



# Quoi de neuf - Agria Grand Est

**Novembre 2025**

**L'ACTU DE NOTRE  
COLLECTIF**



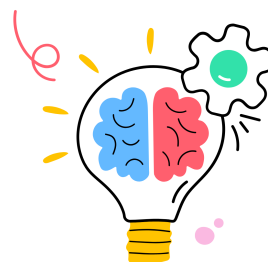
**Dans cette édition...**



[Retour en images sur la  
Matinal Inoval](#)



[Les clubs & afterworks  
de fin d'année](#)



[Planifier  
vos formations 2026](#)



”

# L'édito

## Avancer sereinement ?

J'espère que, depuis quelques semaines, vous, dirigeants de l'agroalimentaire, avez pris un peu de distance avec l'information quotidienne.

Le souhait peut surprendre : **être informé fait partie du métier.**

Mais, aujourd'hui, en France, suivre l'actualité ajoute surtout de la **confusion**. Dans nos métiers, dans nos entreprises, cela brouille le jugement alors même qu'il faudrait **y voir clair, et y voir juste**. Taxes qui apparaissent puis disparaissent, amendements posés puis retirés, votes qui changent de portée d'une heure à l'autre... Nous ne savons même plus ce qui restera réellement voté, ni ce qui, au final, **servira la France et ses entreprises. Le bruit a remplacé le sens.**

Dans ce contexte, il nous revient, à nous dirigeants, de nous protéger, pour le bien de nos salariés, de nos entreprises et de nos clients.

**Se protéger**, ce n'est pas se couper du monde : c'est éviter de se laisser entraîner par les suppositions, et surtout s'entourer des bonnes expertises pour piloter **son business d'aujourd'hui et préparer celui de demain.**

C'est dans cet esprit qu'avec l'équipe d'**Agria Grand Est, nous préparons 2026** : apporter un regard extérieur, solide et utile, pour permettre aux entreprises agroalimentaires et agro-ressources de poursuivre leur développement, malgré la période.

En ce début décembre, je vous souhaite d'ores et déjà une très belle fin d'année 2025.



Antoine Cros Mayrevieille  
Président



## Retour en images sur la Matinale INOVAL 2026

Une matinée rythmée et inspirante chez *Un Peu Bocaux* à Vandœuvre-lès-Nancy, où l'écosystème agroalimentaire du Grand Est s'est réuni autour de l'innovation alimentaire.

### ✨ Ce qu'on retient :

- Des témoignages inspirants d'anciens candidats INOVAL
- Un décryptage des tendances marché par Frederick Basset (Kreglinger Europe NV)
- Des échanges riches et des rencontres porteuses d'opportunités
- Une belle dynamique collective autour de l'innovation en région

Merci à toutes et tous pour votre participation et votre énergie, ainsi qu'à **ARIA Alsace**, **AREA Champagne-Ardenne** et à la **Région Grand Est** pour leur précieux soutien.

 INOVAL continue d'accompagner les projets qui imaginent l'alimentation de demain.

[Retour en images ici](#)

[Devenir partenaire / sponsors](#)



# NOS RENDEZ-VOUS À VENIR et à ne surtout pas manquer



## **Webinaire – Augmentations salariales 2026 dans l'agroalimentaire**

 **Mardi 16 décembre – 12h**

Agria Grand Est et **C & B ALTERNATIVE** présentent les tendances salariales 2026 :

- Résultats d'une enquête auprès de 129 entreprises
- Prévisions des hausses 2026
- Impacts de la transparence salariale sur les NAO

**S'inscrire**



## **Afterwork de Noël Agria Grand Est et FoodTech® Grand Est**

 **Mardi 16 décembre – 16h à 20h**

Rendez-vous le **mardi 16 décembre**, de **16h à 20h**, aux **Brasseries Champigneulles** pour un temps convivial de fin d'année.

Au programme : visite du site, networking entre professionnels, atelier sur le financement de la transition écologique animé par le **Crédit Agricole Lorraine** et buffet de clôture.

**S'inscrire**



# NOS FORMATIONS DU MOMENT



## **Boostez la performance durable de votre entreprise avec la formation QVCT !**

La Qualité de Vie et des Conditions de Travail n'est plus un "plus". C'est un **levier stratégique** pour engager les équipes, prévenir les risques et améliorer l'efficacité collective.

Agria Grand Est propose un **parcours QVCT modulable**, adapté à vos besoins :

- ♦ **Niveau 1 – Managers**

Comprendre les fondamentaux, intégrer la QVCT dans le management, identifier les leviers d'amélioration.

- ♦ **Niveau 2 – Salariés**

S'approprier les enjeux, agir individuellement et collectivement, instaurer une dynamique positive.

- ♦ **Niveau 3 – Journée complète**

Approfondir, co-construire des outils concrets, définir un plan d'action opérationnel.

[Programme ici](#)

## **Préparez l'année 2026 avec notre nouveau Catalogue de formation !**

[+ d'informations ici](#)



# L'ACTU DU RÉSEAU



## Participez à la construction de l'offre de formation Bioeco Academy !

Le **CMQ d'Excellence Bioeco Academy** prépare sa future **offre de formation continue** dédiée à la bioéconomie. Pour qu'elle réponde au mieux aux besoins du terrain, le CMQ sollicite l'avis des entreprises et professionnels du secteur.

👉 Merci de prendre quelques minutes pour répondre à ce questionnaire :

[Questionnaire ici](#)



## Marché du Terroir – 25 janvier 2026 à Metz

**17** **Dimanche 25 janvier 2026 – 10h à 18h**

Les étudiants du master IMFA de l'IAE de Metz organisent la **17<sup>e</sup> édition du Marché du Terroir de la Grande Région**, le **25 janvier 2026 à BLIIIDA (Metz)**

Producteurs locaux, dégustations, animations et présence des villes partenaires : une journée conviviale dédiée aux saveurs régionales.

[+ d'infos ici](#)

# L'ACTU DE NOS PARTENAIRES



## Risque cyber 🌐: quelle est votre maturité ?

Avec notre partenaire Them-is

Stockage des données, sécurisation des accès, formation des équipes... La question cyber concerne toutes les entreprises, petites et grandes. Notre partenaire Them-is, en la personne d'[Emmanuel Rybarczyk](#), vous a concocté un **test de maturité cyber**. Prêt.e à vous tester ?

Tester ma maturité cyber



# Nos partenaires





FIDAL



Kreglinger



# + d'actu' sur



Se désabonner



2, rue du Doyen Marcel Roubault  
Bâtiment Géologie - BP 10162  
54505 Vandœuvre-Lès-Nancy

**Avec le soutien financier de  
la Région Grand Est**

