

LETTRE TRIMESTRIELLE DE L'ARIA IDF

juillet 2022

Bulletin d'informations trimestriel de l'ARIA IDF

SEMINAIRE DES ARIAS



Le Réseau des Associations Régionales des Industries Agroalimentaires de France (RAF) s'est réuni jeudi 12 et vendredi 13 mai à Ajaccio pour soutenir la création de l'Association Régionale des Industries Agroalimentaires Corse. Olivier VALERY, dirigeant de Corsica Gastronomica devient le premier Président de la jeune ARIA Corse. Sur deux jours, accueillis par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Corse, les présidents et les directeurs de toutes les Associations Régionales des Industries Agroalimentaires (ARIA) de France ont pu venir découvrir le tissu économique agroalimentaire corse, échanger avec des dirigeants et travailler sur les projets communs résolument tournés vers l'attractivité des métiers et des produits, l'innovation et l'accompagnement des entreprises dans les transitions environnementales.

SOMMAIRE

✚ EDITO : Séminaire des ARIAS	PAGE 1
✚ SOMMAIRE	PAGE 2
✚ AGENDA	PAGE 3 / 4
- Rendez-vous commerce	PAGE 3 / 4
- Rendez-vous parcours dirigeant	PAGE 5
✚ ACTUALITE	PAGE 6
✚ ACTUALITE ARIA IDF	PAGE 7
✚ ACTUALITE DU RESEAU	PAGE 8 / 9
✚ ACTUALITE DES ADHERENTS	PAGE 10
✚ ACTUALITE DES PARTENAIRES	PAGE 11



AGENDA

Date	MANIFESTATION
08/09/2022	Revisiter ses CGV 2023 au regard des nouvelles contraintes légales ARKOSE
13/09/2022	Parcours Dirigeant Jour 1 : Atteindre l'excellence en production - FUNAE
15/09/2022	Rencontre commerce : Fraïche Cancan
20/09/2022	Atelier Optimiser ses ressources commerciales - Marco Polo
22/09/2022	Rencontre commerce : Elior
27/09/2022	Rencontre Commerce : Biofinesse
06/10/2022	Salon Auchan en partenariat avec la FEEF
13/10/2022	Parcours Dirigeant Jour 2 : Atteindre l'excellence en production - FUNAE
15 au 19/10/2022	SIAL 2022
08/11/2022	Parcours Dirigeant Jour 3 : Atteindre l'excellence en production - FUNAE
13/12/2022	Parcours Dirigeant Jour 4 : Atteindre l'excellence en production - FUNAE

Rendez-vous COMMERCE



ARKOSE – Webinaire :

Revisiter ses CGV 2023 au regard des nouvelles contraintes légales

 Le 08 septembre 2022

Comme tous les ans les CGV font l'objet de modifications liées aux nouvelles contraintes légales. L'ARIA IDF vous propose de passer en revue l'ensemble des évolutions juridiques via ce webinaire de 2h animé par Maître Laetitia Lemmouchi Maire

Inscription avant le 6 septembre 2022

Inscription sur le site → [Cliquez ICI](#)



FRAICHE CANCAN – speed - meeting : Rencontre Commerce

 Le 15 septembre 2022

Anciennement I-lunch, Fraïche Cancan est une foodtech spécialisée dans les **solutions de restauration pour entreprises** qui propose chaque semaine des plats faits-maison, sains et gourmands à travers des solutions innovantes et créatives (le Frigo Connecté, Le Cliqué – Livré, la Fraïche Cafet' et le Fraïche Traiteur). **Après avoir levé plus d'1 million d'euros en 2019 et plus de 5 millions en 2021**, Fraïche Cancan s'agrandit et a besoin de compléter son sourcing de manière significative. Avec ses innovations et sa politique RSE très engagée, Fraïche Cancan a déjà séduit de nombreuses grandes entreprises comme Thalès, Edenred, Schindler, Wojo, Leroy Merlin, Deezer, Don't Call Me Jennyfer, Labeyrie, Adecco, Castalie, etc. et compte bien continuer à évangéliser le marché de la restauration collective.

Inscription avant le 1^{er} septembre 2022

Inscription sur le site → [Cliquez ICI](#)



MARCO POLO PERFORMANCES – Webinaire : Optimiser ses ressources commerciales

 **Le 20 septembre 2022**

Dans toutes les entreprises, la fonction commerciale est clé mais souvent source de questionnement sur les profils, le fonctionnement, le coût. Faut-il internaliser vos commerciaux, faire appel à des forces de vente externalisées, avoir des équipes dédiées ou mutualiser ? Comment choisir au mieux ?

Inscription avant le 15 septembre 2022

Inscription sur le site → [Cliquez ICI](#)



ELIOR – speed – meeting : Rencontre Commerce

 **Le 22 septembre 2022**

ELIOR propose des solutions de restauration adaptées à tous les âges et à tous les moments et lieux de consommation, que ce soit pour les nourrissons en crèches, les enfants à l'école, les adultes sur leur lieu de travail ou bien les patients et résidents dans les établissements de santé. Présents dans tout le territoire, nous servons des repas savoureux, sources de plaisir et adaptés aux besoins nutritionnels de chacun sur plus de 3500 sites en Ile de France. ELIOR met d'ores et déjà en valeur des produits du terroir cultivés dans le respect des hommes et de l'environnement puisque nos achats responsables atteignent déjà par exemple plus de 35% de nos approvisionnements en fruits et légumes frais.

Inscription avant le 1^{er} septembre 2022

Inscription sur le site → [Cliquez ICI](#)



BIOFINESSE – speed-meeting : Rencontre Commerce

 **Le 27 septembre 2022**

Biofinesse est spécialisé dans la distribution de produits alimentaires 100% BIO dans toutes les technologies (frais, sec et surgelé) exclusivement pour la Restauration Hors Domicile. La société a rejoint le groupe POMONA (Leader dans le domaine de la distribution de produits alimentaires en restauration) en 2008 afin de bénéficier d'un véritable support logistique et d'optimiser la qualité de nos livraisons à l'échelle nationale.

La vocation de Biofinesse est de permettre aux convives de la restauration collective d'avoir accès à une alimentation plus saine et plus respectueuse de l'environnement grâce à son offre de produits bio et locaux

Dans le cadre de son sourcing local Île-de-France, Biofinesse recherche tout type de produits BIO exceptés les fruits et légumes frais, le café et l'alcool.

Inscription avant le 15 septembre 2022

Inscription sur le site → [Cliquez ICI](#)

Auchan SALON AUCHAN FEEF - ARIA ILE-DE-FRANCE

📍 Le 06 octobre 2022

La FEEF et AUCHAN, en partenariat avec l'ARIA IDF vous invite à participer au **Salon des Produits Régionaux de l'Ile-de-France** qui se tiendra le **jeudi 06 Octobre 2022** au **Pavillon Baltard**
Ce salon sera l'occasion pour vous de :

- Présenter vos gammes non référencées et vos nouveautés
- Valoriser vos produits déjà référencés et développer votre taux de détention par les magasins
- Échanger avec les équipes magasin et une délégation de la Centrale Nationale

Les équipes présentes :

- Les équipes magasins Auchan Hyper, Auchan Supermarché et Auchan Drive
- Le Directeur Commerce Territoire et les Responsables Commerce Territoires
- Une délégation représentative des Achats Nationaux

Retrouvez toutes les informations et tarifs relatifs à ce salon en cliquant sur le lien suivant :

<https://fr.surveymonkey.com/r/inscription-exposants-salon-auchan-IDF-06-10-2022>

Rendez-vous PARCOURS DIRIGEANT

FUNÆ FUNAE – Comment passer enfin le cap de l'excellence en production ?

- 📍 Le 13 septembre 2022
- 📍 Le 13 octobre 2022
- 📍 Le 08 novembre 2022
- 📍 Le 13 décembre 2022

Goulot d'étranglement, rupture de charge, consommation d'énergie excessive, difficultés de recrutement, problèmes de traçabilité... Ce ne sont que quelques exemples de problématiques liées à votre production que la digitalisation et les nouvelles technologies peuvent vous aider à résoudre, sans forcément engager de lourds investissements. Afin de vous accompagner dans votre excellence opérationnelle et dans l'amélioration de vos performances de production, l'ARIA IDF organise en collaboration avec **Jacques Renault du cabinet FUNAE** un parcours de 4 modules. Ce parcours sur 4 jours vous permettra d'exposer l'ensemble de vos problématiques opérationnelles, de découvrir le panorama des nouvelles technologies 3.0 et 4.0 et leurs applications en agro-alimentaire. Les modules seront illustrés par de nombreux exemples et interventions d'experts extérieurs. Vos cas concrets seront étudiés tout au long de la formation pour vous accompagner dans le design et la structuration de votre projet industriel.

Inscription avant le 6 septembre 2022

Inscription sur le site → [Cliquez ICI](#)

LA NOUVELLE REP EMBALLAGES RESTAURATION

aura un impact économique sur les acteurs d'une filière très fragilisée par la crise

La loi Agec impose la préparation de la filière Responsabilité Elargie du Producteur pour les emballages en restauration (REP ER) : c'est le principe du « pollueur-payeur ». Les entreprises ou les personnes qui mettent sur le marché français des emballages sont responsables de l'ensemble du cycle de vie de ces produits, depuis leur conception jusqu'à leur fin de vie. Ce qui obligera la filière restauration à travailler sur la prévention des déchets, leur éco-conception et leur réemploi. La nouvelle REP ER devrait fonctionner au 1er janvier 2023. (Source : Restauration 21).

STRATEGIE 3R : LE DECRET SUR LE REEMPLOI DES EMBALLAGES ENTRE EN VIGUEUR

La stratégie nationale de réduction, réutilisation, réemploi et recyclage des emballages se concrétise. Le décret fixant la proportion minimale d'emballages réemployés à mettre sur le marché a été publié au Journal Officiel le 9 avril.

Il oblige les entreprises mettant sur le marché plus de 10 000 emballages chaque année à en réemployer 10 % par an d'ici 2027. Trois trajectoires de réemploi sont définies par ce décret pour la période 2022-2027. Une première version du projet de décret proposait une trajectoire unique pour toutes les entreprises. Cette version a été abandonnée au profit d'un échelonnement selon le chiffre d'affaires.

Le décret définit l'emballage réemployé ou réutilisé selon deux critères :

« Un emballage faisant l'objet d'au moins une deuxième utilisation pour un usage de même nature que celui pour lequel il a été conçu et dont le réemploi ou la réutilisation est organisé par ou pour le compte du producteur ». « Un emballage faisant l'objet d'au moins une deuxième utilisation en étant rempli au point de vente dans le cadre de la vente en vrac ou à domicile s'il s'agit d'un dispositif de recharge organisé par le producteur ». L'objectif est la fin progressive de tous les emballages en plastique à usage unique d'ici 2040 (bouteilles en plastique, tubes de dentifrice, bidons de lessive, sachets de salade...). Sont concernés les producteurs de matières plastiques destinées aux emballages, les fabricants d'emballages plastiques, les producteurs, importateurs, distributeurs de produits utilisant des emballages plastiques à usage unique, des éco-organismes et systèmes individuels, les acteurs du réemploi et de la réutilisation, des chaînes de collecte, de tri et de recyclage. (Source : Process alimentaire).

ACTUALITÉ ARIA IDF

L'ARIA IDF déménage !



A partir du 11 juillet 2022, l'ARIA IDF qui était basée dans les locaux d'AgroParis Tech à Massy déménage. En effet, l'école AgroParis Tech intègre son tout nouveau Campus Agro Paris-Saclay sur la commune de Palaiseau. Ce complexe où sera localisé le siège de l'établissement et ses quatre implantations franciliennes décuplera les synergies entre la formation, la recherche, l'innovation ou encore la vie étudiante. Ce nouveau campus permettra notamment de renforcer les liens entre les promotions et les formations, et également entre les disciplines et spécialités scientifiques portées par AgroParisTech et INRAE. L'ARIA se réjouit de vous retrouver dans ces locaux flambant neuf pour nos futurs événements.

#Retour d'expérience sur le parcours dirigeants "Réseaux sociaux"



L'ARIA IDF a organisé un parcours digital de montée en compétences pour ses adhérents. Différentes thématiques ont été abordées comme l'élaboration du calendrier éditorial.

Animé par, **Nolwenn de Cintré, Directrice associée de la Social Room**

#Retour d'expérience sur l'atelier « Devenir ambassadeur métiers en agroalimentaire »



Dans le cadre de son action sur l'attractivité des métiers en agroalimentaire l'ARIA IDF a organisé des ateliers de formation à destination des entreprises adhérentes pour savoir parler de leurs métiers et ainsi recruter plus facilement. Cette formation a été réalisée par notre partenaire Nathalie Bizieau de Kryzalid, spécialiste en coaching et développement personnel, et Geoffroy Mathieu, coach préparateur mental.

ACTUALITÉ DU RESEAU

Connaître le marché local pour mieux recruter



Conçu avec les données et études de l'Apec, le nouvel outil "Zoom sur l'emploi local" délivre aux entreprises une analyse précise de leur marché de l'emploi dans leur territoire. Pour avoir plus d'informations

Intéressé ? prenez rendez-vous avec un consultant en cliquant [ICI](#)



Appel à projet : aide à la transformation agroalimentaire francilienne

Artisans, professionnels des métiers de bouche, commerces alimentaires de proximité, chefs d'entreprises...vous avez un projet de transformation alimentaire pour 2022 ?

La Région Ile de France peut vous accompagner dans sa réalisation. Un nouvel appel à projet a été lancé pour aider à structurer les filières alimentaires franciliennes de proximité. Sont concernées les dépenses d'investissement matériel et celles portant sur les études et conseils liés à la transformation de matières premières agricoles franciliennes... Plus d'information cliquez [ICI](#)



Nomination du nouveau président de Nouvelle Aquitaine

Le jeudi 30 juin 2022 a eu lieu une Assemblée Générale de l'Association Régionale des Industries Agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine, au château Luchey-Halde à Mérignac. A Cette occasion les entreprises adhérentes présentes de co-construire l'ambition 2025 à travers 3 enjeux prioritaires, définis par le collectif. 9 nouveaux membres ont également été élus au Conseil d'Administration, qui en compte une vingtaine au total. La présidence a été confiée à Stéphane DOUENCE, Directeur Général Associé de la Vinaigrierie Générale, pour un mandat de 3 ans. Il succède à Laurent DULAU, Directeur Général de Sturgeon.



Terrains disponibles Sud IDF

Localisée dans le Sud-Essonne au sein du Parc Naturel régional du Gâtinais français, la Communauté de Communes des 2 Vallées (CC2V) s'est fixée comme objectif de renforcer l'implantation d'entreprises du secteur de l'agroalimentaire. A cette fin, et forte de la présence d'entreprises leader du secteur, tel que Darégal, et de nombreux commerces de bouche de qualité, l'intercommunalité a décidé de réserver aux entreprises de ce secteur 3 terrains de 1000 m², 1573 m² et 1573 m² sur sa zone d'activité principale, la zone d'activité du Chenet située à Milly-la-Forêt. Avec ses 30 ha, 80 entreprises et 500 emplois, la ZA du Chenet, située à 50 km² de Paris, est aisément accessible par l'A6 par l'est et par le RER D à l'Ouest (gare de Maisse).

Contact : deveco@cc2v91.fr / 01 82 93 00 15



Je viens Bosser Chez vous

Je Viens Bosser Chez Vous : c'est une équipe de reporters d'images positives au service de votre attractivité. Boostez votre notoriété, votre marque employeur et fédérez vos équipes en interne grâce aux vidéos tournées chez vous par Je Viens Bosser Chez Vous, un moyen de communication actuel et incontournable pour parler de vous et de votre secteur !



Action naturalité, vers le zéro additif : un diagnostic et un accompagnement pour reformuler vos produits alimentaires au naturel.

Vous êtes une entreprise agroalimentaire francilienne et vous souhaitez **reformuler vos produits** pour tenir compte des attentes des consommateurs de plus en plus à la recherche de naturalité et de sincérité : **des listes d'ingrédients simplifiés et des produits moins transformés.**

Ile de France Terre de saveurs vous propose **un accompagnement en 3 étapes** :

- Une analyse de vos pratiques avec un état des lieux sur les gammes de produits, les recettes, les ingrédients et les procédés mis en œuvre,
- La réalisation d'un diagnostic sur un ou deux produits avec l'identification d'axes de progrès possibles et la proposition d'un plan d'action,
- La mise en relation avec un ou des centres techniques identifiés pour une reformulation éventuelle.

Les conseillères entreprises d'Île-de-France Terre de saveurs sont à votre écoute pour vous

rencontrer et vous proposer de mettre en œuvre ce diagnostic. Cet accompagnement qui s'inscrit dans les missions d'Ile de France Terre de saveurs par ailleurs **gratuit et confidentiel.**

Pour plus d'informations ou toute demande de contact :

contact@iledefrance-terredesaveurs.fr ou 01 55 34 37 00



Webinaire CommoPrices

Dans un contexte de forte volatilité des prix des matières premières, du transport et des énergies, mais aussi l'entrée en vigueur des nouvelles dispositions des lois EGALIM, il est crucial pour les entreprises de pouvoir disposer d'un outil de suivi des prix d'aide à la décision. L'ARIA IDF organise en partenariat avec CommoPrices un webinaire le **30 aout 2022** et **06 septembre 2022.**

Pour plus d'information :

Présentation de CommoPrices : [Fiche présentation](#)

Tarifs préférentiels : [Tarifications](#)

ACTUALITÉ DES ADHÉRENTS



Matatie arrive chez Carrefour !

Après Franprix, Monoprix, Casino au national, et Leclerc en Ile-de-France, les produits Matatie arrivent dans les magasins Carrefour de la région ! L'enseigne a sélectionné 4 références parmi la gamme pour soutenir la mission de Matatie rendre plus heureux les enfants allergiques en effaçant leur sentiment de différence.

Dès le mois d'août, retrouvez les produits suivants dans plus de 50 hypermarchés et supermarchés Carrefour : le Brownie tout choco, le Moelleux Pépites, le Petit Dej' Pomme et le Petit Dej' Pépites.



L'atelier de l'Artisan-Glacier de Moret sur Loing, a changé de nom depuis le printemps 2022 !

Plus identitaire, plus personnelle, l'Atelier Demyka, la nouvelle marque des pots de glaces, proposée en grande surface et chez ses revendeurs (épicerie, salon de thé...) se veut plus singulière et plus engagée que jamais, avec une marque originale, basée sur un jeu de mot inspiré du nom des 2 co-fondateurs !

"Demyka" fait écho à " de Mika", l'artisan-glacier, Michaël K. l'homme de l'ombre, l'artiste derrière sa turbine à la glace...et "my" à l'abréviation de "Mei Yin", le prénom chinois de Priscilla T. sa compère ! Pour affirmer son ADN, l'identité visuelle des pots est basée sur des dessins des parfums réalisés à l'aquarelle par une illustratrice française...une touche de "fait main" accentuée par l'aspect kraft des pots. "Des glaces naturelles dans un pot naturel", entièrement biodégradable, habillé de papier recyclé en fibre de canne à sucre (déchets de l'industrie sucrière), valorisant le goût du VRAI, la saveur de l'authenticité, le "bien-manger rimant avec glacé". Les recettes sont bien-entendu sans additif chimique, réduites en sucre blanc, sans oeuf et sans gluten pour limiter les intolérances et les rendre accessibles au plus grand nombre ! La boutique historique, suite au plébiscite des morétains, continue de s'appeler "Mille et Une Glaces", est ouverte 7/7 jours au 13 rue de l'Eglise à Moret-sur-Loing. Venez déguster une authentique glace et vous balader au bord du Loing...

ACTUALITE DES PARTENAIRES



Kryzalid accompagne les organisations depuis plus de 20 ans sur du coaching individuel et du coaching d'équipe et sur de la formation pour dirigeants et cadres/Managers.

Dans le cadre du partenariat avec l'ARIA, Nathalie Bizieau propose à nos adhérents un tarif préférentiel pour sa prochaine formation destinée aux managers de proximité des industries agro-alimentaires. Cette formation se déroule sur 3 journées + 2 RDV sur site.

Le prochain cycle de formation a lieu les 22 septembre, 14 octobre et 10 novembre

Plus d'information : Nathalie Bizieau - 06 88 24 42 84
nathalie.bizieau@kryzalid.fr – www.kryzalid.fr



Mieux comprendre et cibler la génération Z

Gen Z, zappeurs, slashers, zoomeurs, nombreux sont les surnoms qui sont donnés à cette génération née après 1995, qui fascine autant qu'elle interroge. Au 1^{er} janvier 2020, on en comptait pratiquement 11 millions de membres en France, c'est-à-dire pas moins de 16 % de la population, qui s'élevait à environ 67 millions d'habitants, presque aussi nombreux que leurs aînés les millenials. Dans le monde, la génération Z représentait 32 % de la population en 2019. C'est la première génération qui a grandi avec internet et le contact permanent qu'ils ont avec les nouvelles technologies est l'un des principaux facteurs expliquant les différences qu'ils peuvent avoir avec leurs aînés. Le fossé se creuse : plus de la moitié de la Gen Z considère que les générations précédentes sont un obstacle au progrès. Mais, qu'est-ce qui fait vibrer cette génération et quelles sont leurs influences d'achat ? Comment attirer les Gen Z et développer des produits qui vont leur plaire ? NutriMarketing décode pour vous cette nouvelle génération qui commence à arriver sur le marché du travail, et qui devient, petit à petit, autonome. Etude en français – 40 pages – 350 € HT – alix@nutrimarketing.fr