

Ecrit par le 21 novembre 2024

(vidéos) « Food'in » booste les relations entre la filière agricole et le consommateur



Ecrit par le 21 novembre 2024

Tous les acteurs des entreprises agro-alimentaires de la Région Sud se sont réunis en congrès annuel à Montfavet pour échanger sur les enjeux de cette filière d'excellence. Le réseau « [Food'in](#) » qui regroupe 230 entreprises de Provence-Alpes-Côte d'Azur est une véritable force de frappe entre l'[ARIA \(Association Régionale des industries Alimentaires\)](#), le [CRITT \(Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie\)](#) et l'[IFRIA \(Institut de Formation Régional de l'Industrie Alimentaire\)](#).

Cette offre commune de services est là pour aider les entreprises de cette filière (produits sucrés, salés, en grains, carnés, transformés, boissons, épicerie) à être encore plus performantes, innovantes dans un monde de concurrence toujours plus âpre. Preuve de cette synergie, le futur bâtiment « Food'in », lieu « Totem » au coeur d'Agroparc qui accueillera sur 1 100m² les équipes de ses 3 composantes avec des bureaux partagés, un laboratoire de recherche et développement, des ateliers de logistique et un magasin de vente virtuel. D'un coût de 2M€, labellisé « Bâtiment Durable Méditerranéen », il est en cours de construction avec des matériaux bio-sourcés et il offrira à la fois un faible impact carbone et une forte inertie thermique. Il devrait être opérationnel début 2025 avec, pour l'architecte d'intérieur qui l'a conçu, une prise en compte maximale de la qualité de vie au travail.

[Food'in : le pôle d'excellence de la filière agroalimentaire de la région Sud sort de terre à Agroparc](#)

Le président du Grand Avignon, Joël Guin a insisté sur la spécificité de l'éco-système avignonnais avec l'[INRAE](#), l'Université, l'[ISEMA](#), l'[ISARA](#), le Pôle d'Excellence de la Naturalité et de l'Alimentation, la [Chambre d'Agriculture](#), le [lycée agricole François Pétrarque](#), la présence d'entreprises agro-alimentaires et bientôt « [Vitamin'A](#) » un pool de formations de l'infra Bac Bac+5 pour plus de 5 700 étudiants d'ici 2030 avec 26 cursus tous'azimuts, « De la production au consommateur » (près de 10M€ subventionnés à 70% par l'Etat). De son côté [Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la Région Sud a rappelé que la filière agro-alimentaire ce sont 30 000 emplois, 9Mds€ de retombées économiques, des produits alimentaires sains, de la qualité, de la traçabilité et de l'exportation.

Ecrit par le 21 novembre 2024



[Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la Région Sud

Plusieurs tables rondes se sont succédé pour valoriser le fruit du travail des entreprises agroalimentaires, vendre au meilleur prix, tester et se former aux pratiques de la mise en valeur des produits en rayon, aux techniques de vente, améliorer les flux logistiques entre l'entrepôt et le magasin. Un des participants a parlé des logiciels capables d'informatiser des informations complexes et qui font gagner du temps et d'experts-partenaires qui rédigent, à peu de frais, un cahier des charges selon un processus standard qui aide ceux qui aident les entrepreneurs. Une révolution 4.0 en somme.

Ecrit par le 21 novembre 2024



Le président de l'IFRIA, [Michel Dollé](#)

La Recherche et le Développement aussi ont été abordés. La nouvelle présidente du CRITT, [Charlotte Trossat](#) qui dirige la conserverie « Local en bocal » a évoqué ses 1ers tests de recettes en cuisine, puis son évolution, sa montée en compétence, étude des barèmes de stérilisation, apport de protéines, goût des aliments, taille des portions, emballage, marketing et l'innovation qui font qu'un produit séduit et que l'entreprise réussit à grandir. D'ailleurs, [Caroline Rouveyrol](#) experte en RD a insisté « Proposer de nouveaux produits n'est pas une option, c'est une nécessité absolue. Le consommateur change, nous devons évoluer avec lui et proposer autre chose tout en nous adaptant aux normes comme aux coûts de production ».

Ecrit par le 21 novembre 2024



La nouvelle présidente du CRITT, [Charlotte Trossat](#)

Le directeur du [CTCPA \(Centre technique agro-alimentaire\)](#) basé près de l'aéroport d'Avignon, [Jean-Claude Dussaud](#) a parlé de l'expertise de ses collaborateurs « Avec une centaine de professionnels et 6M€ de matériel, nous pouvons apporter, à moindre coût, au patron d'une petite entreprise qui n'a pas forcément beaucoup de moyens pour la développer, des solutions 100% sur-mesure pour son futur produit, le process de fabrication et de mise sur le marché. Tout en préservant la qualité gustative, l'apport nutritionnel et la sécurité alimentaire ».

Une autre table ronde s'est concentrée sur la réalité virtuelle. [Loïc Lextrait](#), directeur général d'[Evaveo](#) à Lyon propose de former des équipes de façon ludique, en innovant sans manipuler les produits, sans

Ecrit par le 21 novembre 2024

gâcher la viande ou les légumes grâce à des simulateurs techniques. « L'apprenant est isolé dans une bulle avec son casque image & son et il mémorise très vite son apprentissage ». [Sabrina Juillan \(IFRIA\)](#) évoque des visites virtuelles en entreprise, comme chez « Charles & Alice », dans les ateliers de production et de maintenance, avec leurs règles de sécurité et d'hygiène drastiques qui dérangent moins en numérique qu'in situ.



Le président de l'ARIA, Sud, [Martin Guinchard](#)

De son côté, [Sandrine Facon](#) de la Conserverie provençale « Davin » à Carpentras, a expliqué comment,

Ecrit par le 21 novembre 2024

depuis 1988, l'entreprise a su élargir sa compétence et sa clientèle en misant sur les circuits courts et surtout en innovant. « Depuis 2016, elle s'est lancée dans la production de produits pour bébés. Pour sécuriser totalement cette Baby Food, ces purées de légumes, de viande et de fruits, nous avons acquis une machine à rayons X venue du Japon et qui détecte plastique, métal, éclats de verre, os, cartilage, bref tout corps étranger. Certes, à l'époque, elle nous avait coûté 75 000€ mais elle nous a permis de gagner nombre de parts de marchés à l'étranger. »

Une cérémonie de remise des « Prix Alim'Acteurs » a suivi avec 4 distinctions en matière de RH (ces Relations que l'on dit Humaines).

Pour la Santé et la Sécurité, c'est l'entreprise « [Actimeat](#) » (Manosque) spécialisée dans la découpe de carcasses de viande qui propose à ses salariés un « ergo-squelette » qui soulage leurs dos et fait notablement baisser les fameux TMS (troubles musculo-squelettiques). Les accidents du travail ont réduit de 80% et le taux d'absentéisme de 20%.

« [Terre d'Oc](#) », dans les Alpes-de-Haute Provence également, qui conçoit des produits pour le corps et le bien-être se préoccupe aussi du bien-être de ses salariés a reçu le Prix « Marque Employeur ». [Laure Vincent](#), présidente de cette entreprise éco-responsable, éthique et solidaire précise « Nous avons très peu de turn-over, nous écoutons chacun de nos collaborateurs, nous prenons en compte ses suggestions, comme par exemple accorder 3 jours au parent d'un enfant malade ». Cette empathie, c'est notre colonne vertébrale ».

« [Le Beau Geste](#) », biscuiterie du Thor créé et dirigé par [Fleur Masson](#), a été distingué dans la catégorie « Formation » pour son aide à des personnes en insertion.

Enfin le 4ème prix et Coup de Coeur a été décerné à « [Lökki](#) » (sur le MIN de Cavaillon), qui se dit « éleveur de bulles » et qui fabrique depuis 10 ans des boissons fermentées et pétillantes. Avec une gamme originale de parfums (rose, hibiscus, gingembre, fraise-basilic, bergamotte). Et surtout, les jeunes patrons, [Nina Lausecker](#) et Sebastian Landaeus sont très impliqués dans la RSE (responsabilité sociale et environnementale) avec leur vingtaine de salariés. Ambiance solidaire et bienveillante lors de leurs séances de brain-storming, les « agoras », deux fois par an. C'est une forme de management collaboratif, horizontal, pas vertical à la Jupiter... Toute initiative est soumise à co-construction, en gouvernance partagée. Certains feraient bien de s'en inspirer!

Le congrès annuel a duré près de 4 heures avec, au programme de cette riche matinée, les Assemblées Générales ordinaires et extraordinaires des 3 composantes (ARIA, CRITT et IFRIA). Pour la prochaine fois et grâce aux votes des AGE, cette étape statutaire et donc obligatoire, le vote se déroulera en amont du congrès pour laisser encore plus de temps aux échanges.

Contact : www.foodinpaca.com

Food'in : le pôle d'excellence de la filière agroalimentaire de la région Sud sort de terre à Agroparc



D'habitude, pour la pose de la 1ère pierre d'un bâtiment, on se sert d'un parpaing en pur béton. Là, c'est une brique en terre crue que les élus ont maçonnée à la truelle pour lancer officiellement le chantier de 'Food'in', un réseau formé par l'ARIA Sud (Association Régionale des Industriels Alimentaires), le CRITT (Contre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie) et l'IDRIA (Institut de Formation Régional de l'Industrie Alimentaire). Réseau qui regroupe 215 entreprises, 9 500 salariés et qui pèse 4 milliards de chiffre d'affaires.

Un bâtiment certifié BDM (Bâtiment durable méditerranéen)

« Ce bâtiment de 3 étages (1000m² en tout) sera un outil performant, unique au service des entreprises de l'agroalimentaire pour faire rayonner notre savoir-faire, notre compétence reconnue depuis plus de 30

Écrit par le 21 novembre 2024

ans dans le grand Sud-Est méditerranéen » a lancé [Cyril Bertrand](#), directeur du CRITT. « Ce totem sera certifié 'BDM' (Bâtiment durable méditerranéen), il sera donc exemplaire du point de vue environnemental. » Il s'agira en fait d'une plateforme dédiée à tous les métiers de l'agro-alimentaire avec 6 ateliers au rez-de-chaussée, un pour appréhender les règles de sécurité, un pour la création et l'innovation en alimentation, un pour la recherche et le développement, un 4ème pour tester la sécurité des aliments, un autre pour améliorer la gestion des flux logistiques et un dernier pour se former à la mise en rayon.



Cyril Bertrand directeur du Critt et responsable du projet.

[Clément Rabourdin](#), l'architecte de Montpellier qui a conçu cet immeuble avec son équipe a précisé que la conception des plans avait été précédée « D'une longue réflexion sur la meilleure façon de l'habiter, d'y travailler, sans dégrader l'environnement, en prenant en compte l'orientation, le mistral avec une façade nord en maçonnerie et une au sud en bois avec des casquettes de protection comme ombrières face au soleil. Autour, sans doute des arbres fruitiers pour voir le rythme des saisons s'inscrire dans le paysage. Plutôt que la climatisation, une solution géothermique a été trouvée ».

Accroître la performance globale des entreprises alimentaires

[Serge Hincker](#), président de l'ARIA a insisté : « Food'in a pour vocation d'accroître la performance globale des entreprises alimentaires en synergie. Cette bannière, c'est une sorte de guichet unique pour

Ecrit par le 21 novembre 2024

défendre les adhérents, les accompagner dans la commercialisation de leurs produits. Tous les entrepreneurs du secteur se sentiraient chez eux dans cette maison de l'agro-alimentaire ». La présidente du CRITT Alimentation ajoute : « 1/4 des émissions de gaz à effet de serre provient de nos assiettes, nous devons donc inventer l'alimentation de demain et changer nos habitudes en profondeur ».

Au nom du Grand Avignon, Guy Moureau a précisé que « L'agglomération a versé 558 000€ pour financer cet outil qui permettra de former et d'installer des paysans qui pourront vivre dignement de leur travail ». Et pour la Région Sud, Bénédicte Martin conclura : « Ici, à Avignon, la filière agro-alimentaire est un atout majeur, stratégique de ce territoire. Nous avons tout : les lycées agricoles, l'INRAE (Institut National de la Recherche Agronomique et de l'Environnement) et ses centaines de chercheurs, l'ISEMA (Ecole Supérieure de Commerce des Entrepreneurs de la Naturalité), l'ISARA (Ecole d'ingénieurs), l'Université et ses agrosociences, Terralia, le pôle de compétitivité fruits & légumes. Nous avons le pain et le couteau pour performer. D'ailleurs, notre subvention s'élève à 660 000€ pour que ce bâtiment sorte de terre et pour montrer notre engagement auprès de la filière ».

Ecrit par le 21 novembre 2024



Marc Pouzet, actuel président du Ceser, anciennement, patron de l'usine de conservés Marius Bernard et surtout créateur de l'ARIA SUD en 1988. Yves Bayon de Noyer, maire du Thor et alors patron d'Agis, lui avait ensuite succédé.

Parmi les invités de cette cérémonie de pose de la 1ère brique de Food'in, Marc Pouzet, actuel président du CESER (Conseil économique, social et environnemental de la Région Sud). Dans une autre vie, il a dirigé l'usine de conserves Marius Bernard à Saint-Chamas, et en 1988, il a créé l'ARIA SUD « Quand il n'existait pas encore d'organisation entre la branche agro-alimentaire, les paysans et leurs syndicats. Ensuite, c'est Yves Bayon de Noyer, futur fondateur d'Agis en Courtine, aujourd'hui maire du Thor qui a encore plus développé l'agro-alimentaire dans le Vaucluse avec le Pôle de Compétitivité Fruits & Légumes et le concours Trophéa ». Ce nouveau site '4.0' sera opérationnel en 2024.