



LE MOT DU PRESIDENT



imes « Un nouveau Président pour Agria Grand Est »



Chers adhérents et collègues,

C'est avec un plaisir certain que j'écris ce premier édito en tant que nouveau Président d'Agria Grand Est. En effet, le 24 juin dernier au cours de notre Assemblée générale, une partie du Conseil d'administration a été renouvelée. Au nom de ce Conseil d'administration, je vous remercie de la confiance que vous nous avez

accordée. Un nouveau Bureau a été mis en place, avec de nouvelles vice-présidences, pour être au plus proche des préoccupations de nos adhérents. La composition du Bureau est présentée dans cette Lettre.

Je tiens à saluer le travail de Didier Dubos durant ses deux années de présidence de notre association, qu'il quitte pour un nouveau challenge professionnel à l'étranger. Je remercie Bruno Colin qui a assuré l'intérim de présidence jusqu'à l'Assemblée générale du 24 juin.

Notre Assemblée générale a été l'occasion de faire le point sur l'année écoulée. Depuis 2020, nous faisons face à un contexte inédit qui impacte le fonctionnement de nos entreprises sur le plan économique et social, et mobilise toute la résilience, l'adaptabilité et la réactivité dont la filière a su faire preuve. Le bilan 2020 d'Agria Grand Est est positif, malgré les difficultés à surmonter. Lors de l'Assemblée générale, les enjeux et les projets 2021 ont également été présentés, vous les retrouverez détaillés dans cette Lettre.

En 2021, nous sommes aussi pleinement impliqués dans le nouveau fonctionnement de l'ARIA Grand Est. Avec l'objectif de mieux répondre aux besoins des entreprises et de gagner en souplesse, l'ARIA Alsace, le Club i3a et Agria Grand Est mutualisent leurs compétences au bénéfice des entreprises du Grand Est. Ainsi, Agria Grand Est aura plus particulièrement en charge les commissions « Innovation et compétitivité » et « Formation–emploi–attractivité du secteur » en 2021.

Agria Grand Est est une magnifique opportunité pour unir nos forces et être utiles aux entreprises de la bioéconomie de notre territoire, pour faire face aux défis qui nous attendent.

Agria'micalement,

Antoine CROS MAYREVIEILLE

Au menu!

Le mot de	p.1.
Agria Grand Est en Action Reformulation des produits au naturel Déposez vos offres sur Sphèr'Alim	p.2.
Nos événements Retour sur le colloque de l'Innovation agro-alimentaire Agria Grand Est	p.3 6.
1 - 2 - 3 - Projets	p.7.
La Lorraine Notre Signature Nouveaux adhérents	p.8.
Nos partenaires en Action	p.9.
La Vie de l'Association	p.10 11.

Bonne lecture!

AGRIA GRAND EST EN ACTION

REFORMULATION DES PRODUITS AU NATUREL

L'ACTIA accompagne les entreprises agro-alimentaires pour reformuler leurs produits au naturel : des listes d'ingrédients simplifiées, des produits moins transformés.



Agria Grand Est et les Centres techniques agro-alimentaires de l'ACTIA ont développé une expertise pointue en lien avec les problématiques de reformulation. Ils accompagnent au quotidien les entreprises dans le développement de leurs produits et procédés. En 2021, un outil de diagnostic spécifique « NATURALITÉ » a été conçu ; il permet d'analyser les éléments clés dans les produits alimentaires, tels qu'additifs, substances controversées et marqueurs d'ultra-transformation. Cet outil sert à présent aux entreprises via un programme d'actions.

Un accompagnement des entreprises en trois étapes

1. Analyse des pratiques (0,50 Jour)

Etat des lieux sur les gammes de produits, les recettes, ingrédients et procédés mis en œuvre en lien avec la naturalité.

2. Diagnostic Naturalité (1,5 Jours)

Réalisation du diagnostic sur un ou deux produits et proposition d'un plan d'actions avec identification des expertises utiles pour chaque axe de progrès.

3. Appui au lancement des actions de reformulation (0,50 jour)

Coordination entre l'entreprise et le(s) centre(s) technique(s) identifié(s) pour la reformulation : mise en relation et définition du devis en fonction du cahier des charges. L'action s'adresse aux entreprises agro-alimentaires qui souhaitent faire évoluer leurs gammes de produits afin de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Ce programme est proposé dans les régions Auvergne-Rhône-Alpes, Île-de-France, Nouvelle-Aquitaine, Hauts-de-France et Provence-Alpes-Côte d'Azur et Grand Est. En Grand Est, il est piloté par Agria Grand Est. <u>Plus d'informations</u>.





VOTRE CONTACT
Justine GATEAUX
06 73 01 24 80
justine.gateaux@iaa-lorraine.fr

Webinaire Actia « Naturalité »

Le 21 septembre 2021, de 9h à 13h, en ligne, coordonné par l'Actia et Agria Grand Est. Découvrez les expertises des Centres Actia en lien avec la naturalité : des listes d'ingrédients simplifiées, des produits moins transformés.

Au programme : substitution des additifs, des ingrédients techniques, amélioration de l'approvisionnement des matières premières, utilisation de procédés « doux » et gestion des impacts sur les qualités du produit fini. Une première étape pour les entreprises souhaitant s'informer avant d'intégrer l'accompagnement. <u>Inscriptions</u>.

RECRUTEURS, DEPOSEZ VOS OFFRES SUR SPHÈR'ALIM!



Vous souhaitez recruter du personnel, salariés, apprentis ou stagiaires ? Utilisez la plateforme du guichet unique agro-alimentaire

Sphèr'Alim pour :

- Trouver des candidats : recherchez un profil particulier en consultant la CVthèque disponible sur le site spheralim.fr
- Déposez votre offre d'emploi directement sur le site spheralim.fr en complétant le formulaire.

Les offres déposées sont diffusées sur le web, les réseaux sociaux et sont transmises à l'APECITA qui les diffusera gratuitement (500 caractères – 10 jours) sur leur site www. apecita.fr.

L'APECITA Grand Est, dans le cadre d'un partenariat Agria Grand Est – APECITA Grand Est, s'engage à proposer aux adhérents d'Agria Grand Est une remise tarifaire de 15% sur les prestations APECITA de diffusion (hors diffusion gratuite 500 caractères – 10 jours) et d'accompagnement aux recrutements.



VOTRE CONTACT
Virginie GRAND
06 17 40 30 04
virginie.grand@iaa-lorraine.fr

RETOUR SUR LE COLLOQUE DE L'INNOVATION AGRO-ALIMENTAIRE AGRIA GRAND EST

La journée du 24 juin dernier a été rythmée par les différents évènements du Colloque.

♥ Conférence « L'innovation, comme principal facteur de création de valeur économique »



Michel SALOFF COSTE de l'Université catholique de Lille explore depuis 5 ans, avec une équipe pluridisciplinaire de chercheurs et d'acteurs d'entreprise, les vingt plus importants écosystèmes innovants de la planète.

Il a présenté certains résultats de ses recherches lors de sa conférence. La nature d'un écosystème innovant, ses caractéristiques, ses acteurs, ses facteurs de performances ont été présentés.

Les points saillants de sa présentation ont été:

- L'importance du partage de l'information et de la vitesse de circulation de ces informations.
- Les notions de co-opétition, d'open innovation, de parties prenantes multiples, qui créent une dynamique relationnelle riche, comme des facteurs de réussite des écosystèmes innovants.
- Stratégie créative, prospective et animation collaborative, comme piliers de l'innovation collaborative.

Table ronde des acteurs accompagnant l'innovation

Une table ronde éclairante a ensuite eu lieu avec les acteurs nationaux et régionaux accompagnant l'innovation.

- Yves GODEFERT du CRITT TJFU a présenté comment l'Association Française des Centres de Ressources Technologiques (AFCRT) facilite le développement de projets innovants pour les entreprises en impliquant des compétences plurisectorielles.
- Marc SCHMITT de l'IFBM a réalisé un focus sur le réseau national des Centres techniques agro-alimentaires (ACTIA) et la mise en synergie des compétences de ses centres pour l'accompagnement des TPE/PME agro-alimentaire dans leurs projets innovants.
- Nicolas THEVENIN de RITTMO Agroenvironnement a précisé la collaboration mise en place entre les CRITT de la Bioéconomie Grand Est depuis plusieurs années.
- Cécile RAPHOZ d'Agria Grand Est a expliqué le rôle des CRITT Interface/CDT pour permettre aux entreprises agro-alimentaires d'accéder aux différents réseaux d'inno-



vation et bénéficier de leurs compétences pour leur projet innovant.

- Romain PETIT de Grand Nancy Innovation, a illustré la dynamique d'innovation à l'échelle d'une Métropole comme le Grand Nancy.
- Brigitte JAMART de la Délégation Régionale Académique de la Recherche et de l'Innovation (DRARI) a présenté les avantages pour les entreprises de s'adresser aux structures labéllisées, et comment le ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation soutient l'innovation au travers de ces structures.

Conférence « Prospective agro-alimentaire et innovation à 2040 »



- Que mangerons nous en 2040 ?
- Comment mangerons-nous et avec qui?
- Comment ferons-nous nos courses?
- Quels modes de culture et de production pour nos aliments ?

Céline LAISNEY du cabinet Alimavenir, a apporté sa vision en réponse à ces questions lors de son intervention, pour aborder une réalité probable de notre future alimentation.

La végétalisation de l'alimentation, la diversification des protéines, les aliments qui auront disparus, les nouveaux comportements alimentaires, l'économie circulaire de l'alimentation, ... ont été des thématiques explorées.

RETOUR SUR LE COLLOQUE DE L'INNOVATION AGRO-ALIMENTAIRE

AGRIA GRAND EST

Zoom INOVAL 2020/2021

La 7ème édition a été particulièrement riche pour Inoval – le concours de l'innovation agroalimentaire du Grand Est :

- 40 dossiers de candidatures éligibles, provenant de tout le Grand Est : merci à toutes les entreprises pour leur candidature et la diversité de leur dossier.
- 15 finalistes : merci pour leur présentation enthousiaste lors du jury du 14 avril.
- 1 marraine d'exception, Céline Laisney du Cabinet Alimavenir que nous remercions chaleureusement pour son implication.
- 1 jury avec des représentants de la BPI, GrandEnov, INPI, ENSAIA, et de nos partenaires Ademe, Groupama Grand Est, Crédit Agricole Lorraine et You'll Never Sell Alone : merci à eux pour leur investissement.

- ◆ 500 votants pour le prix consommateurs : merci pour cette mobilisation.
- 1 exposition des finalistes Inoval et des partenaires, avec de nombreux échanges et rencontres : merci aux entreprises mobilisées.
- 5 lauréats récompensés : merci pour leur émotion.

Pour cette 7ème édition, 5 innovations ont été récompensées.

Elles étaient portées par des lauréats, qui ont en commun un engagement très marqué pour les enjeux sociétaux et de durabilité, en lien avec l'agro-alimentaire.









Prix Technologique

L'innovation technologique concerne la création de nouvelles techniques et technologies. C'est un ensemble de processus permettant de créer ou d'améliorer des produits, techniques ou services. Ce prix a récompensé le travail mené par So Fast So Good pour la réalisation d'un produit de qualité répondant à des enjeux sociétaux forts : un pain hyperprotéiné avec Indice Glycémique bas.







Lauréat du prix technologique : So Fast So Good - Patrick FERY

« Après avoir développé notre marque LABELVIE, SO FAST SO GOOD s'est lancé le défi de produire sous cette marque des pains techniques afin de répondre à la demande de chacun.

Le pain spécial hyperprotéiné avec Indice Glycémique Bas (24/25 voire 22) est une innovation conciliée pour les diabétiques, ou pour tout régime cétogène. Il convient également aux sportifs ainsi qu'à toute personne qui souhaite faire attention à son alimentation.

Le niveau de protéines de ce produit est très important (26%). Compte tenu de la recette, ce produit garde une texture tout à fait moelleuse. Labelvie & SFSG souhaitent que chacun puisse allier plaisir et nutrition! »

RETOUR SUR LE COLLOQUE DE L'INNOVATION AGRO-ALIMENTAIRE AGRIA GRAND EST

Y

Prix Eco-conception - Alimentation durable :

L'alimentation durable est définie par l'ADEME comme « l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. » Cette notion s'impose aujourd'hui comme un défi collectif majeur et une voie d'avenir pour les filières agro-alimentaires. Ce prix Eco-conception — alimentation durable a été décerné à une démarche anti-gaspillage : Sicambre, la bière anti-gaspi à base de 30% de pain invendu de grande surface, de Senses Brewing.



PAROLE DU LAUREAT



Lauréat du prix éco-conception - alimentation durable : Senses Brewing - Yves LEBOEUF

« On est parti d'un constat chez Senses Brewing qu'il est temps de changer nos habitudes. Nous recyclons déjà nos déchets organiques en gaz de ville grâce à la biométhanisation dans l'agglomération rémoise. Mais, c'est avec un autre partenariat insolite artisanat / grandes surfaces que l'on a décidé de lancer SICAMBRE. Ce projet est tourné vers l'économie circulaire, le combat du gaspillage alimentaire et propose de nouveaux produits tout en permettant une prise de conscience sur les défis de demain. En France, c'est 95% de population qui consomme du pain, pourtant 306 000 tonnes de pain sont jetées par an.

A travers SICAMBRE, Senses Brewing a décidé d'agir, en récoltant le pain invendu des grandes surfaces et de brasser avec, à hauteur de 30%. Cela permet entre autres de substituer de la matière première classique, les céréales et donc de diminuer notre consommation en matières primaires. SICAMBRE ouvre la voie des possibles et initie chez Senses Brewing la réflexion autour de la gestion des déchets et de l'autonomie énergétique d'ici 2025. »

Prix Consommateur:

Les innovations participantes au prix Consommateurs ont été soumises aux votes des consommateurs en ligne durant le mois d'avril. 500 consommateurs votants ont donné leur voix à leur innovation préférée. C'est ainsi qu'avec la majorité des voix, le prix consommateur a été décerné au Kebab vegan de Végéman.







Lauréat du prix consommateur: Végéman - Pierre-Alexandre SORBE

« Oubliez le kebab tel que vous le connaissez. Végéman, au-delà d'être vegan, est un restaurant rapide, majoritairement biologique et local. L'utilisation de seitan rend votre sandwich sain, savoureux et riche en protéines (aliment à base de blé avec une texture très proche de la viande). Un restaurant 100 % vegan c'est quoi ? Le véganisme est une philosophie qui refuse toute forme d'exploitation animale. Par conséquent, aucun produit d'origine animale ne sera proposé dans ce restaurant.

Vegan et écolo : tous les emballages alimentaires utilisés dans le restaurant sont 100% recyclables et biodégradables, ce qui permet de limiter l'empreinte carbone de Végéman (une entreprise passe plusieurs fois par semaine pour valoriser les déchets du restaurant et bio-compost). Le petit plus : le restaurant est fourni en électricité verte (éolienne, hydraulique, biogaz, solaire...). »

RETOUR SUR LE COLLOQUE DE L'INNOVATION AGRO-ALIMENTAIRE AGRIA GRAND EST

Prix Innovation sociale:

Le prix innovation sociale récompense l'élaboration de réponses nouvelles à des besoins sociaux, en impliquant la participation et la coopération des acteurs concernés. Le Marvillois a été récompensé par le jury afin de soutenir la dimension transversale de son innovation, s'inscrivant dans une démarche globale de l'entreprise, pour sa gamme de saucisse au portionnage anti gaspillage et sans colorant de synthèse ni conservateur.



PAROLE DU LAUREAT

Lauréat du prix Innovation sociale : Le Marvillois - Bertrand MONTEIL

« Dans toute unité de restauration collective se pose la problématique de la gestion des déchets tout en limitant les volumes. Identifiée depuis plusieurs années déjà par le Marvillois, cette thématique a conduit à un réel travail de recherche et développement afin de pouvoir proposer une gamme de produits encore plus qualitatifs au travers de recettes plus naturelles et plus saines (chipolatas, merguez, Brasse et Toulouse élaborées sans colorant de synthèse, sans conservateur; knack élaborée sans colorants de synthèse et sans polyphosphate ajouté). Ces évolutions sont couplées à la possibilité de fabriquer à façon selon le portionnage souhaité. Notre fabrication artisanale repose sur un savoir-faire établi et reconnu par la labellisation EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) décernée par l'Etat Français. L'intégralité de nos recettes est fabriquée selon des méthodes traditionnelles et repose sur un approvisionnement local (éleveur du territoire). »

Laurine BERNARD, Responsable commerciale et markenting (Le Marvillois)

Y Prix Coup de coeur/Émergence :

Le prix coup de cœur est un coup de projecteur que le jury a souhaité attribuer unanimement en plus des 4 prix INOVAL initialement prévus afin de saluer et d'encourager la démarche proposée par la Fée Maraichère : prestation de valorisation de fruits et légumes invendus adressée directement aux distributeurs.



PAROLE DU LAUREAT



Lauréat du prix coup de coeur/émergence : La Fée Maraîchère - Florence DUCHAUX

« L'entreprise La Fée Maraîchère collecte les fruits invendus chez les commerçants, les transforme en confitures, jus, pour les revendre chez ces mêmes commerçants. En France, le gaspillage alimentaire c'est 10 millions de tonnes de nourritures encore consommables qui sont gaspillées (source ADEME). La démarche est prioritairement de lutter contre ce gaspillage, à l'échelle d'une petite entreprise; mais aussi de travailler en économie circulaire et en faveur de la transition écologique.

En mélangeant artisanalement la confiture, nous sommes fiers de contribuer, à notre niveau, à préserver notre planète et diminuer l'exploitation des ressources naturelles, valoriser le travail de la chaîne humaine qui a fait mûrir les fruits et légumes. Et enfin heureux de participer à des moments de gourmandises dans les foyers autour d'une vieille recette de nos grand-mères,... Une vieille recette qui pense aux générations futures! »

Nous vous donnons rendez-vous pour la prochaine édition en 2022!

1.2.3. PROJETS!

WEBSERIE: «JE VIENS BOSSER DANS L'AGROALIMENTAIRE»

Participez à la websérie « Je viens bosser dans l'agroalimentaire »

Agria Grand Est lance la web-série «Je viens bosser dans l'agroalimentaire », en collaboration avec les autres ARIA de France.

Le concept est de réaliser un tour de France de l'agroalimentaire en mode Routard, tour de France qui s'arrêtera dans 6 entreprises du Grand Est (dans l'idéal : 2 en Alsace, 2 en Lorraine, 2 en Champagne-Ardenne).



« Je viens bosser dans l'agroalimentaire » va permettre de valoriser et diffuser une image fidèle de la filière agroalimentaire et de ses actrices

et acteurs engagés au quotidien, à tous les niveaux d'une échelle de production : de la tablette à la table, des bureaux aux lignes de production, des cellules R&D créatives aux expéditions en passant par les ventes, etc... La vidéo réalisée a pour objectif d'expliquer le poste du collaborateur, son parcours, ses missions, ce qu'il aime le plus au quotidien, les qualités requises pour effectuer ce poste. Découvrez une vidéo de l'équipe J'irai Bosser Chez Vous en cliquant ici.

Vous êtes intéressé par le projet, vous souhaitez avoir plus de renseignements ou proposer votre candidature à ce projet pour être l'une des 6 entreprises du Grand Est retenues, merci de contacter:

Emilien SIMON - emilien.simon@iaa-lorraine.fr ou Virginie GRAND - virginie.grand@iaa-lorraine.fr - 06.17.40.30.04.

Cette action sera entièrement prise en charge pour les adhérents grâce au soutien du Conseil Régional Grand Est (sous réserve de l'accord de financement par le Conseil Régional Grand Est - passage en commission permanente en septembre).



VOTRE CONTACT Virginie GRAND06 17 40 30 04

SEMAINE NATIONALEDE L'EMPLOI ET DES MÉTIERS EN AGROALIMENTAIRE DU 15 AU 20 NOVEMBRE 2021

Les difficultés de recrutement en agro sont récurrentes pour beaucoup d'entreprises et au-delà de notre région. C'est pourquoi avec les ARIAS de France – dont AGRIA Grand Est, organisent la 1ère édition de la SEMAINE DE L'EMPLOI AGRO du 15 au 20 novembre 2021.

Au programme en Grand Est : des webinaires, des conférences, des visites d'entreprises et de centres de formations, des témoignages de recruteurs,...

Programme en cours de construction avec les partenaires locaux : Sphèr'Alim, OCAPIAT, APECITA, Conseil régional Grand Est, CMQ, Pôle Emploi, APEC ...

Vous souhaitez apporter votre témoignage, ouvrir les portes de votre entreprise ...Contactez Virginie Grand



VOTRE CONTACT
Virginie GRAND
06 17 40 30 04
virginie.grand@iaa-lorraine.fr



LA LORRAINE NOTRE SIGNATURE



NOUVEAUX ADHÉRENTS!

Nous souhaitons à nouveau la bienvenue aux entreprises qui viennent de rejoindre notre démarche collective La Lorraine Notre Signature!





L'Etinc'Elle (57420)

En savoir plus



VOTRE CONTACT
Nathalie LECARME
06 73 01 24 81
nathalie.lecarme@iaa-lorraine.fr

2551-5497

ISSN

NOS PARTENAIRES EN ACTION

UN NOUVEAU FONCTIONNEMENT POUR L'ARIA GRAND EST



L'ARIA GRAND EST en 2021, ce sont 3 structures territoriales, qui fortes de leurs compétences spécifiques, portent des actions transversales aux bénéfices des entreprises agro-alimentaires Grand Est.

- ◆ L'ARIA Alsace porte les commissions : « Export et Salons » et « RSE et Développement Durable ».
- ◆ Le Club I3A -Champagne-Ardenne porte les commissions : « Développement commercial » et « Logistique et Supply Chain »
- Agria Grand Est en Lorraine porte les commissions : « Innovation et compétitivité » et « Formation–emploi–attractivité du secteur ».

Ce fonctionnement plus souple et réduisant les frais de structure, se veut réaliste et basé sur les compétences et besoins de chaque territoire au bénéfice de toutes les entreprises agro-alimentaires.

En tant qu'adhérent d'Agria Grand Est, vous pourrez bénéficier des actions des 6 commissions.

Nous vous diffuserons régulièrement les informations correspondantes, sous le logo ARIA Grand Est. Pour connaître les détails de cette nouvelle organisation, <u>cliquez ici.</u>



VOTRE CONTACT
Cécile RAPHOZ
07 86 68 06 57
cecile.raphoz@iaa-lorraine.fr

ANTOINE CROS MAYREVIEILLE : NOUVEAU PRÉSIDENT D'AGRIA GRAND EST

Le Conseil d'administration qui a suivi l'Assemblée Générale 2021 d'Agria Grand Est le 24 juin 2021, a élu Antoine CROS MAYREVIEILLE en tant que Président d'Agria Grand Est.

Portrait du nouveau Président d'Agria Grand Est:

Après avoir été membre du bureau d'Agria Grand Est durant plusieurs années, notamment comme vice-président



en charge de l'innovation, Antoine CROS MAYREVIEILLE succède à Didier DUBOS en tant que Président d'Agria Grand Est. Ingénieur diplômé de l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse, Antoine CROS MAYREVIEILLE est Directeur industriel de Blâmont et

des Fromageries occitanes, au sein du groupe SODIAAL. Il pilote 12 sites industriels dans le Grand Est, Auvergne et Sud-Ouest de la France.

Un nouveau bureau pour Agria Grand Est

Un nouveau Bureau a également été constitué, avec de nouvelles vice-présidences :

- ◆ Président, et en charge de la Performance et de la Qualité/Hygiène/Sécurité/Environnement : Antoine CROS MAYREVIEILLE Blâmont et Les Fromageries occitanes
- Trésorier : Jean-François ANTOINE Salaisons Bentz
- Vice-présidente en charge des relations avec les réseaux de compétences et de l'Emploi/ Formation/Attractivité : Claire GAIANI - ENSAIA/Université de Lorraine
- ◆ Vice-président en charge de l'Innovation et de la Bioéconomie : Nicolas ATTENOT Biolie
- ◆ Vice-président en charge de l'Alimentation durable et des Filières locales : Franck BELLACA Interbev Grand Est
- ◆ Vice-président en charge des Relations externes : Bruno COLIN Végafruits
- Vice-président en charge de la démarche collective La Lorraine Notre Signature : Jean-François DROUIN - Les Brasseurs de Lorraine

RETOUR SUR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE D'AGRIA GRAND EST

L'Assemblée Générale 2021 d'Agria Grand Est s'est tenue le 24 juin 2021 au sein de la Présidence de l'Université de Lorraine à Nancy ; une occasion privilégiée pour les entreprises agroalimentaires et partenaires présents de faire le point sur l'année 2020 et les projets 2021.

2020, une année chahutée mais une sortie par le haut pour l'association

2020, marquée par la crise sanitaire, a été une année de défis pour l'économie du territoire, pour les entreprises, et aussi pour Agria Grand Est. La crise a contraint l'équipe à modifier ses façons de travailler mais n'a pas réduit le volume de ses actions. Elle a su s'adapter face à la crise pour mener à bien ses missions, pour conserver sa présence auprès de ses adhérents au travers d'actions spécifiques, pour continuer à améliorer la qualité de ses services.

En 2020, la dynamique initiée en 2019 s'est poursuivie avec le déploiement du nouveau plan stratégique du CRITT: extension de l'activité au Grand Est, collaboration avec les 4 CRITT Bioéconomie du Grand Est, poursuite de la transformation interne, réorganisation de la communication, ...

L'accompagnement des entreprises dans leurs projets et les prestations de conseil ont conservé un niveau d'activité soutenu malgré la situation sanitaire. Le résultat positif du bilan financier 2020 en atteste. Néanmoins, la crise sanitaire a déstabilisé l'association sur le collectif, valeur fondatrice d'Agria Grand Est. Redéfinir l'intérêt commun et le travail en collectif, c'est là que repose la solution de demain, pour affronter les nouveaux enjeux pour les entreprises. Décortiquer les sujets de demain et éclairer l'avenir, c'est le rôle du CRITT Agria Grand Est pour aider les entreprises à avancer.

2021: de nouveaux projets

De nouveaux projets collectifs pour 2021 ont été présentés, initiés dans le cadre d'une relance post-COVID et d'enjeux stratégiques pour les entreprises :

- Projet « Eau et Agroalimentaire », qui s'intéresse à l'optimisation de la consommation d'eau, au recyclage et à la technologie propre en industrie agro-alimentaire. 35 entreprises se sont déjà investies dans cette étude.
- Projet « Naturalité », ayant pour objet d'accompagner les entreprises

à reformuler les produits alimentaires au naturel.

• Projet « Stratégie commerciale et diversification des débouchés commerciaux », pour accompagner les TPE/PME agro-alimentaires du Grand Est au déploiement d'une stratégie commerciale et de communication digitale.

De nouvelles perspectives pour l'activité d'Agria Grand Est :

- Les nouveaux agréements obtenus par Agria Grand Est pour accompagner la performance industrielle et environnementale des entreprises, ont été présentés : « Premiers-pas éco-conception - Tremplin TPE/PME » Ademe et « DIAG EcoFlux » BPI/Ademe.
- La 7ème édition d'Inovana, le concours régional de l'innovation des valorisations non-alimentaires des agro-ressources, sera lancée en 2021.
- ◆ La nouvelle dynamique de la démarche La Lorraine notre Signature et le travail sur sa nouvelle stratégie d'attractivité ont été exposés.

DECOUVREZ NOTRE RAPPORT D'ACTIVITES 2020!



Que s'est-il passé en 2020 ?

Quelles actions ont été lancées ? Où en sommes-nous sur les projets en cours ?

Autant de questions qui trouvent une réponse dans le rapport d'activités fraîchement édité.

Comme les années précédentes, l'équipe d'Agria Grand Est s'est attelé à proposer un rapport d'activités le plus complet possible.

Découvrez notre rapport d'activités en <u>cliquant ici</u>.

Pour toutes questions, contactez Virginie Grand : virginie.grand@iaa-lorraine.fr

ASTIC *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