

LETTRE d'information agroalimentaire de Normandie

Décembre 2018



Chers adhérents, chers partenaires,

Votre LIANE de décembre est arrivée !

Emploi/formation, attractivité, qualité, logistique, numérique, RSE, innovation, promotion, commercial France/export, marque Saveurs de Normandie...

découvrez l'ensemble des actions que vous proposent l'AREA Normandie et ses partenaires, au service du développement économique de notre filière agroalimentaire régionale.

Bonne lecture !



Belles fêtes de fin d'année !

*L'équipe vous souhaite
de joyeuses fêtes,
conviviales et savoureuses !*

*Sébastien D., Caroline, Laura,
Christelle, Jocelyn, Severine, Emélie,
Isabelle, Sandrine, Nathalie, Sébastien W.*

AGENDA

8 janvier

GT Attractivité des formations et des métiers (Caen)

15 janvier

Plénière Saveurs de Normandie

18 janvier

Club Audits Croisés

23 janvier

Réunion REGAL (Banques Alimentaires)

26 au 30 janvier

SIRHA de Lyon

13 au 16 février

BIOFACH de Nuremberg

23 février au 3 mars

Salon de l'Agriculture (inauguration le 25)

Retour sur la finale nationale des Olympiades des métiers ! Les 29 novembre, 30 novembre et 1er décembre 2018

Cette compétition exceptionnelle permet à des jeunes de toutes régions de mesurer leur savoir-faire dans une soixantaine de métiers. Avec environ 70000 visiteurs sur 3 jours, cet événement a été une belle opportunité de promouvoir la richesse des métiers et des produits de la filière agroalimentaire normande !



Finales Nationales
**OLYMPIADES
DES MÉTIERS**
NORMANDIE 2018



Au sein du pôle de valorisation des métiers de l'excellence normande, nous proposons différents espaces.

- Animation de découverte des métiers avec « Alimétiers » (Opcalim)
- Fromagerie mobile avec des apprentis encadrés par des enseignants de Saint Lô Thère : fabrication en direct du fromage à pâte pressée cuite « Le grand Thère » de 40Kg (caillage, égouttage, mise sous presse et dégustation du « petit lait »),
- Atelier « analyse et contrôle des produits cidricoles » par la Maison Cidricole de Normandie,
- Découverte de la fabrication et dégustation de Fromages AOP de Normandie,
- Cuisine mobile avec réalisation d'une recette à partir de produits normands par le chef Eric CAUVIN, responsable de filière chez FIM CCI Formation : sablés au Camembert de Normandie AOP surmontés de chutney, betteraves et chantilly au camembert.



Retour sur la 2^e étape de l'AGROTOUR Normand le 13 novembre à ISIGNY STE MERE Thématique « Numérique, quels impacts sur l'entreprise et ses salariés »



- Le matin : présentation des actions menées par la Coopérative sur le sujet et échange sur les problématiques du secteur, présentation de l'étude réalisée par Opcalim sur les impacts de la digitalisation sur les métiers de la production dans le secteur alimentaire, témoignage de l'entreprise sur des éléments concrets de la démarche de numérisation du processus de fabrication d'un service et visite d'un des sites de production.
- L'après-midi : ateliers d'échanges entre les participants (enjeux, solutions, priorités en lien avec la stratégie, les compétences et la qualité de vie au travail).

Présentations et témoignages, vidéos disponibles prochainement sur [le site de l'Agrotour](#).



Cette formule d'échanges de pratiques et d'apports de connaissances thématiques est très appréciée des entreprises et des partenaires : une 3^e étape aura lieu sur le premier semestre 2019.

Rencontre découverte des métiers chez MONT-BLANC (50) le 20 novembre 2018

L'entreprise de crèmes desserts MONT-BLANC, à Chef du Pont dans la Manche, a accueilli une rencontre découverte des métiers de l'agroalimentaire, organisée par l'AREA en partenariat avec la Cité des Métiers de Normandie.

Après la présentation de l'entreprise par Aurélien Jacquet, RRH, nous avons visité l'ensemble du site, de la réception du lait jusqu'aux nouvelles lignes de conditionnement en passant par la ligne de fabrication des boîtes...

8 demandeurs d'emploi ont pu découvrir les activités et emplois proposés.

Une visite complète et passionnante, merci à MONT-BLANC !



Retour sur le Club RH sur la Loi Avenir Professionnel

Le club RH s'est réuni le 11 décembre 2018 au sein des locaux [AG2R LA MONDIALE](#) à Mont Saint Aignan. L'occasion pour Sandrine DE PINHO (Responsable de développement des actions sociales) et Marc DUSCHESNE (inspecteur) de présenter le groupe et le champ de compétences.



Ensuite Kevin MONTGERMON, avocat chez FIDAL, a fait un point sur la loi d'avenir malgré des décrets qui ne sont pas encore tous passés. Un report d'application est peut-être à prévoir sachant que la mise en œuvre doit intervenir au 1^{er} janvier 2019.



Quelques points clés :

- Un nouvel environnement avec « France Compétence » ou les « OPCO »
- Le CPF, dispositif phare
- Simplification en matière de contrat d'apprentissage
- Simplification en matière de contrat de professionnalisation
- Les nouvelles obligation matière d'égalité Femmes - Hommes
- Lutte contre le harcèlement sexuel et les agissements sexistes
- Assurance chômage
- Droit au chômage

Encore des points d'incertitudes Mais beaucoup de bouleversements en 2019 sur le champ de la formation !

[Télécharger la présentation](#) (réservé aux adhérents AREA)

Développer l'accueil de stagiaires de classes de troisième dans l'agroalimentaire



Pour les entreprises qui accueillent des stages de 3^{ème} (ou souhaitent le faire) voici un lien vers un portail qui peut vous être utile : www.monstagedetroisieme.fr



Groupe de travail Attractivité des formations et des métiers

Mardi 8 janvier 2019 de 10h à 12h30 à CAEN

Comment attirer de futurs collaborateurs vers l'agroalimentaire ?

Forum Objectif Stages Emploi

Jeudi 17 janvier 2019 à CAEN

N'hésitez pas à nous transmettre vos offres, nous les relayerons !

nathalie.vigot@area-normandie.com



Fête de l'Excellence Normande

La Région Normandie organise la Fête de l'Excellence, qui se tiendra du 11 au 14 Avril 2019 au Parc des Expositions de Caen.

Cette 1^{ère} édition a pour but de valoriser l'excellence Normande et de fédérer tous les Normands autour de leur identité.

Tous les secteurs seront représentés lors de cette belle initiative régionale afin de promouvoir les savoir-faire normands auprès du grand public : agroalimentaire, transports, habillement, agriculture, pêche, tourisme, sport, culture, nautisme, recherche, ...

L'AREA et la marque SAVEURS DE NORMANDIE y seront présentes.

Pour participer : Marion Vadeleau - com.areanormandie@gmail.com

SAVEURS DE NORMANDIE



Salon International de l'Agriculture

Du 23 février au 3 mars se tiendra la 56^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture à la Porte de Versailles (Paris).

Au sein du Pavillon Normandie de plus de 450m², valorisant les différents savoir-faire de la région, SAVEURS DE NORMANDIE animera un stand : découverte du panier géant et des produits agréés, quizz, dégustations, diffusion de goodies et d'outils de communication.



Contact : emelie.allix@area-normandie.com

DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

Afterwork Business numérique et agroalimentaire du 8 novembre 2018



80 personnes ont participé à cette soirée organisée autour de 9 pitches d'entreprises numériques proposant des solutions à forte valeur ajoutée industrielle pour le secteur agroalimentaire : [PRODEO](#), [SAAGIE](#), [MESOTECHNIC](#), [DCBRAIN](#), [BIOTRAQ](#), [ECOMETHODS](#), [LEANCURE](#), [GREENSYSTECH](#).

Une occasion de détecter des solutions d'amélioration continue des performances industrielles mises en place par des startup normandes qui connaissent un fort développement au niveau national.

Contact : jocelyn.fontaine@area-normandie.com

Journée de Sourcing - 13 novembre 2018



Avec **550 points de vente et 55 ouvertures par an** la coopérative [Biocoop](#) accélère son développement et cherche à accroître sa différenciation tout en élargissant son offre. C'est la raison pour laquelle l'AREA Normandie a organisé une journée de sourcing, le 13 novembre dernier à Caen.

Marc MORELLE, Vice Président de la coopérative a présenté la stratégie de BIOCOOP aux **80** entreprises réunies à cette occasion. Il a ensuite engagé un jeu de questions-réponses avec la salle en présence du référent Achat Nord et de la responsable des approvisionnements locaux.

Au cours de l'après-midi, **43** entreprises présélectionnées par BIOCOOP ont pu rencontrer l'un des 3 acheteurs présents pour étudier leurs offres, et initier de premiers référencements.

Contact : jocelyn.fontaine@area-normandie.com

Atelier Négociations – 19 novembre 2018



Dans le cadre de son partenariat avec le Groupe FIDAL, l'AREA Normandie a co-organisé une matinée de travail sur les perspectives et les enjeux de la Loi EGALIM.

A cette occasion, **15** entreprises ont pu faire un point sur le cadre juridique 2019 de leurs négociations et échanger sur des situations vécues afin d'étudier ensemble les meilleures solutions à déployer en bénéficiant de l'avis de 4 experts. Enfin, il a permis de valider l'intérêt de proposer de nouveaux ateliers pour 2019 sur des thèmes tels que : la construction des CGV, Pénalités et transport/ contrats et obligations.



Contact : jocelyn.fontaine@area-normandie.com

Les 4 experts de l'atelier négociations :

- Anthony COURZADET – Avocat spécialisé en droit de la distribution – FIDAL – tél : 02.31.46.31.35
- Olivier TOUCHARD – Dirigeant de STRATEGIE COMERCIALE – tél : 06.60.03.67.79.
- Anne-Cécile DELANGE – Inspectrice DGCCRF ex BN – tél : 02.31.47.75.42
- Raphaëlle PETIT-MACURE – inspectrice DGCCRF ex HN – tél : 02.27.05.90.50

S'informer

Journées de l'International - Atelier Agroalimentaire Export Le 03/12/2018 - Colombelles

Dans le cadre des JDI organisées par CCI International Normandie et les partenaires de l'export en région, l'AREA Normandie a organisé un atelier d'échange d'expériences à l'export. La Biscuiterie Jeannette a ouvert ses portes à la dizaine d'entreprises agroalimentaires, et son dirigeant M. Viana, a présenté son activité et ses projets de développement à l'international. Un atelier a ensuite permis aux participants d'échanger sur les difficultés rencontrées à l'export et leurs besoins en matière d'accompagnement.



Journées de l'International – Stage-business sur le marché agroalimentaire en Chine Le 03/12/2018 - Saint-Contest

L'Institut Confucius et CCI International ont organisé, en collaboration avec l'AREA Normandie, un stage d'information réglementaire et douanière, afin de préparer les entreprises agroalimentaires normandes à l'approche et au fonctionnement de ce marché complexe. Isigny Sainte Mère a également fait part de son expérience avec son partenaire chinois ; enfin l'atelier a permis aux participants d'échanger entre eux sur leurs problématiques et les solutions mises en œuvre.



Prospecter

VINEXPO Bordeaux - Du 13 au 16 mai 2019 – Ouverture des inscriptions !



VINEXPO
THE WORLD OF WINE & SPIRITS

L'AREA Normandie vous propose d'exposer sur un stand « clef en main », au sein du pavillon NORMANDIE, sur ce salon de référence international pour le secteur des boissons.

Nouveauté : les producteurs de bière peuvent désormais participer !

Contact :

christelle.lhommet@area-normandie.com

Prospecter

La Normandie à l'ANUGA de Cologne

Du 5 au 10 octobre 2019

1^{er} salon mondial d'alimentation et de boisson, l'ANUGA attire les décideurs du monde entier tous les 2 ans à Cologne.

Situés à la fois dans les halls épicerie fine, volaille, surgelés, pâtisseries et produits laitiers, les exposants profitent de l'appartenance à un pavillon collectif pour accroître leur visibilité.

Les chiffres 2017 témoignent de l'importance de l'ANUGA :

- 7 400 exposants et 165 000 visiteurs de 198 pays
- Un Pavillon France de plus de 200 exposants

L'AREA Normandie vous propose d'exposer sur un stand régional NORMANDIE « clef en main ».

Contact : christelle.lhommet@area-normandie.com



SIRHA DE LYON - RDV acheteurs étrangers – Du 21 au 24 janvier 2019

Bénéficiez de RDV d'affaires ciblés auprès d'acheteurs internationaux (sélection préalable sur dossier) identifiés par les équipes de Business France.

ETAPE 1 : Consultez la liste détaillée des acheteurs, sélectionnez les profils qui vous intéressent et inscrivez-vous en remplissant le dossier d'inscription

ETAPE 2 : À réception de votre dossier d'inscription complet, les experts locaux Business France le présentent aux acheteurs que vous avez sélectionnés. Ces derniers évalueront si votre offre est en adéquation avec leurs besoins.

ETAPE 3 : Business France vous informe des rendez-vous acceptés par les acheteurs et organise les plannings de rendez-vous sur le SIRHA. En cas de refus du dossier, des points conseils gratuits vous seront proposés avec les différents experts Business France.

ETAPE 4 : Les rendez-vous individuels auront lieu du 21 au 24 janvier sur l'espace international Business France du SIRHA Lyon, dans un cadre privilégié.

Informations / Inscription : hugo.bail@businessfrance.fr

PAYS-BAS – Vendre A SPAR – Le 22 janvier 2019 (à Amsterdam)

Vous êtes fabricant de tout type de produits à longue durée de conservation : épicerie, conserverie, condiments, produits sucrés (confiserie, chocolats, biscuits, bonbons), snacks, produits surgelés.

Vous voulez accroître votre notoriété, développer vos ventes aux Pays-Bas, travailler avec un des leaders de la grande distribution alimentaire. Business France vous propose de bénéficier d'un rendez-vous personnalisé avec le responsable des achats de SPAR (si dossier retenu).

Informations / Inscription : hugo.bail@businessfrance.fr

CAMEROUN - NIGERIA - SENEGAL - Rencontres Acheteurs - Du 18 au 22 mars 2019

Business France propose un programme complet avec des RDV qualifiés ainsi que des présentations de produits, visites de points de vente et présentation de marché pour chacun des 3 pays.

Informations / Inscription : elis.cincu@businessfrance.fr

Prospecter

AUSTRALIE - Mission de prospection - Du 11 au 19 mars 2019

L'Australie connaît une situation économique radieuse depuis des années. Souvent oublié à cause de la distance, ce pays devient attractif pour les entreprises françaises. Le souci d'expansion et de modernisation de l'Australie génère de belles opportunités. Ce pays d'Océanie est ouvert à l'innovation, à la qualité et au savoir-faire français notamment dans le secteur de l'agro-business.

CCI International Normandie vous propose de participer à une mission de prospection collective en partenariat avec Business France et la Chambre de Commerce française en Australie

Informations / Inscriptions : stephanie.dolpierre@normandie.cci.fr

LIBAN - Rencontres Acheteurs - Du 3 au 5 avril 2019

A destination des sociétés de produits alimentaires, de vins et d'équipements, Business France propose un programme complet avec des rendez-vous qualifiés, visites de points de vente et présentation de marché pour prospecter ce pays.

Informations / Inscription : hugo.bail@businessfrance.fr

QUALITÉ

Création du CLUB AUDITS CROISES à l'AREA-Normandie !

L'audit interne constitue un excellent outil d'évaluation et d'amélioration des systèmes de management de l'entreprise, mais leur réalisation répétée peut engendrer un phénomène d'« usure ». Les adhérents de l'AREA Normandie ont ainsi émis le souhait de se mobiliser sur des audits croisés où chaque entreprise est auditée par une autre entreprise (référentiels IFS, BRC, autres certifications ...).

Les avantages :

- une dynamique d'échange interentreprises
- davantage d'efficacité grâce à un regard extérieur, rigoureux et bienveillant
- du benchmarking et des échanges de bonnes pratiques
- ouverture d'esprit, amélioration continue personnelle et professionnelle pour les auditeurs.

Les principes fondamentaux sont la **réciprocité** et la **confidentialité**.

La première réunion du CLUB AUDITS CROISES aura lieu le 18 janvier prochain (réservé aux adhérents)

Pour vous inscrire : isabelle.david@area-normandie.com

MOOC ACTIA QUALITÉ DES ALIMENTS Microbiologie - Nutrition - Sensoriel - Environnement

À travers ce MOOC de 4 semaines, illustré d'exemples concrets, l'ACTIA, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire, vous propose d'appréhender les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment et la manière dont elles interagissent.

En seulement 1 heure par semaine, complétez vos connaissances sur des sujets fondamentaux de l'agro-alimentaire afin de vous ouvrir à de nouvelles perspectives. [Cliquez sur ce lien](#) pour vous inscrire. Début des cours le 7 janvier 2019. Formation en ligne, gratuite et ouverte à tous.

Entreprises agroalimentaires, luttons contre le gaspillage alimentaire !

Lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (le 16 octobre), des actions se sont déroulées partout en France pour donner à tous le moyen d'agir.



En Normandie, le Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (Régali) a créé 3 vidéos pour sensibiliser le grand public, la restauration commerciale et les entreprises agroalimentaires (avec la contribution de l'AREA Normandie).

Cette vidéo présente différentes pratiques afin de lutter contre le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire, avec un exemple concret dans une entreprise normande.

[Découvrez la vidéo ici](#)

Etude des gisements et des voies de valorisations des co & sous-produits des entreprises agroalimentaires en Normandie



Au cœur de la chaîne alimentaire, les co-produits des industries agroalimentaires et leurs valorisations relèvent de multiples enjeux : économique, sécurité sanitaire, environnement... L'optimisation de la valorisation des coproduits est un des leviers pour gérer au mieux les ressources et rentabiliser votre activité économique.

Aussi l'AREA Normandie, en lien avec ses partenaires, va conduire une vaste étude sur 2019 pour identifier les gisements, explorer les voies de valorisation et accompagner les entreprises qui le souhaitent dans la réduction et/ou la valorisation de leurs co-produits.

Pour participer à cette étude : isabelle.david@area-normandie.com

Accompagnement des entreprises dans leur démarche RSE

DRACCARE

- Vous souhaitez engager votre entreprise dans un processus d'amélioration structuré afin d'atteindre vos objectifs de performance, sur les 3 piliers du Développement Durable,
- Vous souhaitez valoriser vos progrès par une attestation d'engagement dans la démarche, vous permettant de signifier celui-ci à ceux de vos partenaires qui le souhaitent,
- Vous souhaitez partager vos bonnes pratiques et vos connaissances dans un cadre collectif.

Grâce au soutien financier de l'Etat (AAP DRACCARE) et de la Région, l'AREA propose aux entreprises qui le souhaitent un accompagnement dans une démarche RSE « 1ers pas », labellisable au niveau régional (AQM) ou national (rexcelys).

Modalités : 5 jours d'accompagnement individuel par notre partenaire André Jeanbrun/AQM et 2 journées collectives / Coût : 2 950 € HT pour les adhérents AREA (au lieu de 5 986 € HT)

Par ailleurs, les entreprises déjà engagées peuvent, quant à elles, renouveler leur attestation AQM.

Inscriptions : isabelle.david@area-normandie.com
(nombre d'inscriptions limité à 7 entreprises sur 2019)

Accélérateur agroalimentaire : candidatez avant le 8 janvier 2019 !

Lancé au 1^{er} trimestre 2019 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et Bpifrance, l'Accélérateur Agroalimentaire est un programme sélectif, ciblé et personnalisé, destiné à 30 PME du secteur disposant d'un fort potentiel de croissance. Il visera notamment à répondre aux 5 besoins de modernisation et d'innovation au sein de cette filière : structurer la montée en gamme de l'offre des PME dans un contexte global de développement de la RSE, sécuriser les approvisionnements en amont, diversifier les débouchés en aval, notamment à l'export, valoriser les métiers, digitaliser...

Qui peut candidater ? Les entreprises de 1^{ère} ou 2^e transformation alimentaire, entre 50 et 250 salariés, au CA compris entre 10 M€ et 50 M€ / indépendantes vis-à-vis des orientations stratégiques et d'investissement pour l'entreprise et solides financièrement.

Comment candidater ? remplir le formulaire de candidature avant le 8 janvier 2019 à 12h.

<https://www.bpifrance.fr/A-la-une/Appels-a-projets-concours/Appel-a-manifestation-d-interet-pour-integrer-l-accelereur-agroalimentaire-43236>

Trophées de l'économie Normande : candidatez avant le 18 janvier 2019 !

Ces Trophées ont vocation à mettre en lumière le dynamisme des entreprises normandes et à donner une visibilité et un soutien à des projets qui ont un fort potentiel de développement.

Ils peuvent concourir dans l'une des 5 catégories suivantes :

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



Les candidats ont jusqu'au 18 janvier 2019 pour déposer leurs projets en ligne sur :

<https://www.trophees-economie-normande.fr/> - [Cliquez ici pour plus d'informations](#)



Guide du crédit d'impôt recherche 2018

Le CIR est un mécanisme d'incitation fiscale au développement de l'effort de recherche scientifique et technique des entreprises. Il permet aux entreprises de financer leurs activités de R&D et d'innovation.

[Télécharger le guide](#)

Situation des entreprises agroalimentaires face au mouvement des Gilets Jaunes et dispositifs mis en place

1. Des mesures gouvernementales ont été mises en œuvre (ou sont en cours de mise en œuvre) dans le cadre du mouvement des Gilets Jaunes : [cliquez ici pour les consulter](#)

La Commissaire aux Restructurations et à la Prévention des difficultés des entreprises (Stéphanie LEFORT) et les services de la Direccte Normandie sont mobilisés sur le sujet et peuvent être contactés par les adhérents qui rencontrent des difficultés.

Contact : Matthieu PELLETIER / Direccte Normandie Service Économie et Entreprises /
3, place Saint-Clair - BP 70034 - 14202 Hérouville St-Clair Cedex - Tél. : 02 31 47 74 82

2. Par ailleurs, concernant les risques de pénalités logistiques, vous trouverez ci-après, de la part de l'ANIA, le courrier que Richard Girardot a adressé à tous les patrons des enseignes de distribution, copie Didier Guillaume et Agnès Panier-Runnacher (et copie FCD pour les enseignes adhérentes à la FCD), sollicitant leur compréhension au regard de la situation exceptionnelle.

3. L'ANIA a communiqué, via la diffusion, avant hier après-midi, d'un [communiqué de presse](#) « Blocages des gilets jaunes : les répercussions pour les entreprises alimentaires sont catastrophiques et irrécupérables ».

4. Enfin, concernant l'entrée en vigueur des ordonnances SRP et encadrement des promotions, l'ANIA, en concertation avec ses partenaires de la filière, a vivement réagi par voie de presse et interventions directes auprès du gouvernement, pour signaler de façon très ferme qu'un report ne serait pas acceptable.

Loi EGALIM

L'ANIA a confirmé l'engagement fort des entreprises de l'alimentation pour recréer de la valeur, conformément aux objectifs des EGA et a présenté la charte d'engagement pour « délivrer l'ambition collective des Etats généraux de l'alimentation dans toute la filière ».

Son Président a fait part au Ministre des premiers retours, négatifs, des tendances de négociations 2019 avec des demandes de déflation et des contournements des ordonnances et rappelle qu'il est important que l'ensemble des entreprises s'approprient le nouveau dispositif et n'acceptent plus les demandes illégales des distributeurs.

[Voir la charte et le communiqué de presse](#)



Mentions légales

AREA Normandie

Le Pentacle -5 avenue de Tsukuba

14200 Hérouville-Saint-Clair

Tél : 02 31 83 11 22

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

