



Edito



Lettre d'info

N°178 - Novembre 2022

2

Nos adhérents font la Une

3

Agria Grand Est en action

4

Nos événements

5

1 - 2 - 3 - Projets

6

La Lorraine Notre Signature

7

La vie de l'association

8

Actions transversales Grand Est

9

L'agenda

Le recrutement reste un point sensible pour la filière agroalimentaire. Pour aider les entreprises sur le sujet, en concertation avec les autres ARIAs de France, en collaboration avec pôle emploi et avec le soutien financier de la Région Grand Est, notre association organise du 14 au 18 novembre, la semaine Nationale de l'Emploi en Agroalimentaire. Cette semaine sera l'opportunité sur tout notre territoire de véhiculer une image positive de la filière et de ses opportunités de carrière ! (planning des différentes actions en suivant le [lien](#)). Les actions de lobbying auprès du gouvernement ont, quant à elles, permis des avancées majeures quant à sa position concernant les prises en charge des surcoût de facture au-delà de 350€ du MWh. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter !

Ce mois de Novembre, sera également l'opportunité de préparer notre programme 2023 et de réunir la commission innovation afin d'affiner les thématiques de nos futurs événements, réunions et autres publications. Enfin, toujours dans la thématique de l'innovation, nous organisons une réunion sur le co-design le 17 novembre qui présentera comment co développer des innovations et sera suivi d'un atelier de mise en œuvre. Nos entreprises ont du talent, donnons-leur les moyens de se développer.

Agria'micalement,



Antoine CROS-MAYREVIEILLE
Président d'Agria Grand Est



Nos adhérents font la une



Fromagerie l'Abbaye de Vergaville « Dernière petite fromagère de la région »

« Une histoire qui a démarré en 1938, la [fromagerie](#) était alors tenue par une famille italienne et produisait des fromages typiquement italiens. En 2001, elle est reprise par la fromagerie Haxaire à Lapoutroie en Alsace, une fromagerie familiale spécialisée dans la production et l'affinage de munster. L'objectif initial était alors de développer la partie tomme de Lorraine qui est, aujourd'hui, majoritaire. La fromagerie propose des spécialités lorraines bien sûr (Carré du Père Antoine affiné à la Mirabelle, le Vergalor), mais aussi alsaciennes (Welsche affiné au Marc de Gewurztraminer) et italiennes (Mozzarella). » Article [France Bleu](#)



Le Garage à Légumes « Produits en circuits courts : le Garage à légumes ouvre une seconde boutique »

« Le circuit court, Géraldine Fauconnier en a été l'une des pionnières sur Nancy, et a fait de son [Garage à légumes](#) une véritable petite institution pour locavores. D'abord sur commandes, puis dès 2020 dans le cadre d'un magasin. Le second vient déjà d'ouvrir, abondé par 80 producteurs locaux. Comme nous le rappelle une pub TV du moment, certaines grandes idées et futures grandes entreprises naissent dans un simple garage. Celui de Géraldine Fauconnier était niché au 99 rue Jeanne-d'Arc, à Nancy, au pied de son logement, là où il y a dix ans, elle lançait ses toutes premières distributions de produits locaux. » Article [l'Est Républicain](#)



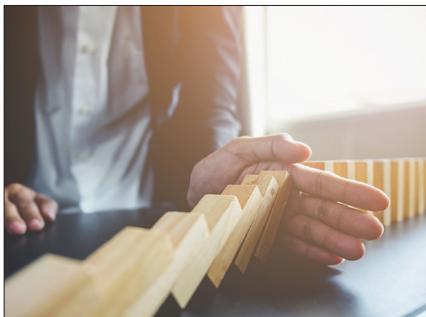
L'Atelier Contal « Du semis au biscuit »

« Banogne-Reouvrance est aussi sur notre itinéraire dans les Ardennes. Un petit village de 175 habitants, dans le sud du département, où l'on trouve une biscuiterie artisanale qui fait un travail remarquable : [l'atelier Contal](#). Une entreprise familiale de paysans, meuniers et biscuitiers. Ici on produit tout sur place, du semis, au biscuit. *Mes parents ont toujours eu la volonté de transformer du semis jusqu'au biscuit ou de la fourche jusqu'à la fourchette. On a décidé de développer la diversification. On est agriculteur donc on produit nos graines, on est meunier donc va transformer... Et en décembre 2019, on a décidé en famille toujours de monter une biscuiterie où l'on transforme la farine de sarrasin et de lentilles vertes que l'on produit sur l'exploitation. Il y a 5 ou 6 ingrédients différents dans chaque biscuit. Nous sommes les premiers paysan-meunier-biscuitier certifiés bio et sans gluten en France.* » Article [Radio France](#)





Agria Grand Est en action



Vous n'avez pas de service qualité ? Vous avez besoin d'un soutien qualité ? Agria Grand Est peut vous aider !

Agria Grand Est au travers de sa prestation « Accompagnement Qualité », vient en soutien et accompagne vos entreprises en mettant à votre disposition

Accompagnement **Qualité**

l'ensemble de nos compétences qualité, avec un suivi régulier. Nous définirons ensemble vos besoins et les objectifs que vous souhaitez atteindre.

Il s'agit d'un accompagnement individuel et sur mesure !

L'objectif de l'accompagnement :

- Vous soutenir dans la conformité réglementaire (HACCP, Étiquetage, Formation du personnel,...)
- Faire vivre et évoluer votre système qualité et vos bonnes pratiques d'hygiène

Durée de l'accompagnement :

- Suivant vos besoins et vos objectifs, la durée peut être modulable de 1 à plusieurs jours par mois.

L'accompagnement Qualité vous intéresse ? Contactez-nous !



Julie COIGNUS
06 25 51 21 23
julie.coignus@iaa-lorraine.fr



Le 41^{ème} Club qualité organisé par Agria Grand Est a eu lieu le 11 octobre de 10h à 12h en distanciel et a permis à la vingtaine d'entreprises présentes d'appréhender la problématique des MOSH et MOAH. Les hydrocarbures d'huiles minérales sont des molécules dérivées du pétrole présentes dans les encres et/ou les adhésifs des emballages alimentaires en papier et carton. Ces molécules sont suspectées d'être cancérigènes,

Retour sur le 41^{ème} Club Qualité « Le transfert des MOSH/MOAH dans les aliments » du 11 octobre dernier

d'être des perturbateurs endocriniens et pourraient avoir des effets néfastes sur les organes. De plus, les MOSH/MOAH peuvent migrer dans les aliments ce qui a conduit l'ANSES à émettre des recommandations pour réduire la contamination alimentaire par ces molécules en 2017. M. VITRAC Olivier, directeur de recherche au sein de l'UMT « SafeMat : Sécurité des matériaux et emballages au contact » de l'ACTIA a présenté les problématiques et enjeux soulevées par le transfert de ces molécules dans les aliments.

Si vous souhaitez avoir des informations sur les transferts des MOSH/MOAH dans les aliments, contactez Julie COIGNUS : julie.coignus@iaa-lorraine.fr

Agria Grand Est vous donne rendez-vous prochainement pour le club qualité n°42 qui concernera un outil pour automatiser la gestion de votre contrôle qualité.



Julie COIGNUS
06 25 51 21 23
julie.coignus@iaa-lorraine.fr



Le jeudi 13 octobre dernier, Agria Grand Est a organisé une journée technique sur la méthanisation. Dans un premier temps les participants ont pu profiter d'une visite du site de MéthaTOUL dirigé par 3 agriculteurs associés. Cette unité fonctionne principalement avec des cultures intermédiaires à vocation énergétique, des biodéchets de collectivités et restaurations et des déchets agricoles. L'objectif sur le long terme est d'atteindre les 250 Nm³/h, et donc fournir au tiers des habitants de Toul l'énergie via biométhane directement injecté dans le réseau. La suite de la

Retour sur la journée technique « Le biogaz au service des industries agroalimentaires », du 13 octobre dernier

journée a laissé place à plusieurs interventions. Premièrement Pascal ROL de GRDF a rappelé l'état des lieux de la méthanisation en région Grand Est avec 102 sites d'injection représentant 1 940 GWh/an. S'en est suivi un rappel sur le fonctionnement d'une unité de méthanisation, les différentes typologies existantes et l'évolution de la réglementation. Sylvain ILLES de GRDF a pris la suite en présentant le BioGNV (Gaz Naturel pour Véhicule), ses typologies, les chaînes de production et d'approvisionnement. MOBILEAN a présenté sa solution de station de ravitaillement BioGNV adaptée à de petites ou de grandes consommations. Pour finir Agria Grand Est a présenté les résultats de l'enquête menée auprès



des industries agroalimentaires sur l'usage du CO₂ dans leur production. Nous remercions tous les intervenants et structures accueillantes pour l'organisation de cette journée. Cet événement s'est déroulé en présentiel ainsi qu'en virtuel. Retrouvez [ici](#) l'enregistrement du webinaire.



Estelle GUILLERM
06 37 81 51 56
estelle.guillerm@iaa-lorraine.fr

1-2-3 Projets



Dans le cadre de la première phase de l'opération TACTE Agria Grand Est, a mis en place un questionnaire à destination des entreprises agroalimentaires sur la transition écologique. Le questionnaire nous

Questionnaire project TACTE : **L'agroalimentaire anticipe le travail de demain**

permettra de mieux comprendre les situations des entreprises agroalimentaires et de repérer les besoins. Les résultats seront adressés courant décembre et permettront de situer les entreprises ayant répondu au questionnaire par rapport à leurs pairs et de renforcer l'action de chaque entreprise sur le terrain. **Pour répondre**



au questionnaire cliquez [ici](#). Pour avoir plus d'informations sur ce projet rendez-vous sur notre [site internet](#). En savoir plus sur le cabinet [Pact](#), notre partenaire du projet.



Olivier FABRE
06 18 74 07 26
olivier.fabre@iaa-lorraine.fr



Le dernier COPIL LLNS a eu lieu le jeudi 27 octobre chez Pomona Passion Froid à Millery. La réunion a débuté par une présentation de l'entreprise par Maud Minzière, responsable achats et marchés publics chez Passion Froid, qui a été suivie d'une visite des entrepôts. Ensuite, les actions 2022 de la

Retour sur le Comité de pilotage La Lorraine Notre Signature du 27 octobre dernier

démarche, ainsi que son évolution concernant la nouvelle structure, ont été présentées aux adhérents.

Le COPIL s'est clôturé par des ateliers de réflexion, durant lesquels les participants étaient invités à proposer leurs idées sur les sujets phares du collectif, notamment pour la communication, renforcer les liens au sein de la démarche et mettre en place des actions visant à augmenter leur

chiffre d'affaires. Un grand nombre d'adhérents étaient présents à ce rendez-vous, et ont pu partager ensemble un cocktail convivial à la fin de l'événement. L'ensemble des adhérents de la démarche ont reçu le compte-rendu de cette réunion sur leur boîte mail.



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



Un grand jeu gourmand de fin d'année LLNS débutera le jeudi 17 novembre prochain, permettant au grand public de remporter un des 30 paniers garnis mis en jeu, d'une valeur de 60€ chacun. L'ensemble des adhérents seront invités à diffuser l'information via un kit de

Grand jeu gourmand La Lorraine Notre Signature : « des produits lorrains sous ton sapin ! »

communication reçu directement sur leur boîte mail. La mécanique de jeu est simple, il suffit de cliquer sur la bannière publiée sur les réseaux sociaux ou sur la page d'accueil du site LLNS, ou de flasher le QR code qui apparaît sur les affiche du jeu et de répondre correctement aux 6 questions pour se qualifier pour le tirage au sort du vendredi 16 décembre. Les heureux gagnants recevront via Mondial Relay ou Relais

colis un fabuleux panier garni de produits labellisés. Une opération qui mettra en lumière la démarche sur cette fin d'année et permettra aux gagnants de glisser un panier à partager, en famille ou entre amis, sous le sapin.



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

La vie de l'association



Agria Grand Est accueille en ce mois de novembre Estelle GUILLERM, en tant que chargée de mission transformation non-alimentaire des agro ressources. Estelle est diplômée de l'ISTOM, Ecole

Bienvenue **Estelle** !

Supérieure d'Agro-Développement International de Cergy-Pontoise avec une spécialisation en agroalimentaire des régions chaudes obtenue à Montpellier SupAgro. Sa vie professionnelle a débuté en Bretagne, sa terre d'origine. D'emblée, son envie de voir du monde et le désir d'être utile l'ont emmenée en Afrique centrale dans une ONG Tchadienne avec pour missions la gestion/ suivi des projet, la communication et recherche de financement. La découverte, le monde agricole et le végétal sont ses mots d'ordre, c'est ainsi qu'elle mettra ses compétences

et son expérience au service des entreprises qui évoluent dans le secteur des agro-ressources pour les accompagner. Elle sera également en charge de développer l'offre de services pour tous nos adhérents et clients sur l'éco-conception ou et l'Analyse du Cycle de Vie. Pour assurer ses missions, elle sera amenée à prendre contact et à rencontrer les entreprises du Grand Est, nous vous remercions de l'accueil que vous lui accorderez. Nous lui souhaitons pleine réussite dans les missions qui lui sont confiées !

Actions transversales Grand Est



Dans le cadre de l'axe Innovation du plan d'action 2022 à destination des entreprises agro-alimentaires Grand Est, une commission innovation

Commission innovation : Innovation et entreprises agroalimentaires du Grand Est 2022, **le 13 décembre prochain de 9h à 10h**

aura lieu en visioconférence le 13 décembre prochain de 9h à 10h.

L'objectif est de réaliser un état des lieux ainsi qu'un recensement des besoins/projets concernant l'innovation en 2023.

Nous vous invitons à participer afin de nous faire

connaître vos besoins, pour participer, merci de compléter le formulaire d'inscription en cliquant [ici](#).

En parallèle, une enquête innovation est réalisée. Pour répondre à cette enquête, cliquez sur le lien suivant : [**Enquête innovation**](#)



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



Agenda

Journée technique co-design (Les Arias du Grand Est) : « Les nouveaux outils de l'innovation : le co-design présentation et atelier de mise en pratique », le 17 novembre prochain de 13 à 17h dans les locaux d'Agria Grand Est - [Inscription](#)

Appel à projets (BPI France) : « Résilience et Capacités Agroalimentaires 2030 »
A candidater avant le 6 décembre 2022 - [Plus d'informations et candidature](#)

ANIA - Webinaire : « Crise énergétique et Transition écologique : Quels sont les aides et les leviers à mobiliser ? », le 6 décembre prochain de 9h à 10h. [Inscription](#)

Conseil d'Administration Agria Grand Est, le 8 décembre prochain de 17h30 à 21h30

Commission innovation (Les Arias du Grand Est) : « Innovation et entreprises agroalimentaires du Grand Est 2022 », le 13 décembre prochain de 9h à 10h. [Inscription](#)

SIRHA Lyon 19 - 23 janvier 2023 - Eurexpo Lyon - [Plus d'informations](#)

agria 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



Agria Grand Est



La Lorraine notre signature



Sphèr'Alim



Les ARIAS du Grand Est



La Lorraine notre signature



Sphèr'Alim



Agria Grand Est