

# ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2023

Date : 29 septembre 2023

Lieu : IAE Metz - Université de Lorraine

1 Rue Augustin Fresnel, 57070 Metz (2<sup>ème</sup> étage, salle 202)

**INSCRIPTION**

Date limite des inscriptions :  
27 septembre 17h00

agri  
Grand Est

## Édito

Ça n'aura donc pas traîné ...

Les valises étaient à peine débouclées, les lunettes de soleil encore à portée de main, ... que l'agroalimentaire se faisait attraper par le col ! Et oui, pas le temps de respirer que la pression et l'injonction à la renégociation sont de mises ! Derrière cette urgence, chacun y voit bien l'inquiétude et le besoin d'une forme d'action à l'échelle nationale pour tenter de peser sur l'inflation. Mais au fond, quels sont les enjeux et quelle est réellement la marge de manœuvre des parties prenantes (Etat, Distributeurs, Producteurs, Transformateurs, ...) ?

Délicat de commenter pour les autres. Pour l'Agroalimentaire, que nous connaissons bien, l'enjeu est simple et clair : assurer la survie dans un contexte durablement difficile ! L'énergie est, demeure et demeurera chère et en tout cas plus chère qu'avant 2022 ; c'est un sujet majeur de préoccupation à court terme, là où les réflexions et pistes (indispensables) sont à moyen et long terme. Les

compétences et qualifications font défaut, fruit d'une lente et réelle désindustrialisation ; là encore besoin de court terme et solutions de long termes s'entrechoquent.

Alors, si les enjeux nationaux sont bien ceux de la souveraineté alimentaire, de l'emploi et de la création de valeur pour le bien commun, alors abandonnons les injonctions et stigmatisation à l'égard des entreprises agroalimentaires. Regardons et félicitons-nous de la valeur qu'elles créent pour le collectif. Laissons-les prendre leur responsabilité face à ce contexte ... elles savent ce que l'inflation veut dire et engendre et elles sont capables, à leur niveau, à leur rythme, d'agir ... Il s'agit de leur faire confiance et de les considérer en adultes ! Et au-delà de nos entreprises, chaque citoyen gagnerait à être traité comme tel !



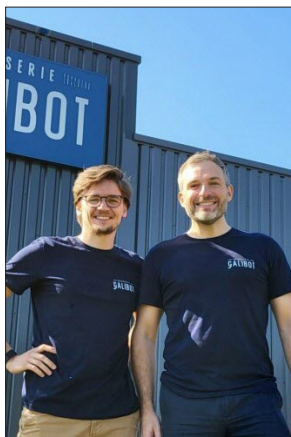
Antoine CROS-MAYREVIEILLE  
Président d'Agria Grand Est

## Lettre d'info

N° 188  
Septembre  
2023

- 2 Nos adhérents font la Une
- 3 Agria Grand Est en action
- 4 Nos évènements
- 5 Nos partenaires en action
- 6 La vie de l'association
- 8 Actions transversales Grand Est
- 10 L'agenda

# Nos adhérents font la une



## **Brasserie Galibot** « La production de la brasserie dépassera les 1 400 hectolitres cette année »

BRASSERIE  
**GALIBOT**

« La brasserie, qui s'étend sur 1 200 m<sup>2</sup> au cœur de l'Eurozone de Forbach, a été inaugurée samedi 9 septembre. Elle emploie désormais sept personnes. De nouveaux investissements sont prévus. La production devrait dépasser les 1 400 hectolitres cette année. Quel chemin parcouru ! On se souvient des débuts, de Charly-Pierre FEITH qui brasse, avec son ami de toujours Thomas PLATZ....» Extrait d'article [Le Républicain Lorrain](#)



## **Juva Productions** « 30 ans plus tard, le laboratoire continue son développement »

LABORATOIRES  
**Juva**  
PRODUCTIONS

« Il y a 30 ans, Juvamine, marque leader dans la parapharmacie, décide de construire une usine et un laboratoire. L'entreprise fait à l'époque 5 millions de produits par an. Trois décennies plus tard, l'entreprise réalise 25 millions de chiffre d'affaires avec plus de 28 millions de produits par an. Le premier produit de Juvamine est un antiseptique, toujours connu aujourd'hui sous la marque Mercurochrome...» Extrait d'article [Radio Mélodie](#)



## **Maison des Soeurs Macarons** « Les 50 ans de NJP mis en musique »

  
**MAISON  
DES SŒURS  
MACARONS**  
SANS

« Nicolas GÉNOT a mis son talent au service de la prometteuse édition 2023. Fruit d'une belle amitié liant l'artisan au président de NJP, un coffret de chocolats, spécialement imaginé pour le festival, marquera savoureusement les esprits. L'exigence et la renommée de la Maison des Sœurs-Macarons ont même traversé l'Atlantique. En effet, en 2013, son macaron a eu les honneurs du New York Times. Rien que ça. De quoi se trouver des affinités avec Nancy Jazz Pulsations !...» Extrait d'article [L'Est Républicain](#)

# Agria Grand Est en action



La RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) regroupe l'ensemble des pratiques mises en place par les entreprises dans le but de **respecter les principes du développement durable**, c'est-à-dire être **économiquement viable**, avoir **un impact positif sur la société** et mieux **respecter l'environnement**.

## Les avantages :

- Evaluer puis réduire l'impact énergétique
- Evaluer puis réduire les impacts environnementaux



Chez Agria Grand Est, nous comprenons l'importance de répondre aux attentes des consommateurs en matière de qualité alimentaire, de naturalité et de transparence. Dans le cadre de ce programme, nous proposons une phase de diagnostic approfondi. Cette étape permettra de **réaliser une analyse détaillée de vos recettes actuelles et de vos processus de fabrication**. À partir des résultats obtenus, nous élaborerons un plan d'action personnalisé pour vous guider dans l'amélioration de

## Optimisez la Responsabilité Sociale d'Entreprise (RSE) avec Agria Grand Est !

- Capitaliser les savoirs, savoir-faire des entreprises
- Valoriser l'ensemble des actions qui sont mises en œuvre au sein de l'entreprise
- Mise en œuvre du plan d'action : Accompagnement à la mise en œuvre du plan d'action pour répondre aux difficultés des entreprises de mise en œuvre concrète et/ou formation du personnel dans les entreprises pour les sensibiliser et leur donner les bases des compétences.

### Agria Grand Est accompagne les entreprises agroalimentaires via la méthode suivante :

- Diagnostic : Accompagnement au choix d'un label RSE et/ou évaluation de la maturité de votre entreprise et de sa performance globale avec l'outil de diagnostic développé par Agria Grand Est permettant l'élaboration d'un plan de progrès

**5 entreprises pourront bénéficier d'une prise en charge à hauteur de 50%.**

[+ d'infos](#)

[Bénéficier de l'accompagnement](#)



Justine GATEAUX

Chef de projet

06 73 01 24 80

[justine.gateaux@iaa-lorraine.fr](mailto:justine.gateaux@iaa-lorraine.fr)

## Naturalité :

Profitez d'un accompagnement personnalisé pour l'analyse et l'amélioration de vos recettes !

vos recettes. Ensuite, nous vous proposons un **accompagnement spécifique pour la reformulation de vos produits**. Les tarifs de cette phase d'accompagnement seront établis sur demande, en fonction de vos besoins spécifiques. Notre équipe travaillera en étroite collaboration avec vous pour identifier les ajustements nécessaires, réduire la liste des ingrédients, limiter les additifs et promouvoir l'utilisation d'ingrédients naturels et moins transformés.

**3 entreprises pourront bénéficier d'une prise en charge à hauteur de 50%.**

- Coût du diagnostic : 1500 € HT

- Reste à charge pour les entreprises bénéficiaires de la prise en charge **non adhérentes** Agria Grand Est / ARIA Alsace / CLUB I3A : **750 € HT**

- Reste à charge pour les entreprises bénéficiaires de la prise en charge **adhérentes** Agria Grand Est / ARIA Alsace / CLUB I3A : **250 € HT**.

[+ d'infos](#)

[Bénéficier de l'accompagnement](#)



Justine GATEAUX

Chef de projet

06 73 01 24 80

[justine.gateaux@iaa-lorraine.fr](mailto:justine.gateaux@iaa-lorraine.fr)



Justine GATEAUX (Agria Grand Est), Antoine CROS MAYREVIEILLE (Directeur Industriel Blâmont - LFO - Président Agria Grand Est)

La cérémonie de remise des prix du concours INOVANA, consacré à l'innovation dans la valorisation non-alimentaire des agro-ressources, s'est déroulée avec succès à la Foire de Châlons le 7 septembre dernier. Cet événement a marqué la clôture de notre concours, mettant en lumière les projets les plus novateurs de l'année. La cérémonie a débuté avec le discours Monsieur Antoine CROS MAYREVIEILLE, président de notre association. Ensuite, les finalistes ont eu l'opportunité de présenter à nouveau leurs innovations :



**ABCDE** (Mathieu LAURENT) : Première station bioGNV dans les Vosges.



**HAFFNER ENERGY** (Christian BESTIEN) : technologie disruptive de production d'hydrogène et de gaz renouvelables fondée sur la thermolyse de la biomasse.

## Retour sur la remise des prix de la 8<sup>ème</sup> édition du concours INOVANA, du 7 septembre dernier à la Foire de Châlons

**IN'BÔ** (Robin FERON) : lunettes en fibres de lin co-mêlée avec un plastique biodégradable.



**SALVECO** (Baptiste REVOL) : Nettoyant cuisine « recharge OSANIS » à diluer, 100% biosourcé, 100% biodégradable (OCDE 301).



**SAS VERA** (Vera CHAMARANDE) : Valorisation de l'ensemble des coproduits de la filière café via « Vera-Biotech ».



La remise des prix a été un moment mémorable :

- Frédérique CHEVREUX, responsable commerciale entreprise chez Groupama Grand Est, a remis le « **Prix Innovation** » à In'Bô pour ses lunettes « Linotte »,

alliant avec élégance style et respect de l'environnement.

- Jérôme BETTON, directeur régional de l'ADEME, a décerné le « **Prix de la Décarbonation Énergétique** » à **HAFFNER ENERGY** pour son projet « **HYNOCA** », qui va contribuer à la réduction des gaz à effet de serre.

- Enfin, Philippe MANGIN, Vice-président de la Région Grand Est, a décerné le « **Grand Prix du Jury** » à **ABCDE** pour son innovation en faveur d'une mobilité plus propre.



Lauréats INOVANA 2023, de gauche à droite : Christian BESTIEN (HAFFNER ENERGY), Mathieu LAURENT (ABCDE), Robin FERON (IN'BÔ).

Après la cérémonie de remise des prix, tous les invités ont eu l'occasion de se retrouver autour d'un buffet, créant ainsi un moment d'échange chaleureux et convivial.

Enfin, nous tenons à exprimer notre sincère gratitude envers tous les participants, partenaires et soutiens qui ont contribué à la réussite de cet événement.



Justine GATEAUX  
Chef de projet  
06 73 01 24 80  
[justine.gateaux@iaa-lorraine.fr](mailto:justine.gateaux@iaa-lorraine.fr)

# Nos partenaires en action



Les communautés microbiennes naturellement présentes, ou ajoutées à des fins technologiques dans les aliments (fermentation/biopréserve) constituent des environnements complexes, qui ont un impact sur le comportement des bactéries pathogènes. Le projet ANR Pathofood porte sur la colonisation,

## ACTIA - Journée de restitution « **Projet ANR PATHOFOOD** », le 9 novembre 2023

la croissance et la survie des bactéries *Listeria monocytogenes* et *Escherichia coli* O157:H7 dans les fromages à pâte molle et la viande hachée bovine. Il apporte des avancées sur la compréhension et la modélisation de l'impact du micro-environnement physico-chimique et des interactions avec les autres communautés microbiennes. Cette étude a pris en compte les très faibles niveaux de contamination par ces bactéries pathogènes et la répartition hétérogène des cellules au sein de l'aliment. Les RMT Actia Florepro & Qualima, en collaboration

avec les partenaires du projet et les pôles de compétitivité Valorial et Vitagora, organisent cette journée à destination des professionnels de la filière agro-alimentaire (qualité, recherche-développement, formulation, production, laboratoires), des fédérations et interprofessions, des centres techniques, des autorités publiques et des établissements de recherche et d'enseignement.

[+ d'infos & inscription](#)

# La vie de l'association



Agria Grand Est accueille en ce mois de septembre Agathe VETTIER, en tant que Chargée de projets marketing. Elle est diplômée de l'Université de Nancy où elle a obtenu un Master BAAN (Biotechnologies - Agro-Alimentaire - Nutrition), complété

## Bienvenue Agathe !

par le Master Marketing et pratiques commerciales de l'IAE.

Elle a évolué durant 15 années au sein d'agences de conseil spécialisées en agro-alimentaire et en nutrition, pour accompagner les petites et grandes entreprises sur des missions d'études, d'innovation, de marketing et de communication. Dans la pratique, elle a à cœur de placer les stratégies marketing au service des enjeux de santé publique et de durabilité du secteur. Agathe sera en charge du sujet cœur d'AGRIA : mieux vous

connaître, entreprises alimentaires et adhérents, pour encore mieux accompagner vos projets et votre développement. Dans le cadre de ses missions, elle sera amenée à prendre contact et à vous rencontrer. Nous vous remercions de l'accueil que vous lui accorderez. Nous lui souhaitons pleine réussite dans les missions qui lui sont confiées !

Pour contacter Agathe par mail :

[agathe.vettier@iaa-lorraine.fr](mailto:agathe.vettier@iaa-lorraine.fr)



Agria Grand Est organisera le **29 septembre prochain** son Assemblée Générale annuelle. Cette Assemblée Générale est un événement clé dans la vie de notre association. Elle offre l'opportunité à tous les membres de **se réunir**, de **partager leurs idées** et de **participer activement aux décisions qui influenceront notre avenir**. Nous vous attendons à partir de 10h, au sein de l'IAE de Metz - Université de

## Assemblée Générale, le 29 septembre prochain à partir de 10h à Metz (57)

Lorraine (1 Rue Augustin Fresnel, 57070 Metz) (Salle 202 & 210). Au programme de cette journée :

- Assemblée statutaire
- Table ronde sur les **enjeux liés à l'eau** dans le secteur agroalimentaire
- Buffet convivial
- Après-midi :

- Atelier de co-développement  
« **L'intelligence collective des PME au service de la croissance des Start-Up** ». Pour nous aider à mieux organiser cet événement

merci de confirmer votre présence en vous inscrivant. **Date limite des inscriptions : 27 septembre 17h.**

**INSCRIPTION**

### Convocation à l'AG

Pouvoir à transmettre en cas d'insponibilité à Yildiz HOBERE



Yildiz HOBERE  
Assistante communication  
Community Manager  
06 26 94 43 20  
[yildiz.hobere@iaa-lorraine.fr](mailto:yildiz.hobere@iaa-lorraine.fr)



## Conseil d'Administration, le 10 octobre prochain à partir de 17h à Nancy (54)

Le prochain Conseil d'Administration d'Agria Grand Est est prévu pour le **10 octobre 2023 à partir de 17h à Nancy**. Notez également cette date

dans vos agendas et restez connectés pour recevoir plus d'informations dans les semaines à venir.

# La vie de l'association



Stéphane CHARRIER (Agria Grand Est), Hervé BAUDUIN (UIMM), Laurence STEPHAN (APECITA)

Dans un cadre accueillant et ombragé, adhérents et partenaires d'Agria se sont retrouvés en ce début de septembre, moment clé de la rentrée, autour de 2 thématiques actuelles et d'enjeux.

Mme Laurence STEPHAN, déléguée Régionale APECITA, a fait part de son regard d'experte sur le marché de l'emploi en agroalimentaire. Un marché difficile, comme celui de l'emploi en général.

Aux questions des adhérents sur le « **que faire face aux difficultés de recrutement ?** », Mme STEPHAN a rappelé l'importance de la **diversité des canaux de diffusion d'une offre et également de l'implication des salariés en matière de promotion**. Plus globalement, le contexte actuel doit inviter les dirigeants à mettre en œuvre des dispositifs permettant d'améliorer la qualité de vie au travail : **fidéliser un salarié sera toujours moins coûteux en temps, en énergie, en euros, que de devoir recruter face à un turnover**. Enfin, Mme STEPHAN

## Retour sur « l'Agria'fterwork », du 11 septembre dernier

a conclu en mentionnant qu'il n'y a pas de recette miracle. **Simplement de la constance dans les processus de recrutement et un nécessaire alignement, visible pour les candidats, entre l'image portée par l'entreprise et les valeurs qu'elles découvrent au cours de l'entretien.**

Sur le thème de l'**énergie**, Monsieur Hervé BAUDUIN, Président de l'UIMM Lorraine, a dans un premier temps **rappelé le contexte et les raisons de la hausse des coûts de l'énergie.**



Et même si aujourd'hui le coût de l'énergie baisse, il ne reviendra pas au niveau d'avant la guerre en Ukraine. **La stratégie énergétique de l'Europe, dans le cadre de la réduction des émissions de gaz à effet de serre, vise à accroître la part des énergies renouvelables dans le mix énergétique.** Le solaire et l'éolien étant



intermittent, la demande constante et le stockage quasi impossible, le complément est apporté actuellement, en plus du nucléaire (là où il n'a pas été abandonné), par des centrales à gaz et à charbon ... à rebours de l'intention écologique première. **Dans un axe du « tout électrique » décidé par l'Europe, l'enjeu de développement du parc nucléaire revient sur le devant de la scène.** Enfin, le sujet de l'énergie, de sa disponibilité et de son prix est au cœur de la souveraineté de la France !

A la suite de ces échanges, les participants se sont retrouvés autour d'une coupe et d'un buffet, l'occasion de poursuivre les débats et de prendre des nouvelles des actualités des uns et des autres.

**Ce temps informatif et convivial, bien apprécié par chacun, se renouvellera, sur une autre ville fin 2023 ... au plus proche des adhérents !**



Agria Grand Est organise un évènement\* sur la **robotisation** et son application en industrie agroalimentaire pour répondre aux défis du recrutement avec le programme suivant :

- La robotique au service du recrutement : opportunités et conduite du changement

## Club RH « Révolutionnez votre recrutement avec la robotisation », le 5 octobre de 14h à 16h

- **Témoignage d'entreprise** sur la robotisation de sa structure et les enjeux associés
- Présentation d'un **apporteur de solution** : Kuka.

Par le biais de ce club RH Agria Grand Est, valorise le contenu pédagogique qui a été construit dans le cadre du projet EQVEGAN en partenariat avec l'ACTIA. **Rejoignez-nous le 5 octobre de 14h à 16h** pour découvrir comment les avancées technologiques peuvent transformer votre processus de recrutement et

vous aider à trouver les meilleurs talents.

\* *Evènement en format mixte (digital et physique)*. L'accès à l'évènement en présentiel est limité à 10 personnes pour le format présentiel, l'évènement se déroulera au 2 rue du Doyen Marcel Roubault, 54500 VANDOEUVRE-LÈS-NANCY.

**INSCRIPTION**



Justine GATEAUX

Chef de projet

06 73 01 24 80

[justine.gateaux@iaa-lorraine.fr](mailto:justine.gateaux@iaa-lorraine.fr)



Ce webinaire\* organisé par Agria Grand Est vous ouvrira les portes du **processus de développement de produits**, tout en mettant en lumière les **alternatives végétales** comme réponse aux **attentes croissantes** des consommateurs pour des **produits plus durables**.

## Webinaire « Développement Produit et Alternatives Végétales », le 17 octobre prochain de 11h à 12h

Au programme :

- Développement produit : **Processus et outils** dédiés à l'innovation
- Présentation de **diverses alternatives végétales**
- **Témoignage d'un laboratoire** de développement produit tourné vers le végétal : C&DAC
- **Témoignage d'entreprise** sur le développement d'alternative végétale : ONAMIFOODS

Cet évènement met en avant le contenu pédagogique issu du projet EQVEGAN en partenariat avec l'ACTIA.

\* *Evènement en format mixte (digital et physique)*. L'accès à l'évènement en présentiel est limité à 10 personnes pour le format présentiel, l'évènement se déroulera au 2 rue du Doyen Marcel Roubault, 54500 VANDOEUVRE-LÈS-NANCY.

**INSCRIPTION**

Ne manquez pas cette occasion de vous informer sur les produits durables et respectueux de l'environnement.



Justine GATEAUX

Chef de projet

06 73 01 24 80

[justine.gateaux@iaa-lorraine.fr](mailto:justine.gateaux@iaa-lorraine.fr)





Edition 2022, Les Grands Chais de France



Cet événement, organisé par les ARIA du Grand Est en collaboration

## Préparez-vous pour l'édition 2023 de la Semaine Nationale de l'Emploi en Agroalimentaire !

avec Pôle Emploi, l'APEC et l'APECITA, se tiendra du 6 au 10 novembre 2023. Il vise à **promouvoir la filière agroalimentaire en attirant de nouveaux talents et en faisant découvrir les métiers de ce secteur.** Les entreprises agroalimentaires de la région sont invitées à y participer pour répondre à leurs besoins en main-d'œuvre, promouvoir leur

activité et améliorer leurs pratiques de recrutement. L'événement comprendra diverses activités telles que des **ateliers**, des **conférences**, des **webinaires**, des **portes ouvertes**, des **job dating**, des **rencontres** avec des demandeurs d'emploi, des scolaires et des professionnels de l'emploi et de l'insertion.

**INSCRIPTION**



Pauline GUYOT  
Chef de projet Emploi - Formation - Attractivité  
06 17 40 30 04  
[pauline.guyot@iaa-lorraine.fr](mailto:pauline.guyot@iaa-lorraine.fr)



Le 8 septembre 2023, la Foire de Châlons a été le cadre d'un événement majeur pour les entreprises alimentaires du Grand Est. La table ronde « **La RSE, vecteur de business pour les entreprises alimentaires du Grand Est !** » a réuni un public

## Retour sur la table-ronde « La RSE, vecteur de business pour les entreprises alimentaires du Grand Est ! » du 8 septembre dernier

enthousiaste et des intervenants de premier plan. L'événement a mis en lumière le rôle essentiel de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) dans le secteur alimentaire. **Trois entreprises du Grand Est ont partagé leurs expériences concrètes**, illustrant comment le RSE peut devenir un véritable moteur de croissance. Le **débat avec le public** a permis d'explorer en profondeur les enjeux de la RSE et d'encourager l'interaction entre les participants. La conclusion de l'événement par Franck LEROY, président de la Région Grand Est, a souligné l'importance du RSE pour l'avenir de la région et de ses entreprises. Enfin, un cocktail convivial a été offert aux participants pour favoriser le réseautage et les échanges d'idées. Une synthèse complète de la table ronde sera bientôt disponible pour ceux qui n'ont pas pu y assister. Cette conférence



Franck LEROY, président de la Région Grand Est

a également permis aux ARIAs du Grand Est de rappeler le rôle crucial des entreprises alimentaires dans la région, avec **1 799 entreprises agroalimentaires**, **33 118 emplois** dans le secteur, **un chiffre d'affaires de 16,2 milliards d'euro**, et un **chiffre d'affaires à l'exportation de 5,8 milliards d'euros**. Ces chiffres témoignent du poids considérable de ce secteur dans l'économie régionale, ainsi que de son rôle central dans la bioéconomie locale.



de gauche à droite : Angélique GUILLEMINOT (Guilleminot Traiteur - présidente de Savourez la Champagne Ardenne), Sébastien MULLER (Choucrouterie LEPIC, président de l'ARIA Alsace), Olivier BRYs (SODIAAL), Franck LEROY (président de la Région Grand Est), Célia SCHALLER (ABTEY Chocolaterie), Antoine CROS-MAYREVIEILLE (Directeur Industriel Blâmont - LFO - Président d'Agria Grand Est), Sabine VAJOU PONSIN (Culture POM)



# Agenda

**Agria Grand Est** « Assemblée Générale 2023 » **29 septembre prochain** à Metz (57) [+ d'infos & inscription](#)

**Agria Grand Est (Les ARIAs du Grand Est)** Club RH Robotisation « Révolutionnez votre recrutement avec la robotisation » **5 octobre prochain** de 14h à 16h [+ d'infos & inscription](#)

**Agria Grand Est** « VIBIOCI-GE » **5 octobre prochain** + d'infos à venir

**Agria Grand Est** « Conseil d'Administration » **10 octobre prochain** à partir de 17h à Nancy (57) + d'infos à venir

**Agria Grand Est (Les ARIAs du Grand Est)** Webinaire « Développement Produit et Alternatives Végétales » **le 17 octobre prochain** de 11h à 12h [+ d'infos & inscription](#)

**Agria Grand Est** Webinaire de préparation « Prise en compte du facteur humain dans les démarches QSE » **le 20 octobre prochain** + d'infos à venir

**Agria Grand Est (Les ARIAs du Grand Est)** « Semaine Nationale de l'Emploi en Agroalimentaire » du **6 au 10 novembre 2023** [+ d'infos & inscription](#)

*agria*  
*Grand Est*



AGRIA GRAND EST - 2 rue du Doyen Marcel Roubault - Bâtiment Géologie BP 10162,  
54500 Vandœuvre-lès-Nancy Cedex



[www.iaa-lorraine.fr](http://www.iaa-lorraine.fr)



[iaa@iaa-lorraine.fr](mailto:iaa@iaa-lorraine.fr)



03 83 44 08 79



Agria Grand Est



Sphèr'Alim



Les ARIAs du Grand Est



Sphèr'Alim



Agria Grand Est