

Lettre de l'industrie Alimentaire Normande

Nov 2017

Retour sur le colloque de l'AREA Normandie



Une centaine de personnes a participé au colloque annuel de l'AREA NORMANDIE le 28 septembre dernier à Caen, organisé avec le soutien de la Région Normandie, pour écouter **Philippe Détrie**, fondateur de la Maison du Management et auteur du livre *Manager au XXIe siècle* (Eyrolles, 2015).

Les participants (dirigeants et responsables RH d'industries agroalimentaires normandes, étudiants ingénieurs, partenaires) sont repartis avec le sourire ! Philippe Détrie a transmis sa vision optimiste du management du 21e siècle et du monde qui nous entoure.

Références, conseils et échanges avec le public ont ponctué ces deux heures qui n'étaient pas de trop pour évoquer un sujet très riche : comprendre les changements au 21e siècle qui impacte(ro)nt nos organisations et nos façons de travailler, réfléchir ensemble aux conséquences sur le management des organisations, revisiter notre rôle de manager et identifier quelques bonnes pratiques.

Merci à Bertrand Declomesnil, Président de l'AREA pour l'introduction de l'après-midi et à Isabelle Roquet, Présidente de notre commission formation pour sa synthèse.

Assemblée générale de l'AREA Normandie



L'AREA Normandie a organisé ses assemblées générales ordinaire et extraordinaire le 20 octobre dernier. Les nouveaux statuts de l'AREA ainsi que le traité de fusion avec l'Irqua Normandie qui seront effectifs au 1^{er} janvier 2018 ont été présentés.

Les nouveaux statuts ont été approuvés à l'unanimité. La nouvelle AREA Normandie sera encore plus forte et plus dynamique pour soutenir et animer la filière !

Commission logistique : Visite croisée chez les Maîtres Laitiers du Cotentin à Sottevast



Après NUTRISET et TIPIAK Panification au printemps, puis TOSHIBA TEC Europe en septembre, notre programme 2017 de visites croisées en inter-filières (mixant les adhérents de la filière agroalimentaire pour l'AREA Normandie et ceux de la filière logistique pour LSN)

s'est terminé le 10 octobre par une visite des Maîtres Laitiers du Cotentin.

Accueillies sur le site de Sottevast par Jean-Jacques OSOUF (Directeur Logistique de l'entreprise) et Emilie LEVAUFRE du service logistique également, les 14 personnes présentes ont pu découvrir l'ensemble de la chaîne logistique de l'entreprise, de la fin de production jusqu'aux quais d'expédition, avec un focus particulier sur l'automatisation des opérations.

Chaudement vêtus nous avons commencé par la visite du site. Les échanges lors de celle-ci, puis de retour en salle, ont permis de comprendre l'organisation logistique, de mesurer les volumes traités et de répondre aux interrogations des participants dont certains ont une activité éloignée des produits laitiers.

L'après-midi s'est délicieusement conclu autour d'une dégustation de quelques produits de l'entreprise, véritable collation avant de reprendre la route vers les 4 coins de la Normandie ...

Commission Développement Durable



La commission développement durable s'est réunie le 5 octobre chez EVA à St Pierre sur Dives.

Au programme : Présentation puis visite du site, intervention de la DREAL avec Dominique Roiné sur les recherches de substances dangereuses dans l'eau et

enfin rencontre avec le Centre Technique Régional de la Consommation avec la participation très appréciée de Pascal Giloire. Les échanges se sont poursuivis autour du déjeuner servi chez EVA.

L'AREA remercie l'équipe d'EVA pour son accueil chaleureux et sa grande disponibilité.

Retour d'expérience sur la mise en place d'un ERP chez Patrelle



Jeudi 26 octobre, en partenariat avec l'AREA Normandie, Sébastien Levasseur (VIF) et Jérôme Dubrisay (JD2L), consultant de proximité en région Normandie certifié VIF, ont animé une matinée sur le thème de la mise en place d'un ERP pour piloter l'entreprise. Cet événement était organisé dans les locaux de la société Patrelle : visite de l'entreprise et témoignage par Monsieur Patrelle, présentation de VIF et de son partenaire de proximité en région Normandie JD2L, et déjeuner pour terminer et répondre aux dernières questions ...

Une vraie réussite avec une dizaine de participants, une visite instructive et de nombreux échanges ...

Les journées de l'international : 4/12 - visite de l'entreprise Bonbons Barnier

Dans le cadre des journées de l'international portées par CCI Internationale Normandie, l'AREA Normandie et la CRAN, venez participer à la **Journée export "Agroalimentaire" le 4 décembre 2017 !**

Télécharger le programme complet.

Commission Emploi Formation



Retour sur la visite de CRISTAL UNION

L'AREA Normandie organise, en partenariat avec la Cité des Métiers de Rouen, des « Rencontres métiers », afin de valoriser des métiers industriels parfois méconnus.

CRISTAL UNION (production de sucre et d'alcool) a accepté de nous ouvrir les portes de son établissement de Fontaine-Le-Dun, en Seine-Maritime (76) le 19 octobre 2017 après-midi. Ce site emploie 120 personnes et transforme 10 000 t de betteraves/jour.

7 demandeurs d'emploi étaient présents, certains souhaitant confirmer un projet professionnel, d'autres venant pour découvrir des métiers et pourquoi pas envisager une formation par la suite.

Nous avons été accueillis chaleureusement par Jean LEONARD. Salarié de l'entreprise depuis plus de trente ans, passé par différents métiers dans l'entreprise (supply chain, bureau d'études, conduite d'ateliers...), il nous a proposé une visite passionnante. Pendant près de trois heures, nous avons découvert toutes les étapes de transformation, de la réception des betteraves jusqu'au sucre en poudre. A chaque étape, il a pris le temps de nous présenter les métiers associés. Karine THOMAS, responsable méthodes, a pris la suite pour parler des métiers de la maintenance et nous montrer les ateliers.

Synthèse de la dernière commission formation

La commission formation de l'AREA, qui se réunit au moins une fois par trimestre a eu lieu le 9 octobre 2017. Ordre du jour : présentation des effectifs et des actualités de rentrée, actualité de l'AREA, point sur les actions en faveur de l'attractivité et demandes d'ouverture de formations.

Une réunion très riche avec une forte participation (FIM CCI Formation, ENIL Saint-Lô, Institut Lemonnier, Unilasalle, ESIX, CFA de Seine-Maritime Naturapôle, CFPPA Yvetot, Promotrans, 3IFA Alençon).

Le sujet de l'attractivité toujours en filigrane car à l'origine des difficultés de recrutement des entreprises et organismes de formation sur certains métiers.

Il résulte des échanges la nécessité de se tenir informés de nos actions de promotion, pour mutualiser au maximum, notamment les présences sur les salons. Idem pour les outils de communication innovants qui pourraient être partagés.

L'AREA a créé un espace partagé sur Internet afin que les organismes de formation puissent se positionner sur les salons, y déposer les éléments relatifs à leurs actions de promotion en faveur de l'attractivité des métiers de l'agroalimentaire, et également sur toutes les actions de formation continue qui débutent ; l'idée étant d'avoir une bonne visibilité sur ce qui se fait.

Concernant le projet de GPEC territoriale pour répondre aux besoins de recrutement des entreprises, il conviendra de cibler ensemble les territoires prioritaires et élaborer un plan d'action global et par territoire.

L'AREA reste à l'écoute des attentes des organismes de formation.

La prochaine réunion de la commission formation se tiendra le lundi 4 décembre 2017 matin (lieu à déterminer).

L'AREA présente à la remise du livre blanc sur les besoins en formation des territoires normands

L'entreprise MONT-BLANC fait partie des 41 entreprises qui ont accepté de jouer le rôle d'ambassadeurs « Emploi-Formation » auprès de l'exécutif régional.

Le 13 octobre 2017, à l'issue d'un cycle de 18 conférences territoriales de la formation organisées de février à octobre 2017 sur l'ensemble du territoire normand, la Région Normandie a remis le livre blanc, qui consigne l'ensemble des besoins en recrutement et en formation des entreprises normandes de chaque bassin d'emploi. De son côté, la Région s'est engagée à construire rapidement une offre de formation renouvelée et adaptée, au bénéfice de tous les Normands. La présentation de ce nouveau plan de formation régional sera la prochaine étape du travail engagé.

[Le consulter en ligne](#)

Prochaine commission RH sur le thème « Performance & qualité de vie au travail »



Mardi 5 décembre 2017 de 14H à 17H à CAEN (Région Normandie-Caen, Abbaye aux Dames) aura lieu la prochaine commission RH sur le thème « Performance et qualité de vie au travail ».

Eric PELTIER (ARACT Normandie), Kévin MONGERMONT (FIDAL) et Eugénie VEILLON (ARACT Pays de la Loire) interviendront sur le programme suivant :

Cahier d'Usage Fonctionnel.

- Eclairage sur les spécificités des métiers du conditionnement,
- Apport méthodologique pour concevoir ou optimiser le conditionnement dans l'agroalimentaire (points de vigilance, questions à se poser).

Effets du numérique sur le travail. Droit à la déconnexion.

- Le cadre légal du droit à la déconnexion,
- La définition de ses modalités d'exercice,
- L'enjeu particulier du droit à la déconnexion dans le cadre du forfait annuel en jours.
- Exemples de pratiques d'entreprises,
- Le droit à la déconnexion, un projet transversal.

Inscriptions auprès de Séverine PRODHOMME par mail : severine.prodhomme@area-normandie.com ou par tél. 06 86 18 44 79

Mardi 24 octobre s'est tenue la 11ème édition des Trophées de l'agroalimentaire Normandie.

Portés par la Chambre régionale d'agriculture et l'Irqua Normandie, les Trophées de l'agroalimentaire en Normandie mettent chaque année l'innovation régionale à l'honneur. Pour évaluer les nouveaux produits d'intérêt, l'événement s'appuie sur un jury d'experts et un panel de 60 consommateurs.

Huit produits alimentaires ont été distingués par des prix Art culinaire, Praticité, Santé-Nutrition et Intelligence économique.

Cette édition 2017 s'est enrichie d'une catégorie « Prix Digital » visant à récompenser une innovation numérique porteuse de valeur ajoutée pour les entreprises du secteur.

[Lire le communiqué de presse.](#)



NORMANDIE TECH
INNOVATION - INGENIERIE - ARCHITECTURE

AFTERWORK NORMANDIE TECH
PME - PMI - ETI - RENCONTRONS-NOUS

LE HAVRE | 12 OCTOBRE 2017 | 18H-20H
CHERBOURG | 23 NOVEMBRE 2017 | 18H-20H
ROUEN | 25 JANVIER 2018 | 18H-20H
ALENÇON | 08 FÉVRIER 2018 | 18H-20H
CAEN | 05 AVRIL 2018 | 18H-20H

INSCRIPTION AUX AFTERWORK NORMANDIE TECH SUR NORMANDIETECH.ONLINE

CESI - CNAM - E.A.M.E.A - ENGICAEN - ENSM - ESIGELEO - ESITC CAEN - ESITech - ESIX - INSA - ISEL - ISPA - UNILASALLE - ENSA

Hackathon Economie Circulaire 1-2 déc



CAUX SEINE AGGLO
HACKATHON
ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Vendredi 1^{er} et samedi 2 décembre 2017
De 18h à 18h
A l'Abbaye du Valasse (Gruchet-le-Valasse)

RESSOURCES → PRODUCTION → CONSOMMATION & UTILISATION → DÉCHETS → RECYCLAGE → RESSOURCES

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Logo logos: NORMANDIE, Caux Seine agglo, Caux Seine, FACTORY, #NIX, Normandie Web Spots, orange, CAISSE D'ÉPARGNE NORMANDIE

Inscription avant le 16 novembre sur www.hackathon.cauxseine.fr
Plus d'infos au 02.32.84.40.42 ou hackathon2017@cauxseine.fr

#SILICONVALASSE

Dans le cadre de la semaine du numérique sur Caux Seine agglo

Forum Chimie Biosourcée Normandie : focus sur les co-produits agro-industriels et l'extraction : 12/12

[Programme et inscription](#)

Focus sur le Domaine de la Flaguerie- Vergers de Ducy



Dans le Bessin, près de Bayeux et des plages du Débarquement, le domaine de la Flaguerie est une ferme familiale installée depuis 1835.

Proche du manoir familial, les pré-plantés de pommiers ont assuré la production du cidre et du Calvados.

Mathilde Petrich a repris l'exploitation en 1980, la faisant évoluer d'une activité de polyculture élevage vers l'arboriculture en pommes à cidre et le développement de la transformation cidricole.

Après de nombreuses années de développement du verger et des ateliers cidricoles, en particulier en équipant le pressurage et la climatisation des caves de fermentation, la structure de la ferme est constituée en société familiale.

En 2009, a été créée la SCEA Domaine de la Flaguerie dont les membres sont principalement René Petrich et ses enfants. La gérance de la société est assurée par René Petrich et Gilles René.

Les activités de la cidrerie en Agriculture Biologique :

- Exploitation et entretien des vergers traditionnels de pommes à cidre
- Production de vergers spécialisés en pomme à cidre représentant aujourd'hui plus de 30 hectares
- Transformation et commercialisation de jus de pommes, cidre, Pommeau de Normandie AOC, Calvados AOC, vinaigre de cidre ...
- Vente au détail des productions dans la boutique de la cidrerie
- Accueil de visiteurs individuels et des groupes français et internationaux
- Commercialisation dans les principaux créneaux de distribution.

Quelques chiffres :

- 30 hectares de vergers
- 13000 personnes par an viennent visiter le domaine
- Entre 7 et 10 salariés en fonction de la période
- 100 000 bouteilles de cidre produites
- 45 000 bouteilles de jus de pomme
- 10 000 bouteilles de pommeau
- 7 000 bouteilles de Calvados
- 10 000 bouteilles de vinaigre de cidre

Le développement durable au cœur de l'entreprise

Dès 1998, ayant à cœur le respect de la nature et du développement durable, Mme Petrich s'est orientée vers l'agriculture biologique pour l'ensemble du verger. Ensuite des ateliers de transformation cidricoles ont été aménagés et améliorés pour satisfaire aux exigences de qualité, d'hygiène et de respect de l'environnement.

Avant tout une démarche de qualité et de proximité afin de maintenir son activité face aux grands sites de production qui se partagent le marché.

L'entreprise fait partie du réseau « Bienvenue à la Ferme » et propose d'accueillir des groupes et des particuliers autour d'une visite guidée du site ainsi que des lunchs conviviaux.

Depuis 4 ans, certains produits de l'entreprise sont qualifiés « Gourmandie » qui devient aujourd'hui « Saveur de Normandie ». Cette démarche a grandement facilité l'approche des grandes surfaces.

Pour l'entreprise, cette nouvelle identité « Saveur de Normandie », permettra une nouvelle dynamique à l'image de l'Attractivité Normandie.

L'agenda des réunions de l'AREA Normandie

Commission formation : 4/12 matin - lieu à déterminer

Commission RH : Performance et qualité de vie au travail : 5/12 à 14h à Caen

Infos et inscriptions : severine.prodhomme@area-normandie.com

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](#).