
Lettre de l'industrie Alimentaire Normande

JANVIER 2017

Retour sur le colloque DD du 8/12 : Approvisionnement local : mythe ou réalité ?



Le colloque Développement Durable de l'AREA Normandie qui s'est déroulé le 8 décembre au sein de la Région a rassemblé une centaine de participants (entreprises, institutionnels, étudiants). Cette nouvelle édition animée par Bruno MORIN (Directeur du réseau GRANDDE) a été consacrée à l'approvisionnement local avec pour question "mythe ou

réalité?".

Pour alimenter cette thématique, l'AREA a fait appel à Yolaine DE LA BIGNE, journaliste et fondatrice du magazine néoplanète. Mme DE LA BIGNE a dressé un panorama des pratiques qui se développent sur le territoire normand mais aussi au niveau national et international. Sa présentation portait également sur les conséquences directes ou indirectes de l'approvisionnement local que ce soit aux niveaux éthique, social ou environnemental.

La table ronde, composée de Hubert DEJEAN DE LA BATIE (Vice-président de la Région Normandie chargé de l'Environnement et Maire de Sainte Adresse), Jean-Michel THOUVIGNON (Président du Réseau GRANDDE), Sébastien OLIVIER (Goût et Qualité, magasin de produits fermiers et locaux), Sébastien DUTACQ (Le Moulin d'Auguste) a permis de mettre en lumière des témoignages concrets issus du territoire normand.

L'AREA Normandie remercie tous les participants, la Région et Monsieur DEJEAN DE LA BATIE pour leur disponibilité pour l'introduction de ce colloque et pour la mise à disposition de la salle, ainsi que la DRAAF, en la présence de Paul MENNECIER qui a conclu ce bel après-midi riche d'échanges et d'apport.

Journée internationale : Focus sur la journée Agroalimentaire de Pont l'Evêque du 30/11

Le mercredi 30 novembre 2016, après-midi au village fromager à Livarot, une cinquantaine d'acteurs agroalimentaires normands (dont 24 entreprises) s'est réunie pour profiter de

l'expérience d'intervenants de qualité sur la thématique des seniors et des produits "santé" et "bien-être" qui sont des segments porteurs à l'international.

Cet après-midi co-organisé par l'AREA Normandie et la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie a débuté par la présentation du marché des seniors par Olivier Bitoun, journaliste spécialiste de la consommation qui travaille de longue date avec l'Area Normandie. Sa présentation a été suivie du témoignage de l'entreprise Gel Manche par Nathalie Hebert. Les présentations sont disponibles sur demande : (myriam.besson@area-normandie.com).

Mme Jossa de Business France a ensuite présenté les segments santé et bien-être comme vecteurs de croissance en s'appuyant sur l'exemple des pays scandinaves.

Gérard Lebaudy, Biscuiterie de l'Abbaye, a témoigné sur les débuts à l'export de ses produits sans gluten et sans sucre.

Hervé Fournerie, directeur commercial chez Graindorge, a présenté son expérience de l'export de produits laitiers et Messieurs Graindorge et Lefèvre ont terminé par une visite du village fromager.

L'après-midi s'est prolongé par un dîner networking très apprécié par les entreprises.

Une belle réussite à renouveler cette année !



Stratégie contrat de filière agroalimentaire agro ressource Normandie

Dans la LIANE de novembre, nous vous parlions du projet de contrat de filière qui était en cours de finalisation. Il sera validé lors de la commission permanente du 6 février prochain.

Nous vous invitons à télécharger les [documents](#) où vous pourrez retrouver les 8 défis stratégiques à relever ainsi qu'un document explicatif sur le rôle des acteurs pour les mener à bien.

Action collective "maîtrise des contaminants chimiques liés aux résidus des biocides dans les aliments"

Dans le cadre de la maîtrise de nouveaux dangers chimiques émergents et suite à des alertes sanitaires européennes 2014 (présence d'ammoniums quaternaires résiduels sur des produits laitiers), **ACTALIA s'associe à l'AREA Normandie pour vous proposer une action collective 2017 intitulée RESBIALIM, cofinancée par la DRAAF et prioritairement destinée aux PME (5 à 10 participants).**

Cette action a pour objectif de réaliser un diagnostic de terrain, au regard du danger chimique, sur la mise en œuvre du plan de nettoyage et désinfection, de proposer des leviers de maîtrise adaptés à l'entreprise et de l'accompagner dans leur mise en œuvre.

Cette action de terrain s'accompagnera d'une formation-sensibilisation à la réglementation en vigueur et aux bonnes pratiques de Nettoyage et Désinfection.

[Plus d'infos ...](#)

Commission Emploi Formation



Taxe d'apprentissage : aidez-nous à promouvoir les métiers de l'industrie alimentaire en Normandie

L'orientation par les entreprises alimentaires de la partie Hors Quota Catégorie A de leur taxe d'apprentissage vers permettra à l'AREA NORMANDIE de poursuivre ses actions et sa présence sur les territoires, et surtout de développer des outils de communication attractifs.

En effet, depuis bientôt 15 ans (à l'ARDEFA, puis l'ANEA, et l'AREA Normandie aujourd'hui), nous travaillons sur l'attractivité des métiers de l'industrie agroalimentaire.

Nous construisons des outils pour informer les jeunes en phase d'orientation, nous sommes présents sur de nombreux forums métiers, nous intervenons dans les classes de collège et de lycée pour parler des métiers, du secteur, des entreprises sur le territoire, des formations possibles...

Pour rappel, l'apprentissage est possible à tous les niveaux de formation dans l'agroalimentaire en Normandie. Nous épaulons les différents CFA liés à notre activité, afin qu'ils puissent maintenir un nombre suffisant d'apprentis qui viendront travailler à court ou moyen terme au sein de vos structures.

Merci pour votre soutien !

Contact : Myriam BESSON

Tél : 02.31.83.83.58 - 07.86.33.93.95

myriam.besson@area-normandie.com

Focus sur un de nos adhérents



La promotion du café partout dans le monde.

De la plantation à la tasse

Coup d'œil rapide sur le groupe Massimo Zanetti Beverage Group :

Fondé et présidé par Massimo Zanetti, le groupe est présent dans 110 pays. Une assise mondiale portée par 55 sociétés filiales présentes dans 36 pays, 3000 collaborateurs et plus de 110 000 clients (GMS, Grossistes, cafés, brasseries, hôtels, restaurants...).

Le groupe est leader de l'Espresso dans le monde avec 400 coffee shops dans plus de 50 pays.

[Un site normand](#)

SEGAFREDO ZANETTI est située à Sotteville Lès Rouen depuis 1965 et compte sur ce site 246 collaborateurs. 16000 tonnes de café y sont torréfiées par an.

Segafredo Zanetti France occupe la 3^{ème} place sur le marché français de la Grande Distribution avec pour marque leader San Marco.

Un engagement qualité et RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)

Dans le cadre de sa démarche RSE, SEGAFREDO ZANETTI s'investit chaque jour sur tous les enjeux exigés par la labellisation et sur la qualité de ses produits. Les nombreux labels et certifications (HACCP, environnementaux, biologiques...) que possède l'entreprise, témoignent de ses engagements et de leurs performances. De la plantation à la tasse, chaque étape du processus de fabrication intègre les valeurs du Développement Durable.

L'entreprise est également engagée depuis de nombreuses années, contre le gaspillage alimentaire et la réduction de ses déchets avec une valorisation de plus de 99% de ces derniers : la supply chain de distribution est optimisée pour réduire l'impact carbone, le personnel est sensibilisé au geste de tri et les formats des produits sont adaptés aux besoins du consommateur. Le secours catholique et le secours populaire bénéficient de dons réguliers.

Des engagements tout aussi remarquables sur le plan des Ressources Humaines : mise en place d'un programme d'intégration pour chaque nouvel embauché, un taux de 80% de personnes formées, un accord sur l'égalité hommes / femmes. Résultat : un turn over proche de 0 !

L'adhésion à l'AREA Normandie.

Pour SEGAFREDO ZANETTI, l'adhésion à la filière alimentaire est surtout une marque de soutien au territoire, un ancrage local.

SEGAFREDO ZANETTI propose de partager ses bonnes pratiques et de mutualiser avec les adhérents de l'AREA NORMANDIE.

Participation aux Trophées de l'économie normande



Le Conseil Régional et l'Agence de développement de Normandie (ADN) organisent la cérémonie de remise des « Trophées de l'économie normande », qui se tiendra le **27 avril prochain à Rouen**. A cette occasion, des prix d'un montant de 10 000€ seront décernés dans 5 catégories :

- Création
- Développement
- Innovation
- Enjeux de demain
- Made in Normandie

La clôture des dossiers a été fixée au **2 mars prochain**. Vous pouvez candidater [ici](#).

Pour toute information technique concernant le déroulement et le dépôt des dossiers, n'hésitez pas à vous rapprocher de la collaboratrice de l'ADN, Rahma Trafteh (rahma.trafeh@adnormandie.fr)

Plaquette d'information Prestation Appui RH

La DIRECCTE propose actuellement un dispositif d'accompagnement RH des TPE : [téléchargez la plaquette d'information](#) sur ce dispositif et ses modalités.

Financement : guide pour aider les TPE-PME-ETI à présenter leur projet à un nouveau financeur

Un guide a été réalisé par l'OFPE, le MEDEF, la CGPME, l'AFG, l'AFTE, la DFCG, la FFA, la FBF et le METI afin d'aider les dirigeants de TPE-PME et d'ETI à présenter leur projet à un nouveau financeur.

Ce guide pratique, concret et simple d'usage donne des pistes pour présenter au mieux son entreprise ou son projet de façon globale et synthétique. Il aide surtout le dirigeant de TPE-PME ou d'ETI à rassembler et à présenter le socle d'informations qui facilitera ses premiers échanges avec un nouveau financeur.

Ce guide contribuera également à harmoniser les demandes des financeurs : pour un premier rendez-vous, un dirigeant de TPE-PME ou d'ETI identifiera plus facilement ce qui est attendu de lui.

4ème édition d'Energ'IAA

Le magazine Process Alimentaire organise la 4ème édition d'Energ'IAA, le prix de la performance énergétique en IAA. Auparavant réservé aux industriels bretons, nous l'avons ouvert cette année aux IAA des régions Pays de la Loire et Normandie.

Le dossier de candidature est téléchargeable à partir de ce lien : <http://www.processalimentaire.com/Candidatez-au-Prix-Energ-IAA-2017-!-27024>

Possibilité de prolonger le dépôt du dossier jusqu'au 31 janvier, et Process propose d'aider les entreprises, en remplissant le dossier à partir d'un entretien téléphonique.

Ce prix sera remis le 07 mars 2017 sur le CFIA de Rennes.

Salon Carrefour des PME et de l'Innovation 2017

SAVE THE DATE

La 4ème édition du **Salon Carrefour des PME et de l'Innovation** aura lieu [mercredi 10 et jeudi 11 mai](#) prochains.

Parmi les nouveautés 2017, l'organisation d'une **Convention PME** la veille après-midi du salon.

Fluidification de la relation et salon "100% orienté business", export ou soirée du 10 mai. Plus d'infos fin janvier !

Du nouveau pour le suramortissement exceptionnel

La loi assouplit les conditions permettant de bénéficier du suramortissement exceptionnel.

Jusqu'à présent, le suramortissement ne concernait que les biens **totale**ment acquis, livrés **et/ou** achevés avant le 14 avril 2017.

NOUVEAUTÉ : Dès maintenant, **si vous commandez un bien avant le 14 avril 2017 et que vous versez un acompte de 10%**, la livraison ou mise en service du bien peut

intervenir dans les 24 mois suivant la commande.

Pour rappel, le suramortissement permet aux entreprises d'amortir les biens à 140% de leur valeur.

[Plus d'infos.](#)

Appels à projets sur l'alimentation durable

2 appels à projets sur l'alimentation durable en France :
-Systèmes alimentaires innovants et changement climatique ;
-Economie circulaire.

Ces 2 appels sont ouverts jusqu'au 31 mars 2017. Ils sont disponibles sur <http://www.fondationcarasso.org/fr/demande-de-financement>.

Lancement de Gourming.com, le site dédié à l'export agroalimentaire

C'est une place de marché BtoB dont l'objectif est de mettre en relation des producteurs de produits alimentaires français avec des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, des métiers de bouche et de la distribution alimentaire, à l'étranger.

Ce site de commerce électronique est donc dédié à l'export de produits agroalimentaires français issus en quasi-totalité de TPE et PME.

Le groupe Le Duff (Bretagne) est à l'initiative de ce projet, qui présente un grand intérêt pour fédérer l'offre française et promouvoir les savoir-faire régionaux à l'étranger.

<http://vendeur.gourming.com/vendors/>

L'agenda des réunions de l'AREA Normandie

[Télécharger l'agenda prévisionnel 2017](#)

Retrouvez l'actualité des entreprises alimentaires normandes sur notre page Facebook !



Mentions légales

Société : AREA Normandie
Téléphone : 02.31.83.11.22

<http://www.area-normandie.fr/>

Si vous souhaitez ne plus recevoir la newsletter, vous pouvez vous désinscrire [ici](#).