



Association régionale des
Entreprises Alimentaires de
Normandie

Lettre de l'industrie Alimentaire Normande

MARS 2017

**Votre adhésion est importante ... pensez à
la renouveler !**

**Si vous ne l'avez pas encore fait, confirmez votre adhésion à l'AREA Normandie pour
l'année 2017 et continuez à bénéficier du réseau et des services offerts !**

Si vous n'êtes pas encore adhérent, il est encore temps de nous rejoindre.

Téléchargez le bulletin d'adhésion [ICI](#) et retournez le accompagné du règlement.

**Retour sur la commission Développement
Durable de l'AREA chez Granvilmer**



La première commission Développement Durable de l'année 2017 a été accueillie par **GRANVILMER** à Bréville sur Mer dès 10h pour une visite et une présentation de l'entreprise.

Un moment fort intéressant pour les 11 entreprises présentes et riche d'échanges avec la participation de Didier Leguelinel, président de Granvilmer et ancien marin pêcheur passionné et passionnant et de Florence Souchard, Responsable Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement.

La réunion qui a suivi cette visite a permis de faire le point sur les attentes des industriels, les thématiques et problématiques qu'ils souhaitent aborder lors de cette commission et elles sont nombreuses !

La prochaine réunion aura lieu le 20 juin matin chez EVA sur la réforme des

abattoirs et rejet des substances chimiques dans l'eau avec le cabinet FIDAL.

Plus d'infos et inscriptions : myriam.besson@area-normandie.com

Nous vous invitons également à lire le focus de nos adhérents réservé ce mois-ci à Granvilmer dans cette même lettre d'actualités.

Commission logistique : Première visite croisée chez NUTRISET le 2 mars 2017



Pour répondre aux souhaits de la Commission logistique et convaincue que les visites de sites industriels permettent d'échanger sur les bonnes pratiques mises en œuvre et de découvrir et mieux comprendre les méthodes et outils d'organisation logistique et d'optimisation de la Supply Chain, l'AREA lance un programme de **visites croisées entre les entreprises agroalimentaires et les entreprises de la filière logistique (en partenariat avec Logistique Seine Normandie).**

La première de ces visites a eu lieu le **2 mars 2017 chez NUTRISET et a réuni 17 participants.** Elle nous a permis de découvrir son organisation logistique et de visiter le site de production situé à Malaunay, mais aussi de comprendre le caractère « atypique » de cette

entreprise.

Fondée en 1986, NUTRISET a en effet développé une expertise unique en matière de lutte contre la malnutrition (sous nutrition). Elle élabore des solutions nutritionnelles et des produits reconnus pour leur efficacité, qu'elle produit et achemine rapidement en direction des populations vulnérables (Afrique et Asie principalement). Elle a ainsi pris en charge la sous nutrition de 7,7 millions d'enfants dans le Monde l'année dernière.

La prochaine visite croisée aura lieu chez TIPIAK fin avril 2017. Pour plus de renseignements : pascal.jacques@area-normandie.com

Commission Emploi Formation : La loi El Khomri



Une vingtaine d'entreprises se sont réunies le **20 février dernier chez FIDAL** à Caen pour assister à une présentation concernant **les évolutions liées à la loi El Khomri**.

Présentation dense mais complète de notre partenaire et beaucoup de questions et d'interrogations sur les adaptations au sein des entreprises.

Les évolutions du forfait jour, les négociations collectives, la durée des accords... Les accords de préservation dans l'emploi... Autant de thématiques que de situations à adapter en fonction des tailles d'entreprises.

Prochaine commission RH réservée aux adhérents AREA le 3 avril à 14h à Caen - Thématique « Droit à la déconnexion ».

Contact pour vous inscrire Séverine PRODHOMME severine.prodhomme@area-normandie.com - 09 75 42 94 53 – 06 86 18 44 79

4e édition du salon normand de l'agroalimentaire « Devenez accro-alimentaire ! » le 23 mars à Condé sur Vire (50)

4^e édition Salon Normand de l'agro-alimentaire

JEUDI 23 MARS 2017

Devenez Accro-alimentaire!

Salle Espace Condé > CONDÉ-SUR-VIRE

Entrée libre et gratuite de 9h à 18h > Inauguration du salon de 11h à 12h

- > 4 TABLES RONDES
- > PLUSIEURS CENTAINES D'OFFRES d'emploi et d'alternance au **JOB DATING**
- > Entreprises alimentaires régionales et **STANDS D'INFORMATIONS** sur les **MÉTIERES ET FORMATIONS** en Normandie
- > **ATELIERS "JEUNES"**: fabrication de produits alimentaires, découverte du goût ! et "POUR TOUS": jeu-quiz, dégustations...

LA MANCHE
Saint-Lô Thère
FIM
NORMANDIE LA MANCHE
AGGLO
Cooperatives

AREA contact@area-normandie.fr - 02 33 06 15 29 Navette gratuite au départ de Saint-Lô

L'AREA Normandie, accompagnée d'industriels alimentaires, FIM, Saint-Lô Thère, et soutenue par la Région Normandie, Saint-Lô Agglo, le Conseil Départemental de la Manche et la Ville de Condé sur Vire, organise une journée de découverte du secteur agroalimentaire le 23 mars à la salle Condé-Espace à Condé sur Vire (50). Ce salon s'inscrit dans le cadre de la Quinzaine de l'apprentissage, la Semaine de l'Industrie et la Journée Nationale des Jeunes.

Suite au succès des trois premières éditions et face aux besoins de recrutement des entreprises, une dimension supérieure sera donnée à ce nouveau rendez-vous, avec davantage d'espace, d'exposants et d'animations. A ce jour nous avons 35 exposants, partenaires emploi formation et entreprises agroalimentaires.

Nous pouvons citer : COMPAGNIE DES FROMAGES ET RICHES MONTS, COOPERATIVE ISIGNY-STE MERE,

MONT-BLANC, LACTALIS, BISCUITERIE DE L'ABBAYE, SAINT-MICHEL AVRANCHES, CREALINE, GEL MANCHE, LA NORMANDISE, ELIVIA, DUCHEMIN, ALGAIA, ACTALIA...

Vous pouvez télécharger le [programme](#) sur notre site !

La Quinzaine de l'Apprentissage – Visite du Vice Président de Région à Saint-Lô le 21 mars



Dans le cadre du Plan normand de relance de l'apprentissage présenté en septembre 2016, la Région Normandie lance une grande campagne d'information et de promotion de l'apprentissage.

La "Quinzaine normande de l'apprentissage" a lieu du 9 au 22 mars 2017.

Au programme : des portes ouvertes des CFA (centres de formation des apprentis), des rendez-vous et des visites des collèges, lycées pour des rencontres avec des apprentis et des chefs d'entreprise. Le programme complet et détaillé est consultable sur [le site de la Région Normandie](#).

Dans ce cadre, l'AREA Normandie a initié une rencontre avec David MARGUERITTE, vice-président à la Région Normandie, qui viendra visiter l'atelier technologique de l'ENIL de Saint-Lô Thère le mardi 21 mars 2017 à partir de 15h.

Suite à la visite des installations, assurée par les apprentis en présence des maîtres d'apprentissage, une dégustation de produits transformés sur place est prévue, suivie d'un échange sur les formations dans le secteur agroalimentaire et d'un point presse.

Les entreprises alimentaires sont conviées à cet événement.

Contact : Séverine PRODHOMME severine.prodhomme@area-normandie.com – 09 75 42 94 53 – 06 86 18 44 79

Semaine de l'industrie du 20 au 25 mars



Comme chaque année, les industries agroalimentaires ouvrent leurs portes durant la semaine de l'industrie.

A ce jour, il est possible de s'inscrire pour découvrir REO, MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN, LACTALIS NESTLE ULTRA-FRAIS, LA FERME DU VAL D'ODON (DUCHEMIN) ou encore LA BISCUITERIE DE L'ABBAYE.

Voici le lien pour voir le type de public, les créneaux de visite, et s'inscrire : <http://cdm.crihan.fr/industrie/>

Café de l'emploi et de la formation spécial « maintenance », le 4 avril à Caen



Mardi 4 avril de 9h00 à 11h30
à la CCI Caen Normandie
1 rue René Cassin à Saint Contest

Cafés de l'emploi et de la formation

Café de l'emploi et de la formation
Les métiers de l'industrie
(maintenance, automatisme, usinage, soudure,...)

Venez recrutez vos futurs collaborateurs !

► Job d'atting : rencontres directes avec des candidats
► Offres d'emplois et de stages

Déposez vos offres d'emploi en ligne sur : www.cafes-emploi-bas-normands.fr
dans la rubrique Entreprises

Contact : Claire YONNET (MEFAC) – c.yonnet@mefac.fr / Tel. 02 31 39 39 00

Face aux difficultés de recrutement exprimées par les entreprises, l'AREA a participé à l'organisation d'un « Café de l'emploi et de la formation » dédié aux métiers de l'industrie et notamment à la maintenance, qui se tiendra le mardi 4 avril de 9h à 11h30 à la CCI Caen Normandie.

Des rencontres directes avec des candidats seront organisées (job-dating) et les offres d'emploi et de stages affichées.

Contact : Séverine PRODHOMME severine.prodhomme@area-normandie.com – 09 75 42 94 53 – 06 86 18 44 79

Les circuits courts alimentaires : au plus près du consommateur. Quels acteurs ? Quelles stratégies ? Quels outils ?

L'AREA Normandie parraine la 6ème édition du Colloque Mark'eating qui a lieu chaque année à UniLaSalle (école d'ingénieurs en agriculture à Mont-Saint-Aignan, sur les hauteurs de Rouen).

Un temps d'échanges suivi d'un cocktail aura donc lieu le **mardi 14 mars 2017 à 19h dans l'amphithéâtre de l'école**. Le débat aura pour thématique : **"Les circuits courts alimentaires : au plus près du consommateur. Quels acteurs ? Quelles stratégies ? Quels outils ?"**

Un animateur, une experte marketing, deux conseillères, ainsi que des producteurs et structures en filières courtes interviendront sur ce thème. Les échanges porteront notamment sur les opportunités, les difficultés, les stratégies de commercialisation (en marketing et en communication) ainsi que le rôle des intermédiaires en filières courtes.

Aussi, les places étant limitées, merci de vous inscrire dès à présent sur cette plateforme : <https://colloquemarketing2017.eventbrite.fr>

11ème édition des Trophées de l'Agroalimentaire Normands : Ouverture des inscriptions !

Vous avez lancé une innovation agroalimentaire à une date postérieure à mars 2016 ou vous êtes sur le point de le faire, alors profitez des Trophées de l'agroalimentaire pour bénéficier de la synergie de 30 partenaires de la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie pour faire de votre innovation, une réussite !

Découvrez en pièce jointe l'intérêt des Trophées, sécurisez votre lancement (65% des 94 innovations lauréates depuis 2006 sont toujours commercialisées à ce jour) et inscrivez vous avant le 12 avril !

Pour plus d'infos, n'hésitez pas à contacter : Jocelyn FONTAINE Responsable développement commercial

Tél. [+33 \(0\)2 31 47 22 37](tel:+33(0)231472237) - Port. [+33 \(0\)6 74 83 02 69](tel:+33(0)674830269)

Opportunités de marché au Mexique 3 avril 2017 Paris

Le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt en partenariat avec Business France, invite les entreprises françaises, notamment normandes, à une réunion de restitution de l'étude réalisée par l'agence (Business France) sur les opportunités offertes par le marché mexicain dans les secteurs agricole et agroalimentaire.

Lundi 3 Avril 2017 à 13h30 à Business France - 77, boulevard Saint-Jacques à Paris

Inscription en ligne : bit.ly/inscription-AgroExport-Mex obligatoire avant le 23 mars

Contacts : Athénaïs PINARD LEGRY + 33 (0)1 40 73 36 29 athenais.pinardlegr@businessfrance.fr

Florian THOMAS + 33 (0)1 49 55 74 03 florian.thomas@agriculture.gouv.fr

Les comportements alimentaires de demain : la France en 2025

Dans le cadre du Contrat de la filière alimentaire, à la demande du ministère l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et de ses partenaires ([ANIA](#), [CGAD](#), [CGI](#), [Coop de France](#), [FCD](#) et [FranceAgriMer](#)), une étude a été réalisée sur l'évolution des comportements alimentaires des Français au cours des prochaines années.

Vous pouvez la télécharger [ici](#).

Programmes de promotion des produits agricoles et alimentaires européens

La date ultime de dépôt annuel en ligne des propositions de programmes de promotion de produits agricoles et alimentaires en vue d'un cofinancement européen de 70% au minimum, est fixée au 20 avril 2017 à 17h00. Les appels à propositions pour les programmes simples et pour les programmes multi pays ont été publiés au JOUE série C du 12 janvier 2017. Tous les renseignements figurent sur les sites :

<http://ec.europa.eu/agriculture/promotion> et <http://ec.europa.eu/chafea>

Un nouveau livre blanc sur la Transformation numérique des IAA



VIF livre les résultats d'une enquête exclusive réalisée avec le magazine «L'Usine Nouvelle » pour recueillir la vision de plus de 250 dirigeants d'entreprises agroalimentaires de cette révolution, qu'est la transformation numérique.

VIF partage les résultats majeurs de cette étude dans un livre blanc, qui révèle en synthèse que plus de 91 % des dirigeants de l'industrie agroalimentaire (IAA) considèrent que ce sujet est stratégique et plus de 60 %

qu'il va contribuer à améliorer significativement leur performance industrielle grâce à une usine connectée "4.0".

Thierry ROLLIN, Directeur général de la société REGILAIT a accepté de conclure ce livre blanc en partageant son expérience d'un projet focalisé sur l'amélioration de la performance industrielle.

Téléchargement sur demande sur <http://www.vif.fr/livre-blanc-transformation-numerique-des-iaa>

Lancement de la dernière version V17 de l'ERP VIF

Le 13 janvier, VIF a annoncé la sortie de la nouvelle version majeure de son ERP métier permettant de gérer et optimiser les opérations d'achats, ventes, production, logistique, finance **Découvrez-là en vidéo en cliquant [ici](#)**

Cette version v17 se distingue par ses nouveautés technologiques, une ergonomie innovante et une richesse fonctionnelle accrue avec plus de 200 nouvelles fonctionnalités.

Parmi les nouveautés majeures, les 1ers clients utilisateurs ont mis en avant :

- les tableaux de bord destinés aux dirigeants accessibles sur tablette et smartphone pour "prendre le pouls" de l'entreprise
- la suite atelier 100% tactile 100% mobile complétée par des superviseurs pour piloter en temps réel la performance de l'outil de production et réagir instantanément
- la CRM mobile « métier » unique sur le marché pour doper la performance commerciale, les marges et améliorer la relation client
- la gestion de la qualité pour aborder sereinement les audits qualité et sécuriser la conformité au règlement INCO.

Focus sur un de nos adhérents



Une coopérative de pêcheurs artisans avec une dimension régionale

La culture de la saveur et de la « haute qualité » !

GRANVILMER est située à Bréville sur Mer, lieu stratégique pour son activité, à proximité du port de Granville où elle est un acteur économique incontournable.

GRANVILMER est une coopérative de pêcheurs artisans dont la mission est de valoriser les produits de la pêche de ses adhérents mais aussi de la pêche Normande (achat sur Port-en-Bessin, Cherbourg...). Granvilmer est également un outil d'intervention de l'Organisation de Producteurs de Normandie (OPN) grâce à un accord de partenariat privilégié permettant la transformation et la valorisation des invendus issus des criées Normandes.

Par sa présence quotidienne sur les ports normands, Granvilmer permet de contribuer au maintien des prix en criée.

Quelques chiffres :

- 24 salariés et jusqu'à 25 intérimaires l'été pendant la forte saison.
- 2,5M€ d'achats annuels : Granvilmer est le premier acheteur de la criée de Granville.
- 2500 tonnes de pétoncles achetées par an : Granvilmer représente une part prépondérante dans le chiffre d'affaire de 10 des principaux navires du port. Granvilmer est aussi un acteur important sur les principales espèces phares du port (bulots de la Baie de Granville, coquille St Jacques, dorades, amandes...).
- Granvilmer transforme environ 30% de la production locale de Coquilles St Jacques. Les coquilles Saint Jacques sont décortiquées et surgelées pour des

clients industriels (fabrication de plats cuisinés, reconditionnement pour de la vente en UVC...) ou pour le compte de l'OPN en soutien à la filière pêche régionale.

Granvilmer commercialise également les bulots de la Baie de Granville et contribue ainsi au travail engagé par les pêcheurs et adhérents de la coopérative depuis plus de 20 ans pour la valorisation de ce produit et la préservation de la ressource. En effet, un label MSC et un IGP sont en cours d'obtention pour le bulot de la Baie de Granville venant ainsi reconnaître les efforts mis en œuvre (voir Bulot Baie de Granville sur www.nfm.fr).

Le développement Durable : Engagements et bonnes pratiques

La démarche filière initiée par Granvilmer et ses adhérents trouve son illustration dans un certain nombre de **pratiques vertueuses** développées en particulier dans la pêcherie de pétoncles mais pas uniquement :

- Une **exploitation rationnelle** de la ressource par la mise en place de la convention d'approvisionnement entre les navires adhérents et Granvilmer, correspondant aux capacités de l'usine.
- La pêche saisonnière / importance du respect des temps de repos biologique.
- Une filière de **production locale**, des circuits courts d'approvisionnement de l'usine, mais également développement des ventes locales (cuisine centrale, lycée, restaurants, Biocoop).
- Une politique de **valorisation des coproduits** :
 - valorisation de barbe de pétoncles et de coquilles Saint Jacques pour les plats cuisinés et les fonds de sauces,
 - valorisation de sous-produits de poissons (chutes de filetage) en farines animales...

Granvilmer participe aussi au projet VECOP de mise au point d'éco-pavés drainants à base de coproduits coquilliers, projet ayant reçu la labellisation du pôle mer Bretagne-Basse Normandie.

- Une **empreinte environnementale réduite et des économies d'eau** : l'essentiel des process de transformation se font à l'eau de mer prélevée et filtrée puis retour de cette eau dans le milieu naturel après traitement dans une station d'épuration développée spécifiquement (unique en Europe).

L'adhésion à l'AREA Normandie.

Adhérer à l'AREA Normandie c'est intégrer une structure fédérant les entreprises alimentaires de la région, permettant ainsi des échanges d'informations adaptées à nos entreprises.

Les démarches collectives autour de thématique comme le développement durable, les économies d'énergie permettent de travailler en interne et de réfléchir sur notre process, puis les échanges de bonnes pratiques lors de plénières permettent à chacun de repartir avec des exemples concrets et une nouvelle dynamique dans les projets initiés.

Salon Carrefour des PME et de l'Innovation 2017

SAVE THE DATE

La 4^{ème} 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 !

Sur-amortissement de 40% : bientôt la fin du dispositif...

Avec le suramortissement, le Gouvernement a mis en place une mesure exceptionnelle d'amortissement supplémentaire sur les investissements industriels, permettant aux entreprises d'amortir les biens à 140 % de leur valeur jusqu'au 14 avril 2017. Objectif pour les professionnels : accélérer la modernisation de leur outil de production et gagner en compétitivité.

[En savoir plus...](#)

L'agenda des réunions de l'AREA Normandie

Nos prochaines dates :

Règlement européen sur la protection des données à caractère personnel - Quelles sont les nouvelles obligations ? Elargissement à la cyber-sécurité : 5 avril de 8h30 à 12h à Caen

Première réunion du club qualité / sécurité alimentaire : 28 avril matin à Colombelles

Infos et inscriptions : myriam.besson@area-normandie.com

Commission RH thématique « Droit à la déconnexion » réservée aux adhérents AREA : 3 avril à 14h à Caen

Infos et inscriptions : severine.prodhomme@area-normandie.com - 09 75 42 94 53 – 06 86 18 44 79

[Télécharger l'agenda complet 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](#).