



Votre Lettre d'Information

N°159 Mars 2021

✦ « Tout ce que vous devez savoir sur Agria Grand Est »

LE MOT DE LA DIRECTRICE



A vos agendas !



Agria Grand Est organise le 24 juin après-midi, à Nancy, un grand colloque de l'innovation en agroalimentaire à destination des professionnels de la Région.

Au cœur de l'Opéra de Nancy, place Stanislas, différents temps forts rythmeront l'événement.

Céline LAISNEY du cabinet [Alim'Avenir](#) partagera sa vision de l'agroalimentaire et de l'innovation en 2040 avec des entreprises nationales du secteur.

Michel SALOFF COSTE, Directeur de la Prospective de l'Université catholique de Lille, présentera [les écosystèmes d'innovation](#), point de vue qu'il confrontera à ceux des acteurs nationaux de l'innovation en agroalimentaire et aux acteurs régionaux de l'innovation en Grand Est.

Ce colloque sera également l'occasion de remettre les prix de la 7ème édition du concours Inoval, et de fêter la 20ème année d'existence du CRITT Agria Grand Est, 20 années au service de l'innovation en agro-alimentaire.

Le colloque de l'innovation en agroalimentaire est inscrit dans l'opération Food Innovation Days, semaine dédiée à la Food Tech portée par les principaux acteurs de l'innovation et de l'alimentaire du Grand Est.

Rendez-vous dans la prochaine newsletter pour découvrir le programme détaillé de ce colloque.

Cécile RAPHOZ

Au menu !

Le mot de.....	p.1.
Nos Adhérents font la Une..... Les Véritables Madeleines de Liverdun Cocorette Les Fromageries de Blâmont	p.2.
Agria Grand Est en Action ! Le Diag Ecoflux Le Plan Relance France LinkedIn Agria Grand Est	p.3.
Nos événements !..... Retour sur le 38ème Club Qualité Retour sur l'atelier HPP	p.4.
La Lorraine notre signature..... La recette du mois Retour sur le Copil du 9 mars	p.5.
1 - 2 - 3 - Projets !..... Le projet COPRAM	p.5.
Nos partenaires en Action..... Hyrdeos Ocapiat	p.6.
L'Agenda..... A noter !	p.6.

Bonne lecture !

NOS ADHERENTS FONT LA UNE !



« La Madeleine d'amour »



Extrait d'un article de [l'Est Républicain](#)

Mars 2021

DES MADELEINES A CROQUER !

« Une madeleine à déguster comme une pomme d'amour. »

« La biscuiterie des Véritables madeleines de Liverdun et la confiserie Brebion ont uni leur savoir-faire pour créer la Madeleine d'amour. Commercialisée depuis une semaine, elle fait un vrai carton auprès de la clientèle au point que la boutique de la rue de la Gare s'est retrouvée rapidement en rupture de stock. Il y a des fois où on se demande s'il est vraiment nécessaire de faire des études de marché, constate avec amusement Vincent Ferry. Le patron des Véritables madeleines de Liverdun en veut pour preuve le succès incroyable, rencontré par la dernière née de la gamme commercialisée dans la boutique de la rue de la Gare : une madeleine, vendue à l'unité sur un bâtonnet, à déguster comme une pomme d'amour. »

« Je ne pensais vraiment pas qu'elle serait autant appréciée. « C'est incroyable ! En une semaine, nous en avons vendu un millier « La Madeleine d'amour », ainsi nommée, commercialisée depuis le week-end dernier, est née d'une idée de Pascal Perrin, le patron de la confiserie-chocolaterie artisanale Brebion qui s'est installée en décembre 2020, à Liverdun. »

COCORETTE : "LE FUTUR DE L'OEUF"

« Alors que le Salon de l'agriculture n'ouvrira pas ses portes cette année, LSA est parti à la rencontre du monde agricole. »

« Quatrième épisode avec Olivier Sénéchal, fournisseur d'œufs en mode bio, lié par contrat exclusif à Cocorette qui garantit ainsi ses propres engagements dans la catégorie montante des œufs alternatifs. Pour Pascal Lemaire, PDG de Cocorette, Olivier Sénéchal incarne le futur de l'œuf. Nous avons besoin de jeunes comme lui pour prendre le virage de l'abandon des œufs issus de poules en cage. Ils représentent encore 40 % des 6 à 7 milliards d'œufs vendus annuellement en grande distribution. Si la profession s'était donnée pour objectif d'abandonner cette catégorie en 2025, elle devancerait l'échéance sous la pression des appels d'offres de la distribution les excluant, et grâce, aussi, à l'engagement de nos producteurs. Au point qu'ils devraient disparaître dès la fin 2022. »

« Pascal Lemaire pense aussi qu'il y a une place à prendre dans l'image et le maillage à l'échelle régionale. « La production était concentrée dans le bassin breton pesant à lui seul 42 %, dans des sites rassemblant jusqu'à 200 000 à 300 000 poules. Une aberration au regard de l'approche RSE et de l'empreinte carbone ! Raison pour laquelle Cocorette déploie des centres de conditionnements locaux en France et compte des marques comme L'Œuf du Gers ou La Poule lorraine. »



Pascal LEMAIRE - PDG de Cocorette & Olivier SENECHAL Eleveur



Extrait d'un article [LSA](#)

Février 2021

LES FROMAGERIES DE BLÂMONT : UNE CHARTE POUR L'ACHAT COMMUN

« Les fromageries de Blâmont signent une charte qui lie producteurs locaux et associations caritatives. »

« Engager les associations caritatives à favoriser les achats en commun et faire que 50 % des subventions publiques attribuées à ces associations soient consacrées à l'achat de véritables produits locaux, tel est le double objectif de la charte que viennent de signer les fromageries de Blâmont (en tant que fournisseur) avec divers organismes [...]. »

« Cette charte concrétise à la fois le soutien des producteurs locaux - par l'achat régulier et en quantité de leurs productions - et les fédérations caritatives par l'attribution de subventions leur permettant de renouveler leurs stocks et de faire face à la demande croissante des personnes touchées par la crise sociale. Les productions locales et les circuits courts sont ainsi favorisés. »

Extrait d'un article [l'Est Républicain](#)

Janvier 2021



L'entreprise produit du fromage depuis 1958



AGRIA GRAND EST EN ACTION !

LE DIAG ECOFLUX

Faites de économies grâce au « Diag Éco-Flux » !



Diag Eco-Flux est un programme d'accompagnement d'entreprises opéré par Bpifrance en partenariat avec l'Ademe pour mettre en œuvre des actions d'optimisation de leurs flux d'énergie,

d'eau, de matières et de déchets, tout en réduisant leur impact sur l'environnement.

Agria Grand Est a été agréé par Bpifrance et l'Ademe afin d'apporter son expertise aux entreprises du secteur agroalimentaire, pour identifier leurs sources d'économies et proposer un plan d'actions adapté.

À l'issue du diagnostic, les entreprises sont suivies pendant une année avec des points réguliers et un bilan final.

Le plan d'actions mis en place vise une rentabilité à court terme.

Retrouvez la présentation complète de l'opération sur notre [site internet](#).

Accédez via [ce lien](#) à la plaquette de présentation.



VOTRE CONTACT

Olivier FABRE

06 18 74 07 26

olivier.fabre@iaa-lorraine.fr

LE PLAN FRANCE RELANCE



Le **Plan France Relance** prévoit différents dispositifs d'aide aux entreprises industrielles. Il comporte des opportunités que les entreprises agroalimentaires et agro ressources peuvent saisir pour la relance, voire le développement de leur activité. Les priorités de la relance : inscrire les entreprises dans les

transitions écologiques et numériques, rendre l'économie plus résiliente et faire de la relance un vecteur d'inclusion sociale.

Ainsi, de nombreuses aides présentées en fin d'année qui devaient s'arrêter au 31/12/2020, ont été prolongées jusqu'à juin de cette année avec des conditions très avantageuses et toujours sur le principe du premier arrivé, premier servi.

Besoin de plus d'informations ou d'aides pour monter votre dossier ?

Agria Grand Est se tient à votre disposition pour vous accompagner dans votre démarche. Retrouvez le [document récapitulatif](#) sur notre site internet et le document complet sur le [site internet](#) du gouvernement.



VOTRE CONTACT

Olivier FABRE

06 18 74 07 26

olivier.fabre@iaa-lorraine.fr

LINKEDIN AGRIA GRAND EST

LinkedIn



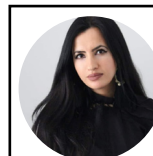
Agria Grand Est

Récemment, notre réseau social LinkedIn **Agria Grand Est** a dépassé les 1 000 abonnés ! Ces dernières semaines, notre réseau s'est développé de manière conséquente à savoir + de 495 en 4 mois.

Notre compte est par ailleurs, suivi par des abonnés de divers secteurs : communication, édition, presse, agro-alimentaire, agro-ressources, éducation, recherche,... De la même manière, nous avons touché de nombreuses per-

sonnes à travers le monde ! Quelques-uns de nos abonnés nous suivent depuis l'Ukraine, la Tunisie, le Maroc, la Belgique et Madagascar ; d'où la force fédératrice des réseaux sociaux qui suppriment les frontières ! C'est ensemble que nous nous développerons davantage, alors, n'hésitez pas à vous abonner à notre compte LinkedIn Agria Grand Est et suivre notre actualité !

Vous pouvez également venir vers nous, si vous souhaitez partager votre actualité ou développer votre présence numérique et augmenter votre notoriété numérique à travers notre offre de prestation communication digitale.



VOTRE CONTACT

Yildiz HOBERE

03 83 44 08 79

yildiz.hobere@iaa-lorraine.fr

NOS ÉVÉNEMENTS !

RETOUR LE 38ÈME CLUB QUALITÉ

WEBINAIRE : FSSC 22000 v5.1: les principaux changements.



Le 38ème club qualité s'est déroulé vendredi 05 mars et a permis à la dizaine d'entreprises présentes de faire le point sur les nouveautés du référentiel FSSC 22000 dues à la version 5.1. Mme Carol LAZZARELLI, formatrice et auditrice de l'organisme DNV*, a présenté les nouveautés introduites dans la version 5.1 parue en novembre 2020 avec

une mise en application au 1er avril 2021. Tous les audits de la FSSC 22000 après le 1er avril 2021 et jusqu'au 31 mars 2022, constituent une transition vers la nouvelle norme. Pour rester dans les référentiels reconnus par le GFSI, la FSSC 22000 se devait d'introduire certaines nouveautés. C'est dans la partie II du référentiel qu'elles se trouvent. Parmi les nouveautés qui ont été abordés, on a retrouvé le fait de devoir documenter une procédure d'achat pour les situations d'urgences ou encore la définition d'une fréquence de vérification des prérequis de façon mensuelle. Ce Club qualité s'est achevé sur des échanges constructifs qui ont

amené plusieurs réflexions sur la mise en place des nouveautés au sein des entreprises. *DNV Business Assurance est une entreprise de certification de renommée mondiale, et propose son expertise dans la sécurité des aliments et des boissons.



Si vous souhaitez des informations sur la version 5.1 de la FSSC 22000, contactez Julie COIGNUS, Chef de projet Qualité Hygiène Sécurité et Environnement. Agria Grand Est vous donne rendez-vous prochainement pour le club qualité n°39.



VOTRE CONTACT

Julie COIGNUS

06 25 51 21 23

julie.coignus@iaa-lorraine.fr

DNV·GL

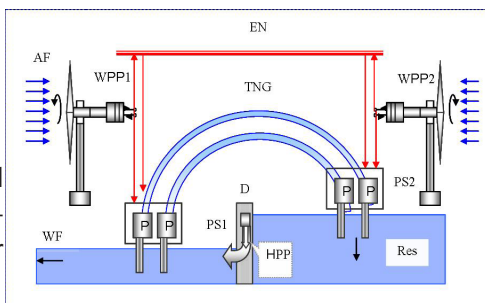
RETOUR SUR L'ATELIER HPP

WEBINAIRE : Les traitements par Haute Pression sont-ils pour mon entreprise?

Ce webinaire s'est déroulé le jeudi 11 mars a réuni une petite dizaine d'entreprises et pourra être vu ou revu sur notre [site internet](#).

Olivier FABRE, responsable du pôle technique d'Agria Grand Est a présenté l'action soutenue par la DRAAF Grand Est, qui vise à étudier la faisabilité de créer un centre de services réalisant de la R&D et de la prestation à façon sur les technologies des hautes pressions. C'est dans ce cadre que ce webinaire était organisé afin d'informer les industriels sur le potentiel de cette technologie en plein développement.

Ainsi, la présentation est revenue sur l'historique de la technologie et le principe de son fonctionnement.



Puis, les solutions technologiques et la réglementation ont été abordées. Enfin, une approche technico-économique a été présentée.

Ceci a été suivi par une conclusion, expliquant que si cette technologie était aussi connue sous le nom de pasteurisation à froid, cette appellation est limitante.

En effet, les hautes pressions, par leur modalité d'actions vont intervenir sur la stabilité des liaisons faibles et donc agir de nombreuses façons en protégeant l'intégrité moléculaire

des produits traités. La réunion s'est conclue en rappelant que cette technologie, même si elle se développe, doit être encore étudiée de façon poussée dans les différentes applications ciblées.

Agria Grand Est, en tant que Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie, avec ou sans ce futur outil, se positionne dès à présent pour accompagner les entreprises du territoire alimentaire ou cosmétique, dans le développement de nouveaux produits basés sur cette technologie. Si vous souhaitez des informations sur la technologie des hautes pressions, contactez, Olivier FABRE.



VOTRE CONTACT

Olivier FABRE

06 18 74 07 26

olivier.fabre@iaa-lorraine.fr



L'Europe s'invente chez nous



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

LA RECETTE DU MOIS



CONFISERIE DES HAUTES VOSGES
PLAINFAING

Panna cotta au coquelicot par la Confiserie des Hautes Vosges(CDHV)



Ingrédients :

- ✦ 15 morceaux de coquelicot plaques cassées (environ 60 g)
- 🥛 30 cl de crème liquide
- 🥛 3 cl de lait
- ◆ 3 feuilles de gélatine

Préparation :

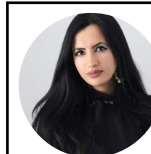
1. Faire fondre les morceaux de coquelicots dans la crème et le lait, à feu doux, en remuant régulièrement, afin de faire fondre les bonbons.
2. Pendant ce temps, faire tremper les 3 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
3. Une fois les bonbons fondus, ajouter les 3 feuilles de gélatine essorées à la préparation encore chaude et mélanger.
4. Répartir la préparation dans les ramequins.
5. Placer au réfrigérateur pendant 3h.

Pour d'autres recettes rendez-vous sur le blog "[Cuisine moi un bonbon](#)" de la CDHV).

N'hésitez pas à nous transmettre vos recettes afin que nous les partageons dans prochaines parutions.

RETOUR SUR LE 1ER COPIL DE L'ANNÉE

Le 9 mars dernier s'est déroulé le 1er Comité de pilotage La Lorraine notre signature de l'année 2021, en visioconférence avec la présence d'une trentaine de participants et plus d'une vingtaine d'entreprises. **Vous trouverez via [ce lien](#) le bilan de l'année 2020.**



VOTRE CONTACT

Yildiz HOBERE

03 83 44 08 79

yildiz.hobere@iaa-lorraine.fr

1 - 2 - 3 - PROJETS !

PROJET COPRAM



Mars 2021 marque le lancement du projet COPRAM pour une durée de 3 ans sous la coordination de l'Institut de l'Élevage, dont Agria Grand Est est partenaire.

Ce projet part du constat que la dépendance des élevages français aux achats de concentrés reste forte. Face à cela les coproduits, bien qu'étant une ressource locale en protéines et en énergie intéressante, nécessitent parfois de précautions d'usage (coproduits humides). Enfin il existe une demande forte des filières lait et viande pour la réduction des émissions de gaz à effet de serre, directement liées à leur alimentation.

La problématique est donc la suivante : dans quelles mesures la valorisation des coproduits du Grand-Est peut participer à la multi performance des élevages de vaches laitières et jeunes bovins ? Quel(s) mode(s) de

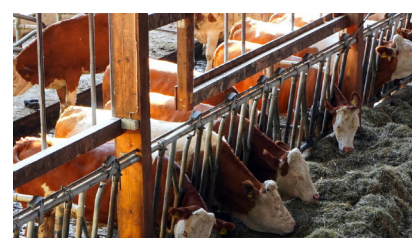
valorisation se montre(nt) le(s) plus efficient(s) ?

Le projet COPRAM souhaite y répondre par les objectifs suivant :

- ✓ Etat des lieux des coproduits disponibles et évaluation des compétitions d'usage.
- ✓ Evaluer les mélanges (point de vue technique, économique et environnemental).
- ✓ Capitaliser le savoir-faire des agriculteurs qui valorisent déjà des co-produits.

COPRAM est un projet financé par l'ADEME et la Région Grand Est.

Agria Grand Est participera en particulier à l'élaboration de l'évaluation territoriale des coproduits issus des industries agroalimentaires du Grand Est.



VOTRE CONTACT

Katia LANNUZEL

06 37 81 51 56

katia.lannuzel@iaa-lorraine.fr

NOS PARTENAIRES EN ACTION !



HYDREOS, partenaire du projet Interreg Clim'Ability Design : Comment mieux vous aider à faire face au changement climatique ?

Aux côtés de partenaires allemands, français et suisses, le pôle de l'eau du Grand Est HYDREOS met en œuvre le projet Interreg Rhin Supérieur Clim'Ability Design. Cofinancé par le Fonds européen de développement régional (FEDER), ce projet a pour objectif d'accompagner les PME et PMI dans la conception de stratégies d'adaptation face au changement climatique, en vue d'augmenter leur résilience (notamment face aux événements extrêmes) et de rendre leur activité pérenne.

Dans ce cadre, le projet met à disposition des outils climatiques, accessibles et gratuits, visant à identifier les vulnérabilités de l'entreprise face au changement climatique et à fixer des priorités dans la stratégie de développement.

Si vous souhaitez découvrir ces outils et en savoir plus sur votre vulnérabilité au changement climatique, prenez quelques minutes pour répondre à [cette enquête](#). Celle-ci permettra également aux partenaires du projet de vous proposer des services d'autant plus adaptés afin de faire face au changement climatique.

Pour en savoir plus sur le projet et consulter la [newsletter trimestrielle](#), rendez-vous sur le site Internet de [Clim'Ability Design](#).



VOTRE CONTACT

Pierre-Lou CHAPOT

06 26 94 43 20

pierre-lou.chapot@iaa-lorraine.fr

Dépasser les frontières, projet après projet / Grenzen überschreiten, Projekt für Projekt

Clim'Ability Design est co financé par l'Union européenne via le Fonds Européen de Développement Régional dans le cadre du programme INTERREG V Rhin Supérieur



Cofinancé par l'Union européenne
Fonds européen de développement régional (FEDER)
Von der Europäischen Union kofinanziert
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung (EFRE)

Partenaires cofinanceurs / Kofinanzierende Partner



Partenaires associés / Assoziierte Partner



«Dépasser les frontières, projet après projet»
„Der Oberhein wächst zusammen mit jedem Projekt“



Avec deux dispositifs à destination des employeurs, OCAPIAT soutient la formation des salariés dans les entreprises de moins de 11 employés (en équivalent temps plein) :



Défi emploi: lors du recrutement d'un nouveau salarié en CDD de 6 mois minimum ou en CDI, avec un temps de travail supérieur ou égal à 80 % (base 35 h).

Défi maintient dans l'emploi: lorsque l'entreprise traverse des périodes de baisse d'activité ou d'inactivité et qu'elle connaît des difficultés économiques passagères ou lors de circonstances exceptionnelles. La formation professionnelle du nouveau salarié est assurée en interne

dans votre entreprise, encadrée par l'accompagnement d'un prestataire (tiers de confiance référencé par OCAPIAT) qui définit et structure le projet d'intégration au sein du Protocole Individuel de Formation (P.I.F.), le suit et l'évalue.

OCAPIAT est susceptible de verser une aide financière pouvant aller jusqu'à 1 815 € (tous frais déduits).

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.ocapiat.fr



VOTRE CONTACT

Virginie GRAND

06 17 40 30 04

virginie.grand@iaa-lorraine.fr

L'AGENDA !



Bio Week en virtuel - du 22 au 26 mars

Pour vous [inscrire](#)

Pour accéder au [programme](#)



Salon Biogaz (Bio360Expo) - du 22 au 26 avril

Pour accéder au [programme et obtenir plus d'informations](#)



European Biomass Conference & Exhibition (EUBCE) : du 26 au 29 avril - En ligne.

Pour [réserver](#)

Pour accéder à la [présentation](#)



The Biobased Solutions International Conference & Business Meeting

Du 2 au 4 juin - Lieu : Centre des Congrès - REIMS

Plus d'[informations](#)



agri Grand Est

**AGRIA GRAND EST - 2 rue du Doyen Marcel Roubault - Bâtiment Géologie
BP 10162, 54505 Vandœuvre-lès-Nancy Cedex**



www.iaa-lorraine.fr



iaa@iaa-lorraine.fr



03 83 44 08 79



03 83 44 32 57



Agria Grand Est



La Lorraine notre signature



Sphèr'Alim



La Lorraine notre signature



Sphèr'Alim