachats, investissements, restructurations, lancements de nouveaux produits, évolutions réglementaires, etc.

- Les principaux faits marquants des derniers mois

4. LE TABLEAU DE BORD SECTORIEL

Cette partie vous permet de consulter en un clin d'œil tous les chiffres incontournables pour analyser la conjoncture du secteur.

- L'évolution des déterminants de l'activité
- Les chiffres clés du secteur et de son environnement

ÉTUDE ANNUELLE : TENDANCES ET CONCURRENCE

1. COMPRENDRE LE SECTEUR ET LES DÉTERMINANTS DE L'ACTIVITÉ

1.1. LE CHAMP DE L'ÉTUDE

- Le périmètre retenu

1.2. LES FONDAMENTAUX DE L'ACTIVITÉ

- Le schéma de la filière
- Les principaux produits du secteur
- Les éléments de réglementation

1.3. LES DÉTERMINANTS DE L'ACTIVITÉ

- Les principaux déterminants de l'activité sectorielle

1.4. L'ENVIRONNEMENT SECTORIEL

- L'activité dans l'industrie agroalimentaire (2005-2016)
- L'activité dans la restauration hors foyer (2005-2016)
- La consommation des ménages en condiments et assaisonnements (2009-2016)
- Les importations françaises de condiments et assaisonnements (2012-2016)

2. L'ÉVOLUTION DE L'ACTIVITÉ DU SECTEUR

2.1. LES TENDANCES DE L'ACTIVITÉ

- À retenir
- L'évolution des déterminants
- L'analyse de longue période

2.2. LES INDICATEURS DE L'ACTIVITÉ

- Les prix à la production des condiments et assaisonnements (2010-2016)
- Le chiffre d'affaires des fabricants de condiments et assaisonnements (2005-2016)
- Les exportations françaises de condiments et assaisonnements (2012-2016)

3. LA STRUCTURE ÉCONOMIQUE DU SECTEUR

3.1. L'ÉVOLUTION DU TISSU ÉCONOMIQUE

- À retenir
- Les établissements et les effectifs salariés (2009-2015)

3.2. LES CARACTÉRISTIQUES STRUCTURELLES

- Les chiffres clés du secteur (2013)
- La structure des entreprises par taille (2015)
- La concentration de l'activité sectorielle (2014)
- La localisation géographique de l'activité (2015)
- Le panorama européen (2014)

3.3. LE COMMERCE EXTÉRIEUR FRANÇAIS

- Le taux d'export des entreprises implantées en France (2009-2014)
- Le solde commercial de la France (2012-2016)
- La structure géographique des exportations (2013-2015)
- La structure géographique des importations (2013-2015)

4. LES FORCES EN PRÉSENCE

4.1. LES FORCES EN PRÉSENCE

- À retenir
- Le positionnement des principaux acteurs

4.2. LES FICHES D'IDENTITÉ DES PRINCIPAUX ACTEURS

- McCormick, Kraft Heinz, Avril, Ebro Foods, Unilever

4.3. LES FAITS MARQUANTS DE LA VIE DES ENTREPRISES

- Les principaux faits marquants du secteur

4.4. LES PRINCIPALES SOCIÉTÉS DU SECTEUR

- Le classement par chiffre d'affaires
- Le classement par taux d'excédent brut d'exploitation
- Le classement par taux de résultat net

PERFORMANCES FINANCIÈRES DES ENTREPRISES

Ce rapport vous propose de mesurer, situer et comparer les ratios financiers de 88 opérateurs du secteur à travers :

- les fiches synthétiques de chacune des sociétés : informations générales, données de gestion et performances financières sous forme de graphiques et tableaux, positionnement sectoriel de la société ;
- les tableaux comparatifs des 88 opérateurs selon cinq indicateurs clés.

Vous pouvez soit profiter d'un rapport complet **actualisé tous les mois**, soit consulter directement en ligne les classements et les fiches des entreprises qui vous intéressent.

NEW

**Vous disposez sur xerfi.com d'un outil de comparaison
des performances financières des sociétés analysées dans l'étude**

Principaux acteurs analysés et cités dans l'étude

GROUPES CITÉS DANS L'ÉTUDE

AVRIL
EBRO FOODS
KRAFT HEINZ
MCCORMICK (DUCROS
ET VAHINÉ NOTAMMENT)
UNILVER

EXEMPLES DE SOCIÉTÉS DONT LES COMPTES SONT TRAITÉS DANS L'ÉTUDE (*)

A PAESANA
AMORA MAILLE
AQUASEL
ARCADIE
ARTISANS DU SEL
ATELIER DES ÉPICES
ET CONDIMENTS
AYAD MAURICE
BALSAMERIE LA CLANDESTINE
BEAUN'ÉPICES
BESTFOODS FRANCE INDUSTRIES
BIPIA
BISTER FRANCE
CARLA ÉPICES ET PRODUITS
ALIMENTAIRES
CAROFF FRÈRES ET CIE
CENTRALE ÉPICES
ASSAISONNEMENT
CONDIMENT
CHARBONNEAUX-BRABANT
CHRISTIAN POTIER
CIE INDUSTRIELLE ET MINIÈRE
COFI
COVINOR
DAME BESSON
DARÉGAL
DÉLICES DE LAPALISSE
DELOUIS FILS MOUTARDES
ET CONDIMENTS

ÉCO DISTILLATION CONCEPT
ÉPICÉA
ESCO FRANCE
ESPRIT DU SEL
ÉTABLISSEMENT DU CORDON
BLEU
ETS FALLOT
EURO SPICE ET CASING
F PROD
GASSUAN
GEL'PAM
GROUPEMENT DE PRODUCTEURS
DU PAYS BASQUE
GUAD'ÉPICES
GYMA
HAYA FRANCE
HEINZ FRANCE
HERBORISTERIE WITWERT
INNOFLOR
LA MOUTARDERIE
LA NICOISE
LABARTHE
LE COQ NOIR
LE FLORENT
LE JARDIN DES ÉPICES
LE VINAIGRE DU COUVENT
LES ASSAISONNEMENTS BRIARDS
LES SALINES
LESIEUR GÉNÉRALE
CONDIMENTAIRE
L'HERMITAIL
L'OEILLET DE GUÉRANDE
MCCORMICK FRANCE
MILERB
MIRENTXU
MUNTEIA
OLIVES ARNAUD
PACKAROM
PLANTES ET PARFUMS
DE PROVENCE

PROVENCE ALPES
RDR
ROYALE SAUCE
SALINE CÉRÉBOS
SALINE D'EINVILLE
SALINS DE L'AUDE
SALINS DU MIDI ET SALINES
DE L'EST
SAUCES ET CRÉATIONS
SDMR
SELVERT
SOMEVAL
SOPROVAL
SORÉAL-ILOU
STÉ D'EXPLOITATION DES SALINES
DE SALIES DE BEARN
STÉ EUROPÉENNE
DE CONDIMENTS
STÉ FRANÇAISE DE DIFFUSION
DES VINAIGRES D'ORLÉANS
STÉ GEORGES
STÉ SALINIÈRE DE PROVENCE
STUMPF FRÈRES
THIERCELIN
TIPIAK ÉPICERIE
TRAD Y SEL
VAN HEES
VILUX
VINAIGRERIE DE CARVIN
VINAIGRERIE GÉNÉRALE
VINAIGRES ARNAUD JOLLY
VINAIGRES FUCHS