



le sommaire /

L'édito	/p1
Innovations agroalimentaires en Lorraine	/p2
Actualités	/p3
L'agenda	/p4
Brève	/p4

édito /

Le nouveau portail est en ligne! Grâce à une nouvelle interface, ce site Web dynamique, aux couleurs rafraîchissantes vous offrira de nouvelles fonctionnalités.



<http://www.iaa-lorraine.fr>

Assises régionales de l'agroalimentaire



Les Assises de l'Agroalimentaire en Lorraine, organisées par la DRAAF, le Conseil régional et l'AIAL, se sont tenues le 4 Mars à Metz.

Elles ont été l'occasion donnée à toute IAA d'exprimer ses idées et propositions, notamment autour des 4 thèmes principaux retenus en région :

Les relations industrie-commerce, dont la LME

Le développement durable

L'attractivité du secteur auprès des jeunes.

Démarche collective La Lorraine notre Signature, pour combler le déficit d'image de la production régionale.

Le secteur agroalimentaire pèse lourd en Lorraine : plus de 13.000 salariés, 1 milliard € à l'export, 150 établissements de plus de 20 salariés,... Il constitue le troisième secteur industriel régional.

Les ¾ de ses effectifs sont concentrés dans les secteurs lait (principalement fromagers), viande et boissons (eaux minérales).

Les échanges vifs et fructueux tenus le 4 Mars, montrant la dynamique du secteur en Lorraine, ont été remontés au niveau national.

Michel Barnier a ainsi pu présenter le 24 Mars la synthèse des assises régionales, et les principales préoccupations des IAA françaises, dont :

- **Compétitivité :**
Nécessité de mutualiser l'information (veille) et de partager les risques (innovation)
Faciliter le financement de la trésorerie des entreprises
Harmoniser les normes qualité
- **Alimentation :**
Simplifier les réglementations et surtout harmoniser au niveau européen
Arrêt de la stigmatisation de certains produits
Améliorer la lisibilité des signes de qualité
Perspectives pour les produits bio transformés ?
- **Emploi et attractivité :**
Un point faible, unanimement reconnu
Des outils de gestion prévisionnelle des emplois et compétences mal connus et peu utilisés.

Un plan d'action issu de ces constats devrait être présenté rapidement par le Ministère, qui deviendra le Ministère de l'**Alimentation**, de l'Agriculture et de la Forêt.

Le 24 Mars ont également été présentées les 10 priorités agro-industrielles de recherche et développement ; à noter :

Le goût, la santé et le bien-être

Le « prêt à consommer »

La traçabilité et l'emballage

Plus d'informations sur iaa-lorraine.fr. Les chiffres clés de l'agroalimentaire en France sur www.agreste.agriculture.gouv.fr

Pour tout renseignement :

Jean-Michel Barbier jean-michel.barbier@iaa-lorraine.fr

▶ INNOVATIONS ET DEVELOPPEMENTS AGROALIMENTAIRES EN LORRAINE

 1^{ère} ENTREPRISE SIGNATAIRE D'UNE CHARTE D'ENGAGEMENTS NUTRITIONNELS RECONNUE PAR LE MINISTÈRE DE LA SANTÉ



L'entreprise Saint Hubert, deuxième producteur de margarines français a investi 5M€ :

- dans sa chambre froide, en augmentant de 4 % sa surface et modernisant le système de rangement, 40 000 tonnes de margarines peuvent ainsi être entreposées.
- dans une chaîne de production expérimentale qui servira à développer de nouveaux produits. « *Tous les ans, nous investissons 2 % de notre chiffre d'affaires dans la recherche et le développement* », se félicite Patrick Cahuzac, directeur général de Saint Hubert.

Les talents d'artistes Lorrains étaient à l'honneur ce vendredi 3 avril en fin d'après-midi au sein des locaux de Saint Hubert à Ludres. Cette manifestation originale a permis aux invités de découvrir de nombreuses œuvres et artistes locaux, ainsi que les nouveaux investissements de l'entreprise lors d'une visite d'usine.

Le dynamisme d'une entreprise Lorraine au service du bien-être des consommateurs. <http://www.sthubert.fr/>



Marc SOUDRAIN dirigeant de BIOTOP a mis au point avec le concours de l'ENSAIA et AGRIA LORRAINE une gamme de boissons aux vertus nutritionnelles et de santé intéressantes. Durant son développement scientifique jusqu'aux ultimes tests auprès de consommateurs, ces boissons ont à la fois démontré leurs qualités antioxydantes et gustatives.

Le concept de boisson biologique fonctionnelle a vu le jour grâce à l'équipe pluridisciplinaire constituée par Marc Soudrain, dirigeant de BIOTOP. Créée en septembre 2008, cette société est dédiée à la commercialisation de jus de superfruits biologiques, connus pour leurs hautes valeurs nutritionnelles. Cette démarche innovante s'inscrit dans une tendance en forte progression chez les consommateurs puisque selon Datamonitor, « *les lancements de produits contenant des superfruits ont progressé de 67.5 % en 2007 par rapport à 2006* ». L'entreprise de Marc Soudrain cherche donc à proposer une gamme de boissons biologiques et fonctionnelles à travers un concept marketing qui regroupe l'ensemble des fruits riches en nutriments d'intérêt nutritionnel. Plusieurs fruits tels que l'açaï, le cassis, la mûre ou encore le goji sont à l'étude dans le but d'en extraire toutes les vertus bénéfiques et de les proposer au public sous forme de boisson.

En qualité de Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie, AGRIA LORRAINE a mis ses compétences au service de Marc SOUDRAIN pour mener à bien ce projet de développement. A travers le pôle de compétence FABELOR spécialisé dans la fonctionnalisation et la nutrition, dont il est membre, et appuyé par une équipe d'un laboratoire de l'ENSAIA, AGRIA LORRAINE a permis de concrétiser ce projet particulièrement nouveau en Lorraine. Ainsi, plusieurs types d'études menées par AGRIA ont permis de fournir à l'entreprise BIOTOP des informations nécessaires à sa construction commerciale par le biais d'études marketing et un audit nutritionnel, complétés de recherches scientifiques et techniques pour les questions essentielles de faisabilité des produits. Les éléments réglementaires réunis par des recherches d'informations sur les normes, certifications et autres dispositions légales en vigueur ont permis à BIOTOP d'avoir une connaissance particulièrement complète de son domaine d'activité et d'envisager sereinement un premier positionnement stratégique.



2

Considéré comme innovant, ce projet a reçu les soutiens financiers du Conseil Régional de Lorraine, ainsi que d'OSEO et de la DRAAF, constituant ainsi des leviers favorables à sa réalisation.

BIOTOP SAS

Tel 03 29 60 86 49

Mail : biotopfrance@yahoo.fr

➤ ACTUALITES

Réunion d'information sur les contrats collectifs



La salle polyvalente de l'INPI était comble mardi 17 mars pour la réunion d'information « Comment envisager les problématiques contractuelles dans le cadre des projets de développement ? » organisée par AGRIA LORRAINE. Une quinzaine de dirigeants de PME lorraines ont répondu présents et profité de l'expertise de Myriam JEAN, avocate au cabinet Becker de Metz. Christine HUGUIN de l'INPI a introduit cette réunion

inpi
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ
INDUSTRIELLE

par les notions essentielles de la propriété industrielle ainsi que les problématiques liées à la mutualisation des inventions et les brevets collaboratifs.

La confidentialité est ressortie comme la préoccupation majeure des personnes présentes. Les PME/PMI sont souvent les plus dynamiques et innovantes, mais aussi les moins armées sur des marchés très concurrentiels où un contentieux sur une marque, un brevet ou un produit est souvent synonyme pour elles d'un combat juridique très onéreux, voire perdu d'avance.

En effet, les dirigeants présents ont fait part de leur difficulté à instaurer la confiance entre les partenaires, mais aussi en interne à travers l'emploi de stagiaires par exemple et de sous-traitants. Suite à ces remarques, Myriam JEAN a pu répondre aux craintes exprimées par des conseils sur les réflexes à adopter pour se prémunir de contentieux fortement préjudiciables aux PME/PMI et relativement simples à éviter :

- **Reconnaître le domaine public et le domaine réservé** avant de se lancer dans une innovation. Cela permet de vérifier l'antériorité d'une invention et de ne pas risquer de poursuites pour contrefaçon, parasitisme ou concurrence déloyale.
- **Évaluer la valeur de son innovation** pour pouvoir justifier de l'établissement d'un contrat et surtout de son type.
- **Protéger son innovation dès que possible.** Une idée, qu'elle soit individuelle ou collective, n'est pas protégeable en tant que telle mais la confidentialité et le secret qui l'entourent peuvent être encadrés par un contrat définissant les implications de chacun et leur engagement à ne rien divulguer.
- **Jalonner les négociations** est nécessaire au maintien de la valeur d'une innovation. Le contrat d'exclusivité, les compte-rendus, les courriers ou la lettre d'intention permettent d'en valider chaque étape et de limiter les contestations. L'entreprise innovante se garanti ainsi l'initiative et dispose de preuves en cas de contentieux.
- **Systematiser les conventions d'exclusivité** permet d'interdire les négociations parallèles de la part des signataires et donc de garantir que l'idée ou l'innovation ne sera pas utilisée à d'autres fins que celles pour lesquelles les négociations sont menées.

Très instructif, l'échange entre Mme Jean et les dirigeants de PME/PMI lorraines aura été l'occasion de se confronter à une réalité de la vie des entreprises innovantes, qui doivent rédiger des accords avant d'innover. Ces bonnes pratiques permettent de clarifier les rôles de chacun dans l'élaboration d'une innovation et ainsi d'installer la confiance nécessaire à l'aboutissement d'un projet.



Visite de salon : CFIA Rennes 13^e édition du 10 au 12 mars 2009

Les 10, 11 et 12 mars 2009 s'est déroulée la 13^e édition du salon Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agro-alimentaire (CFIA) au Parc des Expositions de Rennes. Ce salon est le rendez-vous des professionnels de l'agro-alimentaire et AGRIA LORRAINE est allé le visiter pour vous.

1200 exposants étaient présents et répartis en trois pôles : équipements et procédés, ingrédients et PAI, emballage et conditionnement. Même si nous avons principalement mis l'accent sur les stands consacrés à l'emballage afin de nous tenir informés des nouveautés et nouer de nouveaux contacts, il n'en reste pas moins que ce salon est très complet sur tous les aspects : automatisation, équipement, développement durable, qualité, marquage, codage, ..



Pour ceux qui hésitent encore, nous vous recommandons vivement de venir découvrir la 1^{ère} édition du CFIA à Metz du 20 au 22 octobre 2009. Ce sera un évènement économique, industriel et technique annuel des plus importants avec une offre unique en France, représentée par tous les corps de métiers.

Retrouvez sur le site internet d'AGRIA LORRAINE, <http://www.iaa-lorraine.fr>, le compte-rendu de la visite du salon. Site officiel du salon : <http://www.cfiaexpo.com>

Rédaction : Sophie BAUE sophie.baue@iaa-lorraine.fr

Pour tout renseignement :

Stéphanie BOULLEE / stephanie.boullee@iaa-lorraine.fr

➤ Actualités des actions à venir pour les entreprises de l'agro-alimentaire

➤ *l'agenda* /

- Club qualité
/ **lundi 20 avril 2009** au Centre de documentation de l'INPL à Vandoeuvre Brabois

- Concours National de la création d'entreprise agroalimentaire
Inscription jusqu'au 30 avril
<http://www.agropole.com/>



- Réunion Marché BIO
/ **Mai** au Centre de documentation de l'INPL à Vandoeuvre Brabois

- Réunion d'information sur les profils nutritionnels (ANIA, DRCCRF, CRL)
/ **2 juin** au Centre de documentation de l'INPL à Vandoeuvre Brabois

- CFIA Metz
/ **20-22 octobre 2009** au Parc des expo de Metz



- ADICT
/ **mardi 17 novembre 2009**
<http://www.agitezvouslinnovation.com/>



“ Réunissons nos compétences pour voir grandir vos projets ensemble. ”

aaial / agria
lorraine

/2
AVENUE DE LA FORÊT DE HAYE
ENSAIA-INPL / BP 172
54505 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY CEDEX

TÉL. 03 83 44 08 79
FAX 03 83 44 32 57

iaa@iaa-lorraine.fr
www.iaa-lorraine.fr/



LA FORMATION PROFESSIONNELLE
DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Motivez vos Equipes à la Sécurité Sanitaire des Aliments

La sécurité sanitaire des aliments est aujourd'hui au cœur des stratégies de développement des entreprises et constitue au-delà un enjeu de management.

MESSA est un dispositif de formation qui répond aux questions que se pose le personnel chargé dans les entreprises de la sécurité. Il participe au développement des qualités d'animation et de communication indispensables à la motivation des équipes. MESSA s'adresse aux entreprises affiliées à l'AGEFAFORIA ayant mis en œuvre une démarche HACCP ou suivi un guide de bonnes pratiques. Il peut également être utilisé dans le cadre d'un deuxième souffle à la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, ou encore par les personnels encadrants, responsables et animateurs d'équipes.

Les objectifs de cette formation sont de faire prendre conscience des situations de blocages dues aux facteurs humains, d'identifier les points de progrès individuels en matière d'animation et de management tout en agissant par démultiplication sur l'ensemble des salariés.

Si vous souhaitez obtenir de plus amples informations sur ce programme :

Adeline Caillet 03.29.79.98.44

adeline.caillet@educagri.fr

Denis Stefan 03.83.18.12.13

denis.stefan@educagri.fr

➤ INOVANA 2009



L'innovation dans le domaine des Valorisations Non Alimentaires des Productions Agricoles (VANAPA) est en plein essor en Lorraine et mérite d'être mise en avant.

AGRIA LORRAINE propose d'encourager sur le plan régional les recherches et les innovations des différentes filières VANAPA via l'organisation du concours INOVANA 2009 en partenariat avec l'ENSAIA et financé par le Conseil Régional et l'INPI.

Pour plus d'informations sur ce concours et les modalités de participation, rendez-vous sur :

<http://www.vanapa-lorraine.fr>