

EDITO



2014 s'est achevé alors que nous n'avons même pas vu passer l'année ! Il faut dire que l'activité a été très intense et les efforts soutenus pour améliorer sans cesse notre qualité de service et atteindre les objectifs de satisfaction de clientèle, que nous nous étions fixés.

Ce pari de la qualité, fait il y a plus de 4 ans en atteignant la certification ISO 9001, est aujourd'hui pleinement récompensé. Malgré un contexte économique morose, vous avez été de plus en plus nombreux à faire confiance à la compétence de nos experts et à leur professionnalisme. En témoigne votre confiance renouvelée à CDH EXPERTISES et le fort développement de notre filiale CDH GRANDS RISQUES & INTERNATIONAL.

Alors, à l'occasion de cette nouvelle année et avant de vous laisser découvrir notre lettre d'information, toute notre équipe tient à vous remercier très sincèrement et vous souhaite, avec plaisir, une excellente année!

Alors excellente lecture et à très bientôt.

P. Baudin ■

sommaire

**Agro alimentaire**

Le chocolat : le nouvel or noir
Le Lambrusco : le « champagne Italien »

**Santé**

Vaccins, les « boosters » de notre système immunitaire

**Actualité CDH**

Augmentation du capital de CDH
CDH GRI : Fort développement

-  Agriculture
-  Agro alimentaire
-  Santé
-  Chevaux
-  Environnement
-  Productions animales

CDH EXPERTISES sur Facebook et LinkedIn : vous voulez connaître en temps réel notre actualité, réagir, nous faire part de vos commentaires





AGRO ALIMENTAIRE

LE CHOCOLAT : LE NOUVEL OR NOIR

Le chocolat fait toujours fondre les français et reste une valeur refuge en temps de crise.

Le syndicat du chocolat regroupe près de 80 entreprises en France, dont 90% de PME et quelques grands groupes comme Cémoi, Ferrero, Lindt, Nestlé ou Mondelez International. La production industrielle emploie à elle seule 12 200 salariés.

En France, en 2014, 390 000 tonnes de chocolat ont été vendues, ce qui représente environ 268€ de dépense annuelle moyenne par français.

Mais, le saviez-vous ? En Europe, les Français restent des petits consommateurs de chocolat, avec 6,6 kilos par an, loin derrière les Allemands (plus de 11 kilos), les Britanniques (près de 10 kilos) ou les Danois (8,5 kilos).

Les pays riches et développés restent ceux qui dévorent le plus de cacao, mais leur consommation reste stable, voire diminue. A contrario, la consommation de cacao explose dans les grands pays émergents, tels que le Brésil (+99%), la Côte d'Ivoire (+22%), l'Afrique du Sud (+51%), l'Egypte (+106 %), l'Inde (+245 %), la Chine (+132 %), ce qui fait grimper les prix.

Les Etats-Unis sont le 1^{er} consommateur mondial de chocolat avec 770 000 t/an et la Côte d'Ivoire est le 1^{er} producteur mondial de cacao avec une production de 1 650 000 t/an. Depuis 1993, le cours de la tonne de cacao s'est envolé et est passé de 1 117 \$ à 3 270 \$. Une tonne de cacao coûte désormais plus cher qu'une tonne de café ou d'aluminium !

Le cacao est donc devenu l'or noir du monde, car la consommation augmente plus vite que la production. Il pourrait donc devenir dans les prochaines décennies, une denrée rare et un produit de luxe.

LE LAMBRUSCO : LE « CHAMPAGNE ITALIEN »

Le Lambrusco est le vin italien le plus consommé au monde ! Rouge pétillant à la mousse colorée, il se boit jeune pour apprécier ses arômes de fruits rouges, cerise en tête.

Il est élaboré à partir du cépage portant le même nom, abondamment planté dans le sol argileux de la vallée du Pô, autour de Modène et de Sorbara, en Italie. La fermentation de ce vin se fait en cuve close et est volontairement arrêtée avant que tout le sucre ne soit transformé en alcool. Le résultat est pauvre en alcool (7- 8% vol).

Traditionnellement rouge, le Lambrusco développe des arômes de cerise et est en bouche légèrement doux et perlant. Il se décline aussi aujourd'hui en blanc et rosé, car la mode contemporaine est plutôt aux vins plus pâles et remarquablement frais. Le Lambrusco blanc se fait suivant la méthode champenoise.

Depuis le 1^{er} août 2009, cinq vins de cépage Lambrusco cultivés dans les provinces de Modène et de Mantoue, sont protégés par le label de qualité Denominazione di Origine Protetta (DOP), équivalent de l'AOC en France.





SANTÉ

VACCINS, LES « BOOSTERS » DE NOTRE SYSTÈME IMMUNITAIRE

L'histoire se répète...et parfois se ressemble. Le 31 décembre 2014, les autorités hongkongaises ont décidé l'abattage de 15 000 poulets après la découverte de foyers de grippe aviaire parmi des volailles importées de Chine continentale. Le virus H7N9, une nouvelle souche de la grippe aviaire, qui aurait tué plus de 170 personnes depuis son apparition en 2013, a été découvert dans des échantillons prélevés sur 120 poulets importés.

Ce nouvel épisode ne doit pas déclencher, une fois de plus, une psychose des autorités. En revanche, c'est un bon prétexte pour reparler des vaccins et de l'intérêt de la vaccination.

Depuis Pasteur, on le sait, les vaccins stimulent la production d'anticorps et de cellules de l'immunité par notre organisme. En mimant, de manière naturelle, une infection virale ou bactérienne, sans en déclencher les symptômes, les vaccins nous aident à mieux lutter contre certaines maladies.

Ces dernières années, les connaissances en immunologie, en bactériologie et en virologie ont permis des progrès extraordinaires pour comprendre le mécanisme de certaines infections et les interactions avec notre système immunitaire. Le développement de nouvelles biotechnologies permettent aujourd'hui à l'homme de produire des premiers vaccins contre certaines formes de cancer ou des infections virales telles que le HIV.

Quoi qu'on en dise, les vaccins sont un moyen de lutte efficace et sûre contre les maladies. Le taux d'effet secondaire est très faible. Ce sont certainement les médicaments qui répondent le mieux à la locution latine apprise aux étudiants en médecine : « Primum non nocere », c'est à dire « D'abord ne pas nuire ».

Les dossiers étudiés au sein de CDH et de CDH GRI confirment les progrès immenses accomplis par l'industrie pharmaceutique en vaccinologie et démontrent que ce domaine d'expertise fait appel à des compétences de plus en plus pointues.

Article rédigé par P. BAUDIN ■





Le capital de CDH EXPERTISES passe à 1 000 000 euros et se voit accorder une confiance accrue par les compagnies d'assurances, pour les missions d'expertise en agro-industrie et environnement.

CDH GRI : 2014 une année de fort développement pour notre nouvelle filiale spécialisée dans les grands risques avec des missions plus nombreuses à l'International.

Article rédigé par P. BAUDIN ■