

*L'équipe Agria Grand Est vous souhaite une très belle année 2024
et est heureuse de vous accompagner dans des projets qui vous ressemblent !*



Édito

Lettre d'info

N° 192 **Janvier**
2024

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

les 7 s Actions transversales Grand Est
du c st

La certitude de l'incertitude,

Traditionnels et expression obligée, le mois de janvier voit défiler le long cérémonial des vœux, que l'on se souhaite évidemment bons !

Que nous souhaiter, à nous, dirigeants et entrepreneurs, pour cette nouvelle année, pour laquelle une double certitude s'impose ?

Certitude d'un monde qui demeure complexe et sensible !

Certitude des urgences et impératifs collectifs !

Simplement nous souhaiter ...

... le courage de la lucidité et de de l'action,

... la capacité forte à rester fidèle à ses valeurs et convictions,

... et la force d'œuvrer avec et pour le collectif

Agria Grand Est, tout au long de l'année 2024, continuera à transformer avec vous ces souhaits en réalités !

Bonne année à vous, vos équipes, vos clients et partenaires !



Antoine CROS-MAYREVIEILLE
Président d'Agria Grand Est

Nos adhérents font la une



CDHV «Du bonheur à savourer...»



« Notre confiserie a très rapidement ouvert ses portes aux visiteurs pour faire découvrir les secrets de fabrication des célèbres et véritables bonbons des Vosges ! Cette visite gourmande rassemble aujourd'hui plus de 260 000 visiteurs par an. Depuis presque 40 ans, la famille Claudépierre, fondatrice de l'entreprise, est toujours très active au sein de la confiserie. Plus de 10 personnes de notre famille y travaillent, entourées d'une quarantaine de collaborateurs. Associée à mon cousin Pascal George, c'est dans l'énergie et la bonne humeur que nous avançons ensemble ! raconte Fabienne Picard, PDG de la CDHV et fille du fondateur Jean-Marie Claudépierre. »
Extrait d'article [100%Vosges](#)



Fromagerie Lincet «Une histoire de famille qui remonte sur six générations ...»



« Grégoire Lincet nous présente la fromagerie Lincet, qui fabrique ses fromages sur trois sites : à Saligny, le site principal, pour les «triple-crème» (Brillat-Savarin, Chaource, Délice de Bourgogne), et aussi dans l'Aube à Vaudes et à Brochon, en Côte d'or, pour les fromages à croûtes lavées : l'Epoisses, le Soumaintrain, le Rond des Vignes... La fromagerie propose également quelques fromages issus de l'agriculture biologique, une histoire de famille qui remonte sur six générations de Lincet ! » Extrait d'article [France Bleu](#)

Agria Grand Est en action

Notre 6^{ème} dossier thématique «La RSE en agroalimentaire : comment répondre aux enjeux actuels du monde agroalimentaire par la mise en place d'une démarche RSE ?» **est disponible !**

Depuis 2021, Agria Grand Est présente deux dossiers thématiques annuels. Découvrez le **6^{ème} dossier thématique** sur la RSE en agroalimentaire. Un extrait est disponible en cliquant [ICI](#).

- Tarifs adhérents : 40 € HT par dossier



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

- Tarifs hors adhérents : 70 € HT par dossier

COMMANDER LE DOSSIER



Votre formule du succès : notre offre de service personnalisée sur le développement et formulation de produit !

Optimisez la formulation de votre produit avec Agria Grand Est. Bénéficiez d'un accompagnement personnalisé pour réduire les coûts, prolonger la DLC, et améliorer les caractéristiques. Notre expertise assure la conformité aux normes et la satisfaction des consommateurs. Gagnez du temps avec notre externalisation de la formulation, un accompagnement complet, et un expert technique dédié.

Les avantages

- Externalisation de la formulation pour un gain de temps des collaborateurs
- Accompagnement complet et personnalisé
- Expert technique à votre écoute

+d'infos



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



BÉNÉFICIER DU SERVICE

Nos évènements

Formation «Dirigeants et Entrepreneurs»

Agria Grand Est vous propose de vous accompagner dans la durée sur des séquences collectives et rythmées d'une journée (1 fois toutes les 6-8 semaines sur l'année 2024) et vous soutenir avec des exemples, des formations, des outils, des méthodes, du coaching, pour vous renforcer dans votre rôle de dirigeant tout en restant vous-même ! Avec **Raluca VATASEANU** (mentor et coach de dirigeants, fondatrice de Sunshine Conseil et Coaching) qui animera avec **Stéphane CHARRIER**.

Au programme

- Le métier du dirigeant : cadre et rôle, responsabilité, décisions, opérationnel,
- Forces et fragilités entrepreneuriales : mapping de forces, faiblesses, complémentarités,

- Gestion du temps : créateur de son temps et non victime, pilotage du manque de temps,
- Management et leadership : principes, concepts, valeurs ancrées, comportements associés,
- Prendre sa place : s'autoriser à être soi, s'inscrire dans la lignée tout en mettant son style,
- Les différentes intelligences du dirigeant : intelligence corporelle, intelligence émotionnelle, gestion des émotions
- Alignement interne et externe - communication – CNV
- Résolution de conflits et tensions, grâce à l'analyse transactionnelle
- La prise de décision juste, rapide et éclairée.



S'INSCRIRE

Si vous êtes intéressé par cette formation merci de contacter Stéphane CHARRIER par mail : stephane.charrier@iaa-lorraine.fr

[+d'infos](#)



Stéphane CHARRIER
Directeur
07 57 76 83 13
stephane.charrier@iaa-lorraine.fr

Petits-déjeuners d'affaires : rendez-vous autour d'un café, les 13 et 20 février !

Notre évènement de rencontre entres adhérents, entreprises, professionnels du secteur de la Bioéconomie (agroalimentaire, agro-ressources et énergie) et d'autres horizons évolue !

Rejoignez-nous autour d'un café chez nos adhérents :

- le **13 février à Nancy (54) de 9h00 à 10h30** chez la **Confiserie Stanislas** (Alain BATT)

- le **20 février à Cousances-lès-Triconville (55) de 9h00 à 10h30** chez la Fromagerie DONGÉ

Sujets du jour

- Les coulisses d'un financement réussi pour l'Innovation et le Développement : l'expertise de [Grand E-Nov+](#)
- Nouveautés Agria
- Découverte de l'entreprise accueillante



S'INSCRIRE



Yildiz HOBERE
Chargée de communication
06 26 94 43 20
yildiz.hobere@iaa-lorraine.fr



Nos partenaires en action

Food Tech Grand Est

Se préparer à la gestion de crise «**bonnes pratiques, cas concrets et témoignages**», le 15 février à 17h30

Le 15 février prochain Food Tech® Grand Est organise un évènement à Nancy (au 5 rue Jacques Villermaux, 54000 Nancy, dans les locaux de Grand Nancy Innovation). Trois intervenants vous partageront des cas concrets, des bonnes pratiques et des témoignages :

- Emmanuelle HERVÉ, EHA Consulting

- Laurent BERTHOMIEU, Réseau Managers de Transition, ex-dirigeant de la Fromagerie de la Meix
- Lou CHARDIN, Président de Neary et TIILT-CONSULTING. Entrepreneur depuis 10 ans, ancien Co-fondateur de Fetch (service de livraison de repas à domicile, 35 salariés, +3M CA),



passionné par les nouvelles technologies et le «bien manger»

- Stéphane CHARRIER d'Agria Grand Est, qui abordera la question de la prévention de ces situations, au travers de la formation des managers

[+d'infos et inscription](#)

La vie de l'association

Le 30 janvier prochain, Agria Grand Est présentera ses vœux pour l'année 2024 : l'occasion de croiser les points de vue sur les enjeux de la Bioéconomie

Le **30 janvier** prochain, **Agria Grand Est présentera ses vœux** pour l'année 2024. Nous serons ravis de vous compter parmi nous à **partir de 18h00 au restaurant Les Enfants Terribles** à Vandœuvre-lès-Nancy (4 Rue du Morvan, 54500 Vandœuvre-lès-Nancy).

Bioéconomie 2024 : prendre sa place !

Entre emploi, inflation et climat, 2023 restera durablement marquée pour tous. Et surtout : pas de retour aux situations d'avant 2022 n'est envisageable ! C'est le signe de la nécessité d'un passage à l'action, de bâtir différemment ... et la bioéconomie y a toute sa place :

- Dans les **synergies entre acteurs pour assurer la transition environnementale**
- Pour une **alimentation de proximité, saine et durable**
- **Ancrée et actrice des territoires**

Dans notre recherche éperdue du prix le plus bas, nous attisons et incitons au vite fait, au médiocre, à l'importation, au « peu importe les conséquences », évoquait Antoine CROS-MAYREVIEILLE, Président d'Agria Grand Est, dans l'édito de notre Lettre d'info de décembre. «La facture, réelle, n'arrivera probablement qu'avec une prochaine crise, sûrement de grande ampleur où l'alimentation pour chacun manquera...»

Pour aborder cette thématique, nous écouterons les points de vue d'entreprises de la Bioéconomie, membres d'Agria Grand Est, et évoquerons les nouveautés dans l'accompagnement proposé par Agria Grand Est en 2024, pour répondre à ces enjeux.



S'INSCRIRE

L'action d'Agria Grand Est, aux côtés des entreprises

Agria Grand Est, avec et pour l'ensemble des acteurs de la Bioéconomie du Grand Est, s'engage dans l'accompagnement des Hommes et des Entreprises dans leurs projets et leur permet de concilier compétitivité et transition environnementale. Il en est de notre responsabilité, de notre engagement.



Stéphane CHARRIER
Directeur
07 57 76 83 13
stephane.charrier@iaa-lorraine.fr

Participez au concours Inoval 2024 pour sa 9^{ème} édition !

Vous êtes un acteur du Grand Est qui innove dans le domaine agroalimentaire ? Participez au concours INOVAL, pour sa 9^{ème} édition ! C'est une occasion unique de faire connaître votre travail et de récompenser votre savoir-faire. Ce concours constitue une vitrine du dynamisme et de la créativité des entreprises régionales.

4 conditions d'éligibilité

- Vous œuvrez dans l'agroalimentaire.
- Votre site de production/siège est situé dans le **Grand Est**.
- Vous avez **développé un projet innovant** sur l'une de ces thématiques : **produit, service, procédé, organisation**

de l'entreprise, **aspects sociétaux, aspects marketing /commercialisation.**

- Votre innovation a été **déployée après le 31.03.22 ou avant le 01.04.24**

3 prix INOVAL

- Pour les lauréats : 1 **coaching bancaire**, 1 **adhésion** à Agria Grand Est.
- Pour les finalistes : 1 **participation aux Food Innovation Days**.
- Pour tous : 1 **campagne de visibilité**.

3 récompenses territoriales

Alsace, Champagne Ardenne, Lorraine.



Justine GATEAUX

Chef de projet

06 73 01 24 80

justine.gateaux@iaa-lorraine.fr



CANDIDATER

Les mentions territoriales offrent l'opportunité pour les entreprises participantes de valoriser leur travail au sein de leur territoire. [+ d'infos](#)

Participez au salon professionnel de «l'Épicerie Fine Grand Est» 1^{ère} édition le 15 avril prochain de 9h00 à 17h00 à Reims (51)

Les ARIAs du Grand Est organisent le 1^{er} salon professionnel de l'Épicerie Fine du Grand Est qui aura lieu le **lundi 15 avril 2024 à Reims**, (Champagne Castelnau, 5 rue Gosset, 51100 Reims). C'est le nouveau rendez-vous professionnel à taille humaine des entreprises alimentaires et des magasins des circuits sélectifs du Grand Est !

Les exposants

- Entreprises alimentaires qui transforment (ou conditionnent la matière première de la région) dans la région Grand Est : Alsace, Champagne Ardenne, Lorraine. Capacité à livrer la région Grand Est et l'Île de France.
- Ce sont des fabricants de produits d'épicerie fine à destination des circuits spécialisés, toutes catégories : épicerie salée,

épicerie sucrée, fromages œufs et produits laitiers, viandes et charcuteries, produits de la mer, produits de boulangerie pâtisserie, fruits et légumes, produits traiteurs, boissons, surgelés...

Pourquoi exposer ?

C'est une occasion unique de rencontrer les épiciers indépendants de Champagne Ardenne, Lorraine, Alsace et région Ile de France et de développer vos ventes dans ce circuit.

Les visiteurs

Les visiteurs sont professionnels de la distribution d'épicerie fine en circuits sélectifs :

- Magasins des circuits spécialisés et sélectifs de la région Grand Est et d'Ile de France



- Magasins d'épicerie fine, magasins de producteurs, épiceries alternatives de proximité,
- Boucheries charcuteries, boulangeries,
- Cavistes,
- Autres boutiques spécialisées...
- Hôtellerie et restauration...

Pourquoi visiter ?

C'est une occasion unique de découvrir des nouvelles entreprises et de référencer de nouveaux produits de la région. [+ d'infos](#)



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



www.iaa-lorraine.fr



iaa@iaa-lorraine.fr



03 83 44 08 79



Agria Grand Est



Sphèr'Alim



Les ARIAs du Grand Est



Sphèr'Alim



Agria Grand Est

www.iaa-lorraine.fr